



Repertorio Agrícola

Al Servicio de la Agricultura Nacional

EDITORES:

FRANKLIN RIVERA R.
VIRGILIO CAAMAÑO S.

San José, Costa Rica, Sábado 2 de Setiembre de 1950
Número 10 Volumen 1.º Año 1.º

TEL. 5141 - AP. 2229

Número Suelto..... ₡ 0.30
Subscripción Mensual ₡ 1.00
Subscripción Anual ₡ 10.00

"Un Continente Camino de la Ruina"

(Párrafos de un artículo de Mr. William Vogt, publicado por Harper's Magazine en junio, 1948)

".....El sueño de un standard de vida similar al de Norteamérica conduce a los latinos hacia una Tierra de Imposibles con una aurea luminosa que los imposibilita para ver la realidad. Algunas de sus masas descontentas y hambrientas miran hacia la medicina soviética y, sin tener en cuenta su base patológica, creen encontrar en ella una cura.

Hay tres puntos sobresalientes en esta enredada madeja, a saber:

La geografía de la América Latina es el factor más duro e inevitable para limitar la posibilidad de mejora de la condición humana. Si el lector no tiene una memoria clara del relieve que caracteriza el hemisferio occidental desde Rio Grande hasta el Cabo de Hornos, hará bien en leer este artículo con un ojo en el mapa, que le recuerde que sólo una proporción pequeña en extremo de la América Latina es de tierras planas o casi planas. Rusia tiene su Ucrania y los Estados Unidos y el Canadá sus regiones de maíz y de trigo, mientras la América Latina sólo tiene las pampas. La Patagonia chilena y Argentina es una semi-estepa con sólo trece pulgadas de lluvia por año. Sólo produce una grama ruda apenas buena para pastaje. Hay demasiada maleza en muchas áreas con la resultante degeneración causada por la invasión de plantas de baja palatabilidad. Se sabe además, que sufre erosión causada por el viento. La llanura alta y relativamente plana al noroeste de Río de Janeiro tiene suelos pobres y lluvias insuficientes y puede usarse tan sólo para pastajes efímeros. Se compararía al noroeste de los Estados Unidos. El nordeste brasileño es víctima de frecuentes y mortales sequías. En sus áreas planas la enorme hoya amazónica está cubierta de bosques y tiene lluvias superabundantes. Sus suelos son pobres y al remover el bosque, elementos químicos

indispensables son lavados rápidamente por las lluvias que pasan de 7 pies por año en algunos lugares. La materia orgánica en la superficie del suelo es oxidada por las temperaturas excesivamente altas del sol tropical "como un quemante polvo de magnesio", al decir de un geógrafo.

Las llanuras costaneras agrandadas en los últimos 800 años por las erosiones de las tierras altas, sufren también de excesos de calor y lluvia. Los terrenos donde se cultiva el banano en las costas de la América Central pasan en siete u ocho años de bosques vírgenes a tierras abandonadas. Los llanos de Venezuela, única porción adicional de tierras planas de extensión considerable, tienen suelo pobre en su mayor parte y reciben una cantidad de lluvia desfavorable, excesiva en parte del año e inadecuada en el resto.

Excepción hecha de la pampa argentina, estas tierras tienen tan poca duración, que los hacendados se han restringido a pequeñas porciones, forzados a treparse a las colinas.

Los valles entre vertientes, por razones que se verán adelante, ni siquiera comienzan a mantener la población que debieran. En las colinas las tierras son lavadas por las lluvias, materialmente "saliéndosele de entre los pies al campesino"....

En los Estados Unidos es generalmente aceptado que cualquier inclinación de tierra de más del 5 % requiere un tratamiento especial por parte del campesino, mediante terrazas, arados, etc. La presión causada por el aumento de la población y los sistemas de conservación de la propiedad, han forzado al hacendado latino a cultivar declives de 100 % o más en ciertas tierras. En algunos suelos, las cosechas de árbol, como el café, pueden ser fácilmente mantenidas, especialmente donde se usa el sistema de terrazas, pero a pesar de que muchos suelos latinos son menos erosibles que los de los Estados Unidos, se están perdiendo a una tasa enorme. En el continente Sur la erosión del suelo es casi universal en las tierras de cultivo.....".

