

Escuela de Agricultura

Campo

San José, Costa Rica, Marzo de 1934

Hogar



Este es el Jardín de los Granos de Oro. En Mayo, como una suntuosa plantación de jazmines, el aroma de la flor del café; en Diciembre el fruto rojo, como teñido en sangre de la Madre Tierra

SUMARIO.

Ideas de Víctor Lorz.—Instituto de Defensa del Café, *por L. C. B.*—Origen del Café, *por J. Gómez A.*—Problemas Agrícola-Sociales, *por Ruma Benharis.*—Mi primer viaje a Dota, *por J. J. Sánchez.*—Cerdos, *por José Velásquez. Q.*—El Banano, *por I. Kalynowsky H.*—Sandino.—Progreso Agrícola y Comercial de San Marcos de Tarrazú, *por Marcos Chanto.*—Cuánta fué y cuánta será la producción de un cafetal.—La garrapata, su control y sus efectos, *por el Sr. Ingeniero J. L. Zúñiga.*—Notas.

Escuela de Agricultura

CAMPO

REVISTA MENSUAL

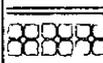
HOGAR

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

Administrador: I. KALINOWSKY Perito
Agrícola de la Universidad de Jena.

Jefe de Redacción
C. E. ZAMORA F.

SE PUBLICA EL DIA 1.º DE CADA MES
AVISOS: Precios Convencionales
TELEFONO 2458 — APARTADO 1287



Precios de Suscripción:
En CENTRO AMERICA, Un Peso Oro por Año.
En el EXTRANJERO, Dos Pesos Oro por Año.

IDEAS DE VICTOR LORZ

A una mayor ductibilidad y sensibilidad mental del hombre moderno, correspondería por lo tanto, una ansia cada vez mayor de meditación y de lectura, que satisficieran el hambre de su mente.

EN el afán moderno de un cultivo cada vez más intenso de nuestro *yo* es fácil distinguir dos modalidades. 1ª: una ansia de cultura general, centrífuga, que nos haga aptos para vivir en el plano medio común de la civilización contemporánea. 2ª: necesidad de una disciplina específica, de una cultura especializada, centrípeta, que nos disponga a dominar lo que constituye la modalidad de nuestro *yo*. Y como esta segunda faceta es, (a mi ver) en Costa Rica una campesinidad al 80%, en esta modalidad encuentro yo la clave que me satisface. El agro de Costa Rica, (que es casi todo Costa Rica) tenía necesidad de una literatura propia y nacional. Tiempo há que estamos oyendo decir ésto en todos los tonos. Por lo tanto: aquel publicista que recogiendo el eco de esta aspiración la ha hecho cristalizar en una publicación *ad hoc*, éste ha conquistado la masa. Es el caso de esta revista. Ella ha hecho llegar a todos los ángulos nacionales la palpitación del tema de moda: *hay que elevar la agricultura a la categoría de institución nacional. De una institución fundamental en que el agro sea el primer postulado, la rueda catalina que regule todo el sistema. La rueda que clave la Fortuna.*

De algo ha tenido que servir el gritar a diestra y siniestra en el desierto de los sordos, que hay que honrar y dignificar al humilde campesino, al pobre y grande hombre que nos pone la mesa, haciendo que la ingrata masa de las urbes formada de plu-

tócratas obesos, de señoritos inútiles y de hembras banales vibre de emoción alguna vez en torno a la masa anónima esmirriada, enteca y canija, que sufre los soles y aguanta en sus espaldas nazarenas la lluvia, y tapa sus carnes con pingajos y que, sus hambres atrasadas las engaña con porotos. De algo ha tenido que servir el gritar que hay que crear un poco de sensibilidad en las castas próceres y satisfechas, en esas castas que se creen soberbiamente haber brotado de la frente de la divinidad, hacia los vaicyas, hacia los sudras, hacia los servidores de todos, que no tienen que agradecer al *fatum* sino el haber brotado por erupción de los talones del dios. . .

Servidores de todos, dije. Unos sirven a la patria con su talento y con sus luces; otros con sus pechos y su sangre; otros con su austeridad en la aplicación de las leyes; todos con la aportación de valores morales o crematísticos a la causa común de su grandeza. Pero ¿quién serviría a quién si el campo no los sirviera a todos? Tripas llevan corazón, que no corazón tripas. Profundo pensamiento del doctor Sancho Panza, tan verdadero en biología y fisiología como en moral y en sociología. Dadme un pueblo bien nutrido y os garantizo el equilibrio de sus funciones en todos los frentes de su actividad.

INSTITUTO DE DEFENSA DE CAFE

Por primera vez en la historia de Costa Rica los legisladores se cuidan, movidos por la más elemental de las lógicas, a dedicar atención preferente al estudio de las condiciones que regulan la industria del Café, base de toda nuestra economía.

Creado por imposición de las circunstancias, y gracias a los esfuerzos de un pequeño grupo de productores de Café, al que se sumó luego buena parte de los productores de la República dándole carácter de causa popular, el Instituto Nacional de Café tomó a su cargo inmediatamente después, de manera oficial, el trabajo impropio de regular las relaciones

<p>Ayude usted a mejorar la agricultura: dé preferencia a los productos cosechados en el país.</p>
--

entre productores y beneficiadores, piedra angular en el edificio de reconstrucción de la industria cafetalera, sobre cuyas espaldas ha pesado el problema económico del Estado. La fijación de zonas para el señalamiento justo de los precios ha sido escollo, cuya apreciación a simple vista ya parece formidable, y mirado con detenimiento es uno de los aspectos más difíciles del estudio encomendado a los Miembros del Instituto. La lucha por el Cambio, la resolución de quejas y apelaciones

presentadas constantemente, la propaganda exterior—tan descuidada antaño—, la distribución de material de conocimientos a los productores y beneficiadores con objeto de lograr una mejor calidad de fruto y una más científica forma de beneficio, todo esto significa tiempo y estudio, y apareja una responsabilidad tan grande que no puede menos de ser reconocida públicamente.

La Presidencia de la Junta Directiva corresponde—según los acuerdos legislativos—al Secretario de Fomento. Y al instalarse el Instituto nombróse al Lic. don Manuel F. Jiménez O., su Director. Reúnense felizmente en el señor Jiménez las condiciones de profundo conocedor de la ciencia económica, peritísimo en legislación y poseedor de valiosa experiencia en el ramo de industria cafetalera. Esto hace que la mayoría de los interesados en las labores del Instituto miren con confianza y fé su actuación, y eso se traduzca en facilitación de los trabajos. Componen también la Junta el Ing.

don Guillermo Peters (cuya colaboración ha honrado muchas veces nuestra REVISTA), el Lic. don Andrés Venegas,

Se están creando las leyes cafetaleras, es decir, se ha visto claro por fin en medio de nuestra crisis. Cuando ésta se hizo más aguda, ¿hacia que lado volvieron los ojos los legisladores? Hacia el verdor espléndido de los cafetales, porque allí estaba el secreto de nuestro bienestar.

don Carlos Gutiérrez Urtecho, don José Manuel Peralta Quesada, don Juvenal Fonseca Villalobos y don Fausto Calderón Coto.

La creación del Instituto Nacional de Café parécenos el principio de una vasta legislación agrícola, y, como tal, merece el apoyo de todos los costarricenses.

L. C. B.

ORIGEN DEL CAFE

Por JUAN GOMEZ A.

Nos escribe el autor:

Correspondo agradecido su atenta de ayer. Para complacer a los lectores de que me habla, para quienes va también mi gratitud por su gentileza, reanudo pues la traducción aplicada a nuestro ambiente de los artículos anteriores.

Todas las investigaciones coinciden en que Arabia obtuvo el café de Abisinia, probablemente a principios del siglo XVI, y si los informes que tenemos de Abisinia, anteriores al siglo XV son ciertos, el café se usaba allí “desde tiempo inmemorial”. Varias son las especies de café

que crecen silvestres en las montañas de Abisinia, al centro de Mozambique y hasta en el interior de Madagascar. Algunas tribus que habitan aquella región, especialmente las Gallas, desde hace siglos se han acostumbrado a preparar una ración para casos de guerra o viaje, utilizando la fruta entera, que tuestan y untan con sebo, moliéndola mientras está caliente hasta formar una pasta a la que concentran alimento, y es servida en píldoras o tabletas.

Se conocen muchas leyendas respecto al café. Sin embargo, la de cabras saltarinas presenta un punto vulnerable: las cabras legendarias no ramoneaban en los frutos del cafeto, revelando así al cabrero astuto el origen de su "viveza";

El cultivo del café o sea **el Grano de Oro**, es en Agricultura el que más riqueza firme produce.

SIEMBRE CAFE.

ellas sólo debían comer las hojas, muy estimulantes también, puesto

que son más ricas en cafeína que el fruto. Tal vez antes que la reina Balkis de Saba visitara al rey Salomón, el cabrero mencionado había acallado su hambre y sed en la pradera, tomándose una poción de un té estimulante hecho con hojas de café. Se desconoce todavía cómo se descubrió que tostando las hojas del café e hirviéndolas después podía obtenerse uno de los mejores brevajes que la humanidad ha encontrado hasta ahora.

