

BOLETIN COMERCIAL

Año I

San José, martes 18 de Noviembre de 1902

Número 17

EDITOR,

Guillermo Vargas

ADMINISTRACION,

Imprenta Nacional.—Calle 19, Norte

Condiciones de suscripción

A LA GACETA con el anexo del BOLETIN COMERCIAL, tres colones por trimestre.

AL BOLETIN JUDICIAL, tres colones por trimestre.

Las tres publicaciones juntas, cinco colones por trimestre.

Cualquier solicitud debe venir acompañada de su importe en dinero efectivo.

Avisos, á precios convencionales, pagados adelantado.

SECCION CABLEGRAFICA

DIA 14

Gran Bretaña

LONDRES

Venta de navíos

El Almirantazgo ha puesto á la venta los siguientes navíos, por ser anticuados: Agamemnon, Cylops, Hydra, Poliphemus, Ajax, Edgar, Hecate, Glutton, Herminius y Hyacinthe.

Un diplomático excluido

Dice el *Jewis Chronicle* que el Ministro de Rumanía, señor Cartargi, no fué invitado al banquete que se dió para festejar al nuevo Co-regidor de Londres; y que esto se hizo con el exclusivo objeto de mostrar la indignación que causa el pésimo tratamiento que reciben los judíos en Rumanía.

Tipos de cambio

El cambio francés sobre esta plaza se cotiza sin variación; el alemán en Berlín á 20 marcos 45 pfennigs; el americano á la vista á \$ 4.86 es. y á 60 días á \$ 4.83¾; los pesos mexicanos á 38½ centavos; la plata en barras aquí á 22¾ peniques la onza, y en Nueva York á 49½ centavos.

España

MADRID

El Ministerio en formacion

Los esfuerzos de Sagasta para organizar un nuevo Gabinete han fracasado. Esta ma-

ñana se celebró una conferencia entre Sagasta y los demás Ministros renunciantes. El señor Moret y el Duque de Veraguas expresaron que no creían posible que el citado Primer Ministro lograra organizar el Gabinete. Se dice que el señor Montero Ríos, Presidente del Senado, tiene la intención de dimitir y retirarse de la política. Sagasta le manifestó hoy en la tarde al Rey que abandonaba la tarea de organizar el nuevo Ministerio, pero Alfonso XIII le rogó que hiciera otro esfuerzo en el sentido propuesto.

Noticias de Marruecos

Los informes recibidos de Tetuán anuncian el restablecimiento del orden en esta región. Los cruceros británicos han regresado á Gibraltar. Los rebeldes han puesto en libertad á sus cautivos. •

Francia

PARÍS

Fin de la huelga

La huelga de los mineros está prácticamente terminada, pues las dos terceras partes de los operarios ha vuelto á sus labores.

Italia

ROMA

Erupción del volcán Stromboli

Ha principiado una terrible erupción del volcán Stromboli; del cráter se levanta una inmensa columna de humo que arroja piedras incandescentes. Varias casas de la isla han sido destruídas. Notician de Apía, Samoa, por vía de Tonga, que está en erupción el volcán situado en Savaii, la isla más grande del grupo; tiene seis cráteres y por todos despiden humo y llamas. Un pueblo de la vecindad está cubierto con una capa de ceniza de dos pulgadas de grueso.

Estados Unidos

WASHINGTON.

La fiebre en Panamá

Los marineros americanos que están protegiendo el tráfico del istmo de Panamá, sufren los estragos de la fiebre amarilla; ya murieron dos de la peste.

Bolivia

LA PAZ

La expedición bélica

Se están activando los preparativos de la expedición que ha de ir al Acre. Los zapadores y gastadores salen mañana para preparar los caminos y embarcaciones; el grueso del

ejército probablemente partirá dentro de veinte días. El Ministerio se opone al viaje de Pando. De la Cámara de Diputados se pidieron hoy informes al Gobierno sobre una propuesta hecha por el Ministro Aramayo, en Santiago, al Gobierno de Chile, para ceder á este país los reclamos de Bolivia sobre un puerto en el Pacífico, por la suma de £ 2,000,000. Mañana se recibirá la respuesta.