Sumario:

SECCION DE ENTOMOLOGIA — Página 2

"El Combate de Insectos Dañinos"

Las pérdidas que ocasionan los insectos a la agricultura son cuantiosas, por lo que es menester llevar a cabo una campaña tendiente a combatir estos parásitos de las plantas, teniendo como base las informaciones técnicas de cómo hacerlo.

SECCION DE HORTICULTURA — Página 3

"El Tamarindo"

Un árbol de inigualable valor ornamental, de pocas exigencias culturales, que da un fruto admirable por sus condiciones alimenticias y medicinales: ese es el tamarindo.

SECCION DE GANADERIA — Página 4

"La Garrapata"

Con este capítulo sobre la garrapata continuamos este magnífico estudio que «REPERTORIO AGRICOLA» tuvo la primicia de publicar. Se refiere aquí a los métodos que se usan para controlar la propagación del parásito que más azota nuestro ganado vacuno.

SECCION INDUSTRIAL — Página 5

"Algunas plantas industriales"

En esta sección publicamos otra parte del trabajo del Ing^o Chavarría en el que bosqueja las posibilidades industriales de varias plantas oleaginosas de fácil cultivo y aclimatación en nuestro territorio.

SECCION DE SOBORDOS Y MERCADOS — Página 6

Sin fluctuaciones el mercado de granos.—Alza en el mercado de papas, de maicena, de manteca y de moras.—Baja en el mercado de tomates.

SECCION DE INFORMACIONES GENERALES — Página 7

Bananos.—El mango y sus aplicaciones.—Utilización de los huevos con cáscara manchada.

SECCION DE ENTOMOLOGIA

Colección de insectos a mano

Entre los métodos directos de controlar insectos está el de recogerlos a mano, bastante primitivo por cierto pero que en algunos casos resulta muy efectivo. La efectividad de este método se demuestra cuando se trata de insectos grandes, los cuales se ven o localizan por el daño que suelen producir en la plantación. Para coleccionar insectos se puede usar una pequeña palangana que contenga un poco de agua a la que se le echa un poco de canfín. Si se usa solamente canfín los resultados son mejores. Los insectos que se echan dentro de esta palangana pueden morir, ya sea por ahogamiento o por envenenamiento producido por el canfín, aunque algunos pueden bien escaparse.

Insecticidas

Donde motivos de grandes extensiones de terreno cultivado o aun tratándose de plantaciones pequeñas pero que han sido atacadas por insectos más pequeños, la recolección a mano del insecto o insectos dañinos es imposible de hacer, el uso de insecticidas viene a resolver el problema. En cuanto al uso de insecticidas, los insectos se dividen, como anteriormente se había dicho, en dos grupos: aquellos que tienen piezas bucales masticadores y mastican su alimento, y aquellos insectos que poseen piezas bucales chupadores y toman sus alimentos chupando o succionando los jugos de las plantas que atacan. La clase de insecto que se va a controlar debe, en consecuencia, examinarse a fin de determinar si se trata de un insecto masticador o chupador, así como también analizar la naturaleza del daño que esté ocasionando a la planta.

Si el insecto en cuestión posee mandíbulas o si la planta presenta síntomas de haber sido rasgada o comida en parte, indudablemente que se debe incluir en el grupo de "insectos masticadores". Pero si las piezas bucales se juntan formando como una lanceta o un tubo parecido a una jeringa y si la planta donde se encontró el insecto tiene sus hojas retorcidas, amarillentas o tiene partes marchitas, y su crecimiento es retardado y enano, sin ningún daño externo que no sea diminutos agujeros, entonces el insecto debe agruparse en el de los "insectos chupadores". Estos síntomas, sin embargo, no son específicos y debe examinarse la planta completamente, en especial las raíces, pues muchas veces el amarillamiento, la marchitez y el retardamiento del ciclo evolutivo de la planta pueden ser consecuencia de enfermedades fungosas, bacteriales, nematodos, deficiencias nutritivas u otras causas.