Al comienzo del siglo XVI el café llegó a los países del Este del Mediterráneo por el camino de Egipto y Jerusalén. Los furrieles turcos, a pesar de prohibirlo el Corán, se lo dieron a su ejército en el sitio de Viena, como bebida intoxicante, y cuando tuvieron que evacuar abandonaron cien sacos en el campamento. Un espía polaco, según cuenta la historia, reconoció las semillas, las tomó como su parte en lo abandonado por los turcos y pronto abrió el primer café en aquella parte del mundo. En Londres, sin embargo, había ya un café en 1652.

En 1716 un oficial del ejército francés llevó una o dos plantas de café a la Martinica; de allí pasó a Haití y un poco más tarde a Puerto Rico. Del Sur de Arabia había pasado hace unos 225 años a Java, y de ésta a Amsterdam y después a Surinam. El Brasil no empezó su cultivo hasta 1774, hace más de siglo y medio.

La etimología del nombre de esa planta, está también confusa. Por derecho quizás, debería llamarse BUNCHUM, nombre dado por los dos primeros escritores árabes, Razes (900 a. de J.) y Avicenna (100 a. de J.) El último, profesor, alquimista, médico y gastrónomo dió un buen informe de esta bebida de BUNCHUM. La palabra inglesa se deriva de la turca: los árabes vendieron el contenido de la taza que daba alegría a los turcos como QAHWE o QAHWA, la cual significa bebida, pero éstos empezaron a llamarlo KAHVEH y COFFA; finalmente los venecianos y otros lo llamaron CAVEE, pero la primera aparición de la palabra (en 1598)

de acuerdo con Ukers, fué escrita CHAOUA, cuyo significado es obscuro. Parece descartada la razón de derivar el vocablo café de KAFFA, distrito de Abisinia donde el cafeto crecía y de donde los árabes probablemente lo obtenían.

Su estado Económico y Comercial

No son los norteamericanos los mayores bebedores de café en el mundo como parece, aunque el consumo alcanza por término medio a una libra mensual per cápita. Los escandinavos le ganan a los norteamericanos. Por otro lado, los ingleses, donde quiera que se encuentren, no consideran al café en igual proporción que el té y usan solamente como una libra al año, por cada individuo, mientras que el holandés y el africano, toman más de quince veces esa cantidad. Los precios en extremo altos obtenidos en los últimos años han reducido algo el consumo; y la clase PARLOUS del café brasileño ha causado mucha ansiedad en los centros comerciales de café, durante varios años.

Las sustancias volátiles aromáticas del café, recientemente tostado, estimulan la secreción gástrica y ayudan a la digestión. — TOME CAFE.

Los turcos tienen fama de comer su café. En realidad, hay quien prepara una mezcla muy agradable de azúcar y café molido y es raro no sea más conocida.

En Sumatra remojan las hojas para hacer un té de sabor raro y muy fuerte, que únicamente se le parece por el aroma del fruto tostado. El té hecho con hojas del cafeto no es astringente ni amargo, como podía esperarse, sino una bebida de sabor agradable.

Una doble razón abona la intensa popularidad del café; primero, sin duda, la cafeína, que alcanza de tres cuartos a uno y medio por ciento en el fruto seco; y el coffe-one o aceite aromático que en forma desconocida se desarrolla al tostarlo, y que deleita el olfato. Al tostar el café, se libera la cafeína del ácido cafetánico acre del grano del fruto verde.

Los granos de café aumentan hasta una tercera parte de su volumen al tostarlos, pero pierden de su peso como un 16 por ciento. Para cien libras de café tostado se necesitan 117 libras de café crudo o 138 del apergaminado. El grano guardado, como se llama comercialmente, aumenta ligeramente la cualidad de formar cafeína, que afecta directamente el precio. En Liberia los nativos civilizados aseguran que el producto local (de C. libérica) no está a punto de usarse hasta que ha estado un año en la cereza.

Todo lo bueno tiene imitaciones. Al centro y Sur de Europa los adulterados y substitutos⁽¹⁾ son excesivamente corrientes. Podrán ser de

⁽¹⁾ Inglaterra importa 5 000 toneladas de raíces de achicoria y Francia tres veces esa cantidad por año. España e Italia usan también grandes cantidades de este "café de huerto".

poco valor en su esencia, pero sí son mucho más baratos y por lo mismo, grandes competidores.

Hablaremos en el próximo número algo sobre el cultivo.

El Guayabo, Febrero 15 del 34.

PALPITACIONES DEL CAMPO

PROBLEMAS AGRICOLA - SOCIALES

"La Agricultura no es una base,
sino la base, la tesis suprema."

VICTOR LORZ

Sos que se dedican al estudio de los problemas sociales quizá no acepten la aplicación de las Matemáticas en el desenvolvimiento histórico de los pueblos.

La Sociología, me dirán algunos, es una ciencia que tiene sus bases en concreciones históricas, en leyes filosóficas y en principios de un orden tan elevado, que no es posible aplicarle el freno de las ciencias exactas.

Yo voy a probar lo contrario: voy a presentar un problema algebráico-social en lo siguiente: **"el pueblo es un factor cuyo valor puede variar según el grado de cultura del mismo, y en razón directa con la época y con los hombres que lo gobiernan"**.

Ahora viene la demostración: para demostrarlo tengo que asirme de la Historia: allá voy. En la antigua Grecia, en la Grecia de Pericles y de Temístocles, el pueblo *era la raíz que elevaba a otros valores a sus potencias máximas.*

Cultivar café en Costa Rica, es emprender una Industria cada día más estable y reproductiva. Siembre café. Nuestros mayores supieron hacer el crédito bueno del grano de café costarricense: aprovechemos su herencia. Extendamos los cultivos de café.

(Aquí Pitágoras nos sale al paso). Pero aquel era un pueblo culto, que trabajaba, que se complacía en roturar las tie-

rras, para inspirarse después en la belleza que ofrecía el plantío. Y todo estaba sujeto a la voluntad del *Demos*: el pueblo ofrecía el laurel, y a veces también la carta de destierro. Era el *signo de relación* de todas las actividades sociales. Por eso el nombre de Grecia ha pasado con sonoridades de cristal al través de las edades; ora como una fuente ru-

morosa que se despeña por las rocas de los siglos; ora como el prelude musical que desde el Peloponeso nos invita a cantar el himno del porvenir.

Pero volvamos: cuando se entronizó la monarquía absoluta el pueblo era un valor negativo. Las labores agrícolas se hacían por mandato y no por cariño. Un jurisperito de aquella época resumía en estas palabras el parecer y sentir de entonces: "*Los miembros deben obedecer a la cabeza como los rebaños al pastor*". Pero entonces no había cultura. Vino la Revolución Francesa y los factores cambiaron: *el negativo se convirtió en positivo*. Entonces el libro estuvo al alcance de todas las clases sociales. De los escombros del feudalismo nació el pequeño propietario. La China lejana y olvidada nos ofrece ejemplos más grandiosos; pero basta. El teorema está demostrado.

Ahora dejaré de un lado la Historia: voy a tratar de nuestros asuntos caseros. Y aquí sí que encaja a las mil maravillas la aplicación de nuestro teorema: "*el pueblo es un factor cuyo valor puede variar según el grado de cultura del mismo y en razón directa con la época y con los hombres que lo gobiernan*".

Hace algún tiempo, cuando la danza de los millones, las gentes iban del campo a la ciudad. El "conchito", el labriego, abandonaba la heredad paterna para convertirse en *urbano*. La ciudad lo atrajo con sus extravagancias: cine, modas, automóvil, etc., etc. Allí se derrochó todo; allí se gastó el dinero que con sobriedad patriarcal habían acumulado los padres o el abuelo. Pero vino la crisis, la *débaçle* social y económica. El labriego "*urbanizado*" se sintió bien pronto en una condición desesperada: la finquita, la heredad, estaba hipotecada; el óneno se había

Si Ud. calcula con todo cuidado cuánto le ha de producir un solo grano sembrado, comprende cuál es la razón de que se le llame al Café el grano de oro. Proporcionalmente no hay entre nosotros ninguna otra planta que dé el rendimiento que da el café.

gastado en polvos, en perfumes, en cosas superfluas. El hombre del cafetalito, de la yunta de bueyes, y del hato de vacas lecheras se había

convertido en una carga social, en un estómago aullante que pedía a gritos un pedazo de pan.

El *valor positivo*, (el agricultor) se había convertido en valor negativo (el urbano). ¿Qué hacer?

Alguien pensó en las colonias agrícolas; entonces estos hombres salieron en innumerables caravanas para Pococí, para Toro Amarillo, para Zapotal de Nicoya y para otros lugares en donde la tierra generosa espera a los hombres de trabajo para devolverles el sudor convertido en espigas.

Despejando las incógnitas y los paréntesis de la ecuación, los valores negativos se convierten en positivos.