Queda prohibida la reproducción de los anteriores cablegramas.

NOTAS VARIAS

Cultivo y preparación de la vainilla en México.

Por M. P. Preuss.

Del *"Journal de Pharmacie et de Chimie"* traducimos lo que sigue:

La región principal de producción de la vainilla es la provincia de Vera-Cruz, y en esta provincia, el centro principal es la pequeña ciudad de Papantla; el puerto de exportación, Tuapan. No existe cultivo racional de la vainilla; la mayor parte proviene de lugares incultos ó de *vainillales*, reducidas plantaciones semi-salvajes. Los naturales no se ocupan á la vez de la producción y de la preparación de la vainilla: los cosecheros venden los frutos frescos á los *vainilleros* que conocen el arte de prepararlos: *el beneficio*; ó que tienen empleados *beneficiadores* expertos en este arte.

La vainilla prospera en clima húmedo, en una altitud inferior á 600 m, en lugares donde la temperatura no baja nunca de 9 grados.

Para establecer un *vainillal*, se escoge un terreno virgen que tenga árboles poco elevados. Se arraza del todo el monte, se le quema y se siembra maíz. Al mismo tiempo que crece el maíz retoñan los árboles, que se vuelven á cortar, cuidando de dejar unos á distancia de una vara uno de otro, escogidos entre las especies que no crecen con demasiada rapidez ni que tampoco se elevan mucho. Estos arbolitos que se dejan, servirán de apoyo (tutores) á la vainilla. Se escogen, de preferencia: el cojón de gato, (*Tabernaemontana Berteri*: Apocinaceae); el Laurel (*Nectandra sanguinea*: Laurineae); el palo colorado (*Hamelia patens*: Rubiaceae).

Cuando los retoños de esos tienen una vara de altura, se hace al pie de cada uno, una zanjita de 30 centímetros de largo sobre 12 de hondo, en la cual se siembran dos ó tres brotones de vainilla, largos de una vara; á la parte inferior de esos brotones se le quitan las hojas sobre una longitud de 20 á 25 centímetros y esta parte desprovista de hojas se acuesta horizontalmente en la zanjita, teniendo cuidado de amarrar la parte superior del broton al arbolito que le sirve de apoyo.

Poco á poco van desarrollándose raíces en la parte enterrada; más tarde, raíces adventicias nacen en la axila de las hojas superiores, fijándose en el tutor y luego bajan hasta la tierra en donde se ramifican; á menudo sucede que la parte inferior de la planta se seca sin que por eso padezca el bejuco. El tutor (arbolito de apoyo) crece juntamente con la vainilla, y cuando esta ha alcanzado la altura de siete pies, se la hace pasar horizontalmente de un tutor á otro.

En el tercer año florece la vainilla (Marzo, Abril y Mayo). La fecundación se hace, ó artificialmente,

SE VENDEN

Las valiosas y extensas propiedades de bananal sitas en Matina y Zent; las propiedades de café y ganado en Las Lomas y las casas en Matina que pertenecieron al que fué M. J. Carroll.

Detalles en un aviso más adelante.

THOMAS SCOTT

San José, Costa Rica, 11 de Noviembre de 1902.

OCTAVIO QUESADA

ABOGADO Y NOTARIO

Despacha en el n° 116, Avenida 7ª, Este, Casa de las señoritas Montealegre, contigua al Registro de la Propiedad y Archivos Nacionales.

**PAGÉS HERMANOS
SUCESORES**

Existencia constante de abarrotes frescos y baratísimos. Licores de primera. Harina de "EE GALLITO" y otras marcas. Manteca exquisita. Depósito de cigarros "MURIAS" á precio de quema.

