

CAMPO

REVISTA

HOGAR

DE AGRICULTURA

MARZO DE 1935



En la región de Chitarrío. Detalle: Campamento de la Hacienda "Pilon de Azúcar"

SUMARIO

Nota Editorial.—Por qué es el mejor Café el de Costa Rica.—Preparación y embalaje de naranjas. (*de La Chacra*)—De la Balanza de Operaciones en Divisas Extranjeras.—Una visita a la Hacienda "Pilon de Azúcar".—La cal, elemento abundante y barato en nuestro medio, es un recurso magnifico que debe ser utilizado por los agricultores.—Estadísticas mensuales de cultivos y cosechas, por el Lic. Francisco Sancho J.—Agua y Tierra, por Juan Monteverde.—El abono intensivo como base de resurgimiento, por Edgar Esquivel R.—Acerca del Barbascó.—Pro Garabito, por José J. Sánchez.—Nuestros animales venenosos, la avispa, por el Lic. Carlos Viquez.—El cultivo de las hortalizas en las casas y escuelas, por el Ing. José I. Colom.—En Talamanca, vasta región agrícola, por fincas y patenques, por Fermín Regidor.—Bibliografía.

Revista 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 Jana

Jefe de Redacción: C. E. ZAMORA F.

Se publica el día primero de cada mes

AVISOS: Precios Convencionales

Teléfono 2458 — Apartado 783



Precios de Suscripción:

En CENTRO AMERICA, Un Peso Oro per Año

En el EXTRANJERO, Dos Pesos Oro per Año

NOTA EDITORIAL

Los esfuerzos de esta Revista en beneficio de los estudiantes de agricultura

Hace algún tiempo estudiamos la posibilidad de ofrecer a algunos de nuestros lectores un curso gratuito de agricultura, con el fin de que ampliaran así los conocimientos que ya tuviesen adquiridos y los que la Revista, dentro de su carácter, les ha dado durante cerca de siete años. Con este fin nos dirigimos a la Oficina de Enseñanza y Propaganda, dependencia de la Dirección de Fomento Agrícola que a su vez forma parte de la Secretaría de Agricultura y Fomento de la República de México, la cual mantiene cursos sobre materias agrícolas, de gran valor, y con la ventaja de ser por correspondencia. Es decir, una vez más llevamos el Maestro de Agricultura a la propia casa del estudiante. La realización de esto ha sido posible gracias a la verdadera amistad que guarda la gran República de México a sus hermanas de Centro América. Cuando se habla de confraternidad hispano-americana, ¿qué mayor ejemplo que el que presentamos? El actual Director de Fomento Agrícola, Ing. García de la Cadena, cuya figura es bien conocida no solamente en su país sino en muchos otros hasta los cuales ha llegado la notable labor de difusión de enseñanza agronómica, y los eficientes esfuerzos tendientes a hacer penetrar en el alma del Campesino mexicano la gran realidad de que la tierra es suya si la sabe cultivar, tuvo la gentileza de contestar a nuestra solicitud, en carta fechada en Noviembre pasado, y de remitirnos, con fecha posterior, las bases para seguir los cursos dichos. Por tanto, aunque de manera limitada, pues la oferta se hace para DIEZ ESTUDIANTES, estamos prontos a enviar por correo, libre de todo gasto, uno o

dos cursos a cada uno de los estudiantes que nos los soliciten, de acuerdo con las siguientes bases:

I.—La Dirección de Fomento Agrícola de la República de México impartirá a las personas que lo soliciten, por conducto de la REVISTA DE AGRICULTURA cursos cortos por correspondencia sobre Agricultura, Ganadería y las Industrias que de éstas se derivan.

II.—Los interesados firmarán una solicitud en que consten con toda claridad los siguientes datos:

a)—Su nombre, residencia y dirección.

b)—Cursos a que deseen inscribirse.

III.—Los alumnos de los cursos, por el sólo hecho de inscribirse, quedan obligados a contestar los cuestionarios relativos a los reconocimientos periódicos y final que establezca la Dirección de Fomento Agrícola de México cuando lo juzgue pertinente, para asegurar la efectividad de la enseñanza por correspondencia.

IV.—Todo alumno que pasados dos meses de haber sido inscrito no conteste sus lecciones, será dado de baja por considerarse que no desea continuar sus estudios.

V.—Igual procedimiento se seguirá con los alumnos que retarden más de dos meses la contestación a cualesquiera de los cuestionarios de examen, a menos que, haya causa de fuerza mayor debidamente justificada ante la Dirección de Fomento Agrícola.

VI.—La Dirección de Fomento Agrícola, otorgará certificados a los alumnos que terminen sus cursos con aprovechamiento; certificados que les servirán para comprobar que hicieron los estudios reglamentarios de las materias respectivas.

Tales documentos no tienen el carácter de diplomas.

Las solicitudes deben hacerse en la siguiente forma:

“Señor Director de la REVISTA DE AGRICULTURA. — Sección de Cursos Agrícolas por correspondencia”.

Para Librar al Ganado de las Garrapatas y Curarlo de la Sarna:

Matagarra MacNes

V. A. DOMINGUEZ
Agente Exclusivo

Pasaje Chacón
Teléfono 2502

Por qué es el Mejor Café el de Costa Rica:

Porque las especies que se cultivan son aquellas que contienen en mayor proporción las sustancias nutritivas y estimulantes que hacen del café la bebida más sana y recomendable, a pesar de la errada creencia generalizada de que el café es dañino para la salud. No hay tal: el Dr. Manhaes, brasileño, en su artículo "El café en la nutrición y como agente terapéutico", el cual hicimos traducir y publicamos en el número 5 del Tomo VI (Mayo de 1934) y al que se ha dado acogida en todos los órganos de la industria cafetalera más importantes de aquel país, lo afirma de manera que no deja lugar a dudas.

Porque nuestros sistemas de cultivo han sido perfeccionados al sumun, gracias a la cuidadosa observación de inteligentes cultivadores, muchos de los cuales hicieron estudios agronómicos especialmente relacionados con la industria de café; es conocido el amor de nuestro campesino para el Cafetal, al cual mima y cuida como si formara parte de sí mismo, siendo esa la verdad, ya que cuanto él ama: su patria, su familia, su intelecto y su espíritu también, han vivido y se han desarrollado cuanto es dable gracias a la riqueza que ha representado nuestro Café.

Porque la forma de Beneficio que se da al grano no tiene rival en parte alguna de la tierra, y así lo hemos podido atestiguar al conocer que países de mucha mayor importancia geográfica y económica que el nuestro han solicitado expertos costarricenses para la enseñanza del Beneficio de Café.

Porque toda nuestra literatura ha despertado el entusiasmo de las generaciones costarricenses, no hacia la matanza y la conquista, sino hacia la hermosura de los campos cultivados, y en especial de su cafetal florecido. Porque nuestros pacíficos labriegos desde que despunta el día hasta el anochecer ocupan sus mentes y sus corazones en algo que quizá no pueda ser comprendido en otras partes: en el amor a la tierra, y en el cultivo inteligente de ella, en especial de su CAFETAL.

Por eso nuestro café es el MEJOR DEL MUNDO.

Preparación y embalaje de naranjas

Agrónomos chilenos que han visitado la zona productora de California, en el deseo de servir a los productores y exportadores han reunido los datos tomados en los Packing Houses del Sur referentes a la cosecha, lavado, desinfección y embalaje de las naranjas.

Una naranja se considera madura cuando tiene un 75% de coloración típica y la relación del azúcar para los ácidos es de 8 a 1.

La corteza de estos frutos es muy delicada y se hierre con mucha facilidad, por lo cual hay que tener especial cuidado al efectuar la recolección, la que se hará, en lo posible, en tiempo seco y claro, sin neblina.

Los obreros provistos de delantales sacos o bien de tiestos cosecheros depositan cuidadosamente las naranjas en estos receptáculos, después de separarlas de la rama cortándoles el pedúnculo en el punto de inserción de los frutos, con clippers, que son tijeras de hojas curvas.

Una vez llenos los tiestos o sacos éstos son vaciados cuidadosamente en los cajones de acarreo o "fruteros" para de ahí llevarlos a la casa de embalaje en camiones o carretones de cuatro ruedas provistos de buenos resortes.

Las naranjas deben ser tratadas "como si fueran huevos"; tal es la expresión que emplean los cultivadores de esta fruta en California para significar el cuidado con que deben ser tratadas.

LAVADO

Generalmente las naranjas llegan a los Packing Houses bastante sucias, se hace necesario someter la fruta a un lavado durante cinco minutos en una solución jabonosa. Esta solución puede ser cambiada dos veces por semana, cuando las naranjas no vienen muy sucias, teniendo cuidado de agregar, todos los días antes de empezar el trabajo, una cierta cantidad de jabón para que la solución se mantenga fuerte y sea capaz de soltar la suciedad depositada en la cáscara. Pero es preferible cambiar la solución diariamente.

Un conductor de rodillos de madera lleva la fruta desde el lavador a unos rodillos de cerda que frotan la superficie de los frutos aflojando las suciedades, al mismo tiempo que chorritos de agua fría a cierta presión ayudan a arrastrarla. A la salida de estos rodillos frotadores salen las naranjas completamente limpias.

Ultimamente algunas plantas empacadoras del Sur de California, después de este lavado, hacen pasar las naranjas por un estanque con una solución de soda que se mantiene tibia y según los técnicos tiene por objeto matar

los gérmenes de la pudrición y otras enfermedades que pueden ir en las pequeñas heridas que llevan las naranjas en la superficie y que fueron causadas por las uñas de los cosechadores, por las ramas o por cualquier otra causa. Este estanque está provisto de paletas de madera que sumergen la fruta en la solución de soda mientras pasan por él.

A la salida de este estanque se lavan nuevamente las naranjas con agua fría y no muy abundante.

Una correa en movimiento eleva la fruta al secador, que es un conductor de rodillos de madera de más o menos 1.20 metros de ancho y de 1.5 metros de largo colocado a unos dos metros de altura. Las naranjas avanzan por éste y al final caen a otro paralelo al de arriba, pero que lleva la fruta en dirección contraria. Mientras hacen este recorrido cinco ventiladores las secan completamente. Es de suma importancia secar con rapidez las naranjas para evitar que las esporas del moho azul se desarrollen en el fruto.

Las naranjas ya secas son conducidas por medio de un conductor a la correa descogedora en donde se efectúa la selección a mano.

SELECCION A MANO

Es hecha por mujeres que se distribuyen en tres grupos: en la primera sección de la correa se aparta el desecho que lo constituyen las naranjas podridas, partidas, muy pequeñas, enfermas, etc.; a continuación el otro grupo de mujeres separa las de segunda que son aquellas que no tienen un color parejo, las que se presentan quemadas por el sol, las atacadas por alguna enfermedad (thrips), las descoloridas, etc. Hacia el final de la correa se dejan pasar las de primera clase o sea las de color brillante, parejo y completamente sanas.

Esta selección es muy meticulosa y se refiere únicamente al aspecto exterior de la fruta.

SELECCION MECANICA POR TAMAÑO

En las plantas empacadoras del Sur de California usan de preferencia la clasificadora "Stebler y Parker" y disponen separadamente de una máquina para cada calidad.

ENVOLTURA EN PAPEL

Las dimensiones del papel para envolver naranjas según el tamaño de éstas será:

No. de frutos por cajón	Dimensión de papel
288 - 324 - 360	8" x 8"
216 - 252	9" x 9"
176 - 200	10" x 10"
112 - 126 - 150	11" x 11"
80 - 90	12" x 12"

ENVASE

Hay dos tipos de envases para naranjas: el Standard y el medio cajón.

Las dimensiones de las piezas que forman el cajón Standard son:

Cabezales y división interior: $11/16''$ x $11.5''$ x $11.5''$ (tres piezas).

Costados: $1/4''$ x $4\frac{7}{8}''$ x $26''$ (cuatro piezas).

Fondo: $1/4''$ x $4\frac{7}{8}''$ x $26''$ (dos piezas).

Tapa: $1/4''$ x $4\frac{7}{8}''$ x $26\frac{1}{4}''$ (Dos piezas).

Listones: $3/8''$ x $11/16''$ x $11\frac{1}{4}''$ (Dos piezas).

Estas cajas llevan división interior y van reforzadas por fuera con una tira de suñcho que se clava en el tabique divisorio.

El medio cajón se compone de las siguientes piezas:

Cabezales y división interior: $3/4''$ x $5\frac{3}{4}''$ x $11.5''$ (tres piezas).

Costados: $1/4''$ x $5''$ x $26''$ (dos piezas).

Fondo: $1/4''$ x $5''$ x $26''$ (dos piezas).

Tapa: $1/8''$ x $2.5''$ x $26''$ (cuatro piezas).

Listones: $1/8''$ x $1''$ x $11''$ (dos piezas).

Este envase se usa principalmente para el empaque de Tangerinas, Blood, San Miguel y de otras variedades de naranjas de tamaño reducido. Ocasionalmente se emplea para el embalaje de pomelos.

EMBALAJE

Los embaladores pondrán el cajón atravesado para llenarlo. Las naranjas de la primera corrida, o sea las que quedan al fondo, se ponen con el pezón hacia abajo y todas las demás con el pezón hacia arriba. La comba será pronunciada; es costumbre dejar la última corrida desde el borde del cajón hacia arriba. La distribución de los frutos en el cajón se hace de acuerdo con la siguiente tabla (W. Navel):

Distribución	A lo ancho en el cajón	Corridas	Diámetro de los frutos	Nº de frutos por cajón
3 x 2	4	4	3, 5''	80
3 x 3	4	4	3, 5/8''	96
3 x 2	5	4	3, 3/4''	100
3 x 2	5	5	3, 1/8''	126
3 x 3	5	5	3''	150
4 x 3	5	5	2, 7/8''	176
4 x 4	5	5	2, 3/4''	200
3 x 3	6	6	2, 5/8''	216
4 x 3	6	6	2, 5''	252
4 x 4	6	6	2, 3/8''	288
4 x 3	6	7	2, 1/8''	344
4 x 3	7	7	2, 1/16''	392

Peso bruto cajón: 78 a 80 libras.

Los cajones embalados van a la prensa en donde se les pone la tapa y de ahí a la ensunchadora para colocarles una tira de suncho que se pasa sobre la tapa y se clava en el tabique que lleva el cajón en el centro.

En la bodega los cajones se ponen "de cabeza" o sea descansando sobre uno de los cabezales. Nunca se pondrán más de tres de altura. Los carros de ferrocarril se cargan en esta misma forma.

Cuando se exportan hay necesidad de poner dos amarras de alambre galvanizado en los extremos, junto a los listones, para mayor seguridad.