En resumen pues, los problemas sociales de un pueblo no son más que la consecuencia de sus problemas agrícolas. Pueblos que trabajan, que producen (Holanda, Suiza), no sienten los retortijones del estómago. Porque el hambre es a veces la fuerza impulsiva de las complicaciones sociales.

La paz, la tranquilidad, está siempre en los hogares, en los estómagos que están llenos.

Los problemas sociales y económicos se resuelven—por más complicados que sean—si dedicamos todas nuestras energías a las actividades agrícolas.

Y aquí, para concluir, nos viene de perlas una frase que tomamos de una carta que nos dirige nuestro particular amigo, don Abelardo Quesada Chacón, Jefe del Departamento de Agricultura Escolar: *“El porvenir es de los hombres que con más amor y más dedicación pongan en firme la mirada en la tierra al llevarle la caricia constante de la mano”*.

RUMA BENHARIS

MI PRIMER VIAJE A DOTA

POR JOSÉ J. SÁNCHEZ

Bien hayan los que no ayunan — El Cristo Yacente — Erase un renegao... — Despedidas y preparativos para el regreso — El camino de la Estrella... — Adiós a Santa María.

AUNQUE no lo dije, bien se comprende que yo no ayunaba el jueves santo; tampoco el viernes por dos razones: 1.^a porque no estaba acostumbrado a tales penitencias y 2.^a, porque no se tuviera a desaire alejarme de la mesa cuando los demás no lo hacían.

Bueno, pero es que no sólo no atrasé los tiempos a domicilio sino que, habiendo hecho tres visitas con mi acompañante a apreciabilísimas familias marienses, en cada bien abastecida despensa sobró voluntad para ofrecernos, ya un platito de rico atolillo, de arroz con leche, conserva de chiverre, etc., previo a una taza de excelente café, acompañado con rosquetes, bizcochos y pan casero.

No se resintió, porque era yo muy joven, mi digestión con semejantes excesos, pero me costó trabajo seguir al amigo Quirós A. en sus rezos, entra al templo por aquí y sale por allá, hasta bien pasadas las 21 horas, momento en que se nos mandó recado de regresar a la casa. No quería el Presbítero que nos serenáramos, por considerarlo dañoso a la salud.

Al día siguiente, viernes, reclamé el baño en el río, mas se me dijo que no lo intentara en el Parrita, cuyas aguas son pesadas y propensas al reuma. Fuíme, pues, al potrero de marras y, con ayuda de un huacalito me di tal remojada que hasta tuve ganas de cantar, lo cual no ejecuté por recordar aquello de: "¡Cuidado, hoy no; sólo los judíos gritaron, cantaron, silbaron y zapatearon, cuando tuvieron preso al Señor!"

* * *

La noche del viernes, noche de duelo por velarse en la urna fúnebre la imagen del Cristo sacrificado por un pueblo ignorante y malévol, yo me acerqué cuanto pude a fin de poder comparar aquella escultura con la idem de mi pueblo, notable por su belleza.

No se tenía aún luz incandescente en la localidad, y así, que el alumbrado todo se hacía con lámparas de petróleo y bujías, lo cual daba al cuadro un aspecto más lúgubre todavía... ¡Y ví a Nuestro Señor, apenas cubierto con ligero velo mortuorio, tendido sobre paños blancos, ensangrentada y acardenalada su noble faz, la vista vidriada y entreabierta la divina boca! Descoyuntados los miembros y ostentando en todo el cuerpo las lanzadas, golpes y magulladuras ocasionados por los azotes de sus brutales perseguidores...! Buena obra escultórica, pensé; pero la

Haga sus repascos de CALINGUERO. Tres razones por lo cual Ud. debe hacerlo. 1.—Porque es más rico en sustancias alimenticias que los otros pastos conocidos. 2.—Porque se mantiene verde en verano. 3.—Porque ahuyenta la GARRAPATA. Semilla fresca de CALINGUERO la consigue Ud. en la administración de esta REVISTA.

Solicitenos el folleto del CALINGUERO, se lo enviamos gratis.

contemplación de este Cristo Muerto, revivió la impresión que de niño recibiera y que me hizo prometer a mi madre: "no ofender a Dios en sus santos mandamientos."

Por desgracia, ¡cómo nos olvidamos de tales propósitos...! ¡al fin, humanos!

* * *

Habíamos contado esa tarde del viernes el buen amigo Rafael Mora Retana (E. P. D.), a propósito de la devoción que todo buen cristiano ha de guardar por el culto religioso en estos días santos, un *cuento*—él nos dijo ser cosa probada, aunque no certificada por Notario—de cierto *renegao*, vulgo incrédulo, el cual desoyó el llamamiento hasta de sus vecinos y se fué allá al monte en la tarde del jueves santo:

"Trepó por el lao del jardín—un parque planítico, con pilitas y calletitas, sembrao de bonitas matas que se pasan florecidas, arriba en el pico de la montaña—y habiéndose perdido porque se enllenó de neblina todo aquello, empezó a echar maldiciones. Como no podía seguir se sentó pabajo, (en cuclillas) a esperar. Eran ya como las siete, cuando empiezan a llamarlo:

—¡Ventura Garro, aquí hay güenas pacayas! Otra vez la misma y entonces Garro grita ¡Oopeé! —Oopeé! le contestan y, cada rato más cerca, va oyendo el grito. Se paró Ventura y pensó que ya tendría compañero.

—¡Por aquí, hermano! gritó el renegao, cuando va viniendo esa quebrazón de palos secos, casi detrás del encino junto al que pensaba dormir.

—Oopapá... , oopaá... , oopaá!, hace un bulto que ya lo abrazaba y que jadeante, como un perro, apestaba ídenmente a una *mortandá* (cadáver de vacas y caballos, abandonado a los zopilotes).

—Jesús, María y José! exclama el atribulado, al mismo tiempo que echa mano de su cruceta y tira de filo a la fiera...

Poco duró el combate, de que Ventura tuvo recuerdo para toda la vida, porque el animal le pegó tamaño arañazo en la espalda, pero hizo la suerte que al *quer* aquel mal cristiano, metió el cuchillo y el animal se clavó solito.

Un relámpago o una luz yo no sé *dionde* alumbró y entonces Ventura pudo distinguir un cuerpo tirao, revolcándose, como a cuatro varas más allá. Como buen montañero, nuestro hombre no había olvidado llevarse su mecha pa encender, y con ramitas secas y hojas prendió un jogón. Allí vió al *Salvaje*, no era otro el animal, pasao de parte a parte, *dijunto*. Desde entonces hasta su muerte, este hombre mal creyente, se hizo un buen cristiano y era, por cierto, el que servía de *Cerineo*, todos los años, sin duda por promesa".

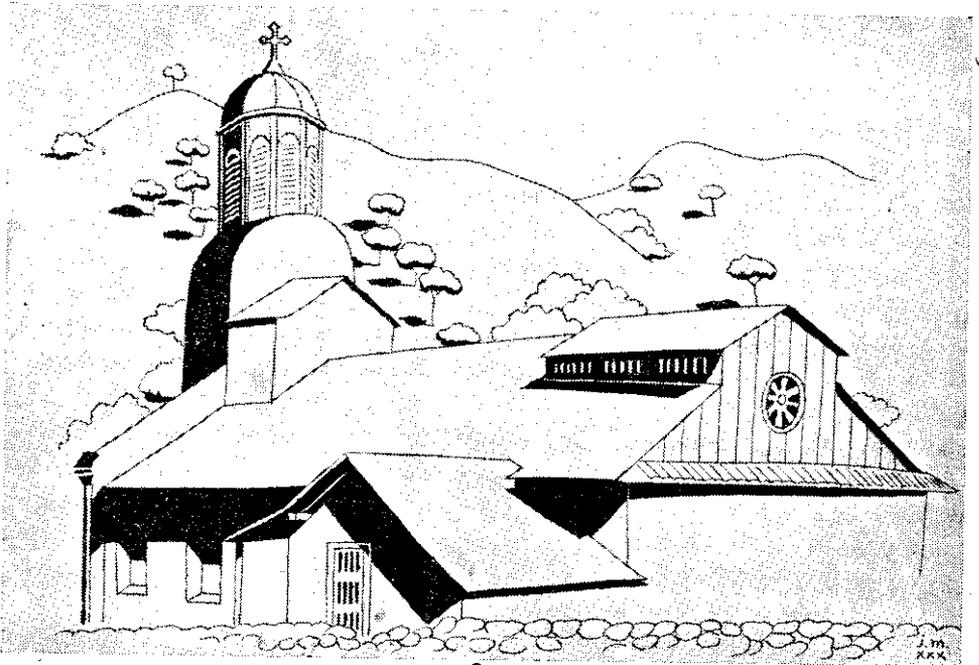
Aunque yo me sabía de memoria la conseja narrada, con algunas variantes, en sueños me ví atacado por un peludo animal y repartí puñetazos... hasta reventar allá la gatita de la casa que, obligada por el frío, quízo aprovecharse de mi frazada. Mi arañazo saqué, como el desventurado Garro.