Esta antigua y acreditada casa comercial gira letras de cambio sobre España á tipos muy aceptables.

Donde por variadas circunstancias, tienes y debes comprar tus muebles es en el almacén de la fábrica de don Jorge Morales Bejarano, Avenida Central, Cuesta de Moras, casa n° 531.

**SILVESTRE SOLIS LEON
AGRIMENSOR**

7ª Avenida, Este.—550 varas del Parque Central

**Taller de Hojalatería y Fontanería
de Agustín Jiménez C.**

7ª Avenida, Este *Frente al Sagrario*
Prontitud y esmero en los trabajos que se me encomienden

El buen tono hoy, es decir: tengo mis muebles construidos en la gran fábrica de don Jorge Morales Bejarano, Cuesta de Moras, n° 531.

**BREVA BREVA
DIANA**

Como único importador de esta acreditada marca La ofrezco á precios especiales por partidas de 25 latas. Cada lata contiene 10 kilos con 294 tabletas. También tengo existencia en Limón y Puntarenas.

Walter J. Ford

MANZANAS FRESCAS

AL SIGLO NUEVO

ALMACEN DE TEJIDOS

En esta acreditada casa se están recibiendo para las próximas fiestas las más altas novedades en sedas, lanas, gasas y todo lo concerniente á adornos.

ALMACEN DE ABARROTÉS

Ponemos en conocimiento de nuestra numerosa clientela que desde el 1º de Noviembre hemos abierto al público nuestro nuevo Almacén de abarrotes, los cuales ofrecemos á los precios más ventajosos de esta plaza.

A. HERRERO & Cº—San José C. R.

UVAS FRESCAS

En *La Mascota* y el *Almacén Hernández* hay siempre depósito de la

Breva marca

"KEYSTONE"

que venden hoy á C° 23-00 cada

En cantidad de 25 latas se hará precio convencional.

PAGÉS & CAÑAS

Alejandro Alvarado h. — Fabio Baudrit

ABOGADOS Y NOTARIOS PÚBLICOS

Tienen su estudio en los bajos de la casa que ocupa la red telefónica, contigua al Gran Hotel.

Teléfono 227



BOTICA ORIENTAL
la botica de fama



Correo 350

Gran Vinatería y Cantina

de Serapio Tomas

Sabido es por todo el público que no hay establecimiento en su clase que le iguale en *Vinos y Licores extranjeros*.

Cuenta con hermosos y frescos salones concurridos por la mejor sociedad, para servir los famosos REFRESCOS y HELADOS de toda clase de FRUTAS; en TOSTELES y DULCES, no hay quien lo supere.

Esta antigua casa acreditada por su buen servicio, acaba de recibir el famoso y renombrado

Aceite marca "SALAT"

del cual es único agente en esta República Serapio Tomas.

Precios sumamente baratos.—Condiciones liberales en compras al POR MAYOR.—Servicio especial para BAILES, CASAMIENTOS y BAUTIZOS.

Muebles listos para la venta, nuevos y baratos. Almacén de don Jorge Morales Bejarano. Cuesta de Moras, n° 531.

AVISO

Participamos al comercio que en esta fecha hemos nombrado ÚNICO AGENTE en Costa Rica de nuestro

ACEITE marca "SALAT"

á don SERAPIO TOMAS, con quien podrán entenderse los comerciantes que deseen hacer pedidos.

J. Salat é Hijos

Barcelona, 3 de Octubre de 1902.

EN PUNTARENAS

Tengo café caracolillo que vendo á veinte colones quintal.

Las órdenes pueden dirigirse á don Andrés Sandoval de aquella plaza ó al infrascrito.

MANUEL J. GRILLO

**BREVA AMERICANA
"KEYSTONE"**

Marca registrada según *La Gaceta* n° 78 del 30 de Setiembre de 1902, venden

T. Assmann & Cº

W. STEINVORTH & HNO.

Tienen un surtido completo de mercaderías

Ventas exclusivas al por mayor y en condiciones liberales

El 1º de Noviembre trasladé mi despacho frente á la casa de don Federico Tinoco.