METODOS DIRECTOS DE COMBATIR INSECTOS

Los insectos masticadores pueden envenenarse cubriendo la planta afectada con un veneno estomacal, es decir, una sustancia que al ingerirla el insecto junto con su alimento vegetal le produzca un efecto de envenenamiento interno.

Los insectos chupadores deben eliminarse con un insecticida de contacto, o sea, una sustancia que mata al insecto por tener una acción caústica sobre el cuerpo de éste o bien por haber obstaculiza-

do los espiráculos del insecto que son válvulas por donde respira, pues se sabe que los insectos no poseen pulmones sino que toman el aire atmosférico por medio de estas valvulillas que tienen comunicación con el interior del cuerpo del animal por medio de un sistema complicado de canales o tubos.

Los insecticidas pueden aplicarse a las plantas ya sea en forma de "líquido" o de "polvo". Algunos pueden usarse en las dos formas,

pero otros solamente se emplean en una de las dos formas. Cuando el hortelano se propone rociar o espolvorear sus plantaciones, la forma que use para hacerlo dependerá del equipo que tenga, la distancia para coger el agua, las condiciones del clima en el momento de verificar la operación, el costo de la labor, y otros muchos factores.

Una de las cosas esenciales que hay que tomar en cuenta para realizar un control satisfactorio de insectos es la de aplicar la requerida cantidad de insecticida en el

(Pasa a la página 8)

Primera Semana Nacional de la Conservación de los Recursos Naturales

11 - 16 DE SETIEMBRE DE 1950

«Veo con simpatía y entusiasmo la Semana Nacional de Conservación de Recursos Naturales y con gusto colaboraré para que sea fructífera. Es una forma efectiva de hacer patria».

Presb^o CARLOS GALVEZ.

Abono Concentrado

CON ELEMENTOS MENORES

FORMULA ESPECIAL PARA PAPAS "5 Estrellas"

PARA INFORMES:

JOSE PLAB.

CARTAGO, COSTA RICA

Teléfono 112

Apartado 38

"Café Híbrido Montecristo"

FRANKLIN FERNANDEZ PACHECO, EN ALAJUELA,

productor del CAFE HÍBRIDO MONTECRISTO F. F. P., les recuerda a todos sus clientes que esta marca está debidamente patentada; por lo tanto, no hay que confundir este café con otros híbridos similares. A la vez manifiesta que la existencia de almácigos, semillas y manguito para este año está agotada y que para el próximo ya que se trata de cantidad limitada, ruega a los interesados hacer sus pedidos con la mayor anticipación posible.

SECCION DE HORTICULTURA

EL TAMARINDO

(TAMARINDUS INDICA L.)

El tamarindo, además de proporcionar una fruta sana y apetitosa, tiene la ventaja de ser uno de los mejores árboles ornamentales de los trópicos; su inmensa copa en forma de cúpula de gracioso y denso follaje, siempre verde, es un motivo que impregna vida al paisaje tropical. En nuestra región del Pacífico, al igual que en el interior de la provincia de Guanacaste, el tamarindo tiene un crecimiento vigoroso y esbelto debido a su predilección por los terrenos semiáridos y ambiente costanero, siempre que haya agua subterránea en buena cantidad. La anterior circunstancia no quiere decir que esta planta prospere no sólo en ese medio ya que alcanza su mayor corpulencia en suelos aluviales, ricos en materia orgánica, pudiendo alcanzar desarrollos hasta de 30 metros de altura; en la India se observan ejemplares de esta naturaleza que tienen hasta 6 y 8 metros de circunferencia en el tronco.