* * *

Sólo añadiré de mi estada en Santa María, ya prolongadita, que e sábado nos fuimos a la misa y que de vuelta a casa se habló del regreso a nuestro pueblo, el cual debíamos emprender lo más tarde a las 11 de la mañana, por La Picada, a fin de acortar el camino. Nos desayunamos con prudencia, ya que habíamos de cabalgar enseguida y volamos a despedirnos de los vecinos más cercanos y a telegrafiar, en cuya oficina habíame hecho del amigo don Ramón Mora, quien invitome a volver para que fuéramos al Copey y al Jardín, en cacería, para la que le sobraba afición.

Listas ya las bestias se me puso en ellas como un cuartillo de cubaces extrafinos y un almuercito para el medio día, con las palabras más cariñosas para los míos y una cordialísima felicitación personal por el celo religioso de que había dado públicas muestras.

De paso añadiré, porque importa, que el distinguido amigo don Próspero Mena, entonces muy joven pero siempre activo y preocupado por el adelanto de sus zonas del Sur, hablónos de una salida por la Estrella, a Cartago, la cual acortaría en muchos kilómetros la salida a San José. Yo no conozco aún esa ruta que, pronto quedará en condiciones de tráfico carretero, mas personas que la recorrieron hace tres años cuentan que atraviesa por entre bosques vírgenes y tierras al parecer magnificas para las empresas agrícolas. Ojalá que las obras terminen cuanto antes y que los vecinos de Tarrazú y de Dota hallen mejor salida. El croquis de mi viaje, publicado en el mes de Enero p. p., así lo indica.



Lindo paisaje de nuestro colaborador artístico, don Juan Manuel Sánchez Barrantes, tomado en 1930 y que el autor conservaba inédito. Se vé el templo parroquial de Santa María, al pie de las lomas occidentales cubiertas de pastos y terrenos de milpear.

Adiós, Santa María! Qué gratos recuerdos conservo de ese terruño y con cuánto cariño ofrendo este relato sencillo a la memoria del Presbítero Juan Vicente Quirós y de su Sta. hermana Sofía, ambos fallecidos.

Conservo una imagencita de la Virgen, esculpida no hace mucho por mi hijo Juan Manuel, cuya madera es del mismo cedro que se gastó en labrar a Nuestra Señora de la Cueva Santa, patrona de aquel valle. El Padre Quirós, en uno de mis posteriores viajes, me regaló este trocito de madera, por lo que la imagen de mi casa tiene para nuestra familia doble valor.

Dame, Virgen Santa, la inalterable condición del leño de que procedes para que mi alma conserve inmutable mi gratitud a todos esos buenos amigos y la virtud de tus devotos más fervientes para impetrar del Cielo en favor de mi compañera y de mis hijos, la eficacia de tu santa protección!

MEJORES PRECIOS PARA NUESTRO CAFE, INDICIO DE NUEVA PROSPERIDAD

Después de varios años de lucha constante se comienza a sentir el principio de una estabilización en los negocios que traerá como consecuencia la reacción tan deseada y el fin de la crisis que nos ha oprimido tan duramente. Los mejores precios para el café han de marcar el renacimiento de nuestra prosperidad, porque sabido es que toda la economía nacional descansa sobre el promedio de ventas del Grano de Oro. La legislación dictada para ayudar al productor ha de ser cuidadosamente estudiada, y sin esperar que ella lo dé todo, porque eso es lo absurdo, no se olvide el agricultor que tiene cafetales que la mejora en los sistemas de cultivo, la constante atención a los cafetos, la poda técnicamente hecha, el abono a tiempo y con constancia, son la verdadera causa de la ganancia, porque un cafetal que produce dos veces lo que produjo antes, siempre dará para pagar lo que se haya invertido en él y dejará un crecido interés. Las cotizaciones publicadas últimamente señalan precios magníficos para las primeras partidas, con tendencia al mejoramiento: es ya el tiempo de hacer nuevos cafetales, pues sin lugar a duda en los próximos años vamos a obtener un precio que nos recompense por todo lo que se ha trabajado estérilmente en estos años pasados.

Hemos sabido, como noticia última, que debido al permiso para exportar tercerillas, actualmente hay una notable escasez de café en la República para el consumo interior. Véase cómo no ha sido bastante ni el retraso de la cosecha, ni su insuficiencia, para detener la reacción que se opera en el mercado, y cuídese mucho el agricultor de estar atento a estudiar las causas que producen esta reacción, para que, sabiendo con certeza cómo y por qué se opera, evite en lo futuro las calamidades de una nueva angustiada crisis.

ANUNCIADORES: vuestro anuncio no será tirado a la calle al día siguiente, porque ESCUELA DE AGRICULTURA se guarda cuidadosamente. Es la revista cuyos consejos son siempre oportunos, y cuyas páginas son hojeadas por los agricultores durante todo el año. Podemos mostrarles a Uds. no una sino muchas cartas de pedido de tomos de años pasados.

CERDOS

POR JOSÉ VELAZQUEZ Q.
(Veterinario)

ENVÍO DE
CARLOS R. HUETE

La cría de los cerdos es una de las explotaciones más lucrativas. Por la potencia de digestión y asimilación de su aparato digestivo es el cerdo el animal que saca más provecho de los alimentos que se le proporcionan, aparte de que utiliza sustancias que si no fuera por ellos caerían de valor.

Se nutre con los alimentos más variados, de pastos hasta granos, recíduos de fábricas, desperdicios de pesca; se alimentan de larvas, etc. Sólomente los productos ricos en celulosa los digiere mal, por no tener sino un sólo estómago y de poca capacidad.

ELECCION DE REPRODUCTORES

Al elegir los cerdos que se deben explotar en una finca sólo se debe tener en cuenta una cosa: que sean precoces, es decir que se engorden a prisa. Varias son las razas que llenan esta condición, pero indudablemente la que mejor conviene a nuestro medio es la raza local por su rusticidad, cruzada con cerdos de razas perfeccionadas, que den a la nuestra el poder de crecer y engordarse con facilidad.

Reproductores de raza Bershire, Polanchina y Chester White, especialmente el Polanchina manchado, servirían para este objeto.

La consanguinidad o hijos entre hembras y machos de la misma familia, no debe permitirse con frecuencia en la crianza de cerdos; es de los animales más sensibles a esta práctica; de la segunda a la tercera generación empiezan a aparecer los degenerados que se manifiestan por tener muy pocos hijos, que sufren afecciones de la piel, tienen pocas cerdas y en general son muy susceptibles a enfermedades.

Los cerdos para la reproducción, cualquiera que sea la raza de donde provengan, deben reunir las siguientes condiciones: pecho ancho, cruz también ancha y detrás de las espaldas (paletas) debe observarse también mucha amplitud. Lo mismo que para el ganado la mayor separación entre las dos ramas del maxilar (quijadas) indica animales buenos comedores, dotados de gran poder de asimilación y por tanto fáciles de engordar.

Cuando se está examinando animales que se han de destinar para reproducción, se les debe observar con detenimiento los órganos genitales y la disposición que tengan para efectuar el acto al cual se les va a destinar. Así, se verá que tengan los dos testículos bien a la vista, que no sean ni demasiado grandes ni demasiado pequeños y que por ningún

caso el verraco sea ciclán; los descendientes de estos cerdos tienen tendencia a salir con el mismo defecto.

En las hembras se debe observar la ubre, que tenga bastantes pezones o tetas, bien desarrolladas y bien separadas. Es de observación común que entre mayor número de pezones tiene una cerda, mayor número de hijos puede dar y es muy raro que una marrana críe mayor número de hijos que el de tetas tiene.

Siendo la fecundación hereditaria se preferirán las cerdas hijas de madres que hayan dado partos numerosos.

La edad más propia para destinar los cerdos a la reproducción es: 10 meses para las hembras y 1 año por lo menos para los verracos. Los hijos de animales muy jóvenes son débiles, contraen con mucha facilidad las enfermedades y heredan mal los caracteres buenos de sus padres.

Deben desecharse para la reproducción las cerdas que tengan tendencia de devorar sus crías.

CALINGUERO

EL PASTO INSUPERABLE

Semilla fresca y la más acreditada la consigue Ud. en la Administración de esta Revista.

ESQUINA OPUESTA AL BANCO DE COSTA RICA

TELEFONO No. 2458 - APARTADO No. 1287

CONSULTE PRECIOS

CALOR

Las marranas entran en calor de los cuatro a los cinco meses.

Cuando están bien alimentadas se les puede dejar cubrir desde la edad de 8 a 10 meses, de lo contrario no se les permitirán relaciones con el verraco hasta que no hayan cumplido un año.

Al verraco sólo se le permitirá que cubra hembras cuando haya cumplido un año. Nunca se permitirá que dé dos saltos seguidos a una marrana; a las doce horas, para tener más seguridad de que quede preñada, se le dará un segundo salto.

Si la marrana no ha quedado preñada se "dispone" nuevamente a los 20 días y se le hará cubrir por el verraco.