RICARDO KRIEBEL

DENTISTA ALEMÁN

Aserradero "BELMIRA"

Siendo Agente de este aserradero que produce las maderas mejor labradas de las que de las afamadas montañas de Dota llegan á esta capital, ofrezco al público, á precios de situación, tabloncillos, tablillas, reglas, etc. Las muestras pueden verse en casa de las señoritas Calvo, Avenida Central, Este. A las personas que quieran hacer contratos para entregas en los próximos meses de verano, se les harán descuentos de consideración. Para detalles dirigirse á

Marco Tulio Pérez

VINO RECONSTITUYENTE

Según la fórmula del Doctor Pettenkoffer, Profesor de la Universidad de Munich, Baviera

Este eficaz alimento para la sangre descubierto por un excelente profesor alemán, ha sido usado en el mundo como el mejor y más agradable reconstituyente. Los enfermos y convalescentes que toman el VINO RECONSTITUYENTE recobran sus fuerzas y el color rosado vuelve á su apagado rostro. Ha sido usado con éxito y renombre en todos los climas para curar la anemia, falta de apetito, dolores de estómago, náuseas, debilidad, por falta de sangre, palpitaciones nerviosas del corazón, insomnio y dolores internos de origen desconocido.

Pueden tomarlo jóvenes y niños así como las personas de edad avanzada sin jamás sentir las molestias que causan otras preparaciones irritantes y desagradables al paladar.

DOSIS.—Una copita tres veces al día antes ó después de las comidas. Para niños menores de diez años, de media á una cucharadita.

Agente general en Costa Rica, BOTICA ALEMANA—VICTOR FABIAN, Prop.

LAS AGUILAS AMERICANAS

Tienen fama de ser lo mejor de lo mejor. Pero esto no impide que

EL AGUILA DE ORO

sea un establecimiento de primera clase en la capital, por sus mercaderías nuevas y baratas, su cantina especialista en cocktails de todo precio, su billar hermoso y sus inmejorables provisiones.

ALMACÉN HERNANDEZ

SAN JOSE

Este almacén comprado últimamente por Pagés & Cañas ha sufrido una completa regeneración, Acaba de recibir géneros y abarrotes de toda clase, que, por ahora, vende más barato que nadie. San José, Octubre de 1902.

Carnicería Canossa de Ercole Canossa

Este laborioso y activo industrial extranjero, ha montado su establecimiento en el mercado á la verdadera altura europea.

FABRICA de salchichas, salchichones y mortadelas con una elaboración especial.

Completo surtido de abarrotes, mantequillas y quesos. Queso parmesiano, Queso amarillo, Queso caballo. Gran surtido de JAMONES, TOCINO y especialidades de potes importados de las fábricas de Europa. El gusto más exigente quedará allí satisfecho.

El señor Canossa tiene en el mercado ¡¡La gran despensa!! ¡¡La despensa de los Reyes!!

FOTOGRAFIA

Para obtener retratos buenos es necesario recurrir á un fotógrafo de gusto artístico, y que sepa los últimos adelantos del arte. El mejor estudio fotográfico es el que acabamos de instalar en la Avenida Central, Este, ALTOS DE CHINCHILLA y que tenemos el gusto de ofrecerlo al público costarricense, haciendo trabajos de mucha reputación y de precios módicos.

Correo, Apartado 482.—San José.

Céspedes y Mora

Juan Knöhr Hijos

Tienen un surtido completo de mercaderías.

Ventas exclusivas al por mayor y en condiciones liberales.

LOS HERMANOS ROMERO

TIENDA DE NOVEDADES

Mercaderías siempre nuevas y á la última moda europea.

ALMACEN DE CALZADO

Especialidad de la casa. Sorprendente calzado por la calidad, baratura y formas escogidas.