Todos los cajones llevan etiquetas litografiadas en uno de los cabezales. Un poco más arriba de la etiqueta y sobre la madera se pone con timbre de goma el nombre de la variedad y a la izquierda el número de frutos por cajón indicando además el término medio del diámetro.

EMBALAJE DE MANDARINAS (Tangerinas)

Las naranjas tangerinas llegan del huerto con el pedúnculo de más o menos cinco centímetros de largo y con una o dos hojas en él. No se someten a ningún tratamiento y por su tamaño reducido se embalan en medios cajones.

Cada embalador tiene dos de estos cajones: en uno de ellos pone las más grandes y en el otro las de tamaño mediano y chico; todas a granel y conservando el pedúnculo y las hojas. A los cajones se les pone al interior dos cartones afirmados contra los cabezales y se llenan dejando una comba bastante alta. Este sistema de empaque se llama Jumble Pack. Naturalmente que se empacan las frutas sanas. Estos cajones se tapan y ensunchan lo mismo que los cajones grandes.

En el cabezal, sobre la madera y más arriba de la etiqueta, se pone a la izquierda con timbre de goma "Tangerinas" y a la derecha el contenido.

(Reproducido de la Revista argentina "La Chacra", N° de Enero de 1935, por ser de importancia actual).

CRISCO

Es una grasa vegetal hecha de aceites puros, que sustituye a la manteca de cerdo para todo, y cuesta lo mismo.

Para las personas de estómago delicado el CRISCO es una bendición, pues no es dañino en absoluto.

El CRISCO sirve perfectamente para toda clase de frituras, pues el sabor es delicioso, y nunca se pone rancio.

En la confección de queques, tosteles y toda clase de pastelería, el CRISCO es igual a la mantequilla y cuesta la mitad.

Hay imitaciones. Exija el legítimo CRISCO, que viene en letas de 1, 3, 6 y 50 libras.

**Siempre de venta al por mayor en los mejores
almacenes y por libra en las pulperías**

De la Balanza de operaciones en Divisas Extranjeras

Acaba de ser editada una exposición de labores realizadas por la Junta de Exportación de Productos y Control de Cambios, de la cual tomamos los datos referentes al monto de nuestra exportación, que reproducimos:

AÑO 1934

<i>Ingresos por Exportación:</i>	\$ 8.782.504.51
Café	5.730.313.92
Bananos	1.984.217.63
Cacao	577.659.38
Oro en barras	397.743.22
Cueros y pieles	23.207.09
Miel y cera de abejas	14.724.41
Maderas	19.334.74
Verduras	8.402.57
Naranjas	5.272.25
Tortugas vivas	11.883.33
Carey	6.406.70
Otros productos	3.339.27

Se hace notar que, no obstante que la cosecha de café de 1934 fue considerablemente reducida, los ingresos de oro por concepto de ventas de café en el exterior aumentaron en \$ 728.06396 lo que es de mucho significado. El informe a que hacemos mención indica claramente que *los precios para los cafés finos y aún para los medianos se han mantenido bastante firmes en los mercados alemanes.*

Si se observa con atención, parece suficiente el total de las entradas por concepto de importaciones para mantener al nivel la balanza de pagos de una nación cuya riqueza agrícola es indiscutible, y cuya población apenas si pasa, según el último censo, del medio millón de habitantes. Esto ha sido señalado desde luego por personas expertas en cuestiones de finanzas. Y se ha propuesto como remedio una revisión de las importaciones con el fin de aumentar un control sobre los artículos importados que no parezcan de inmediata necesidad. A nuestro ver, el problema podría ser contemplado desde un punto de vista más en acuerdo con el estado de adelanto de nuestro país, y ser resuelto de manera estable *mediante el impulso oficial decidido a la implantación de industrias derivadas de la agricultura*, puesto que la agricultura es, sin disputa, (al ver los números que copiamos en los comienzos de estas líneas) la firme base de todas nuestras posibilidades presentes y futuras, en cualquier situación por que haya de atravesar Costa Rica. Desde luego que las necesidades son escasas, los gastos que ocasionaría la implantación de esas

industrias serían considerablemente reducidos, y ello no significaría ningún extraordinario esfuerzo, al mismo tiempo que representaría la independización de muchos trabajadores con ánimo bastante para realizarlo, y el aumento de la necesidad de brazos obreros; por consiguiente, el aumento en los salarios y la reducción de gentes sin empleo.

Un pequeño dato, tomado al azar de nuestras relaciones con agricultores, a los cuales procuramos alentar por todos los medios que nos son posibles, dará idea de lo que decimos. Es el siguiente: el valor del junco para muebles, vendido en esta capital por almacenes que lo importan, es de ₡ 200.00 y ₡ 250.00 el quintal. Pues ese mismo junco, en estado bruto, se podría obtener de nuestros agricultores desde ₡ 75.00 a ₡ 125.00, y quizá a menores precios, según su selección y estado. A pesar de ello, no tenemos compradores para algunas partidas que se ha intentado colocar, y no han sido colocadas por cuanto los propietarios de talleres para trabajos en junco carecen de una máquina para dar un grueso uniforme al mimbre. Posiblemente el valor de esa máquina no sea muy elevado, y sería cubierto fácilmente cuando se obtuviera mimbre en cantidad suficiente y a los precios dichos, con una economía de 75 a 125 por ciento. Pues si el Estado hiciera cuantas facilidades fuera posible para la adquisición de una maquinaria, o la hiciese importar por su cuenta para facilitarla mediante un equitativo alquiler a los propietarios de talleres o agricultores que pudiesen cultivar el mimbre, la cantidad de oro que se va al exterior por razón de las compras de esa materia prima quedaría entre nosotros. Y podríamos señalar otros muchos ejemplos como el anterior. En la forma simple que queda dicha, bien estudiada por los que crean tener mejores capacidades para ello, los costarricenses podrían evitar que se fuese el dinero afuera para comprar artículos cuya producción pueden realizar; que si llegare el caso de las restricciones al sumun, en el exterior para nuestros grandes productos de exportación, tal como las impuestas por Alemania, relacionadas con nuestro café, siempre quedarían artículos que importar y que realmente no podemos producir, para lo cual se establecerían compensaciones en los precios.

Muchas gentes se preguntan asombradas si el mecanismo administrativo, —en lo cual va envuelta toda actividad, de cualquier naturaleza, de la nación— de una República con casi medio millón de habitantes, es cosa tan difícil como parece según se miran nuestros problemas. Pero la respuesta de tal pregunta es ajena a nuestro resorte.

Semilla de CALINGUERO - El Rey de los forrajes

Semilla de la presente cosecha

Encárguela a LUIS CRUZ B.

Apartado 783

- SAN JOSE

- Teléfono 2458

NUESTRAS GRANDES FINCAS

Una visita a la hacienda "Pilón de Azúcar", propiedad de los señores Rodríguez, en la región de Chitaría

Hemos de confesar, ante todo, la grata sorpresa que nos significó la visita que recientemente hiciéramos a la Hacienda Pilón de Azúcar, en Chitaría; porque para quienes, como nosotros, estamos acostumbrados por razón de nuestra labor a ver de cerca grandes fincas de toda clase, la constituye máxima el hecho de hallar una que pueda ser reputada de la manera más inmediata de superior, cuando menos en ciertos aspectos de primordial importancia. Trataremos de dar una idea a los lectores de lo que vimos, por más que sea el espacio para hacerlo corto, y muchas las cosas que en él han de quedar fijadas, a fin de que el presente artículo sea, al tiempo que una merecida glorificación del trabajo inteligente, una útil exposición de sistemas aceptados como los



*La montaña, que va siendo convertida
metro a metro, en repastos.*

mejores, y corroborados así por la experiencia, sistemas que, al ser comprendidos por muchos de los lectores que quizá han deseado implantarlos en sus propias fincas, vayan a contribuir al adelanto agrícola de la República, lo cual habría de ser nuestra mayor satisfacción. El entusiasmo, de que tanto necesita el espíritu humano para perseverar en sus tareas ímprobas, así como se agosta en presencia de los fracasos, se despierta rozagante y se apresta a vivificar cuanto acaricie si se infiltra de visiones de éxito. Por lo tanto, la tarea

nuestra al escribir la serie de artículos que iniciamos a mediados del año pasado en las columnas de esta Revista para los Agricultores, está basada en la razón más pura, enraizada en algo que es verdadero, y, por tanto, útil: demostrar a los costarricenses desanimados por alguna pérdida de vigor en su espíritu de empresa cómo la inteligencia y la perseverancia traen por resultado cierto el éxito. Que nos siga el lector, pues va en ello su ventaja.

*

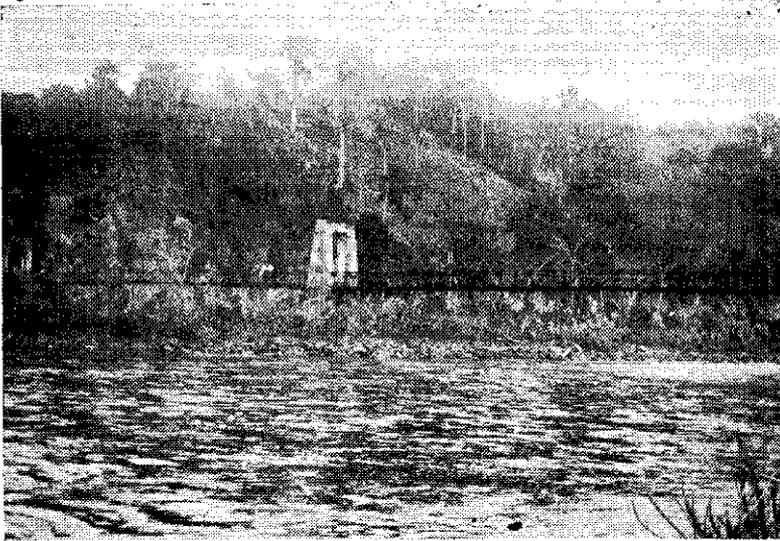
* *

PILON DE AZUCAR.—Tal es el nombre de la Hacienda de los señores Rodríguez, muy estimables importadores y hombres de empresa de esta capital, quienes, al dedicarse a faenas agrícolas, llevaron el aporte de un exacto conocimiento de los sistemas a seguir para multiplicar, mediante un esfuerzo bien encaminado, la producción de una finca, y la energía de un caudal considerable que no se rehusa cuando la lucha se hace dura, antes bien, se pone por entero al servicio de las mentes directoras, lo cual es, para nosotros, motivo real de admiración hacia ellos: porque el hombre que no vive de lo que la buena fortuna, o su propia inteligencia, le diera un día, ni teme entrar de nuevo en la brega aún cuando ella no le sea necesaria para sus necesidades naturales, y antes bien, toma lo que ya tenía seguro y lo sepulta, como si se dijese en la montaña, a fin de que al calor de la montaña germine y brote transformado en árbol de nuevos y mejores frutos, tiene tanto derecho a figurar en la galería de hombres ilustres como el de los que realizaron empresas bélicas o recogieron clamorosos triunfos en cualesquier otros sentidos. El hombre que lucha, ese es el hombre verdadero.

Pilón de Azúcar, fue, pues, obra de conquista. Quien quiera que haya visitado la región de Chitaria, en Peralta, habrase dado cuenta de las dificultades que encuentra el trabajador para llegar a ver por sus ojos el resultado de sus esfuerzos. No porque la tierra se le niegue, ya que esa región, como todas las que se extienden a las orillas de la línea férrea al Atlántico, es de una fecundidad extraordinaria; sino porque las fiebres, como una defensa de la selva, parecen elevarse entre las verdes cortinas de esplendorosa vegetación y detener el paso del hombre que se adentra por ella. Veamos cómo el hombre ha vencido.

Chitaria está situada al Sur de la población de Peralta, a una altura de 800 a 1000 metros, lo cual constituye temperatura agradable y tierras de grandes producciones. Abundan en dicha región las grandes fincas de café, de reciente formación, a las cuales quizá nos refiramos en otra ocasión, limitándonos por ahora a describir Pilón de Azúcar. Posee esta finca un pintoresco y eficaz tranvía de mulas, de esos tan comunes en toda la Línea, para el transporte de los productos al Ferrocarril. Para llegar a la hacienda se ha de pasar un hermoso puente construido hace algunos años, sobre el Río Reventazón, y el cual, observado con detenimiento, presenta un lamentable esta-

do de ruina, al punto que se ha llegado a temer su pérdida total, lo que constituiría la de la zona para la cual sirve. Dicho puente costó la nada despreciable cantidad de ¢ 150.000.00, bien empleados. Ha resistido las poderosas corrientes de agua del Río en época de grandes avenidas, más cediendo como es natural a su persistencia. Cuando se conoce que Chitaria produce 10.000



*El magnífico puente colgante,
en peligro de total destrucción.*

sacos de café anuales se comprende la necesidad de que el señor Secretario de Fomento haga una visita y personalmente dé las instrucciones para la inmediata reparación de obra de tanta utilidad, reafirmando así el prestigio de que goza por activo y por hombre de visión.

*
* *

UNA CIUDAD EN UN CONDADO.—Tal es la finca. La casa de habitación de su diligente Administrador, el caballero colombiano don Manuel Benedetti —a cuya pericia y deseo de trabajar hemos de hacer constante referencia en las presentes líneas—, que suele ser residencia para temporar de los propietarios, el principal de los cuales, que ha aportado fuertes cantidades a la obra de crear una finca moderna, productiva y sana en la región de Chitaria, lo es el muy distinguido señor don Clemente Rodríguez, director de la firma Clemente Rodríguez e Hijos, de esta capital. Por lo tanto se aprecia en ella todo el confort que es de esperar. Ese confort, en la proporción debida, existe para las casas de los trabajadores, que son en cantidad de ciento cincuenta, y que le dan a la finca la apariencia de ser una ciudad entre un condado, como queda dicho. Todas esas casas tienen servicio de luz

incandescente; servicio de cañería; servicio interior higiénico, con tanques sépticos de cemento perfectamente construidos, todo lo cual realizado a un alto costo, y tendiente por fin principal al saneamiento del lugar para evitar las fiebres que, si se apoderan de la población, la diezmarían.