Una marrana después que la ha cubierto el verraco, demora para parir tres meses, tres semanas, tres días: cuatro meses más o menos.

PARTO

Cuando la marrana tiene 112 días de preñada, debe colocarse en un lugar propio donde pueda parir, debe ser un lugar seco y tranquilo.

El piso no debe ser de cemento porque es demasiado frío para los lechones. Los pisos de madera son mejores o los de tierra sola, con la condición de ponerles un poco de paja que sirva de cama.

Cuando la cerda quede muy extenuada después del parto, se le puede dar una infusión de manzanilla con dos cucharadas de aguardiente.

CRIANZA

A los cerditos o lechones desde que manifiestan deseos de comer se les proporcionará alimento sano para que se vayan acostumbrando y el destete nos les produzca diarreas.

Los cerdos debèn destetarse a la edad de dos meses más o menos. Si es posible se separa la cerda de los pequeños y en los primeros días del destete se les deja mamar unas dos veces diarias, después una sóla y por fin nada.

Si desde el principio se tiene señalado el que se ha de dejar para padre, se le puede dejar con la cerda unos días más para que se levante bien vigoroso.

Se aconseja cortar los colmillos a los lechones para que no desgarran las tetas a la cerda.

La vasija donde se les echa la comida a los lechones debe estar muy limpia, de lo contrario se observará en ellos frecuentes diarreas.

Los cerditos cuando muy pequeños no deben comer hierba ni salir a la húmedad. El local donde viven debe tener una cama hecha de paja, que se les debe cambiar frecuentemente. La mortalidad de los cerdos es frecuente cuando están pequeños y es con aseo en todo sentido como se logra a veces disminuirla.

La alimentación que más conviene a los cerdos cuando están pequeños es la leche descremada o el suero de leche: en caso de no haber se les dará harinas mezcladas con agua; raíces de plantas bulbosas cocidas. Maíz si se les da debe ser en pequeña cantidad y quebrado.

Cuando los cerdos hayan cumplido seis meses se les encierra para engordarlos.

El local debe ser algo estrecho para que no hagan mucho ejercicio, que su vida no sea más que comer y dormir.

Los cerdos que se han de destinar para el engorde, ya sean hembras o machos, deben castrarse desde muy tierna edad. Algunos acostumbran castrarlos cuando todavía están mamando, otros recién destetados. Es lo mismo, unos pocos días más o menos no influyen, pero no se deben dejar pasar de dos meses sin castrar.

La castración en los machos es muy sencilla, basta tener un poco de limpieza. En las hembras es un poco delicada, pero practicándola con precaución una persona que conozca bien el oficio, no corren ningún peligro.

Las hembras que no se castran, cada 20 días cuando les viene el calor pierden parte de la gordura que han acumulado; es mucho más económico castrarlas; engordan mejor y en menor tiempo. De los machos se sabe que su manteca es almizcosa como sea de cerdo que no ha sido castrado.

ALIMENTACION

Los cerdos de levante se pueden nutrir con sustancias poco costosas como ayotes, camotes, desperdicios de matadero, melazas, afrecho de cervecería, etc. En el oeste de los Estados Unidos cuidan los cerdos con salvado, habas y los mantienen sueltos en corrales grandes sembrados de alfalfa.

Es indispensable que la alimentación de los cerdos de levante sea rica en sustancias minerales. Para suministrar a los cerdos el elemento mineral se puede hacer uso de la fórmula siguiente:

Ceniza.....	5 kilos
Sal.....	1 "
Carbón de madera.....	1 "
Huesos molidos.....	1 "
Sulfato de hierro.....	0.500 gramos.

Esta mezcla se deja en lugar donde no se moje y que los cerdos puedan comerla a voluntad. Sirve además para mantenerlos libres de parásitos intestinales.

(En el próximo número publicaremos el final de este interesante artículo.)

EL BANANO

por INGO KALINOWSKY H.

Compendio sobre su cultivo y negocio en general, relacionado con las necesidades para el plantador costarricense.

BOTANICA:

El banano y el plátano pertenecen botánicamente a la familia de los musáceas. Más de doscientas variedades se conocen hoy día, pero para no llevar mi trabajo al campo minucioso en Botánica, trataré de detallar las dos variedades de mayor importancia para la agricultura del país, que son las siguientes:

- 1 Banano patriota o Gros Michel (*Musa sapientium*).
- 2 Plátano (*Musa sapientium* var. *paradisiaca*).

El rizoma de las musáceas es el elemento primordial. De él nacen las raíces, de él crece el vástago. El sistema de las raíces es característico para las musáceas; en un diámetro de más o menos un metro se propagan del rizoma la cantidad grande de las raíces fibrosas. Estas, por abastecer con la mayor cantidad de los alimentos a la planta, se dividen y terminan en fibras finas, o sea las fibras capilares.

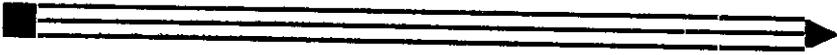
El vástago o tallo llega a alcanzar alturas entre dos y ocho metros y tiene hasta cincuenta centímetros de diámetro. El tallito de las flores (pedículo) envuelto en una hoja fina traspasa en dos meses el centro del vástago. Ya está bien marcado en ese pedículo el futuro racimo de frutas con la cantidad de las manos que se han de desarrollar. Esto significa que es de gran importancia un cuidado esmerado en la plantación nueva, y el sostenimiento cuidadoso de los cultivos ya viejos—la planta en los primeros seis hasta ocho meses de brotada, necesita toda atención!

Encima del tallo del banano encontramos la corona de las hojas. La planta tiene diez hojas de un largo de cinco metros y un ancho de un metro cada una, datos estos en promedio. Estas hojas, con un campo superficial de ca. cincuenta metros cuadrados para la asimilación, nos explica la vegetación admirable de las musáceas y el producto relativamente grande. Las partes de las hojas en la salida del vástago están cubiertas con una especie de cera blanca—parece empolvada esta parte—es señal buena para una planta fuerte si más espeso y pronunciado está lo cubierto de cera.

EL "ORO VERDE":

La especie Patriota o Gros Michel se cultiva en los bananales de la zona tropical del país, sea por el litoral Atlántico, sea por el del Pacífico.

La temperatura de 25° C. de promedio, las alturas de cero hasta ochocientos metros sobre el nivel del mar son, fuera de un territorio



AZUCAR DE JUAN VIÑAS



Juan Viñas Sugar & Coffee Estates Company

JUAN VIÑAS - CANTON JIMENEZ

fértil de cuya importancia hablaré enseguida, los principales factores en el cultivo comercial de estas frutas. Para Costa Rica no hay como—después de la exportación del café, nuestro “grano de oro”—, las grandes entradas económicas obtenidas con el cultivo y la exportación del banano, el “oro verde” de nosotros.

SU CULTIVO. EL SUELO.

Al plantador interesa en primer término conocer cuál es el terreno apropiado para los futuros cultivos de banano, y cuáles consideraciones



(Foto Kalinowsky)

Vista desde el “Congo” sobre partes de Sarapiquí y San Carlos, las reservas de tierras para el cultivo de banano en Costa Rica.

hay que tener, (asistencia, transporte, etc.) para que las siembras resulten económicas y provechosas. Es un hecho comprobado que toda zona tropical de la temperatura y altura arriba mencionadas, excesivamente humedecida por ríos de todo tamaño, es la ideal e indicada para este cultivo. Todo territorio aluvial, siempre que no nos falten livianos declives para hacer drenaje en caso necesario, es aparente. Cultivos sobre suelo de aluvión, con una riqueza natural siempre renovada por los sedimentos de las crecientes anuales de los ríos, nos duran—sin cambio de plantación—veinte y más años, y se conocen casos de cuarenta años, como en algunas de las siembras a las orillas bajas del Río Reventazón y del Pacuare.

En segundo lugar interesan al bananero las tierras arcillosas, y para escoger la mejor entre éstas, como son la mayoría de los terrenos del litoral atlántico, se necesita experiencia y un buen sentido de agricultor. Sobre estas tierras se puede aprovechar de 1 hasta 10 años y más de cultivo constante. Mas, para obtener cosechas durante cinco años lo menos, se requieren ya ciertos conocimientos en la materia. La clase de montaña que cubra el terreno, nos puede decir si es aparente o no. El resto nos lo da el análisis de la tierra, que bien puede señalar acidez, y mejor naturalmente si resulta neutral o alcalino. Lo más importante para el banano es la vida del micro-organismo en la zona de la plantación. Bien sabido es, que este ayudante microorgánico—el transformador principal del oxígeno libre del aire en alimentos nitrogenados—mejor prospera en tierra alcalina y neutral. Si encontramos suelos de bastante acidez, fácil los corregiremos con pocas dosis de cal viva, sulfato de potasio o superfosfato concentrado de calcio para que así una vez sembrado con bananos deje de ser demasiado ácido y así contrarrestado ayudamos a la vida de los microbios y de las bacterias. Un contenido estable de nitrógeno en la tierra de la plantación, no muy alto ni muy bajo, es indispensable.