Manuel Romero

Dr. Gerardo Echeverría y Aguilar

ABOGADO Y NOTARIO

(Attorney at Law & Notary Public)
(English Spoken)

San José de Costa Rica.—Nº 163, 7ª Av. O.

EL TORITO

FÁBRICA DE CERVEZA DE JUAN MALEK

Único depósito de la Kola "Malek"

La cerveza TORITO, es la mejor y la más pura y saludable, porque en su fabricación se emplean los mejores y más sanos ingredientes. No hay adulteración. El que pruebe la cerveza TORITO y KOLA MALEK, sigue tomándola.

LA COMERCIAL

TIPOGRAFIA LITOGRAFIA

STAEHLE & Cº

Cuenta con excelentes operarios para atender los órdenes que se le encomienden.

Especialidad en trabajos de arte

los cuales hacen los hábiles litógrafos don Antolín S. Chinchilla y don Alberto Salazar Calvo.

Avenida Central, Este, en la casa que ocupa el Centro de la Liga de Obreros.

Si quieres comprar muebles con la seguridad de que sean buenos y baratos, en la fábrica de don Jorge Morales Bejarano, Cuesta de Moras, nº 531.

En esta fecha he trasladado la oficina de los señores

RIENSCH & HELD

DE HAMBURGO,

á la casa frente al Parque Central, al lado de la Escuela de Párvulos nº 1.

San José, 12 de Noviembre de 1902.

P. RITTER

Para muebles, inmenso y variado surtido, y todos relativamente baratos, el gran almacén de don Jorge Morales Bejarano, Avenida Central, Cuesta de Moras, nº 531.

Aviso á los beneficiadores

Compramos café en pergamino de buena clase, y también de terceras y clases inferiores.

Robles & Cº

Frente al Banco Anglo Costarricense.

Manufactura que compete en calidad y precios con los extranjeros, la fabrica de muebles de don Jorge Morales Bejarano. Avenida Central, Cuesta de Moras, nº 531.

José Vargas M.

ABOGADO Y NOTARIO

Despacha en su oficina situada en la Avenida Central Este, casa nº 349

L A F A M A

Continúa siendo la tienda del buen gusto y de las grandes novedades

Sederia chinesca sin igual

Artículos de gran fantasía

Ha sido abierto un almacén en el cual se vende al por mayor á precios que no admiten ninguna competencia

HERRERO HERMANOS

PAÑONES DE
TODA CALIDADVESTIDOS PARA HOMBRRES
DESDE \$ 10-00 EL FLUX

ó naturalmente (es decir, por medio de insectos del género *Melipona*, algunas veces por los colibrís.)

En los *vainillales* donde se practica la fecundación artificial, las plantas se agotan más luego, en razón del gran número de frutos que se desarrollan. Además, los frutos son menos hermosos que los que resultan en la fecundación natural; se atribuye esto, al hecho de que en la fecundación efectuada por los insectos, el pistilo de una flor se fecunda por el polen de otra flor, mientras en la fecundación artificial el polen se lleva sobre el pistilo de la misma flor. Se recogen los frutos hasta el décimo año, después del cual se abandona el vainillal. Los frutos deben ser cosechados en completa madurez; es decir, por los meses de Diciembre, Enero y Febrero, cuando su color pasa al verde amarillento. La mayor parte del tiempo, sin embargo, se cosechan ó bien en octubre, por los ladrones, ó bien por los propietarios mismos, por miedo de los ladrones. El fruto se corta con una parte de su pedúnculo, cuidando mucho de no torcerlo ni arrancarlo.

Los frutos son comprados por el *vainillero*, que los extiende 24 horas al aire para hacer evaporar el agua que se encuentra en su superficie. Entonces se separan en varios grupos, según sean maduros ó no, intactos, hendidos ó maculados. Cada clase se trata separadamente.