*La casa de habitación,
hermosa y confortable.*

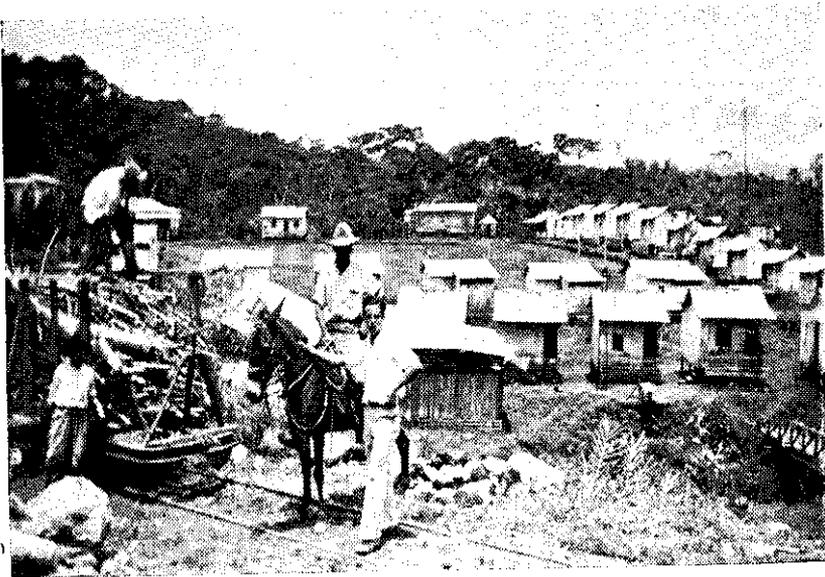
*
* *

MEDICINAS Y GASTOS DE TRASLADO GRATUITOS PARA LOS ENFERMOS.—Al anterior servicio social, que habla por sí sólo de los ideales altruistas de sus dueños, agrégase lo siguiente: la finca provee de medicinas de toda especie a los trabajadores que llegan a enfermar, y a aquellos que requieren hospitalización se les dá los gastos de traslado, haciéndolo la generalidad de las veces, no solamente con ellos, sino con sus familiares que lo piden. Además de eso, aprovecha los útiles servicios de un experto destacado por la Secretaría de Salubridad Pública, con aplauso de todos, y sostiene sus gastos de permanencia allá. En la actualidad desempeña ese cometido el señor don Abel Gutiérrez, quien no omite esfuerzo por cumplir con su deber, y cuyas indicaciones son seguidas por todos los habitantes de la hacienda con particular cuidado.

Del informe dado a la Secretaría de Salubridad tomamos el siguiente dato: Los señores Rodríguez han suministrado para sus trabajadores 300 inyecciones de Plasmoguina, quinina, pastillas de plasmoguina y píldoras antiplúdicas Carloerba.

Como verá el lector, cuanto es humanamente posible hacer para combatir las enfermedades, se hace en Pilón de Azúcar. De esa manera se defiende la vida de los trabajadores, y se aumenta la prosperidad de la finca. Al hacernos

explicación de todo eso, el señor Benedetti aludió al cuidado que los dueños ponen en dar las mejores condiciones de vida a los simples peones: por ejem-



Otra vista del campamento de trabajadores en la finca "Pilón de Azúcar"

plo, se destaza una res por semana, y se les expende leche a mucho menor precio del que se podría comprar allí, con el fin de que no carezcan de los elementos de nutrición necesarios para aumentar su defensa fisiológica.

*
* *

EL MEJOR BENEFICIO DE CAFÉ DE LA REPÚBLICA.—La visita al Beneficio de Café que tiene la finca nos deja una magnífica impresión en nuestro ánimo, y, por cuanto llevamos observado en visitas a muchos de los mejores que hay en Costa Rica, no vacilaremos en decir que el de Pilón de Azúcar es el mejor de toda la República. Aquí, en donde todo empresario cafetalero poseedor de Beneficio se esfuerza en que el suyo no deje nada que desear, tiene profundo significado el hecho de haber sido instalado el mejor de ellos en Chitarría. El secreto está en la potencialidad productiva de la región para la cual se espera el porvenir más halagüeño si oficialmente se ayuda a atender dos aspectos ya comprendidos dentro de los presupuestos particulares de los propietarios: *Saneamiento; Comunicaciones*. Cuanto se haga, de manera especial, por higienizar la región, será hecho por enriquecer el país.

*
* *

LO COMPLEMENTARIO INDISPENSABLE.—Pilón de Azúcar no carece de nada de aquello que, siendo complementario, es de necesidad en una

gran hacienda. Ya citamos el rastro para la matanza; añadámosle la propiedad de un valioso aserradero, taller de mecánica muy completo, planta para el



Véase el ingenio esfuerzo realizado en "Pilón de Azúcar" para saneamiento: corte de drenaje.

suministro de la fuerza motriz y luz incandescente, quebrador de piedra, enfermería bien dotada y Escuela. Y sería de desear que ella siempre estuviera servida, pues se da el caso de que en algunas ocasiones haya carecido de Maestro a pesar de que la población escolar es grande y sería superior con la concurrencia de los niños en edad escolar de las haciendas vecinas. Además, posee un Comisariato para el servicio de los trabajadores, perfectamente surtido. Todo ello hace que en Pilon de Azúcar se realice una labor rápida al par que de gran eficiencia. Ese sistema tiene por resultado el beneficio de quienes lo han implantado y la ventaja de hacer agradable al trabajador su labor.

*
* *

CULTIVOS. — Sería útil una descripción detallada del Beneficio; como dijimos antes, todo lo más moderno que es dable pedir en maquinarias, y todo lo mejor que se conoce en Costa Rica en el laboreo del grano de oro, está

al servicio de Pilon de Azúcar. Debemos explicar que la finca se divide en varias secciones, las cuales detallamos con su cantidad actual de hectáreas cultivadas, en su totalidad de Café. Son las siguientes:

Bella Vista	30 Hcts.
Ocaña	49
Vesorania	12
Florilia	10
Retiro	27
Pilon de Azúcar	187
Total	315 Hcts.

No podemos dar una proporción de producción, por cuanto ello haría

más extenso este trabajo, y quizá un estudio de esa naturaleza, si bien de gran importancia, estaría fuera de lugar en este artículo. Mas podemos afirmar que esa producción es alta, y de tal manera se explica el hecho de que el Café de esa Zona, a pesar de todos los gastos corrientes que soporta, y de los extraordinarios que dejamos explicados, sea siempre un buen negocio.

Esos gastos son mucho más crecidos de lo que a simple vista pareciera. Si se mira con atención la fotografía que presentamos de una sección de drenaje (que se prolongan ahí por kilómetros) se llega a inmediata conclusión al respecto.



Plantel de cafetos, todavía no en tiempo de trasplante.

*
* *

EL MANCO DE... CHITARIA.—No es este el célebre de Lepanto, gloria de la Raza; más, de haberlo aquél conocido lo habría glorificado en alguno de sus clásicos libros, porque mucho de su vida es de contar en libros como los de Cervantes. Pero, para lo que a nosotros nos interesa, el amigo Manuel Angel Gamboa, (a) El Manco, por faltarle la mano izquierda, es persona muy principal en la hacienda de la cual hablamos, por razón de sus amplios conocimientos en agricultura, ayudados por cierto espíritu de observación y de esa atávica inquietud que hizo decir a un célebre político español, refiriéndose a su raza que es la nuestra en gran parte, que poniendo dos hombres en un desierto, el que de ellos fuere español encontraría antes que otro alguno, sustento, vestido, habitación y mujer. A Gamboa no le han faltado lances en qué demostrarlo. Nos lo demuestra a nosotros cuando con su muñón en alto recoge las ramas que le impiden el paso, abre los portillos, maneata las vacas, con pasmosa facilidad. Nos demostró este sujeto que Chitaria posee tierras

en donde todo lo que se cultive se cosechará con gran provecho. El ha establecido una socola en la cual sembró plátano, yuca, maíz, piña, caña de azúcar, etc., etc. Y eso en algunos ratos pues su obligación en Pilón de Azúcar es la atención de la vaquería.

*

* *

MIRANDO HACIA EL FUTURO. — Sostuvimos ante el estimado amigo Benedetti nuestra opinión creada en el entusiasmo de la primera ojeada, y vista con mayor meditación la sostenemos aún, de que Chitaria llegará a ser una gran zona ganadera que ocupe buena parte de la región, si no toda, en un futuro que no es fácil predecir, pero se nos antoja no muy lejano. Las condiciones todas de dicha región lo hacen esperar así, y la crianza de ganado contribuiría a elevar el valor de las fincas de manera notable, por razón de la ocupación que se daría a muchos espacios de terreno en donde el cultivo de café es imposible. Mirando por aquellos lados encontramos prendida aquí y allá alguna que otra raicecilla de Pasto Gordura, lo que inmediatamente nos hizo exclamar que, si nos fuese dable a nosotros cultivar pastos en Chitaria, la inundaríamos de Calingüero, por cuanto las condiciones para su desarrollo son inmejorables, y dicho pasto contribuiría en gran manera a desarrollar la ganadería de tan vasta zona.

*

* *

2000 SACOS DE CAFE PARA LA EXPORTACION.—Esa fue la cantidad que produjo Pilón de Azúcar en la última cosecha, sin que se pueda contar una considerable proporción perdida a causa de la falta de brazos cuando más se necesitaban. Hagamos notar que del primero al último de esos sacos recibe la atención del hombre que soporta la responsabilidad de la finca.

*

* *

ES DON MANUEL BENEDETTI.—A todo señor, todo honor, según el decir de los franceses. Y este amigo es lo primero y merece lo segundo; llano, afable, estudioso, mira por los bienes de la finca como si fuesen propios. Hemos visto por nuestros propios ojos sus sistemas de almacigales, de capa y de poda, de abonamiento, que es en donde se comprueba al que sabe de cultivar café; hemos visto sus trabajos de mensura y nivelación, la instalación de los servicios que arriba dijimos; el conocimiento que posee en beneficio del grano, lo cual es bien difícil, como saben nuestros lectores. Y hemos sido atendidos con tanta gentileza por él, que, francamente ni dejamos de sentir

*Don Manuel Benedetti,
administrador de la
Hacienda
"Pilón de Azúcar"*



la mayor admiración por el hombre de trabajo y el amigo, ni encontramos el modo de expresarla de modo acertado.

*
* *

PARA CONCLUIR.—Damos en estas líneas las gracias más expresivas al señor don Clemente Rodríguez, por su atención al facilitar todo lo posible la publicación de este artículo, al mismo tiempo que le manifestamos cuán real es nuestro sentimiento de admiración por la grandiosa transformación de una región tan áspera al dominio del hombre, que se le debe a él en primer lugar; al señor Benedetti por su solicitud durante nuestra permanencia en la hacienda; y al señor Gutiérrez quien nos procuró, durante esa estadía iguales atenciones.

AGRICULTORES

Hagan sus compras en

LA COMPETENCIA de Madrigal

(Frente a La Favorita)

**Y economizarán su dinero
y llevarán mercaderías garantizadas**

La cal, elemento abundante y barato en nuestro medio, es un recurso magnífico que debe ser utilizado por los agricultores

En el importantísimo estudio que hemos venido publicando, y que se debe a los vastos conocimientos que en agronomía, especialmente en química agrícola, posee el Lic. don Francisco Sancho J., y que ha denominado "Anotaciones sobre la fertilidad de los suelos", ha hecho referencia oportunamente (1) a los efectos benéficos que la cal tiene sobre los suelos de naturaleza estéril a causa de su extremada acidez, y creemos útil insistir en este aspecto. En efecto, siendo la cal un mineral abundante en nuestro país, y en la actualidad baratísimo, no comprendemos por qué no es mirado con la atención que se debe, sobre todo ahora que existe gran facilidad para evitar errores originados del desconocimiento de la proporción exacta que se debe emplear en el abonamiento de los terrenos por medio de la cal; pues es de advertir una vez más, ya que la insistencia en este respecto es necesaria, que sólo mediante un análisis de las tierras que se desea encalar debe hacerse esto, a fin de evitar los males que acarrea la ligereza y la ignorancia. En número anterior publicamos un trabajo sobre la forma de utilizar la cal en los cafetales; ahora generalizamos, tratando ligeramente el problema de destruir la acidez en cualquier terreno que aparezca estéril por esta causa, aún teniendo abundancia de materia orgánica, como ocurre muchas veces.

Tanto cuidado como se debe tener en la cantidad de cal que se aplique al terreno ha de guardarse acerca *del tiempo* en que se realice esa aplicación, relacionándolo con la cantidad de lluvias, el uso de otros abonos que contengan abundante nitrógeno, y el cual, por una acción química de la cal, podría quedar en libertad destruyendo así la mayor potencia de nutrición del abono que para dárselo al terreno se haya usado. La proporción a usar entre cal viva, que es la forma más fácil de conseguir entre nosotros, y la piedra caliza (carbonato de calcio) es de 60 a 100: es decir, que si se usa la cal viva es suficiente con sesenta partes de 100 que son precisas utilizando la piedra caliza. El examen químico del terreno (que nosotros facilitaremos a cualquiera de los lectores que desee enviarnos sus muestras de tierra, como otros muchos lo han hecho ya), indicará la cantidad precisa que ha de ser echada sobre el terreno a abonar con cal, y tendrá la ventaja de que podrá dar indicaciones ventajosas para utilizarlo en cualquier otro cultivo, cuando así lo descare. Pues uno de los efectos de la cal es el de poner en estado de absorción por parte de determinadas plantas que las necesiten, sustancias que existen en el suelo y que en otra forma no pueden ser recogidas por las plantas: tal ocurre con terrenos ricos en compuestos de potasio, compuestos inso-

(1) Véase especialmente el número de Enero de este mismo año

lubres de fósforo (fosfatos de hierro), que la cal pone en disposición de ser inmediatamente absorbidos por la planta. Insistimos acerca de esto porque algunas personas no se han dado cuenta exacta de toda la importancia que tiene el uso de la cal, y prefieren otros abonos más caros y quizá no tan eficientes. En cuanto al efecto mecánico que tiene la cal sobre los terrenos excesivamente compactos es de notar en aquellos en los cuales la roturación y el drenaje son insuficientes para permitir el paso del aire y del sol profundamente, lo cual logra la cal al agrupar las partículas en forma de gránulos y tornar el suelo poroso. Es de comprender que a los resultados eficientes obtenidos químicamente en los suelos se unen los efectos físicos no menos ventajosos cuando se aplica debidamente la cal. Si se desea obtener gran fertilidad de los terrenos se hace uso de buena cantidad de abonos orgánicos y otras sustancias químicas, que en el mercado se obtienen sueltas, según nuestros mismos anuncios, pues al aplicar la cal en abundancia esta obliga al terreno a donar de sí con exceso sustancias necesarias a las plantas, y se empobrece por tal razón; mas, como se ve, es sencillo en grado sumo corregir, con ventaja para el agricultor, ese daño, y tornarlo en mayores cosechas y por lo tanto más ganancia obtenida. Para nuestros cafetaleros es de gran importancia el uso de la cal a fin de permitir toda ventaja a las plantas que extraen del aire el nitrógeno y que las bacterias nitrificantes que se hayan por millones alrededor de dichas plantas descomponen para que los cafetos las utilicen fácilmente. Las bacterias nitrificantes alcanzan su mejor desarrollo en los suelos alcalinos o neutros, y con el uso de la cal se consigue ese resultado. Algunas de las plantas que se beneficiarán grandemente con el uso de la cal para destruir la acidez de los terrenos son tabaco, caña, café, maíz, leguminosas. Todo eso de nuestra flora agrícola.