El árbol de tamarindo compite en belleza con la palmera y el almendro tropical. Da una sombra agradable y, por ser de la familia de las Leguminosas, procura gran cantidad de nitrógeno al suelo. Las hojas son compuestas, con dos a veinte pares de hojillas (pinas), como de centímetro y medio de longitud, de forma oblongas u obtusas, de color verde pálido y de consistencia quebradiza. Las flores, de color amarillo pálido con centro anaranjado, miden casi dos centímetros de ancho, suspendidas en pequeños racimos sueltos; los pétalos, que son cinco en número, son visibles y festoneados, con excepción de los dos inferiores que se han reducido a escamas. La primera floración, por lo general, se pierde (muchas flores no producen fruto). La fruta es una vaina o legumbre de color cenizo a canela, aplanado, desde siete hasta treinta centímetros de largo; su cáscara es muy quebradiza y cubre una pequeña porción de pulpa, de color amarillo ambas o rojo marrón (según la variedad), atravesada por muchas fibras largas y resistentes; es de sabor ácido y en su interior se alojan semillas lustrosas, de color rojo marrón y de consistencia muy dura.

Esta planta parece ser originaria de la zona tropical africana; algunos autores creen que sea asiática. En la India y Arabia se le ha cultivado desde tiempos remotos, dándosele al producto una considerable importancia. De esos lugares pasó a la América tropical, distribuyéndose profusamente en el territorio brasileño. El origen de su nombre es curioso: la forma arábiga es "Tamar-u'l-Hind" que significa "Dátil de la India", y la forma persa "Tamar-i-Hindi" pero es muy probable que el nombre original haya sido "thamar" que significa en ambas lenguas

"fruta" más bien que "tamar" (dátil), según lo especifican Yule y Burnell, citados por Popenoe. Al gran explorador García D'Orta se debe la correcta descripción del tamarindo en 1563, dando a conocer sus cualidades medicinales y dietéticas, a pesar de que Marco Polo lo había mencionado en 1298; ya en el siglo XIX se traficaba con la fruta del tamarindo en algunas regiones de América.

La fruta del tamarindo se emplea en los países asiáticos como ingrediente de comidas y bebidas, y para condimentar pescado. En Jamaica, isla de las Antillas Mayores, la fruta constituye un preciado artículo de exportación, em-

pacándola en la siguiente forma: la pulpa se extrae entera, sin semillas, y se echa en barriles de madera especial, en capas que alternan con otras hechas de azúcar ordinario; cuando el barril está casi lleno se vierte sirope hirviendo por todo, tapando el barril herméticamente. En China, así como en Costa Rica y Cuba, la pulpa se prensa en grandes tortas que luego se empaquetan en sacos hechos de hojas de palma; en esta forma es como se vende en los mercados americanos ya sea para hacer jaleas, cómpotas, refrescos, mermeladas o para usarla en la medicina casera como laxante, carminativo, digestivo, re-

frescante y antiescorbútico; debido a esta última cualidad es que los marinos suelen reemplazar el jugo de limón por el de tamarindo.

Es curioso observar que en la composición química de la pulpa del tamarindo maduro los porcentajes de azúcar (carbohidrato) y ácido están presentes casi en igual proporción; los ácidos presentes son el cítrico, acético y tartárico, principalmente. Es una de las pocas frutas tropicales que contiene más ácido y azúcar a la vez, siendo por consiguiente muy alimenticia. La fruta verde casi no contiene azúcar y es más bien peligrosa su ingestión; el azúcar aumenta conforme la fruta vaya madurando. Es rico en vitamina C;

(Pasa a la página 8)

Primera Semana Nacional de la Conservación de los Recursos Naturales

11 - 16 DE SETIEMBRE DE 1950

«Desde el púlpito hablaré a mis feligreses sobre este asunto, que es de capital importancia para el mejoramiento de nuestra patria».

Presb^o HORACIO MORALES Q.

Primera Semana Nacional de la Conservación de los Recursos Naturales

11 - 16 DE SETIEMBRE DE 1950

«Muy atentamente le damos las gracias por haber pensado en nosotros como posibles colaboradores en tan noble propósito, ya que estamos en un todo identificados con su iniciativa. Efectivamente, pensamos que una de las mejores herencias que la Patria debe legar a sus nuevas generaciones, es una tierra reconstruída capaz de una mayor producción de riqueza».

TABACALERA COSTARRICENSE S. A.