Sobre plataformas de cemento, ligeramente inclinadas y pegadas a una pared pintada de blanco, bien expuestas al sol, se colocan desde la mañana esteras, las que se cubren con frazadas de lana de color oscuro. Hacia las diez de la mañana están estas ya calentadas en todo su espesor: las vainillas se colocan entonces sobre las frazadas, arrojándolas perpendicularmente a la pared, en líneas tan aproximadas como se pueda, sin que se toquen. Hacia las dos de la tarde están tan calientes que apenas pueden tenerse con la mano. Su superficie está toda cubierta de gotitas, haciéndose de superior más oscuro.

Se ha tenido cuidado de calentar, también al sol, cajones de madera y frazadas de lana de color oscuro.

Las vainillas calientes se juntan rápidamente con las frazadas. Los cayados de las vainillas deben estar puestos hacia el interior de la caja. Llenada esta, las extremidades de las frazadas se vuelven sobre las vainillas, la caja se cierra y se lleva a un cuarto cerrado. El día siguiente se vuelve a abrir hacia las 9 ó 10 las vainillas ha sudado, está toda cubierta de gotitas, y su color se ha vuelto enteramente moreno. El sudor dura más ó menos 20 horas. Se repite el mismo tratamiento (exposición al sol y respiración) durante un tiempo que varía de 3 hasta 14 días según la temperatura. La práctica enseña cuando se debe suspender el tratamiento.

Las vainillas se colocan entonces sobre estantes en un cuarto donde se acaban de secar a la sombra. Se acuestan paralelamente, sin tocarse entre sí, sobre las tablas que se cubren con bramante.

En el día se les expone al sol unos momentos no más. Cuando el tiempo está lluvioso ó nebuloso, se prepara la vainilla en un horno (*pascoyón*), hemisférico, de 3 metros de diámetro; se hacen paquetes de 400 frutos, que se envuelven en frazadas y se colocan en esa forma en el horno calentado desde la víspera. Según la cantidad de vainilla que se beneficia la temperatura debe ser de 112° á 124°. Después de 2 horas de permanencia en el horno, se examina el contenido de los paquetes, y cuando los frutos han adquirido el color moreno, se sacan del horno, dejándolos empacados hasta el día siguiente, cuando se arreglan sobre los estantes, en el cuarto; se protegen del polvo por medio de bramantes.

Cuando la vainilla está de punto, lo que sólo puede conocerse mediante una larga práctica, se la encierra en cajas de estaño. Ha perdido entonces $\frac{1}{2}$ de su peso, y contiene todavía 20 á 30 p. 100 de agua.

La vainilla tiene sus enemigos; al principio del tratamiento, es el "moho blanco" el cual se evita aceitando los frutos; y el *garro*, alteración que hace que sean picados por unos granitos arenosos, cristalinos. Según unos, el garro es producido por un hongo; otros opinan que es una excreción de ácidos orgánicos cristalizados; hay quienes piensan que los puntos arenosos consisten en oxalato de calcio contenido naturalmente en ciertas células de la epidermis, que sale de las paredes celulares por rasaduras. Aceitando las vainillas se previene esta enfermedad. El tercer enemigo es el "piojo de la vainilla" (acariano del género *Tetracyphus*) que aparece cuando las vainas están encerradas en las cajas de estaño, y las comunica un sabor desagradable.

Se le destruye al mismo tiempo que el "moho

negro" que le acompaña á menudo, pasando las vainillas por el vapor del agua hirviendo.

Cuando la vainilla ha quedado en caja varias semanas sin alteración ninguna, se la divide en dos clases: la *bueno* y la *mala*. Esta se corta en fragmentos de uno á 3 centímetros y forma lo que se llama *picadura*.

Las vainas buenas se separan según su longitud, después de lo cual se amarran en manojos que se colocan por secciones de 40 en cajas de estaño, las que se envuelven en papel aceitado. Las cajas esas se empaquetan por 3 ó por 5 en un cajón de madera.