Para terminar: recomendamos decididamente el uso de la cal, con las necesarias precauciones ya señaladas. Y daremos informes privados a cualquier persona que nos los solicite por carta, dirigida a Sección de Consultas, con el mayor gusto y prontitud.

Idea de J. Henao. (De la Sección Exp. del Dept. de Agricultura de Colombia). Arreglo de la Redacción.

AZUL "CABEZA DE INDIO"

La fábrica de azules para lavar más grande en todo el mundo. Viene en bolitas y en cuadritos de media onza cada uno.



Este es el mejor azul que se conoce en el país. Los cuadritos perfumados dejan un olor cillo muy agradable a la ropa.

Azul CABEZA DE INDIO es más económico que otras marcas porque su fuerza colorante es superior, y no contiene ácidos que dañen las telas finas.

Estadísticas mensuales de cultivos y cosechas

Por el Lic. FRANCISCO SANCHO J.

Queremos referirnos al artículo que publica don Juan Gómez A. en el número anterior de esta Revista, sobre "Las plagas y enfermedades de la caña de azúcar", no con mira de comentar la parte que se refiere a las enfermedades de la misma, sino a ciertas consideraciones que hace el autor sobre la siembra y abandonos intermitentes que sufre este cultivo en el país casi todos los años.

Principiaremos por citar lo que dice este experimentado y viejo agricultor costarricense: "*Pero cuando, por circunstancias ya casi estandarizadas el precio desciende a un tipo que no da el rendimiento ambicionado, los cultivadores abandonan sus campos y dedican sus actividades a otra clase de productos. Esta medida desde luego en un mercado tan limitado hace que en poco tiempo los precios halagadores suban a veces hasta lo inconcebible; entonces vuelven a sus carneros los cultivadores y siembran caña por todas partes: el fenómeno del descenso se repite con la misma periodicidad que el de alza*". Lo que pasa con la caña acontece en Costa Rica con todos los cultivos de consumo interno, por tener un mercado muy limitado. Esta fluctuación de alzas y bajas, con las correspondientes siembras y abandonos, tiene un único remedio a nuestro modo de ver, y son las estadísticas mensuales de cultivos y cosechas, que puedan regularizar la producción y el consumo manteniendo los precios dentro de límites convenientes y apropiados.

Las estadísticas anuales informan del monto de las cosechas y el número de semovientes existentes en el país, formadas por el método despacioso aunque exacto de los censos, se dan a conocer al público después que las cosechas enumeradas han sido ya recolectadas y vendidas y por consiguiente cuando el interés inmediato de tales estadísticas no tiene mayor importancia.

Los precios tanto para los productos agrícolas como para los artículos de comercio están regidos por la ley económica de la oferta y la demanda de tal manera que, al tratarse de los primeros, el conocimiento del monto del abasto tan temprano como sea posible es de gran importancia, tanto para los que producen como para los que consumen y también para los intermediarios o comerciantes. De modo pues que para el interés de todos ellos se debería publicar mensualmente y durante la estación de siembras y cosechas, informaciones exactas y seguras del número de manzanas sembradas, su probable producción y valor de los principales cultivos en el país.

El comercio vive del cambio de los productos agrícolas e industriales, entre productores y consumidores y desde luego el comercio tiene que prosperar conforme el agricultor prospere y los obreros industriales ganen. Solamente un individuo no toma en cuenta para nada el bienestar de la comunidad y

este es el *especulador*. El especulador vive y prospera siempre que exista ignorancia de las condiciones y cantidad de cultivos y cosechas, y esta ignorancia se puede remediar únicamente estableciendo en el país estadísticas mensuales de cultivos y cosechas.

Por otro lado el agricultor en muchas ocasiones emprende en un cultivo halagado por los precios, pero sin saber exactamente la cantidad existente de manzanas sembradas en el país, y el monto de las cosechas. De este aumento de siembras sin medida vienen los bajos precios y como consecuencia el abandono de las siembras, el fracaso y la ruina del agricultor.

En Costa Rica todos los artículos llamados de primera necesidad y de consumo interno tienen el peligro para el consumidor de las alzas inesperadas, debido a la falta de estadísticas mensuales que las regulen protegiendo así al comprador con precios equitativos. En los países agrícolas bien organizados esas estadísticas están establecidas y funcionan con toda regularidad.

Tomemos por ejemplo a los Estados Unidos que tienen una organización perfecta en este particular. La Oficina de estadística agrícola publica todos los meses un informe relacionado con las condiciones agrícolas del país. Los datos de este informe se obtienen por medio de un cuerpo de servicio rural, unido a los Agentes estadísticos de cada Estado de la Unión y a una organización de corresponsales voluntarios compuesta de corresponsales del Condado, corresponsales municipales o del distrito y corresponsales especiales. Esta oficina fue creada por el Departamento de Agricultura el año 1863 principiando a funcionar como un simple servicio de información de cosechas.

El funcionamiento de esta oficina es como sigue: el cuerpo de servicio rural, compuesto de un número determinado de agentes ambulantes, idóneos todos en conocimientos estadísticos y con buena práctica en cultivos y cosechas está obligado a informar cada uno de ellos en cierto número de Estados. Estos agentes viajan sistemáticamente por los distritos señalados a ellos, anotando cuidadosamente el desarrollo de cada siembra y tomando toda clase de noticias para el informe mensual. Estos agentes informan tomando el Estado como unidad estadística y tienen a su disposición los informes del cuerpo de corresponsales que les remiten las informaciones en cédulas impresas apropiadas. Los informes son clasificados por el Agente del Estado según la clase de cultivos, el área sembrada y su probable rendimiento o cosecha en cada distrito; siendo coordinados y estudiados según los conocimientos de las condiciones del lugar, obtenidos por sus personales observaciones.

Los corresponsales del Condado forman la parte más importante del servicio informativo y tienen el Condado o Cantón como unidad geográfica de sus informes. Los informes los hacen con los datos que les suministran sus asistentes, corroborándolos por medio de la observación personal.

En los municipios el Departamento de Agricultura tiene también corresponsales que tienen el Distrito como unidad estadística y que envían sus informes directamente a la Oficina de Estadística Agrícola.

Por último y al final de la estación de las cosechas un gran número de

agricultores y finqueros envían informe del resultado de sus cosechas en el año. También se obtiene datos de los molineros y de los elevadores de granos. Estos últimos desempeñan en parte y en cierto modo los servicios de Almacenes Generales de Depósito.

De este modo la Oficina de Estadística recibe once informes en el año de las principales cosechas, por medio de sus agentes del servicio rural, Agentes del Estado, corresponsales de Condado y de Distrito, y además un informe anual de los agricultores y finqueros sobre el área sembrada y producto de las diferentes cosechas.

Para evitar que alguien pueda tener acceso a los informes de cosechas con miras puramente especulativas para dar noticias falsas e inexactas, todos ellos son dirigidos al Secretario de Agricultura en sobres y paquetes sellados. Estos sobres y paquetes podrán ser abiertos únicamente por el Secretario y en su ausencia por el Subsecretario en la mañana que se va a hacer el informe para ser entregados al Estadístico oficial. Mientras tanto permanecerán guardados en una caja de hierro. Los informes que no tienen importancia para los especuladores serán enviados directamente a la Oficina de Estadística o a su Jefe.

Tanto los informes mensuales como el último anual son preparados por una Junta Compuesta por el Jefe de la Oficina, algunos miembros de ella, Agentes de Estado y de servicio rural, renovándose esta Junta todos los meses. Las reuniones tienen lugar en la Oficina del Jefe de la Estadística, en cuarto cerrado con llave durante la sesión, sin entrar ni salir nadie del cuarto y de la Oficina y el teléfono estará también desconectado. Todos los datos son titulados en orden columnar indicando el Estado, Condado o distrito y el informe se dará al público el segundo o tercer día de cada mes. Primero por telégrafo a todas las oficinas telegráficas, después en copias sacadas con el mimeógrafo o multígrafo que son enviadas a las diferentes Bolsas, redacciones de periódicos y personas que las soliciten. En la tarde del mismo día se enviarán en hojas impresas a las diferentes oficinas de correos en todo el país para que sean expuestos al público y en las cuales todos los agricultores puedan obtener las informaciones que deseen con relación a la cosechas más importantes.

Cada día se siente más la necesidad de que el Ministerio de Agricultura establezca una Oficina de Estadística de siembras y cosechas de los artículos de consumo diario, o por lo menos un Servicio informativo de cosechas. En la prensa diaria ya se comienza a oír voces en este sentido y si no veamos lo que dice el escritor de artículos económicos en el "Diario de Costa Rica" de fecha Enero 17 del presente año refiriéndose a los precios de los artículos de producción nacional: *"Hay épocas en el año en que éstos abundan en nuestros mercados y otras en que escasean considerablemente; de allí que como resultado de la mayor oferta o de la mayor demanda suban o bajen desproporcionadamente los precios del maíz, los frijoles, el arroz, las verduras, las pa-*

pas, el dulce etc., poniéndose a veces a mucha distancia de las posibilidades de los compradores pobres o causando la ruina o un sensible quebranto en la economía de los agricultores que se dedican a esos cultivos. Esta sube y baja tan perjudicial se origina en parte, en la falta de previsión de nuestros agricultores que se ilusionan con los buenos precios de un artículo y se dedican a su siembra en cantidades que muchas veces exceden al consumo y se debe también a la falta de estadísticas que indiquen cuál es este consumo; y cuál es el área que debiera cultivarse de cada artículo. En el alza de precio de estos productos influye asimismo la especulación cruel de los intermediarios y revendedores que se quedan a menudo con las ganancias que debieran corresponder a los cultivadores”.

Ojalá que estas voces precursoras no se pierdan en el desierto de nuestra indiferencia y apatía habituales y que nuestros gobernantes se interesen en la creación de una modesta oficina de información de cosechas que pueda suministrar *mensualmente* a los agricultores informaciones verdaderas del área sembrada y la producción en el país de todos los artículos de primera necesidad. Con el funcionamiento de este organismo se conseguirían dos ventajas: la regularización de la producción y la consiguiente estandarización de precios. Productores, comerciantes y consumidores todos por igual saldrían beneficiados.

El Cimarrón, Febrero 6 de 1935.

PARA SU FINCA,

le ofrecemos las semillas de pasto adecuadas a su clima y a su necesidad

PARA SU HUERTA,

tenemos un surtido completo de semillas de hortalizas

PARA SU JARDIN,

toda clase de semillas de flores y bulbos de gladiolas, gloxinias, begonias, etc.

PARA MEJORAR SUS PLANTAS,

los mejores abonos: Nitrophoska, Guano, Salitre, etc., desde la más pequeña cantidad

PARA LA GRANJA,

pollitos y huevos de gallinas, de varias razas y alimentos completos para ellos.

VISITE O ESCRIBA AL

ALMACEN DE SEMILLAS

de J. E. VAN DER LAAT Sucr.

50 VARAS AL SUR DEL MERCADO — SAN JOSE

Agua y Tierra

IV

Por JUAN MONTEVERDE

Mi compañero y amigo tiene interés en enseñarme sus propiedades, y para ello, según convenimos, nos hemos dado cita en el Parque Central. Ahí nos esperaba un auto, y en él, por amplia avenida de concreto, rodamos cerca de una hora. Después de andar luego a pie algunos minutos paramos ante un portón de finca: era la segunda propiedad de mi amigo, situada en la bellísima provincia de Heredia. Casa de campo, hermosa y cómoda, situada en una altura del terreno casi en el centro de la finca, desde la cual se contempla el delicado panorama que entusiasma al visitante. No era posible contenerse, y salimos a recorrer paso a paso aquellas bellezas naturales. Me mostró mi compañero un cafetal, un charral y un potrero. En total, diez hectáreas de tierra plana, y alguna parte de terreno quebrado. Corre, hacia lo hondo, un riachuelo en donde el ganado abreva, y de donde tómate el agua para otros menesteres. Una yunta de bueyes, cuatro o cinco vacas, algunos terneros, cerdos, gallinas, etc., animan el paisaje y el silencio de la campiña, y comen de **lo que malamente produce** tal finca, que reputé, a pesar de ello, de *magnífica*. Andando por entre el cafetal observé que la sombra que en él se usa es espesa, y formada de árboles fuertes y llenos de follaje, lo cual, considerando que los cafetos son desmedrados y amarillos, hace comprender fácilmente que toda la potencia de esa tierra radica en el subsuelo, y los arbustos de raíces poco profundas, y el pasto que crece en el potrero, a pesar de su limpieza y cuidados, son miserables. Pude saber después que los vecinos de esta tierra poseen otras iguales, enfermas y anémicas y desesperan de devolverles su vigor, pues creen que el precio de ello es el de grandes sacrificios.

¿Qué error más grande! Después de recorrer toda la finca, y de haberla examinado hasta en sus mínimos detalles, nos sentamos a descansar. Me contó mi amigo que había adquirido dicha propiedad, que perteneció a don Braulio Morales, en la cantidad de ₡ 10.000. El cafetal produce de cinco a siete fanegas por manzana. Las vacas apenas dan leche para los terneros y el mandador, y de los árboles se saca alguna leña, con lo cual se ayuda a mantener los gastos. El dice, desconsolado: Si ofreciera esta finca en venta, no me darían más de la mitad de lo que me costó. ¿Qué hago entonces? No tiene más agua que la que pasa por ese riachuelo o quebrada, a esa hondura. Mayor caudal de agua sólo lo hay a quinientos metros de aquí, para surtir a unos beneficios: pero esa agua, que desborda, fue conducida así a costa de grandes gastos, y sus dueños no permitirán que yo la tome para mis usos.