MANUEL DE MENDIOLA Gerente.

Primera Semana Nacional

de la Conservación de los Recursos Naturales

11 - 16 DE SETIEMBRE DE 1950

En la mayoría de los meses del año los manantiales están secos y las cañerías de casi todas las poblaciones son insuficientes; cuando esto pasa la gente le echa la culpa a la Municipalidad o al Gobierno, pero no se da cuenta de que esto se debe a que los bosques han desaparecido de las cumbres de nuestras montañas.

SECCION DE GANADERIA

EL CONTROL DE LA GARRAPATA

Para el control de la Garrapata se emplean garrapaticidas, de los cuales hay varias clases en el mercado, todos ellos buenos, pues lo que cambia en su concentración.

En cuanto al sistema de destrucción se refiere, hay varios que son: por medio de bombas; de quemas; por hambre, y con baños garrapaticidas.

Bomba

Para los pequeños propietarios, para los que no alcanzan tener unos 1000 animales en la finca, conviene una bomba para bañar a mano que hacer el gasto de un baño. Los inconvenientes que se presentan y las reglas que deben conservarse al utilizar la bomba, son los siguientes:

- 1º—Es un poco más costosa la operación porque se desperdicia garrapaticida.
- 2º—Es más laboriosa porque hay que coger animal por animal para bañarlo.
- 3º—Están más expuestos los animales a envenenamiento, porque generalmente se confía la operación a peones y en la preparación de la solución hay que tener muchísimo cuidado. De lo contrario, si queda más fuerte de lo debido, puede causar la muerte a los animales bañados, o si más débil, no mata las garrapatas.

4º—Puede también ocurrir el caso de que personas descuidadas dejen beber el líquido a algunos animales y esto les causaría la muerte.

5º—Cuidado de no dejar mojar el pasto con el líquido garrapaticida, porque podrían fácilmente ocurrir envenenamientos a los animales que comieren de dicho pasto. Además, el pasto que se humedezca con la solución se puede secar.

6º—Observar detenidamente las instrucciones que traiga el garrapaticida que se usa, pues ya vimos que no todos se usan a la misma proporción.

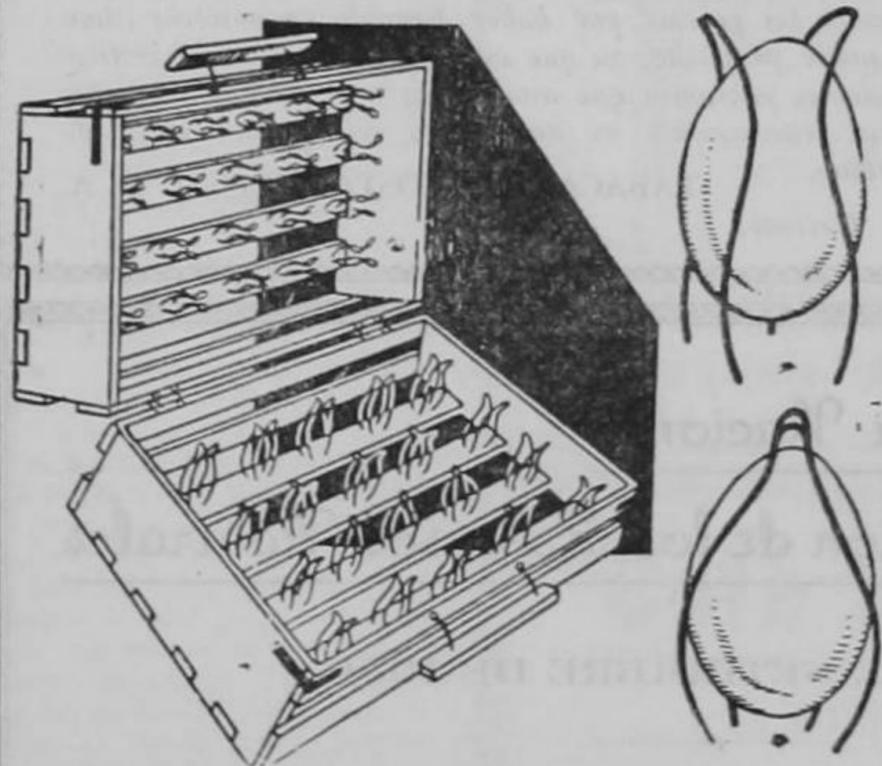
7º—Debe tomarse la precaución de mezclar muy bien la solución, porque de lo contrario ocurrirán quemaduras en la piel de los animales bañados y aun serios casos de envenenamiento.