EL ALMACEN DE SEMILLAS

J. E. VAN DER LAAT SUC.

50 VARAS AL SUR DEL MERCADO

OFRECE EN ESTE MES DE MARZO

Semilla de Soya de diferentes variedades y la bacteria para inocularla.

Bulbos de glxinias, begonias, gladiolas, etc.

Pollitos y huevos de gallinas de varias razas y alimentos completos para ellos.

Cyanogas, el mejor remedio para destruir hormigueros y también el más barato.

Semilla especial de arroz.

El suelo tiene que poseer una humedad regular y constante. Tierras arenosas, suelos cascajosos—son inaceptables, “resequía” o “suampo” son las apariencias de estos malos suelos, factores peligrosos en el cultivo de la planta.

Decir que el banano prospera en “cualquier suelo” es cosa absurda, si tratamos de obtener producto comercial de él; la mejor tierra es lo único recomendable para que resulte el trabajo del plantador en el esforzado cultivo del banano. En uno de los próximos números me voy a extender sobre la selección del suelo, asunto de la mayor importancia en lo referido, y seguiré adelante con la siembra y el mantenimiento del banano.

SANDINO

La muerte de Sandino es para la América española la pérdida del héroe que hizo convergir hacia nosotros las miradas de los pueblos; es, además, la desaparición del hombre extraordinario que volvió triunfador—después de que no lo pudieron sojuzgar ni las armas, ni el oro falaz, ni la muerte ambiciosa de héroes—y pidió, por toda recompensa: Dejarme sembrar. Nuevo Cincinato, abandona el arado por la espada cuando la Patria le exige su concurso, y deja, a la hora de los regocijos, la espada por las armas del trabajo en los campos. ¡Bien sabía el gallardo luchador de la tierra de las Segovias, en donde la sangre de los libres cayera antes generosamente, que esa sangre iba a ser devuelta, no menos generosamente, por la tierra que la recogiera!

No la queja, ni la protesta inútil: el espectro del bravo irá a los campos que conquistara para sus soldados gloriosos, y hará que de nuevo regresen al territorio de los sacrificios.

Sandino no podría morir, pues es él viviente símbolo de honor y libertad.

LECTOR: al adquirir su mercadería, mencione nuestra Revista. Porque al hacerlo, además de contribuir en esa forma a mantener una publicación de carácter estrictamente agrícola en este país, Ud. se ha señalado directamente por su seriedad y afán progresista a los ojos del anunciante. El lo pesará a Ud. cuando sepa qué es lo que Ud. lee.

PROGRESO AGRICOLA Y COMERCIAL EN SAN MARCOS DE TARRAZU

por MARCOS CHANTO

Dedico este trabajo al excelente amigo don Johel Fallas.

En mi anterior artículo, al hablar de la caña, cité las iniciales P. O. J. y ciertas cifras numéricas; y, cabe advertir, pues no todos los lectores estarán al tanto de su significado, que las iniciales corresponden a la Oficina experimental donde se produjo la caña; esto es: Proptatium Ost Java; y las cifras corresponden al total de cruces y selecciones llevadas a cabo por dicho centro experimental para obtener las calidades mencionadas. Datos teóricos éstos que agradezco al citado entusiasta agricultor don Emigdio Ureña.

Para la elaboración de dulce en este cantón cuenta, solamente el distrito central con treinta trapiches, los cuales trabajan con regularidad.

La industria maderera ha atraído mucha riqueza también al lugar; fué explotada en otro tiempo por don Paulino Ardón, don Pedro Pérez Zeledón y don Francisco Canet, en el centro, que en los otros distritos fueron otros empresarios. Hoy la explota, con un magnífico aserradero, don Eduardo Bonilla.

Caleras hay dos: una de propiedad de la Junta Edificadora de la Iglesia y la otra, de don Tobías Umaña.

Tenerías una, en la Hacienda de Bonilla.

Panaderías dos, una de don Carlos Chacón h. y la otra, de don Fernando Chacón.

Zapaterías, una de don Jesús Delgado, donde trabajan constantemente seis operarios.

Una fábrica de frescos gaseosos de don Tobías Umaña.

Una Talabartería, de don Adán Madrigal; y dos lavanderías de sombreros.

Pulperías, tienen: don Tobías Umaña, don Carlos Chacón h., don Vicente Parra, don Everardo Zúñiga, don Guillermo Milano, don Eladio Barrantes y el Comisariato de los señores Chavarria; entre estos, tres con tienda y dos con billar; más tres taquillas.

Edificios principales: la Iglesia, de regia construcción, el Palacio Municipal con cabida para la Jefatura, Alcaldía, Salón de Sesiones, Tesorería, Contaduría, Telégrafo, Salón de la Filarmonía, etc., el edificio escolar, ya al terminarse, amplio, de sólida construcción, donde laborarán seis maestros, con una asistencia escolar de ciento sesenta niños. Es el centro del circuito escolar, donde labora con gran dedicación y entusiasmo

digno del mayor encomio, mi excelente amigo el Profesor don Johel Fallas.

Es un centro parroquial, donde se está construyendo una casa cural de estilo moderno.

Tenemos también una excelente Filarmonía, compuesta por estudiosos jóvenes de la localidad, quienes a sus expensas y con alguna ayuda de la Municipalidad, levantarán, en un ángulo de la plaza, un magnífico quiosco, donde tocarán los conciertos.

Me complace en decir, que el día de año nuevo se inauguró un eficiente servicio de luz incandescente, contratado por la Municipalidad con don Tobías Umaña, para iluminar la población.

Es, a grandes rasgos, lo que ha hecho el esfuerzo y la laboriosidad de un pueblo esencialmente agricultor, que en suelo estéril pero con alma fecunda por su coraje, ha convertido lo árido en emporio de riqueza y de progreso, y donde no se haya uno sólo desocupado, que es mucho decir en época como la actual, que cunden por doquiera.

San Marcos, Tarrazú - 2 - 1934.

CUANTA FUE, CUANTA ES Y CUANTA SERA LA PRODUCCION DE UN CAFETAL

ALGUNOS DATOS SOBRE EL CULTIVO DE NUESTRO GRANO DE ORO

Entresacamos de un estudio que ha hecho el Prof. don José Sánchez, cuya colaboración en nuestra Revista ha sido motivo de elogiosos comentarios de los lectores, los siguientes datos que darán una idea lo más aproximada en cuanto a lo que fué, es y será el cultivo del café, de nuevo la mejor esperanza para nuestros agricultores debido al alza en los precios.

Se toma como base el promedio de los años de 1901 a 1908, de 1919 a 1928 y de esa época al presente.
Años 1901 a 1908.

Producción de 25 manzanas, promedio de 20 fanegas por manzana. = 500 fanegas.

GANADEROS!

Tenemos a la venta una pequeña cantidad de latitas del valioso preparado colombiano

ESTRICIDA

PERFECTAMENTE GARANTIZADO PARA DESTRUIR EL TORSALO

APROVECHE ESTA OPORTUNIDAD

Para pedidos dirijase a la administración de esta Revista

Teléfono 2458 - Apartado 1287 - San José

Valor de la fanega ₡ 25.00.....₡ 12,500.00

Deducidos los siguientes gastos:

- 1.—Desyerbas, descarga y riego de abonos, desagües y deshija de platanal..... ₡ 2500.00
 - 2.—Poda y deshija de los cafetos, capa y deslana. 400.00
 - 3.—Resiembras y tapavientos..... 250.00
 - 4.—Extracción de malas yerbas... 300.00
 - 5.—Herramientas, portones, etc..... 250.00
 - 6.—Recolección.....(₡ 4.00 fanega)..... 2000.00
 - 7.—Acarreo al beneficio..... 600.00
 - 8.—Arreglo de cercas y callejones..... 200.00
 - 9.—Reparación de vehículos de transporte..... 250.00
 - 10.—Reparación de edificios (bodega, etc.)... 250.00 ₡ 7000.00
- Saldo a favor (Ganancia Neta) ₡ 5500.00

Los años siguientes dan un promedio de aumento en las ventas de un 60%, un promedio de producción de 25 fanegas, y un promedio de gastos de 35% más. Fácilmente se puede deducir la ganancia neta, lo

Tome de su propio café, señor agricultor. El despejará su mente y él le hará conocer con claridad cuales son sus problemas y el medio de remediarlos.

cual no hacemos en este trabajo por no alargarlo más de la cuenta. Pasamos a hacerlo con

el del año 1933, de la siguiente manera:

15 fanegas por manzana (Ter. Med.) a ₡ 48.00.....₡ 18000.00

- 1.— ₡ 3000.00
- 2.— 500.00
- 3.— 350.00
- 4.— 400.00
- 5.— 400.00
- 6.— 2500.00
- 7.— 800.00
- 8.— 400.00
- 9.— 500.00
- 10.— 500.00..₡ 9350.00