—¡Alto ahí, mi amigo, alto ahí! que para todos da Dios el agua, y las

gentes no son como muchas veces se las cree. Que hay una manera fácil de lograr dicha agua, y para ello sólo tiene que hablar con los propietarios de ella, y con los del terreno vecino, y mediante arreglos convenientes y decorosos, Ud. trae, de noche sólomente, el agua para sus tierras por una zanja de cuatro pulgadas de ancho por seis de hondo, que no estorbará mayor cosa. Hace un tanque en la tierra, en lo más alto del terreno, y lo llena durante la noche: después lo distribuye por todas partes de sus terrenos: advirtamos el tamaño del tanque, para quienes estén en iguales condiciones. Habrá de ser de 8 m. de largo, 2 m. de ancho y 2 a 3 m. de profundidad. El terreno debe dividirse en cuadros, y los senderos de división tendrán cuatro varas de ancho, a fin de que las carretas que irán luego cargadas de abono, transiten sin ninguna dificultad por ellos. Sembraría luego en los callejones árboles frutales, a distancia convencional, y un término medio de 8 varas. Resuelto el problema del agua y la necesaria subdivisión del terreno, lo demás, aún cuando secundario, es de mucha importancia. Se debe producir, a precio barato, abono suficiente para fertilizar los diferentes cuadros del terreno. Se consigue esto haciendo que todos los animales duerman en cuadras, y se les da un espacio de un cuarto de manzana para que desperecen y hagan ejercicio. Los pastos naturales deben ser sustituidos por pastos artificiales, o sea los llamados de corta. Una manzana de pastos de esta clase (1) que reciba riego dará pasto suficiente para mantener de quince a veinte animales, agregándoles lo que se dirá más adelante. Y poco a poco diré a Ud. lo que conviene para transformar esta finca, y convertida en productiva, tanto en verano como en invierno, y en vez de ser campo desolado, sea hermosa granja, y Ud. pueda apreciar debidamente lo que vale el trabajo bien entendido: el trabajo inteligente.

(1) Nos permitimos recomendar, atendida nuestra experiencia en este sentido, el ya universalmente famoso "Calingero", cuyas propiedades únicas darán riqueza al hacendado cuyos terrenos estériles no encuentran uso adecuado. N de la D.—

AZUCAR de Juan Viñas

Juan Viñas Sugar & Coffee Estates Company

JUAN VIÑAS — CANTON JIMENEZ

DE NUESTROS AGRICULTORES

El abono intensivo como base de resurgimiento

Por EDGAR ESQUIVEL R.

Cansados estamos de aconsejar al agricultor tico, el abonamiento intensivo, como medio de mejora en las producciones. El espíritu de conservador que lo domina, hace auyentarlo del campo científico, para sumergirlo en el caos de la incomprensión. Sin embargo poco a poco se avanza, y la importación de abonos aumenta relativamente, pese a lo reacio de su temperamento. Las estadísticas lo demuestran: en el año de 1933 se importaron 1,452.304 kilos de abono con una precio total de 311.310 colones. Comparado con la población de Costa Rica, se deduce que se importa tres veces el número de habitantes, o sea tres kilos de abono per cápita.

El problema está en si esta cantidad que nos marca la importación, es aprovechada o se pierde por la aplicación mal hecha y lo descuidado de su preparación. De presumir es que la totalidad no sea aprovechada, máxime cuando se abona a la ventura, desconociendo todos los principios de un buen abonamiento, y se prefieren los abonos especiales para tal o cual cultivo ruidosamente recomendados por las casas importadoras. Este último punto, es de presumir, ha sembrado la desconfianza en el agricultor y le ha hecho abandonar el interés que podría haber despertado en un principio; una fórmula de abono con un precio total de 311.310 colones. Comparado con la población en todos los climas, en la variedad de estados que pueden presentar las plantaciones. Error grande ha sido el de creer que se abonan las plantas, cuando el abono es para el suelo, fuente de todas las sustancias indispensables a la vegetación.

Como medio de lucha a este escepticismo imperante, lo lógico es una cruzada tendiente a generalizar el uso sistemático y científico del abono; cruzada que ya comienza el Instituto de Defensa del Café de Costa Rica, por medio de su Sección Técnica, llamada a dar los frutos esperados. Otro punto de vital importancia es la promulgación de una Ley de abonos, que al igual que la de otros países vele por el bienestar del agricultor. La inspección y control de los abonos es una práctica necesaria en nuestro país, en donde sólo se exige el análisis químico previo a su salida de Aduana. Generalmente los sacos llevan los siguientes datos, cuando la licencia de venta ha sido otorgada:

- 1.—Número de libras netas del abono.
- 2.—Nombre, o marca registrada.
- 3.—Nombre y dirección del manufacturero.
- 4.—Composición química o *garantía*.

La composición del abono comercial se indica simplemente, haciendo uso de la fórmula; así, por ejemplo, si un saco nos indica 5-8-10, entenderemos que se trata de 5% de nitrógeno, 8% de ácido fosfórico, y 10% de potasa. Esto se denomina composición química o garantía. A veces se menciona la solubilidad de los diferentes elementos. La expresión de la equivalencia se ha prestado en todas partes a abusos de parte de la casa manufacturera, ya que por su medio aparecen diferentes porcentajes de comparación, que entorpecen a la generalidad de los compradores, haciéndoles creer en la mayor riqueza del abono. Poco a poco va desapareciendo esta anomalía, y se va simplificando la lectura de los sacos.

Es de advertir que la garantía puede modificarse, ya porque los compuestos sean muy higroscópicos, ya por las diferencias de composición surgidas a consecuencia de las situaciones (clima, estación, etc.) que le acompañan. Para controlar esta deficiencia, se usa en países avanzados de análisis con anticipación a la respectiva venta; un cuerpo de inspectores toma muestras del producto, y obliga en caso de pérdida de porcentajes, a la corrección de la fórmula en el saco. Algunos estados verifican un control eficiente mediante la publicidad; cada año se publica la garantía y el análisis de las marcas inspeccionadas, disminuyendo así el fraude.

Haciendo escuela sobre estas cosas, despertando interés al agricultor, ensanchando su campo de acción por medio del Ingeniero Agrónomo, se lograría de verdad desterrar las malas prácticas agrícolas, encaminándolas hacia un verdadero fin científico. Las dificultades que tropiezan los graduados en la Escuela Nacional de Agricultura, son en su totalidad debidas al medio en que se desenvuelve nuestro agricultor; medio de inconsciencia, de sopor, y de poca fé. De esta manera el "mandador" ocupa el lugar predilecto en la finca, haciendo eco a las prácticas entronizadas y manteniendo, los sistemas anticuados que la ciencia desecha.

Nos alejamos del tema, por "abonar" en la conciencia ciudadana. Pero, sigamos... Sólo después de observar las condiciones peculiares de la vegetación, estado imperante, edad, naturaleza del suelo, y a veces haciendo uso del análisis químico únicamente como guía se puede aconsejar el abonamiento eficaz y económico. La observación seguida del buen discernimiento, son ayuda eficaz en estos problemas, abonando con diferentes fórmulas en distintas parcelas, se logrará un estado comparativo que nos marcará el camino a seguir. Recuérdese asimismo que el exceso da tan malos resultados como su deficiencia.

Terminaremos este artículo con algunas recomendaciones para el buen uso de abonos, base de nuestro resurgimiento, si logramos despertar su máxima intensidad y su mejor aplicación:

a) — *Mantener el equilibrio del suelo.* — La proporción entre los diferentes elementos de la fórmula empleada debe estar en armonía con la escasez comprobada en el suelo. La mayor cantidad de un elemento causa un desequilibrio

que esteriliza y enferma; el abono para lograr el máximo de efecto debe equilibrar al suelo al tiempo que suplir las necesidades de cada cultivo.

b)—*Preferir el abono concentrado.*—Los abonos concentrados resultan a un costo inferior por unidad de sustancias fertilizantes que los abonos de fuerza ordinaria, y se preparan en tan buena condición física que no dificultan su aplicación. A la vez resultan económicos; menos manejo, menos sacos en el empaque, menos almacenamiento y sobre todo reducción de gastos de transporte.

c).—*Estimular las cooperativas entre finqueros.*—Este punto es de esencial importancia tanto económica como fisiológica. Varios propietarios acuerdan efectuar en común sus pedidos de abono, y que luego hacen las mezclas necesarias. En primer término se evitan los fraudes, luego se obtiene un rendimiento mayor, ya que se economizará el costo que demanda la mezcla de los elementos, lo mismo que el almacenaje, comisión de los agentes y ganancia del vendedor en plaza. Pero la ganancia máxima la obtienen en el *valor educacional* que resulta de efectuar las mezclas, de saber lo que se necesita, de familiarizarse con la plantación misma y sus diversas necesidades.

d)—*Desestimar las mezclas como abono especial.*—En este caso figuran las diferentes formas de abono especial para caña, papas, café, etc. que no son sino medios de que se vale el fabricante para despertar la credulidad de las gentes. Imposible es que se conozca de antemano la naturaleza del terreno en que se verificarán las aplicaciones, las condiciones climatéricas, la estación del año, etc. Un abono especial para café, puede dar resultados magníficos en una plantación de caña de azúcar.

e)—*Rechazar en lo posible, los abonos puros.*—Se ha hecho necesaria la introducción en los abonos de los elementos llamados menores, pues su comprobación se deduce que cuando el elemento menor falta, se convierte en un elemento de gran importancia, y la existencia de elementos mayores (nitrógeno, ácido fosfórico, y potasa) no puede contrarrestar su deficiencia. Para contrarrestar la pureza de las sales sintéticas, los fabricantes de abonos consideran ya la introducción de dolomía, sulfato de manganeso, piedra de cal y otros compuestos, como elementos menores.

Quiere mantener su ganado en mejores condiciones?
Quiere aumentar la calidad y cantidad de leche en sus vacas?
Aliméntelas con CALINGUERO, el pasto sin rival

Encargue la semilla a **LUIS CRUZ B.**

Apartado 783

— SAN JOSE —

Teléfono 2458

Acerca del Barbasco

Prof. J. J. SANCHEZ

Larousse ed. 1913, dice: *Barbasco*. Amer *Verbasco*, hierba que se echa en el agua para pescar. Gagini, Costarriqueñismos, pág. 69: *Barbasco* (*Serjonia inebrians*): bejuco cuyas hojas machacadas echan los indios en los ríos para atontar los peces y cogerlos sin necesidad de redes ni anzuelos. Se aplica dicho nombre a otro género de plantas, etc., etc.

Yo sé que se emplea el bejuco que llamamos *Barba de Viejo* (*Clematis Dioica*, y *Clematis Grossa*), el *Genízaro* o *Cenízaro* (*Pithecolobium saman*), y el *Guanacaste* (*Enterolobium cyclocarpum*). El primero es un bejuco que se halla en las zonas cálida y templada, entre las breñas, y cuya florescencia abundante y blanquecina semeja una barba descuidada. Antaño, cuando no teníamos alambre de púas, se usó mucho ese bejuco para atar los postes de los cercados. Aún se le ve crecer espontáneamente por los pueblos vecinos de San José. Para usarlo en la pesca se machaca y echa en rollos al río en cantidad proporcionada al caudal de agua. La savia de este bejuco produce gran escozor en los ojos.

En cuanto al Guanacaste y al Cenízaro, árboles bien conocidos de la zona cálida, úsase la corteza para tal fin. Además, entiendo que en el Pacífico se emplea una hierba que llaman *Siempreviva*. Muchas son las plantas que llaman Barbasco: en Orosi, para pescar, usaban la planta que llamamos *lechilla*. Lo que se requiere es una planta que produzca tóxico para los peces, procedimiento que no dudo en calificar de estúpido, pues a consecuencia de él mueren muchos peces inútilmente. Aprovechamos la ocasión para decir que la dinamita, el barbascos y la cal deben ser eliminados por ley de nuestros sistemas de pesca para evitar el total despoblamiento de nuestras aguas.

BARBASCOS: Informe del Museo Nacional

Varias plantas llevan ese nombre, así: *Serjonia Mexicana*, Willd, crece en C. A. y se conoce con el nombre de *bejuco jurizo* y *bejuco espinoso* (Fam. de las Sapendáceas). Otras: *Paullinia pianaata*, L.; *Paullinia Tormentosa*; *Pulia azedarach* n. v. PARAISO. (Se usa la corteza); *Euphorbia catinifolia*, L.; — n. v. BARRABAS; *Yatropa curca*, L-n. v. TEMPATE, COQUILLO (Se usan las hojas); *Hura Polyandra*, Baill; y *Hura cuafitans*, L-n. v. JAVILLO; *Sapium Piloculare*, n. v. HIERBA MALA (México), se usan las ramas jóvenes. — Otras: *Sapindus Saponaria*, L.; *Serjonia Caracasana*, Will; *Serjonia brachiptera*; *Paullinia fuscescens*, H. B. K.

Jaquinia aurantiaca. (Se usan los frutos); *Serjonia inebrians*, Radlhofer.

BARBASCO. — Rafael Ramírez Monge

Existe en las vegas del Río Reventazón un bejuco (*Serjonia inebrians*), que denominan BARBASCO, el cual, machacado y arrojado al río produce entorpecimiento en los peces. El mismo efecto produce la corteza del Espavel (*Anacardium Rhinocarpus*), y otras Sapindáceas, que se ocupan en la pesca con menos peligro y efectos destructores que la dinamita. El procedimiento de pesca da trabajo a algunas gentes que lo amontonan en las orillas de los ríos, y el machaque del bejuco produce daños en la vista y en la piel desnuda, por efectos particulares del látex que exuda.

Pro Garabito

Por JOSE J. SANCHEZ

Para Rafael Méndez Rojas

Desde hace tres meses me hallo en esta ciudad que fue del Espíritu Santo y que hoy... sigue siéndolo.

Esparza! Cómo vienen a mi memoria las narraciones que de niño escuché a mi padre y a los peones, que departían como en familia, después del duro trabajo, en la tertulia casera! Poco a poco, caballito, que con tus botes juveniles puedes lanzarme... y a mis años... Bien, que no soy un viejo: en marzo cumpliré los 54, Dios mediante.

*

* *

Os bajáis del tren en la estación de Barranca, a inmediaciones del paso histórico que ensangrentó la traición, cuando el Benemérito don Juan Rafael Mora, pretendió endilgar a nuestra incipiente República por el camino del orden. Principio fatal; de lesa ingratitud perpetrada en los próceres auténticos de nuestra libertad.

Ahora tenéis allí camiones a vuestra disposición para trasladaros a la ciudad decana, mas en la época lluviosa tuviérais que esperar cerca de tres horas, la vuelta del tren, el cual recorre día por medio el ramal que comunica a nuestra actual Esparta con el bello puerto de la costa occidental. Y conste que Esparta perdió el de "La Caldera", suyo, legado de los fundadores por "menosprecio" de nuestros gobernantes.

El río Barranca! Ahora se pasa a caballo, se bañan en sus aguas los muchachos y hasta sorprende saber que hubo necesidad de emplear lanchas para vadearlo, antaño, cuando no se tenía un buen puente como el actual, que permite el tráfico del tren y de las carretas, en uso aún por estos contornos. O ¿será discutible todavía que ha mermado el caudal de nuestros torrentes en proporción a los estragos del hacha en los bosques?