Según su aroma, su aspecto aceitoso lloco y flexible, su color, las vainillas se dividen actualmente en cuatro clases, á más de la *picadura superior, buena, mediana*, (exclusivamente las vainas hendidas, llamadas: *vajadas, ordinaria*. A más de estas, existen cualidades intermedias, (*bueno á superior, mediana á buena*).

La preparación de la vainilla es una industria de gran producto. En 1899 el mayor *vainillero* de Papantla ha exportado 300 quintales de vainilla, por valor de 1,500,000 francos. Los gastos de la preparación (beneficio) se elevan á 1,000 francos por 100,000 vainillas; el costo de compra del fruto fresco es de 12,500 francos; sobre 100,000 vainas las ganancias del *vainillero* son de 22,000 francos, más ó menos.

Aprovisionamiento de huevos en Inglaterra.

Con este título y firmado por Edward Brown, ha publicado un periódico inglés un notable trabajo en que hace resaltar el progreso que en la última década ha experimentado la avicultura de la Gran Bretaña, especialmente en cuanto á la producción de huevos se refiere.

Los avicultores ingleses hace diez años apenas si poseían además de la raza de gallinas común, las de "Cochinchina" y "Brama," dedicándolas casi exclusivamente á la venta, haciendo el mercado de huevos inglés, tributario en gran parte de Francia.

Hoy no solamente han aumentado el número de gallinas, sino que la producción de éstas ha crecido considerablemente y han importado y aclimatado gran número de razas extranjeras, entre las que se cuentan las españolas de Menorca y Andalucía, estudiando las diferentes cualidades de cada una para destinarlas al comercio que más productos puede ofrecerles.

Pero no se han contentado con esto sólo: han estudiado el terreno que más conviene á cada una para su aclimatación, habiendo demostrado que á las razas de carne amarilla les convienen los terrenos bajos y compactos, que los lugares abrigados eran los propicios para las de carne blanca, siendo las razas de carne morena, y entre ellas las dos españolas, las más fáciles de aclimatar en toda clase de terrenos.

En Inglaterra las gallinas se dedican á poner hasta los veintisiete meses, á cuya edad se destinan á la venta.

Los grandes avicultores tienen gallineros transportables colocados sobre carritos manejables que pueden ir recorriendo las distintas parcelas de terreno que según su cultivo conviene que ocupen. Divididas en lotes de á 25, se comen la larva de los insectos y estercolan las tierras en que precisamente se asientan.

En cuanto á los gallineros permanentes, además, están puestos con cuantos requisitos exige la higiene y limpieza, siendo de notar el "scratching" departamento en que entre paja y hojas secas se alojan algunos granos para estimular la actividad de los pollos que tienen que buscar este suplemento á su comida.

Como se ve, es grandísimo en Inglaterra el adelanto de esta rama de la industria agrícola, una de las más olvidadas en nuestra patria y de las más productivas y menos costosas en los alrededores de los grandes centros de población.

(La Industria Pecuaria.)

Tratamiento de las papas antes de la plantación

En su informe anual sobre los cultivos del jardín del Instituto Agrícola de Gembloux (Bélgica), el Profesor Damseaux hace conocer los resultados de un nuevo ensayo que se ha hecho, para preservar las papas de la enfermedad, antes de sembrarlas.

"Hemos ensayado el mojado de los tubérculos plantas, tres semanas antes de sembrarlos, en una solución de sulfato de cobre cuya energía tóxica se ha

atenuado con cal. El ensayo se hizo con tres mezclas de papas procedentes de semillas desde hacía tres años, pero de precocidad diferente. En cada una de las parcelas se plantaron unos 10 kil de tubérculos, que quince días antes de la plantación, se tuvieron durante unas veinticuatro horas, en un baño que contenía 1 kil. 6 de sulfato de cobre á 1 kil. 6 de cal viva, por 10 litros de agua. Para poder hacer comparación se sembraron tres parcelas de iguales dimensiones, con papas no tratadas.