8º—Tener cuidado de no bañar animales con sed, pues pueden tener el deseo de beber el líquido del baño y envenenarse.

Quema

Otro sistema de destrucción de la garrapata, completamente en desuso, es el de la QUEMA de los potreros. Por medio de ella se

(Pasa a la página 8)



PORT - HUEVOS

Para el transporte de huevos, lo más seguro, cómodo e higiénico donde FEOLI HNOS. LTDA.

CAPACIDADES:
2 - 4 - 8 - 14 - 28 DOCENAS

100 VARAS AL OESTE DEL TEATRO PALACE

El Tórsalo

N. C. Dermatobia hominis

Varios son los nombres que se le han dado a este flagelo en los diferentes países:

En México se le conoce como "GUSANO DE MOYACUIL".

En Guatemala, "GUSANO DE COLMAYOTE".

En Honduras y Nicaragua, "GUSANO DE ZANCUDO".

En Venezuela, "GUSANO DE MACACO", "GUSANO DE MOSCA" y "GUSANO DE ZANCUDO".

En Colombia, "NUCHE".

En Cayena, "MACAQUE".

En Brazil, "BERNE", "URA" y "TORCEL".

En Costa Rica, "TÓRSALO".

PERO SOLO HAY UN MEDIO DE CONTROL EN TODAS PARTES:

TORSACLOR



DESINFECTANTE Y MATA-GUSANOS

DE POSITIVOS RESULTADOS

URIBE Y PAGES — SAN JOSE, COSTA RICA

SECCION DE INDUSTRIAS

OLEAGINOSAS

Entre las principales oleaginosas que pueden cultivarse con gran ventaja en nuestro país, produciendo valiosísimas materias primas, merecen especial atención las siguientes:

1) AJONJOLI (*Sesamum Orientale*)

Planta herbácea anual, oleaginosa de primer orden, cuyo cultivo debe incrementarse ampliamente en Costa Rica, de tal manera que se supla el consumo local de aceites comestibles, sin necesidad de recurrir a la importación de ajonjolí procedente de otros países (Nicaragua, etc), como sucede en el presente, para abastecer los requerimientos de la planta industrial establecida en el país.

Costa Rica no sólo puede y debe proponerse a producir en su propio territorio la totalidad de ajonjolí necesaria para la fabricación del aceite que consume, sino

que debe empeñarse en sobrepasar ese límite y hacer de la producción e industrialización del ajonjolí una industria con capacidad para la exportación a otros países, que gustosamente y a un precio podrían consumir el excedente que el país produjera. Las variedades que deben cultivarse, exclusivamente, han de ser las que producen granos o semillas blancas y las amarillas, pero en ningún caso las variedades de grano negro, por ser muy inferior la calidad de aceite que de ellas se obtiene.

2) MANI (*Arachis Hypogææ*)

Planta oleaginosa de gran valor y amplia adaptación a nuestro país que podría cultivarse en mucha mayor escala de lo que actualmente

es el caso, a fin de utilizarla como recurso industrial de gran valor.

3) GIRASOL (*Heliantus Annuus*)

Planta oleaginosa de gran valor y amplia adaptación a nuestro país que podría cultivarse en mucha mayor escala de lo que actualmente es el caso, a fin de utilizarla como recurso industrial de gran valor.

4) HIGUERILLA (*Ricinus Communis*)

Crece espontáneamente en todas partes en nuestro país. De poder resistir la competencia de Oriente y de Brasil, podría producirse abundantemente en multitud de lugares en nuestro territorio.