—Desarmadas las carretas, contó mi padre, una a una en la barca y atados los bueyes a los costados de la misma, ya habían pasado todas. Cuando, he allá, al otro lado, que los aullidos de un perro llaman nuestra atención. Teodoro, tu perro, díjelo. Mi hermano exclamó: —Otra! pagar cuatro reales por traerme el perro; que se quede ese sinvergüenza! ¿Quién lo mandó a pasear, cuando echamos hasta las cazuelas en la barca?— Era mayor que yo Teodoro, por lo cual nada le respondí: quedéme en calzoncillos y tomando un mecate que arrollé a mi pecho, caminé como 15 varas orilla arriba del río y ¡allá voy! Braceé fuertemente, pero arrastróme la corriente un buen trecho pues no pude salir al propio camino, sino como ocho varas más abajo. El perro saltóme y hasta me rasguñó los brazos con sus cariños; lo amarré y el animal se echó al agua ya sin miedo y nadó tan bien que iba adelante, remolcándome gozoso.

¡Qué lección para los que tiene canes y les dan puntapiés!

*

* *

Entráis a Esparta por el Oeste y pisáis un suelo rojizo en el que las llamas de otrora (por artera voracidad de la piratería) aún guardan escombros de edificaciones y las cenizas acusadoras del crimen. He pensado varias veces en que los pobladores de aquí debieron abandonar definitivamente la planta de esta urbe escarnecida, pero recuerdo a los cartagos, también azotados por las catástrofes seísmicas y horrosas inundaciones, arraigados cabe el altar de la Negrita. Así este simpático pueblo, venera a la Virgen Madre de Dios, la Candelaria, en su bastante dañado templo, pero venera más aún los huesos de sus antepasados, que no abandonará nunca.

Que si tienen devoción por sus difuntos los espartanos? Responda el bien cuidado Cementerio local, con sus tapias recién construidos que constituyen el mejor ornato de aquel sagrado recinto. Y habla muy bien de la mujer de por acá, la devoción con que acudieron al templo desde la antevíspera de Finados, “para ponerse bien con Dios y pedirle clemencia para las almas de sus deudos desaparecidos”. Y vistieron riguroso luto y llevaron copiosas coronas y guirnalda de flores, artificiales las más, porque el calor de la zona marchita inmediatamente las de los jardines. ¿Qué esto sólo una vez al año se hace? Bueno, siquiera de año en año.

Hay que vivir en Esparta un lapso regular para juzgar con más acierto: como en todo el país hay gentes pobres, y ociosas y hasta muy “traviesas”, porque el clima enardece la sangre, pero es fama que aquí “no se roba”. El mero deo del interior no se conoce por acá: pueblo de agricultores, los véis plantados en las esquinas los domingos, trajeados con buen gusto, (hablo de los hombres) pantalones blancos y camisa desabrochada, calzado limpio y un vistoso sombrero mejicano, pintorescamente dibujado o tejido a varios colores.

¡Oh los dominios del indomable Cacique, el rey Garabito que se enfren-

tó atrevidamente a las huestes españolas! Lo veo con su rostro bronceado, sandalias de cuero dantesco, una piel de tigre (jaguar) por capa, penacho de vistosas plumas (papagayo y buitre), enjuto, serio, autoritario..., o lo contemplo en su traje de guerra, descompuesta la faz pintarrojeada con los achiotes de la campiña, el carcaj repleto de flechas certeras y su caracol al cinto, con el que reconcentraba sus gentes... Traidor!, dijeron los españoles: no, ¡astuto! ¿Qué no se ha visto ayer? Voy con los descendientes ahora.

*

* *

¡Yo admiro al campesino de estos andurriales, vestido sencillísimamente, descalzo, "indomable para el trabajo"... Hagamos justicia a nuestro pueblo agricultor, que suda sin compasión el pan de sus hijos!

Porque hay que vivir las raquílicas posibilidades del labriego: tortilla al almuerzo, frijoles y agua miel, cuando no la impura del manantial que empozan en los hoyos del suelo. Levantados desde que el lucero raya, tragan su bebida a sorbos, sin pan y sin sentarse siquiera, porque ya están los bueyes uncidos a la carreta. O se unen a dos o tres mocetones que llevan los afilados espadines resplandecientes de la limpieza que les da el trabajo, y caminan cuántas veces hasta dos horas para llegar al sitio en donde tapan sus frijoles, con el cantarillo de la esperanza en la mente, tan inseguro, tan expuesto a romperse a las veleidades del tiempo.

*

* *

Pero sigamos diciendo de esta ciudad. A vuestra llegada, si lleváis un carriel o balija, se atropellan los muchachos por serviros. Si portáis unas talegas de cuero se os preguntará si compráis arroz, o frijoles, pero, si no lleváis tales adminículos se os mira con indiferencia, casi con desconfianza. En las tardes estivales, a la llegada del tren encontraréis grupos de esbeltas señoritas, unas trigueñas, de ojazos negros y cabellos rizados, otras rubias como el trigo ya maduro y todas risueñas, atrayentes y prometedoras.

Nada, que váis a trabajar y no a fantasear arrellanados en un poyo del "jardín central", sombreado, y, a menudo, solitario. Al frente el templo católico, por supuesto, ya que los sectarios no han tenido aún... la humorada de edificar el suyo aunque sí llegan de cuando en vez para ofrecer en venta los consabidos libros.

Los terremotos dañaron lastimosamente las paredes y torres de este edificio a extremo de tener que demolerlo, en parte, y quedar convertido en algo que no hace mucho honor al ornato público y que tampoco habla bien del celo religioso de este pueblo.

De la casa escolar y la municipal pueda que me ocupe más tarde, ya que sólo por fuera he visto tales construcciones, pero sí diré algo del Mercado.

centralmente levantado en la esquina opuesta al Jardín Público. Animado los domingos, el resto de la semana está casi abandonado. Y no para comerla yo (aunque humano, poco aficionado a lo carnal) sino para dar de comer a mi perro ¿se tendrá a broma el chisme de que no hay desperdicios? Razones: que sólo destazan reses dos veces por semana y que los menudos (mondongos y tripas, asaduras mejor) no alcanzan para la demanda.

Y me pica la lengua para recordar a Isidro Romero, "carnicero" en mi pueblo, que decía: —Se han fijado? Hoy no lleva posta de cuarto doña Mercedes, pero sí compró hígado "para la cocinera"... y así lo hace siempre que hay carne fresca. Pecado? No lo hay. Comamos lo que sea cosa de comer; pero sí el orgullillo, la pretensión que en nimiedades se pone de manifiesto.

Y vuelta con las referencias históricas: hogaño no se destaza a diario porque se pudre la carne dado lo húmeda de la atmósfera y lo poco "carnero" del pueblo, que consigue arroz y frijoles baratos, todo por ser caro el ganado y antaño, botábase gran parte de la carne por la abundancia de reses cebadas, cuyos sebos y cueros, a lomo de mula llevábanse hasta Panamá. Total: que la producción en general, no aumenta en relación directa al número de habitantes, para vergüenza de todos nosotros, las más de las veces royendo el misero sueldillo y gracias, cuando tantos otros ni eso, ni gana de trabajar tienen.

Paro, ya lo dije y así es: el cantón de Esparta vive consagrado a las labores agrícolas y, si no brota la riqueza será porque esas tierras ya no corresponden y es también porque hay muchísimos conmigo que vivimos del trabajo ajeno, de los sudores inclementes que hacen brotar el clima cálido y el esfuerzo vigoroso que reclaman el desmonte de charralones y la roturación del suelo, sin máquinas, a pico, para la siembra de cañadulzales. ¿Y el hacha? ¿Y el acarreo laderas arriba con quintal y medio a las espaldas?

*

* *

Levántate, surge Esparta! Se te dejó, cuando es perfectamente factible, alejada del ferrocarril que dió riqueza a muchos sin costo ninguno; se te dejó porque eres vieja, porque callaste, porque no tuvistéis buenos padrinos, porque el hada repartidora agotó pronto su mochila... Pero tus hijos, Esparta, no son viejos! Caminad, jóvenes a paso de carga para seguir extrayendo del suelo los arroces acreditados; los chimboles, que dan tinte a las mejillas; la panella, calor y vida de nuestro cuerpo... Taladrad la roca para que siga chorreando el oro, el preciado metal que ha de levantar no sólo a esta amada región del país sino a todo él. Y que vengan los pastos abundosos a sustituir los yerbajos tricentenarios, y los sementales que mejoren las yegudas y el cerdoso de levantada estatura.

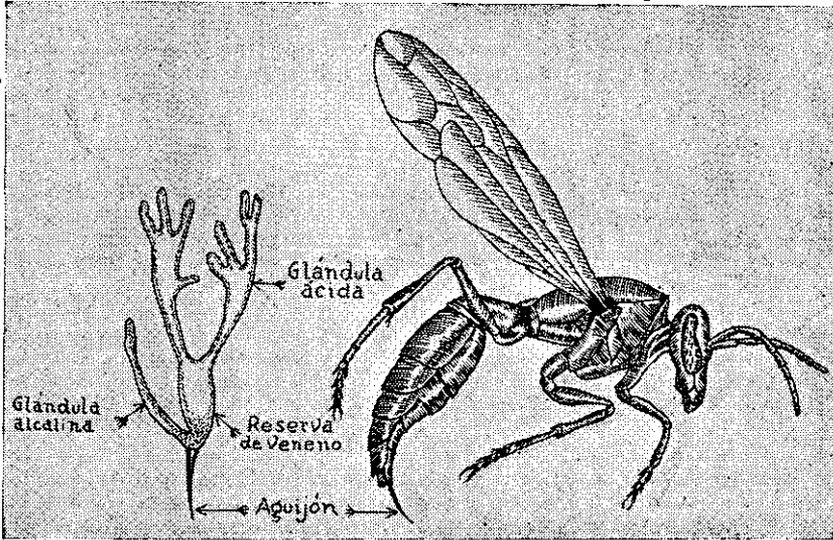
Sembrad, sembrad!: esos cocoteros que ornamentan los patios también son fuente de riqueza; los nísperos de aquí no tienen iguales en el país; tus

bananos pronto hallarán mejores precios para la exportación y tus naranjas ya se están vendiendo en San José a precios que dejan un margen halagador de beneficio.

NUESTROS ANIMALES VENENOSOS

La Avispa

Por el Lic. CARLOS VIQUEZ



Cuerpo delgado y liso, las alas anteriores muy estrechas y se repliegan en sentido longitudinal, las antenas presentan de doce a trece artejos y están marcadamente acodadas. Mandíbulas salientes y truncadas. El prototórax está unido a los anillos torácicos. Luego viene el abdomen y en las abejas termina en un par de agujones en forma de arpón. El sistema nervioso está compuesto por el cerebro, del que salen los nervios ópticos; luego los ganglios torácicos y abdominales.

El aparato inyector de veneno, por un capricho de la naturaleza, se encuentra en las hembras. Está compuesto de dos glándulas, cuyo canal excretor termina en un agujón que en estado de reposo está escondido en el abdomen, desde donde lo proyecta en el momento de la picadura. La picadura de estos animales produce una fuerte sensación de calor y dolor en la parte afectada, luego el edema se va acentuando, produce sed, palidez en la cara y enrojecimiento en el cuerpo. Cuando son muchas las picaduras y las víctimas son niños o personas débiles, producen cólicos acompañados de diarreas. Se debe hacer uso de paños de alcohol, analgésicos y paños de tintura de aloes.

En Europa se conocen pocas especies de avispas; en América muchas y en África y Oceanía no se conocen especies propias.

El cultivo de las Hortalizas en las casas y Escuelas

Por el Ing. JOSE L. COLOM

II PARTE

CAMAS CALIENTES O PLANTELES

La cama caliente o plantel es una almáciga cubierta por una armazón (1) de madera y por un bastidor de vidrio, que se usa principalmente para criar las plantas que han de sembrarse más tarde en el huerto, y para forzarlas a que se desarrollen fuera de la estación normal de su crecimiento, bien sea totalmente, o para transplantarlas pequeñas a la cama o plantel frío o al campo. Para el huerto escolar o casero la cama calentada con estiércol es la más práctica y la de más fácil construcción. Para obtener las mayores ventajas de su uso debe estar situada de manera que se pueda observar frecuentemente. Se debe establecer en un terreno seco, que no esté expuesto a la humedad, protegido contra los vientos fríos, y que pueda regarse con facilidad.

Una cama caliente de construcción permanente se hace cavando un hoyo de 60 a 90 centímetros de profundidad, 1 metro 83 centímetros de ancho y 2 metros 73 centímetros de largo. Este es un tamaño conveniente para los huertos caseros y escolares.

Si se proyecta dejar que las plantas alcancen su desarrollo completo bajo bastidores, entonces se debe construir una cama caliente o fría del tamaño requerido, de acuerdo con la cantidad de hortalizas que se desea producir. Una cama o plantel caliente de las dimensiones que se indican anteriormente requiere tres bastidores de un tamaño de 91 centímetros de ancho por 1 metro 83 centímetros de largo. La armazón se construye con tablas de 5 centímetros de espesor, unidas en las esquinas con postes de 5 por 10 centímetros. Las tablas deben ser de madera fuerte y durable, y deben estar bien juntas para evitar que penetre el aire frío. A cada 91 centímetros de distancia se deben colocar travesaños que sostengan los bastidores. No es necesario que la armazón llegue hasta el fondo del hoyo; sin embargo, debe sobresalir como 30 centímetros del nivel del suelo en la parte de atrás y 15 centímetros en la parte delantera, de manera que al colocarse el marco o bastidor, éste tenga un declive de 15 centímetros. Esto facilita que el agua de lluvia corra y también permite que los rayos solares penetren con más libertad.

Al llenar el hoyo de la cama caliente se deben colocar de 30 a 45 centímetros de estiércol fresco y pajoso en el fondo y después de apisonado cubrirlo con 15 a 20 centímetros de tierra fértil y desmenuzable. Se debe per-

(1) La armazón puede construirse de madera, cemento, ladrillo o piedra. Para los huertos escolares y caseros debe emplearse madera.

mitir que esta mezcla se caliente por 2 o 3 días, ventilando la cama para permitir el escape de gases producidos por la fermentación del estiércol, y para hacer que la temperatura baje rápidamente hasta el grado requerido para la siembra, que debe ser como de 29 a 32° C. Una capa de 45 centímetros de estiércol compacto en la cama bastará para suministrar calor como por cinco semanas.

Después de preparada la tierra para la siembra se debe colocar la semilla en hileras de adelante hacia atrás, separadas cuando menos 10 centímetros las unas de las otras. La semilla se debe regar inmediatamente después de sembrada, rociándola con una lluvia menuda. No se debe emplear una manga de riego en esta operación, pues se lavará la semilla y se la quitará de lugar.

El bastidor se debe abrir durante el día para ventilar la cama, cerrándolo al llegar la noche, especialmente cuando haga mucho frío. Para mayor protección contra los rigores del frío, si es necesario, se puede cubrir el bastidor con mantas viejas o heno.