El resultado fué decisivo. Las parcelas plantadas de tubérculos tratados con sulfato de cobre y cal estuvieron sanos tanto en sus hojas como en los tubérculos, y sus productos fueron mucho más elevados. Parece, pues, que el pequeño cultivo puede aprovechar este procedimiento. He aquí los resultados:

Papas trata- das.	Papas no trata- das.	Diferencia en favor del tra- tamiento en pro-calcio.
Papas tempraneras	250 kil.	218 kil. 32 kil.
Papas medio tempraneras 244	188	46
Papas tardías	238	156 82

Estos resultados son muy animadores, para que el procedimiento de M. Damseaux no se someta á nuevas experiencias.

(El Progreso de México.)

DIRECCIÓN GENERAL DE CORREOS

CARTAS REZAGADAS

Luis de Branchini	Candelaria Chinchilla
Luis Müller	José Casadella
José M. Campos	Rudolfo Klén
Aguilero Mora	José L. Alfaro Delgado
Manuel Echavarría	María Q. de Brenes
M. Aguirre	Emma Konneberg
A. Chiguent	Josik Dahanov
Ramón L. Leal	Francisco González
Carlos Álvarez	Domingo Bolaños
Th. F. de la Croix	Amelia Calderón
Ana Rivas	María de Mercury
Gregorio Delgado	Maria Quesada
José M. Acuña V.	Fauzino Fernández
Domingo Castillo	A. B. Davignaux
Enrique Freeman	A. Auviguet
Leonidas Bojarrano	Juan Herrera
En. Peitevín	Jesús Frutos
Juana Ulloa	Juan Herrera
Miguel Troyanovich (a)	Maria Estrada
Emilia A. de Ulloa	Polentina Paskuchera
Marta Deskevski	Brigida Loiva v. de
Henry Levien	C. Comonin
Eliass v. de Araya	Adelaida de Cordero

San José, 14 de Noviembre de 1902.

TIPOS DE CAMBIO

PLAZA DE SAN JOSÉ—NOVIEMBRE 17

Banco de Costa Rica	Thomas Scott
Londres 90 drs. 100%	Londres Vista 110 7/8
París vista 112 1/2	New York — 114 3/4
. cable 114 1/2	París — 110 7/8
New York vista 110 7/8 — 108 7/8
. cable 118 1/2	Génova — 110 7/8
San Francisco vista 110 7/8	Kingston — 115 7/8
. cable 118 1/2	
París 90 drs. 100%	
. vista 111 1/2	
. cable 112 1/2	
España vista 107 1/2	
Italia — 112 1/2	
Alemania — 108 7/8	
Bélgica 111 7/8	
	E. Challe & Co
	Londres Vista 110 7/8
	París — 110 7/8
	Hamburgo — 107 1/2
	España — 109 7/8
	Génova — 109 7/8
	Banco Anglo Costarricense
	Londres 3 días 110 7/8
	París — 110 7/8
	Alemania — 107 1/2
	Italia — 111 7/8
	España — 65 1/2
	New York Vista 110 7/8
	San Francisco 3 días 116 1/2
	New Orleans Vista 110 7/8
	United Fruit Co
	New York Vista 114 3/4
	Londres — 110 7/8
	I. D. Sasso
	Londres Vista 110 7/8
	New York — 114 3/4
	París — 109 7/8
	Hamburgo — 107 1/2
	España — 65 1/2
	Génova — 109 7/8

C. González Rucavado

PASANTE DE ABOGADO

Despacha en la oficina del Licenciado don Elías Castro Ureña.

Durante mi ausencia del país, dejo mi poder generalísimo á los señores Gallo y De Agostini.

San José, 12 de Noviembre de 1902.

3—1

ENRIQUE PUCCI

TIPOGRAFIA NACIONAL