5) COCOS (*Cocos Nucifera*)

Oleaginosa adaptable a nuestros litorales. Existen algunas manchas de cocales espontáneos, sobre todo en la parte Sur de la Costa del Pacífico de Costa Rica. Desafortunadamente, hasta el momento poco beneficio ha sido posible obtener de estos cocales espontáneos, debido a la dificultad de transporte. En la Provincia de Limón hay algunas plantaciones hechas adrede que, según entiendo, han dado muy buenos resultados. Tomando en consideración su cultivo relativamente fácil y el gran valor que su producto tiene, parece aconsejable incrementar debidamente su producción.

6) TUNG (*Aleuritis fordii*)

Arbol oriundo de China y adaptable a algunas zonas de nuestro territorio. Principia a producir aproximadamente a los tres años de sembrado y su rendimiento de cosecha aumenta paulatinamente hasta los 20 años de edad, estado en el cual, en buenas condiciones de clima, suelo y asistencia, puede producir aproximadamente 250 libras de frutos (semillas), de los cuales es posible obtener un equivalente de 50 libras de aceite.

El aceite de Tung conjuntamente con el aceite de linaza se ocupa para la fabricación de pinturas, barnices de alta calidad para intemperie, etc. Excelente para impermeabilizar maderas, telas, cueros, construcciones de cemento, etc. Se emplea en la fabricación de carpetas, linóleos, aisladores eléctricos, cables y dinamos. Se emplea como componente de la goma-laca.

7) SOYA (*Soja hispida*)

El frijol de soya, es nativo de Manchuria, rinde un aceite que puede usarse como sustituto del de linaza. También para plásticos. Valdría la pena experimentar con este cultivo en Costa Rica.

SOBORDOS

Marca: J. PLA. Contiene: 2 cajas atomizadores. Peso: 287 kilos.

Marca: TICA. Contiene: 6 cajas maquinaria agrícola. Peso: 2025 kilos. Embarcadores: Danzas & Co. Consignatarios: Tica Tecn. Ind.

Marca: R. C. SA. Contiene 104 bultos tarros para leche. Peso: 1334 kilos. Embarcadores: Louis Delius. Consignatarios: Rojas Cortés S.A.

Marca: R. C. SA. Contiene: 12 cajas molinos para maíz. Peso: 696 kilos. Consignatarios: Rojas Cortés, S. A.

Marca: F. RODRIGUEZ. Contiene 12 paquetes maquinaria agrícola. Peso: 3992 kilos. Embarcadores: Massey Harris Co. Consignatarios: F. Rodríguez.

Banco Crédito Agrícola de Cartago

Avisa a su estimable clientela y público en general, que con motivo de los festejos que han de celebrarse en esta ciudad por la tradicional Pasada de Nuestra Señora de los Angeles,

SUS OFICINAS PERMANECERAN CERRADAS
EL PROXIMO SABADO 2 DE SETIEMBRE.

Cartago, Agosto de 1950.

• BOMBAS DE AGUA

con motores eléctricos y de gas, con capacidad de 250, 350 y 450 galones por hora.

• HERRADURAS

para mulas y caballos.

• HIDROSULFITO DE SODIO

para uso en los trapiches.

• CARRETILLOS DE ACERO

para usos agrícolas y construcciones.

HA RECIBIDO

MASIS E HIJOS LTDA.

San José, Tel. 2689

Cartago, Tel. 17

SOBORDOS Y MERCADOS

NUEVOS SOBORDOS

Marca: RIMAC. Contiene 3 cajas partes tractores. Peso: 106 kilos. Embarcadores: Caterpillar Tractor Co. Consignatario: C. R. Marchini.

Marca: CEMSA. Contiene: 7 H. implementos agrícolas. Peso: 376 kilos.

Marca: C. R. & G. Contiene: 3 paquetes maquinaria agrícola. Peso: 1562 kilos. Embarcadores: Rome Plough Co. Consignatarios: Clachar & Romero.

Marca: GRACE. Contiene: 500 sacos alimento para animales. Peso: 907 kilos. Embarcadores: W. R. Grace & Co. Consignatarios: Grace & Co.