Saldo a favor (G. N.) ₡ 8650.00

Si se toma en cuenta la desvalorización de la moneda, tomando base del cambio al 450 a que se colocó gran parte de la cosecha, y conociendo que el cambio antiguo era al 2.15 sobre el dólar, resulta que

USE BOMBILLOS

EDISON MAZDA

THE COSTA RICA ELECTRIC LIGHT & TRACTION Co. LTD.,

DEPARTAMENTO COMERCIAL

DISTRIBUIDORES

actualmente dejamos de ganar en forma notable. Esto no quiere decir de ninguna manera que el negocio del café sea improductivo, porque esta sería una grave equivocación. El negocio del café será en los años venideros tan bueno como fué en los que precedieron a las famosas ventas de ₡ 100.00 y ₡ 110.00 fanega, según los todos indicios. En Costa Rica eso significaría la reacción más rápida que se hubiere experimentado, pues la intensificación de los cultivos de café—plantaciones nuevas, trabajos extraordinarios en los cafetales—ocupará gran parte de la población desocupada especialmente en los dos primeros años que sigan a esta alza en los precios. Los factores determinantes que rigen esos precios han sido cuidadosamente estudiados en los últimos tiempos, y la legislación se ha encargado de buscar la solución al problema de las relaciones entre productores y beneficiadores, si bien es verdad que de una manera casi violenta que no dejará de influir un poco desfavorablemente en los resultados primeros, también es indudable que al perfeccionarse dará los mejores frutos.

Las perspectivas del mercado cafetalero mundial, transmitidas diariamente por los cables, indican marcado optimismo para los cafés de clase superior, en la cual se ha especializado la producción nacional. La apertura de nuevos mercados ha señalado la necesidad de aumentar esa producción de cafés suaves. Una propaganda bien encaminada y científica, tal como se ha impuesto en Colombia y el Brasil (país este último que regula el consumo mundial dejándonos a nosotros como saldo, sin que hayamos tenido que ver en ello ciertamente, gran margen del beneficio que alcanza para sí mismo) hará lo demás. Mejor café para obtener mejores precios: este debe de ser el grito de guerra de los productores y beneficiadores costarricenses.

(NOTA: Los datos estadísticos dados al principio de este artículo han sido tomados de la contabilidad de una finca de café).

Semilla de Frijol SOYA de diferentes variedades y la correspondiente bacteria para inocularla.

Semilla fresca de CALINGUERO, superior calidad, ofrecen

F. REIMERS & Co.
APARTADO 0 - San José

NOTA ESPECIAL PARA LOS LECTORES GANADEROS

Debemos hacer referencia a las palabras que nos han dirigido varias conocidas personas de esta ciudad y de provincias en relación con el uso de Estricida, el famoso preparado colombiano del cual últimamente nos hemos ocupado, ya que nosotros solicitamos expresamente opiniones relacionadas con él a fin de que nuestros lectores ganaderos tuviesen una base de confianza al hacer sus primeras compras del destructor de tórsalo.

Don José M^a. Gutiérrez, conocido aficionado a la crianza de perros de raza, hizo la prueba de Estricida en un magnífico perro de cacería, el cual por motivo de haber sido llevado a una finca de la United se llenó de tórsalo. Habiendo leído nuestra indicación del remedio mencionado decidió aplicarlo al perro, cuyo estado era lamentable, con la satisfacción de haberlo limpiado sin que el animal sufriera en absoluto molestia con el tratamiento.

El señor Mario Carazo, Perito Agrícola que se ocupa especialmente en fincas de ganadería, tuvo la satisfacción de experimentarlo en varias reses, y personalmente nos expresó su contento de haber encontrado un producto tan bueno cuyo costo permita su uso a discreción.

La tercera y muy valiosa opinión nos la dió el señor Juan Bta. Chinchilla, práctico en ganadería bien conocido en las regiones dedicadas a esa industria—especialmente en el Guanacaste—por sus magníficos consejos y abundantes conocimientos en ese ramo valioso de la agricultura. El señor Chinchilla aceptó hacer algunas experiencias con nuestro producto y nos transmitió referencias inmejorables.

Para todos ellos van nuestros agradecimientos, y esperamos que seguirán este ejemplo aquellas personas a quienes hemos enviado muestras de Estricida, pues queremos, como lo dijimos en el número anterior, conocer a perfección la utilidad absoluta del producto en las distintas regiones, con un fin práctico y otro histórico.

Además insertamos a continuación la carta que nos envía el acaudalado agricultor don Maximiliano Soto Fernández, y que no requiere comentarios.

La carta es la siguiente:

Paso Hondo, 16 de Febrero de 1934

Sr. don Luis Cruz Bolaños.

San José.

Muy señor mío: En mi poder la muestra de Estricida la que Ud. tuvo la bondad de enviarme, la he estado ensayando en diferentes formas y en todas he obtenido un resultado magnífico, tanto en el tórsalo en el

ganado como en los piojos en los caballos, así pues deseo que ésta sirva de testimonio verdadero para la recomendación de dicho producto pues es bastante bueno.

Ahora ruégole decirme en su primera oportunidad en donde se puede conseguir ese producto para su venta, pues desde luego y desde ahora seré yo talvez uno de los que más consumiré esa Estricida en todas mis fincas; esto todo debido al buen resultado que he obtenido de ella.

Con todo mi agradecimiento me suscribo de Ud. atto. ss. ss.

MAX SOTO FERNÁNDEZ.

ESTRICIDA, cura el tórsalo de manera radical y definitiva. Producto colombiano. Pídanos detalles. Luis Cruz B. San José, C. R.

LA LUCHA CONTRA LA GARRAPATA

Importante Conferencia dictada por medio de la Estación Alma Rica por el Sr. Ingeniero José L. Zúñiga el 4 de Febrero anterior.

LA GARRAPATA, SU CONTROL Y SUS EFECTOS SOBRE EL GANADO VACUNO

Como lo habíamos anunciado por conferencia anterior dictada desde la Estación Víctor, la casa Bayer, que tantas veces nos ha manifestado su empeño por estudiar el mejor modo de controlar las diversas enfermedades del ganado vacuno del país, con el objeto de difundir entre los señores ganaderos todos aquellos conocimientos que están al alcance de la ciencia moderna y puedan constituir una medida práctica

¿Tiene usted interés en que la agricultura nacional, que es lo único que puede redimir a Costa Rica, avance rápidamente y prospere en forma efectiva? Alístese pues para apoyarla en cualquier forma que sea, y desde cualquier puesto en que se encuentre. Si así no lo hace, no merece usted el título de ciudadano.

para evitar los desastrosos efectos del gran número de pestes que afectan la ganadería nacional, inició en días pasados, por medio de La Hora del Agricultor, una serie de Conferencias científicas que le ha proporcionado innumerables felicitaciones por parte del gremio ganadero.

Hoy, la casa Bayer da continuidad a ese costoso trabajo de divulgación científica que se ha propuesto realizar, ofreciendo a Uds. su segunda conferencia que tratará sobre las garrapatas, su control y sus efectos en el ganado vacuno y no omitirá gasto ni esfuerzo alguno, porque está segura de que su labor ha de ser justamente apreciada por todos los ganaderos nacionales.

Esperamos que las palabras que van Uds. a escuchar seguidamente, sean tan bien acogidas como lo fueron las anteriores.

La garrapata es una de las plagas que más daños causa a la industria ganadera del país, y debido al ensanchamiento que va tomando esta mancha en todo el territorio de la República, creemos del caso poner alerta a los Sres. Ganaderos para que se defiendan con toda energía de este temible parásito que tan marcados efectos tiene sobre esta importantísima rama de la Agricultura.

La garrapata es un arácnido que se multiplica extraordinariamente. Cada garrapata pone generalmente un número de huevos que varía entre 2.000 a 5.000 y si las condiciones del ambiente son favorables para el desarrollo de los mismos, en el término de 25 a 30 días tendremos todos estos huevos convertidos en igual número de garrapatas en estado larvario que inmediatamente entran en actividad trepándose a la hierba etc., donde esperan el paso de algún animal para adherirse. Una vez que se adhieren a éste, comienza la garrapata a ejercer su parasitismo sobre la res, perforando la piel por algún lugar en donde ésta no ofrezca mucha resistencia y absorbiendo sangre, hasta que a los 15 días, y después de pasar por el estado de ninfa, ya en su forma adulta se desprende llena de la sangre que ha extraído, e inicia de nuevo su ciclo de vida habitual poniendo gran número de huevos.

El ciclo de vida completo de la garrapata dura alrededor de 50 días y de éstos, más o menos 15 los pasa parasitando sobre la res, de manera que el período más largo está constituido por la incubación de los huevos, que dura cerca de 30 días.