Conforme crezcan las plantas se les debe ventilar adecuadamente para evitar un crecimiento raquítrico, procurando regarlas bien siempre que sea menester. La tierra se debe examinar hasta una profundidad de 5 u 8 centímetros bajo la superficie para determinar si es necesario regar, pero no se debe permitir que la capa superficial permanezca saturada.

Hay que comenzar a preparar el estiércol cuando menos dos semanas antes de empezar la siembra en la cama caliente. El estiércol fresco de caballo puede mezclarse con hojas o paja, de modo que la mezcla contenga una tercera parte de materia pajosa y dos terceras partes de estiércol.

Con esta mezcla se hace un montón compacto, añadiendo agua caliente a las partes del montón que estén secas. Cuando la fermentación se encuentre bien establecida se revuelve el estiércol con una horca y se vuelve a amontonar para asegurar una fermentación uniforme. Dos o tres días después de esto el estiércol debe encontrarse en buena condición para colocarse en el hoyo

CAMAS O PLANTELES FRIOS

Las camas o planteles fríos se construyen de una manera muy semejante a las camas calientes, con la excepción de que no se usa estiércol, y de que el marco descansa directamente en la superficie del terreno. Las camas frías se usan generalmente para criar plantas que resisten el frío bastante bien, tales como la col, la coliflor y el apio. Cuando se usan para criar las plantas hasta que maduren se debe usar tierra muy fina y fértil.

Para cubrir la cama fría, se usa a veces lona u otra tela semejante, en vez de vidrio. Sin embargo, la lona no ofrece tanta protección contra el frío como el vidrio, y es menos traslúcida.

La armazón se construye generalmente de tablas de 5 por 15 centímetros, a 5 por 20, con la parte posterior como 15 centímetros más alta que la anterior para dar inclinación al bastidor. Si se usan dos o más bastidores de vidrio se deben colocar travesaños a intervalos regulares de 91 centímetros.

Si la cama se va a cubrir con lona se pueden colocar los travesaños a mayor distancia, extendiendo la tela por sobre toda la armazón, o la lona se puede afianzar con tachuelas en bastidores de madera liviana de 91 centímetros por 1 metro 83 centímetros de tamaño, manejándolos igual que si fueren bastidores de vidrio. Las plantas que se cultivan bajo lona no crecen tan rápidamente como las que se cultivan bajo vidrio. En los climas más cálidos en donde se necesita poca protección contra el frío se usan mucho las cubiertas de tela.

De debe dar ventilación adecuada a las plantas que se cultivan bajo vidrio u otra cubierta. Se pueden airear abriendo los bastidores temprano en las mañanas claras de sol, y cerrándolos en la tarde antes de que se ponga el sol. Nunca se debe permitir que las plantas se enfríen.

EL TRANSPLANTE

Ciertas plantas resisten el trasplante mejor que otras, mientras que hay algunas que sufren mucho a menos que se las mude de lugar temprano cuando todavía son muy pequeñas. Las plantas que son más difíciles de transplantar por los métodos usuales y cuyo trasplante no es recomendable, son el maíz, los pepinos, los melones y los frijoles. Las zanahorias y las chirivías se transplantan con dificultad, porque durante la operación es fácil romper sus raíces, lo cual resulta en un producto deforme. El empleo de tientos o vasijas pequeñas para criar una planta hasta la edad de transplantarla al campo asegura un éxito mayor en la operación, pues en esta forma cuando la plantita se va a transplantar se conserva intacta la tierra que la rodea y así se evitan daños a las raíces.

La col, la lechuga, la coliflor, la cebolla, la remolacha, los tomates, los pimientos, las berenjenas y el apio fácilmente viven después del trasplante porque tienen raíces fibrosas. Sin embargo, es preciso tomar ciertas precauciones tanto para evitar pérdidas como para impedir que se retrase el crecimiento de la planta más de lo necesario al transplantarla de la cama fría o del semillero al huerto.

Algunos requisitos para obtener el éxito en el trasplante al campo son los siguientes:

- 1.—Se deben regar bien los plantones antes de transplantarlos.
- 2.—Antes de arrancar las plantitas el terreno donde se van a sembrar debe estar listo. Debe haber agua disponible para regar las plantas en caso de que no haya suficiente humedad en el suelo. Las plantas criadas en camas calientes o en semilleros especiales deben sacarse con mucho cuidado usando un desplantador. Se debe permitir que se adhiera a las raíces la mayor cantidad de tierra que sea posible al momento de arrancar las plantas, y éstas se deben mantener húmedas mientras permanezcan fuera de la tierra.
- 3.—A veces es preciso reducir el follaje, es decir, la superficie de evaporación de las plantas transplantadas, para evitar una pérdida excesiva de la humedad de sus tejidos. Si hace mucho calor se le puede cortar o arrancar a la planta parte de sus hojas al transplantarla, disminuyendo así el peligro

de que se marchite y luego se seque. Las hojas maduras deben quitársele a la plantita.

4.—Los hoyos para las plantas se deben hacer inmediatamente antes de sembrarlas, para impedir que la tierra se seque demasiado. Es conveniente regar un poco si el suelo está muy seco. Al usar agua, primero debe colocarse la planta en el hoyo y éste debe llenarse parcialmente con tierra; luego se aplica el agua, permitiendo que ésta empape bien el terreno. La tierra húmeda se debe afirmar bien alrededor de las raíces de la planta, y desparramar tierra seca suelta en la superficie del terreno, apretándola ligeramente.

5.—El trasplante se debe efectuar cuando el tiempo esté nublado. Si es necesario trasplantar en tiempo caluroso y seco, la caída de la tarde es la mejor hora para hacerlo; de lo contrario se debe proporcionar sombra a las plantas, por dos o tres días hasta que se encuentren bien establecidas en su nuevo medio. Se debe impedir que les dé el sol a las raíces. Muchas plantas se pierden porque durante las primeras 24 horas después de trasplantadas se estropean de tal modo que ya no pueden restablecerse.

EL CULTIVO

El objeto principal del cultivo no es sólo el de destruir las malas hierbas que puedan robar a las plantas la humedad y los minerales nutritivos de la tierra además de quitarles lugar y sombrearlas hasta tal punto que se debilita su desarrollo, sino también el de conservar la superficie del terreno suelta y fina. El mejor tiempo de destruir las malas hierbas es cuando son muy pequeñas y antes de que tengan la oportunidad de perjudicar a las plantas. El suelo se debe cultivar después de lluvias pesadas que lo empapen y después de cada riego, tan pronto como esté lo suficientemente seco para trabajar en él. Esto evitará que la tierra se encostre y se agricte. Nunca se debe labrar muy profundamente cerca de las raíces, ya que en la mayor parte de las hortalizas dichas raíces crecen muy cerca de la superficie del terreno, requiriendo por lo tanto que todo cultivo alrededor de la planta sea muy superficial; y tratando de impedir los cultivos profundos que pueden cortar y arrancar las raíces de las plantas e impedir su desarrollo. En huertos pequeños que tienen hileras angostas se puede efectuar el laboreo usando una cultivadora de ruedas con azadones o un azadón de mano. Otras de las herramientas que se usan son el rastrillo, la azada, las escardas, etc.

RIEGO

Para el huerto pequeño el riego superficial es, por muchas razones, el mejor, especialmente cuando se emplea el método de surcos. Se adapta a los terrenos llanos y bien drenados. Este sistema de riego requiere que el agua corra en acequias poco profundas a lo largo de los surcos y cerca de las plantas. De este modo el agua desciende hasta donde pueden utilizarla las raíces de las plantas, lográndose que no se pierda fácilmente por evaporación. En vez de

hacer riegos ligeros frecuentes, el agua se debe aplicar únicamente cuando se necesite, empapando el suelo completamente en esas ocasiones. Sin embargo, se deben evitar los riegos excesivos puesto que son perjudiciales. El terreno se debe cultivar tan pronto como esté suficientemente seco después de cada riego. Los riegos se pueden efectuar a cualquiera hora del día; sin embargo, temprano en la mañana es el tiempo más apropiado y provechoso.

En casi todos los tipos de suelo se obtienen mejores resultados regando bien el huerto una vez por semana con regadera o rociadora para prados hasta mojarlo a una profundidad de varios centímetros, que regándolo ligeramente todos los días. La tendencia general al regarlo de esta manera es usar una cantidad insuficiente de agua, pero un modo mejor de economizar ésta es haciéndola correr en canales a lo largo de las hileras. No se recomienda la inundación de la superficie al hacer los riegos.

PROTECCION DE LAS PLANTAS CONTRA LAS PLAGAS Y ENFERMEDADES. (1)

Para que la producción del huerto sea satisfactoria, es necesario rociar ciertas plantas con alguna sustancia química para protegerlas de los insectos y enfermedades. Esta labor debe hacerse empleando los ingredientes adecuados, al tiempo oportuno y con cuidado. Nunca se debe esperar hasta que los insectos hayan causado perjuicios serios a las plantas, sino empezar a rociar tan pronto como se note su presencia. Los aparatos para rociar que más se adaptan para el huerto casero o escolar son los rociadores de aire comprimido. Para espolvorear, un espolvoreador de mano es conveniente.

Los insectos que atacan a las hortalizas se pueden dividir en dos clases: los que devoran o mascan las frutas y el follaje, y los que chupan el jugo de las plantas. Para el dominio adecuado de toda clase de insectos se debe usar un polvo comercial que contenga piretro. El piretro es un insecticida de contacto, que es fatal a los insectos con sólo ponerse en contacto con su cuerpo, y que no es perjudicial a las personas.

Los insectos que se alimentan de las frutas o del follaje pueden también destruirse rociándolos con algún insecticida venenoso, tal como el arseniato de plomo o el arseniato de calcio. Como estas materias son tan venenosas para las personas como para los insectos es necesario manejarlas con cuidado. No se debe permitir que los estudiantes empleen estos ingredientes sino bajo la vigilancia de algún adulto que esté familiarizado con su uso.

Los insectos chupadores tales como los afidios o pulgones, no pueden destruirse envenenando la superficie de las hojas y frutos, puesto que se alimentan picando las plantas para extraer sus jugos. Para el dominio de esta clase de insectos es necesario usar un insecticida de contacto. Las sustancias más importantes que se emplean con este objeto son la nicotina y el piretro.

(1) Enfermedades de las legumbres en la América Tropical. Véase BOLETIN de la Unión Panamericana, junio de 1928.

Las enfermedades que atacan las hortalizas son numerosas. Las más importantes de aquellas que se pueden dominar son las que atacan las hojas de las plantas. Estas enfermedades se pueden controlar rociando la planta con caldo bordelés, como rocío húmedo, o espolvoreándola con un polvo compuesto de cobre y cal. El caldo bordelés es una de las sustancias más eficaces que existen para dominar enfermedades de las hojas de varias plantas. Aunque es esencialmente fungicida, es también un repelente de varias plagas de insectos difíciles de envenenar.

El arseniato de cal se usa en la proporción de dos cucharadas grandes a nivel, por galón de disolución. Es más seguro que el arseniato de plomo para usarlo en los frijoles, especialmente cuando se combina con el caldo bordelés. El arseniato de plomo se puede usar solo con agua, con una mezcla de cal y azufre, o con caldo bordelés. Cuando se usa en polvo para árboles frutales, se debe aplicar en la proporción de dos cucharadas a nivel por cada galón de disolución, y para todas las otras plantas, con excepción de los frijoles, en la proporción de cuatro cucharadas a nivel por cada galón.

Para destruir los insectos chupadores se emplea el sulfato de nicotina. Este insecticida de contacto se puede usar con caldo bordelés en una proporción de 1 a 2 cucharaditas de té por cada galón.

El caldo que se emplea para rociar debe distribuirse uniformemente, aplicándolo de tal modo que cubra tanto la superficie inferior como la superior de las hojas. Nunca se deben empapar las plantas, sino rociarlas con una llovizna fina aplicada con un buen pulverizador. Las aspersiones pueden practicarse a intervalos de 8 a 12 días si las condiciones así lo requieren.

Al espolvorear debe hacerse de tal modo que se cubran ambas superficies de las hojas. Debido a que los polvos no se adhieren a las plantas tan fácilmente como los líquidos, se deben aplicar más a menudo, especialmente durante los períodos de peligro. Un buen tiempo de espolvorear las plantas es temprano por la mañana cuando aún están húmedas por el rocío, o a la caída de la tarde. Es también importante que al hacer las espolvORIZACIONES el aire esté tranquilo.

LA COSECHA Y LA VENTA

Algunas hortalizas se deben cosechar mucho antes de que hayan llegado a su completa madurez, otras poco antes de que maduren, y aún otras cuando hayan madurado completamente. Ciertas legumbres sólo se conservan por unos cuantos días, mientras que otras se descomponen muy despacio.

Las habichuelas tiernas, las habas de lima, los guisantes, y el maíz pierden en calidad si no se cosechan poco después de que llegan al estado comestible. Las cebollas verdes, los rábanos, los nabos, las zanahorias, las remolachas, los espárragos, el ruibarbo, el colirrabo, el perejil, la lechuga; la espinaca, el bretón, la mostaza, la acelga, y la espinaca de Nueva Zelanda

se pueden cosechar tan pronto como las partes comestibles alcanzan un buen tamaño. Si se les permite que lleguen a su completa madurez o bien se asemejan, como pasa con las plantas para ensalada, o bien se endurecen como sucede con las plantas que se cultivan por sus raíces.

Los guisantes se deben cosechar tan pronto como las vainas estén bien llenas, y las habichuelas tiernas tan pronto como alcancen el tamaño deseado y antes de que formen fibra o se agranden las semillas. El maíz es más dulce y sabroso tan pronto como se llenan completamente las mazorcas. Los pepinos que se van a rebanar se deben recoger antes de que las semillas empiecen a desarrollarse, y los que se van a usar para encurtidos, cuando son todavía más pequeños. El cidracayote de verano se debe usar antes de que madure. Los melones deben madurar en la enredadera y los cidracayotes de invierno deben dejarse madurar completamente. Los pimientos se pueden recoger, ya sea antes de que maduren o cuando han madurado y cambiado de color.

Aunque la mayoría de las hortalizas que se producen en la huerta escolar pueden consumirse en las casas de los alumnos, muy a menudo queda algún sobrante que se puede vender a los vecinos o enviar a los mercados cercanos. Las legumbres que se destinen para la venta deben estar frescas, limpias y en el debido estado de madurez. Además de tratarlas con cuidado para que no se estropeen, es preciso clasificarlas cuidadosamente y arreglarlas de manera de hacerlas atractivas a la vista.

Jabón

PALMERA

EL MEJOR PARA LAVAR ROPA



Marca Registrada

Siempre se vende empaquetado y las envolturas se cambian por valiosos premios.

Industrial Soap Co.

Agustín Castro & Cía.