La actividad de los diferentes fenómenos biológicos de la garrapata se acelera o se retarda, dentro de ciertos límites, de acuerdo con la temperatura del ambiente; por lo tanto, en las regiones bajas del país, tales como Guanacaste, etc., es en donde estos organismos tienen su máximo de actividad funcional y es por esta circunstancia que en estas zonas es donde se encuentran en mayor abundancia. En las regiones frías las funciones vitales se realizan en menor grado; esta circunstancia, unida al hecho de que la garrapata no puede vegetar dentro de ciertos límites de temperaturas bajas, son los factores que contribuyen a que no haya adaptado su vida en algunas de nuestras regiones altas. Sin embargo, y este es uno de los puntos a que se debe prestar mayor atención, debido a la falta de cuidado por parte de algunos de nuestros ganaderos, la garrapata, se ha ido adaptando lentamente a las condiciones que ofrecen nuestras alturas y así por ejemplo tenemos que hace algunos años, la garrapata no desarrollaba en las regiones de una altura un poco mayor que San Isidro de Coronado, y actualmente en muchas de esas regiones encontramos a la garrapata perfectamente adaptada a esas condiciones de vida y produciendo por lo tanto los daños que ocasiona a la Industria Ganadera. Lo mismo ocurre con otras zonas similares.

El daño que causa la garrapata en el ganado vacuno no sólo se limita a la extracción de la sangre, lo que debilita bastante a los animales, sino que, además, una de las especies que tenemos en Costa Rica y precisamente la más abundante, es la encargada de transmitir al ganado una en-

CALINGUERO el pasto ideal para toda clase de climas, magnífico para el ganado de engorde como para el de leche. Solicitenos detalles y folleto sobre el CALINGUERO. Tenemos semilla fresca de este maravilloso zacate.

fermedad producida por un protozooario y que nosotros conocemos con el nombre de Piroplasmosis.

El ganado que ha vivido siempre en zonas infestadas por la garrapata adquiere cierta resistencia orgánica contra la enfermedad, pero el que nunca ha estado en contacto con ella, tan pronto se le adhieren algunas garrapatas, sufre una infección fuerte del organismo productor de la Piroplasmosis, que generalmente tiene efectos fatales. De aquí la dificultad que tienen algunos ganaderos para vender sus animales de las zonas en donde no existe garrapata, para regiones donde ésta se encuentra.

La Casa Bayer, que tanto empeño ha manifestado siempre por encontrar la forma de evitar todos éstos grandes males del ganado, determinó en sus laboratorios que la Tripaflavina y el Azul Tripano inyectados por vía subcutánea o intravenosa, según sea el caso, controlan perfectamente la enfermedad. También tiene efectos preventivos, de manera que si inyectamos un animal susceptible con azul tripano y lo sometemos a la acción de la garrapata, no sufre de la enfermedad. Esto es especialmente importante para aquellos Sres. Ganaderos que por cualquier circunstancia traen un animal de las regiones altas en donde no existe la garrapata, y que no les suceda lo que al hermoso toro "Golden Anchor of the Rancho", orgullo de nuestra ganadería y laureado con el primer premio en la exposición del Campo Ayala de hace algunos años, que a pesar del celo que se observó con él, se le adhirió algunas garrapatas y poco tiempo después murió de un fuerte ataque de piroplasmosis. La Casa Bayer con la vacuna que acabando de citar, ha resuelto ya este serio problema.

La mayoría de los propietarios de ganado están acostumbrados a ver a sus animales cubiertos de garrapatas y, por consiguiente, no le conceden gran importancia a los efectos que este parásito tiene sobre la utilidad que derivan de su ganado. Fácil es comprender el por qué de tan infortunada condición si consideramos que el ganado, desde que nace hasta que muere, se mantiene infestado de garrapata, lo que no permite a su dueño darse cuenta de la utilidad que percibiría si su ganado se encontrase libre de ella.

La garrapata se alimenta exclusivamente de la sangre que extrae de los animales, y por lo tanto, causa un debilitamiento general. Se ha calculado que una res que sufra una seria infección puede perder hasta 25 lbs. de sangre en el término de un mes. El propietario de ganado que consiente que sus animales sufran de los ataques de la garrapata, está contribuyendo con su dinero a la nutrición de sus enemigos.

Experiencias científicas efectuadas con el fin de determinar el efecto que la garrapata tiene sobre la producción de la leche han demostrado que la destrucción de los parásitos en una vaca lechera produce un aumento del 18 al 42%, lo que significa que el lechero que alimenta garrapatas por medio de su rebaño, pierde una botella por cada cuatro que produciría si estuviera libre de garrapatas.

En el ganado de engorde la garrapata reduce su desarrollo puesto que consume gran parte de la sangre que debía transformarse en carne y grasa. La garrapata daña también la piel del ganado desvalorizando el cuero. Cada picadura de una garrapata produce una perforación en la piel. Cuanto mayor es la invasión, tanto más considerable resulta la depreciación de las pieles, y aún después de la eliminación de las garrapatas persiste el daño, porque el tejido de cicatrización del agujero producido por la garrapata se desprende al curtir el cuero.

Conocidos ya los daños producidos por este temible parásito tenemos que llegar a la conclusión de que es necesaria su destrucción por todos los medios a nuestro alcance, y nada tan práctico como bañar a los animales con alguna sustancia expreso que destruya el parásito sin causar ningún daño al animal. La Casa Bayer también se ha preocupado en este sentido, preparando garrapaticidas que se distinguen por las siguientes cualidades:

Extermina las garrapatas y sus larvas en todos los estados de desarrollo del parásito.

Libra a los animales por completo de todas las garrapatas en un sólo baño.

Acelera el restablecimiento de los animales.

Vuelve el pelo de los animales liso y brillante.

Fortifica y contribuye a que los animales ganen pronto en peso por aumento de carne y grasa.

Acelera la curación de las picaduras de las garrapatas.

Carace de efectos desagradables o dañinos; especialmente no causa fiebre, irritaciones en la piel, etc., aunque los animales se expongan al sol inmediatamente después del baño.

Extermina piojos y otros parásitos.

Su empleo repetido cura también la sarna de las vacas, y además de estas ventajas su precio es muy bajo pues se distribuye en forma de un polvo que se disuelve en 250 partes iguales por peso, de agua, y debido a esta circunstancia los ganaderos se ahorran el pagar los gastos de transporte del agua que contienen los otros garrapaticidas. El baño del ganado con este poderoso destructor del parásito cada 15 días dará como resultado la eliminación de éste y de sus terribles consecuencias.

Nos permitimos muy atentamente, llamar la atención de los Sres. Ganaderos y al Gobierno, para que empleen esos productos de la Casa Bayer con la seguridad de que llevan la garantía de una firma seria y de que están empleando lo mejor y lo más barato.

NOTAS

ESTE es el número 3.^o del 1.^{er} semestre del 6.^oaño. Nuestras labores y enseñanzas de la REVISTA son metódicas. Lea este número y consérvelo con el anterior. Compárelo además. Sea Ud. buen ciudadano y ayude a la divulgación de lecturas que son de un sentido beneficioso absoluto, y que encarrilan hacia la independencia individual y la prosperidad colectiva, puesto que la libertad, la independencia individuales no son, en síntesis, otra cosa que la libertad, la independencia de la nación.

* * *

NUESTRO presente número contiene mayor cantidad de páginas que los anteriores, y esta pequeña mejora sólo está indicando cuántos son nuestros esfuerzos por dar a la REVISTA una capacidad más en consonancia con la índole de su labor y la calidad de los lectores. No deven-gamos ganancia alguna, pero queremos lograr que esta publicación llegue a ser, no sólo la única en su género en el país—como lo es—sino una de las mejores del Continente. En manos de nuestros lectores está la posibilidad de hacer de "ESCUELA DE AGRICULTURA" la mejor REVISTA agrícola, porque nosotros recibimos la ayuda monetaria y la transformamos en ampliación de nuestro radio de acción, en selección de la lectura, en aumento de páginas, etc.

* * *

CONTRARIANDO nuestra costumbre hemos estado circulando sin cobro adelantado— como lo hemos hecho anteriormente.— Ahora pondremos al cobro los recibos de seis meses a contar desde el mes de Enero pasado, y esperamos que todos los Agentes se tomen igual interés que hasta la hora por hacerlos efectivos. Los lectores de "ESCUELA DE AGRICULTURA" saben que con uno sólo de nuestros consejos que sigan pueden obtener múltiples veces el pequeño desembolso que hagan. Costa Rica, país esencialmente agricultor, debe tener un órgano constante que sirva de consulta a los agricultores y que sea perfectamente imparcial y dispuesto en todo momento a ayudar a los costarricenses. Eso queremos que sea nuestra publicación.

* * *

GRACIAS para nuestros anunciantes. Su ayuda además de inteligente, es generosa. Afirmamos que los anuncios en la REVISTA constante y tesonera son de gran eficacia. En nuestra REVISTA el anuncio es constantemente leído. No olvide que ésta es para guardar, y para consultar en toda oportunidad. Por cualquier parte que Ud. vaya encontrará circulando nuestra REVISTA.

Suscribese Ud. a esta Revista. - No olvide que apenas vale ₡ 4.00 por año.

Toda correspondencia dirijase a:

LUIS CRUZ B. — APARTADO 1287 — SAN JOSE, COSTA RICA