Apartado 271 - Teléfono 3103

SAN JOSE, COSTA RICA

LA COSTA RICA QUE POCOS CONOCEN

En Talamanca, vasta región agrícola: por fincas y palenques

Por FERMIN REGIDOR

En el mes de Marzo de 1916, huyendo del ambiente de las ciudades, en donde el tiempo corre veloz para quienes viven en apuros, vine a Talamanca, en donde iba a radicarme definitivamente. Era época aquella en la cual el oro corría a torrentes, por lo que la vida resultaba fácil, pero cara: por mover una paja se cobraba veinticinco centavos oro; si el recién llegado traía hambre le era preciso pagar, y pagar muy bien, lo que se le servía, así fuese tan sólo una ración de frijoles. A mí me costó un plato de sopa que me vendió una señora, *barato* por cuanto era antigua conocida, en *Suretka* cincuenta centavos. Era verdadera tiranía la que ejercía el trabajador sobre quienes lo necesitaban, y esa tiranía se extendía aún en sus mujeres. Por lo demás, tenían una idea curiosa acerca de los poderes de que gozaban las autoridades, y el hecho de llegar de la capital con un empleo oficial les indicaba a ellos una íntima amistad con el Presidente de la República, y un poder absoluto: no el que podría tener el mismo Presidente para todos los demás ciudadanos, sino el que tuvieron los Césares romanos sobre sus súbditos. Por lo tanto, los más grandes desafueros de la autoridades que les llegaban a los habitantes de Talamanca eran aceptadas sin protestas, como ley divina que debía ser cumplida sin dubitaciones. Esos empleados, además, gozaban de una subvención por parte de la Compañía frutera, nada despreciable: ciento veinticinco dólares para cada uno, regalo personal, y cincuenta dólares más para el mantenimiento de una fuerza de seis policiales, que, como se ha de suponer, jamás estuvieron en servicio.

Los despeñaderos intransitables que existían entre *Cocoquichá* y *Suretka* fueron reemplazados por la trocha en la cual se tendieron los rieles: se deslizaron sobre ellos las locomotoras y pequeños trenes acarreamos material para el establecimiento de la vía, y más tarde arrastraron los largos trenes cargados de bananos, producto de nuestro grandioso Valle de Talamanca, que a mí se me antoja decir es el mismo *Valle del Duy* de que hablaron los Conquistadores y Misioneros que lo recorrieron en lejanas épocas, y razono mi decir en la siguiente manera: La Reseña Histórica, de don Ricardo Fernández Guardia, cita varios trozos de informes mandados al Rey de España por Adelantados y Misioneros; pero son tan someros respecto a descripción de

los lugares, que sólomente quien ha vivido largo tiempo en la región, y ocupa sus ocios en investigaciones, puede llegar a conclusiones casi definitivas en cuanto a la verdadera situación geográfica del Valle del Duy.

El Valle que llamamos de Sixaola empieza al lado de Panamá desde la desembocadura del Yarkin, y por el lado de nuestro país desde *Cocoquichá* (después La Zoila, y hoy Chasse), y termina en la desembocadura del Sixaola

EL YARKIN Y SUS AFLUENTES

en el mar Caribe. Todos los costarricenses sabemos que el Río Sixaola toma ese nombre desde la boca del Yarkin, pues a este lugar vienen ya en uno sólo los distintos ríos que riegan la región de Talamanca, el Gran Valle que pretendieron robarnos y que aún nos disputa Panamá. Lo del robo, o despojo, como lo llaman los historiadores no fue Panamá: bien sabemos que fue Colombia, y habrá quien diga, parodiando al otro: "Culpa fue del tiempo y no de Colombia".

El Yarkin hacia arriba lleva el nombre de Tiliri (como aún lo llaman los indios), o Telire, o Tarire, si así lo prefiere el lector. Afluyen a este río por su orden: *Yarkin, Uren, Lari y Caen*; los más pequeños *Shirole, Coin, Ammen, Shcuy, Cuery*, etc. El Uren lo forman dos brazos casi del mismo tamaño: Uren y Sucu; al Lari (antiguo Arari), el Lari y el Dapari.

Los indios de *Biribri* habitan aún la cordillera que divide los ríos Lari y Uren; en esta cordillera, en la cuenca del Lari, existe un lugar que los indios denominan *Siqua-ut*, y en donde, según aseguran basados en la tradición vivieron, en los tiempos de la Conquista, los españoles. El río Caen es solitario en su largo curso; más lo aumentan quebradas grandes o ríos de poco caudal, como el *Dueri, Swuitsi, Spley*, que son los más caudalosos; y los de segundo orden *Orotzi, Texas, Cuebri, Samabri, Jámari*, así como infinidad de arroyuelos.

Talamanca está llena de leyendas entre las cuales alguna verdad habrá. Confío en establecerlo así alguna vez y en mi librito de apuntes tengo datos que, cuando sean constatados, he de publicar para asombro y

LEYENDAS O QUIZA VERDADES ESCONDIDAS

regocijo de los compatriotas míos que desconocen lo que es Talamanca. En busca de la verdad que puede encerrarse en tre tanta historia como se oye contar a los indios cuando su confianza ha sido ganada, y muy difícilmente por cierto, he realizado viajes atrevidos y peligrosos, cruzando ríos y yendo por caminos en forma tal que lo cierto llega a parecer fantástico.

Veamos por ejemplo cuando cierto día se llegó a mí un indio a quien conozco hace tiempo y de quien soy amigo; luego de haberlo invitado a mi frugal mesa, haciendo la digestión en el corredor de la casa en donde habito —por gentileza que me ha hecho en ello la U. F. Co., porque en esta región

ni Gobierno ni Municipalidad tienen un rancho pajizo para alojar a los funcionarios que, contra lo que es de esperar, quisieren conocer la región sobre la cual tantos decretos se habrán dado sin saber ni cómo ni por qué— dí en preguntarle acerca de los secretos que guardan, y acerca de los cuales, por el silencio mismo de esa raza extraña, nada saben historiadores que aprendieron lo que luego enseñan desde su escritorio, a la luz de una lámpara eléctrica. Manuel —tal era el nombre del indio amigo— me contó que en el Río Lari era donde vivieron los antiguos Reyes *de todo el Valle*, y que estos Reyes eran los Jefes de los Caciques que había en cada río. A mi pregunta de por qué sabía él que ése era el sitio de los antiguos Reyes, contestó con gran seguridad: Porque ahí era el lugar. Si lo quieres conocer, yo te conduzco; pero no digas a nadie que yo te enseñé porque me odiarán mis paisanos. A lo cual le dije que no debería tener cuidado.

Una mañana, en el mes de abril de 1933, emprendimos el viaje, tres hermanos indios y yo, lleno de proyectos y de pensamientos ilusos. Para mí, que había leído con todo interés el descubrimiento de la tumba de Tut-Ank-Amon; los del Monte Albán, en México, era muy posible que entre la inextricable vegetación del Valle de Talamanca durmiera el sueño de los siglos una ciudad de Reyes indios. Alentado por tales ideas anduve en pos de los indios todo el día. Llegamos a *Caxhabré*, último palenque del Valle sobre el río Lari. En ese poblado pasamos las horas de la noche durante las cuales era difícil la marcha, y por la mañana emprendimos nuevamente el camino hacia *Surrayebi*. Al principio no más de la jornada comenzamos una ascensión difícilísima, de un peñasco sobre el cual va el camino, si puede llamarse así a un trillo o vereda sobre una sólida y redonda roca. Bastaría el más ligero traspies para desprenderse desde aquella enorme altura y caer entre las durísimas y grandes piedras entre las cuales, golpeándolas con estrépito, corre el Lari; y he aquí como, siendo por demás extraño para mí tal sendero, y teniendo la desventaja de usar calzado, sin capacidad de poder avanzar cuando me despojara de él, como la más elemental prudencia me aconsejaba, aún pude dar gracias al Creador por haber dado a los hombres un cerebro con el cual apartar de sí todos los peligros, llevándonos con fortaleza y fija atención ahí en donde los más ágiles animales dudarían de andar.

Asiéndome de pequeñas plantas que encuentro al paso, voy ascendiendo la ladera, ayudado en ciertos lugares, en los cuales los derrumbamientos han hecho imposible el paso, por los indios, quienes lo hacen con largas varas que cortan tendidas sobre la roca y apoyadas en puntas de horqueta, a la altura de la cintura, con lo cual, echando de uno a otro lado fuertes bejucos, siéntome gimnasta y avanzó dificultosamente. Este detalle dará pálida idea de lo que fue el camino, y de lo que son los caminos de indios en las montañas. Llegamos a un puente, cerca de la quebrada *Oriñac*. El puente, suspendido, se fija sobre unos árboles de Sota Caballo, que tal es el nombre con que se conocen, y afecta la forma de los puentes de acero que han hecho célebres a los ingenieros que los han diseñado: más los cables, en vez de acero, son bejucos

de gran resistencia, el más grueso de los cuales, formado por muchos de ellos, con diámetro de cuatro a cinco pulgadas, sirve de piso, y va sostenido por otros muchos que se elevan hacia los tirantes superiores de los lados y que, puestos a altura de medio cuerpo, no solamente son sostén firme del puente sino que sirven de pasamano en el cual nos apoyamos. Bajo el puente, deslizándose raudamente entre peñascos, pasa bramando el río, cuyo áspero grito se escucha a centenares, quizá a millares de metros. Cruzo el río por esta hamaca y empiezo a subir el cerro que llaman *Namasú*, y, antes de llegar a *Surrayebi*, a quince horas de andar, paso la quebrada *Simoan*. Al día siguiente de nuestra llegada me llamó aparte Manuel y me pidió no dijese a nadie a lo que

UNA SORPRESA EN MEDIA MONTAÑA

íbamos, recomendándome explicarles que iba simplemente a conocer el lugar y por paseo. Al pie de la letra sigo las instrucciones de mi guía, el cual me permite reposar durante dos días; en este tiempo me dedico a recibir a los indios de poblaciones vecinas, quienes vienen a saludarme obsequiosamente. Cuando ha encontrado Manuel que descansamos suficientemente, y la curiosidad de nuestra llegada se ha aquietado, me pregunta si estoy listo; a la respuesta afirmativa siguen los preparativos de excursión. Por fin me dice: Ven, y lo sigo, lleno de ansiedad, como es de suponer. Me lleva hacia una calzada que viene desde el río *Lari*, y al llegar cerca de la casa en donde hemos habitado esos días forma ángulo recto y toma dirección suroeste. Avanzamos por ella hacia una loma, y cuando hemos llegado a poca distancia de ella, Manuel me indica con el brazo extendido, y me dice: ¡Mira! estamos frente a una cortina o pared de piedra, plana, como de seis pies de altura, y que rodea la loma; caminé sobre ella algo más de veinte metros, y supuse que sería más larga aún. Una vez que trepé sobre la cortina pude mirar que a diez pies de ella en dirección a la loma, a la misma altura de la anterior se elevaba una nueva, de iguales proporciones y semejante en todo a la primera. Ascendí por esa especie de gigantesco escalón, para encontrar otro más, y tras este, otro todavía, haciendo en total cuatro. En lo alto, Manuel me llama y me muestra un hueco profundo, una especie de habitación cerrada, hundida y ademada con la misma clase de piedra. Mirando con cuidado observo que el sitio tiene en cuadro unos seis pies por cada lado, y siete o algo más de hondo. Seguimos investigando, y encontramos que de igual forma que la habitación o tumba o lo que sea que hemos descrito hay varias, descubiertas o vacías; y de tal manera disimuladas con la configuración del terreno que, para un desconocedor sería imposible encontrarlas si no fuese guiado hasta ellas. Nadie sería capaz de imaginar siquiera la existencia de esas raras habitaciones para vivos o para muertos. Encima de las paredes, según imaginé contemplándolas con detención, debe de haber muchas más *llenas*, pues esas estaban vacías; y lo que en ellas hubiere sería quizá de gran importancia conocer.

Debo anotar que en la calzada que recorrimos previamente vi mucha cantidad de piedras labradas, semienterradas, cuadradas, planas, y otras re-

costadas al través de la calzada, éstas más largas que anchas y labradas por los cuatro costados. Con la misma clase de piedra existe en el lugar una circunferencia como de treinta pies de diámetro y tres de altura, lo cual parece estar formada por gradas; mas ello no lo pude constatar por estar recubierta de lajas. Alrededor de este túmulo de piedra existen cavidades que creí serían sepulturas, y en una de ellas encontramos una piedra plana labrada, que los indios dijeron ser un lagarto, y que a mí me pareció más bien semejante a una foca, no bien delineada, pues la figura es plana.

Esta fue mi primera excursión a Talamanca, es decir, a las cordilleras que rodean el más hermoso de los Valles del Sur de Costa Rica.

Chasse, Setiembre de 1934.

Bibliografía

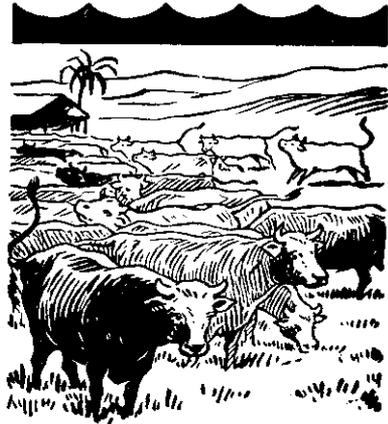
Costa Rica, por don Manuel González Zeledón, Ministro Residente de Costa Rica en los EE. UU. de A. Reimpreso del Boletín de la Unión Panamericana. Set. 1934. Imprenta del Gobierno, Washington.

La labor del actual Ministro en Washington, Dr. don Manuel González Zeledón, ha sido fecunda en cuanto al aspecto de propaganda para nuestro país se refiere, así como para otros aspectos. Con patriótica intención el señor Ministro González escribe y publica todo aquello que pueda significar una fuente de informaciones de valor para el turismo norteamericano, conocedor de que ello significa un intercambio entre los dos pueblos. En algunas ocasiones hemos dado noticia de sus trabajos para impulsar el progreso de nuestra agricultura y facilitar el desarrollo de nuestra exportación hacia los Estados Unidos. Hoy nos toca deleitarnos con el folleto que ha titulado "Costa Rica", en cuya portada, como un símbolo, presenta una hermosa planta de café en plena florescencia. Tanto la lectura, llena de datos de gran interés, como los grabados que contiene, hacen del folleto en referencia una valiosa forma de propaganda, y por ello merece nuestras más calurosas felicitaciones el autor.

Toda correspondencia diríjase a:

LUIS CRUZ B.

Apartado 783 — San José. C. R.



Libre de garrapatas
por un baño con

GARRAPATICIDA Bayer

Las garrapatas y sus larvas,
mueren. Inofensivo, seguro
y de uso muy sencillo.



GARRAPATICIDA
» Bayer «