Marca: C. A. T. Contiene: 26 paquetes maquinaria para azúcar. Peso: 18,620 kilos. Embarcadores: Walter J. Folse. Consignatario: Central Azucarera.

Marca: M. H. R. Contiene: 120 sacos alimento para aves. Peso: 5553 kilos. Embarcadores: The

Quaker Oats Co. Consignatario: Manuel H. Rodríguez.

Marca: C. A. Contiene: 71 H máquinas para azúcar. Peso 53,136 kilos. Embarcadores: Walker J. Fulse. Consignatario: Central Azucarera.

Marca: C. A. Contiene: 3 H. regaderas de mano. Peso: 178 kilos. Embarcadores: Schofield Trading. Consignatario: José Pla.

Marca: SEGOVIA. Contiene: 200 atados palas carril. Peso: 5100 kilos.

Marca: RODSOL. Contiene 100 atados palas carril. Peso: 2525 kilos. Consignatario: Banco Anglo.

Marca: FISCEL. Contiene: 2 cajas de penicilina. Peso: 139 kilos. Embarcadores: Cutter Lab. Consignatario: Orden.

Marca: FISCHER. Contiene: 2 cajas Pord. veterinarios.

Marca: I. C. Contiene: 2 J. de apio. Peso 59 kilos.

Marca: SEVILLANA. Contiene: 1 saco de cubaces. Peso: 46 kilos.

Precios Corrientes en el Mercado Municipal de San José

ACEITE	desde € 2.30 lata de 30 lbs.; € 3.90 bot.
AGUACATES	1.00 cada uno
AJOS	1.60 la libra
APIO GRANDE	1.25 cada uno
ARROZ	0.60 libra
AYOTES	0.35 y 0.40 la libra
AVENA	0.80 la libra
AZUCAR	0.50 cada una
BANANOS	0.05 cada uno
BERENJENA	0.30 cada una
BROCOLI	1.50 el rollo de 3 1/2 libras
CAFE MOLIDO	3.20 hasta € 4.00 la libra
CAFE TOSTADO	3.40 hasta € 4.00 la libra
CEBOLLAS SECAS	1.25 la libra, primera clase
COL DE BRUSELAS	1.50 la libra
COLIFLOR	1.00 cada uno hasta € 3.00
CUBACES	0.55 hasta € 0.60 la libra
CHAYOTES	0.10 hasta € 0.25 cada uno
CHILE DULCE	0.10 hasta € 0.25 cada uno
ELOTES	0.10 cada uno
DULCE	1.20 hasta € 1.80 el atado
FRESAS	2.00 la libra
FRIJOLES DE COLOR	0.55 la libra
FRIJOLES NEGROS	0.50 la libra
FRIJOLES BLANCOS	0.60 la libra
GARBANZOS	2.35 hasta € 3.30 la libra
GARBANZOS chilenos	3.10 la libra
GARBANZOS mejicanos	3.40 la libra
GRAPEFRUIT	0.10 cada uno y 3 por 0.25
HARINA	0.50 hasta € 0.60 la libra
HUEVOS	0.35 y 0.40 cada uno
LECHE	0.60 hasta € 0.75 la botella
LECHUGAS	0.15 hasta € 0.35 cada una
LENTEJAS	3.20 la libra.
LIMONES AGRIOS	2 por 0.05 centavos
LIMONES DULCES	0.05 hasta € 0.10 cada uno
LINAZA	1.00 la libra
MAICENA	1.20 la libra
MAIZ DE MILLO	0.55 la libra
MAIZ	2.10 el cuartillo
MANGOS	0.10 hasta € 0.25 cada uno
MANTECA	2.40 la libra (extranjera)
MANTECA CRIOLLA	3.50 la libra
MANTEQUILLA	4.50 hasta € 5.50 la libra
MORAS	1.50 la libra
NARANJAS	0.05 hasta € 0.10 cada una
NUEZ-MOSCADA	0.10 cada una y € 3.00 libra
PAPAS	3.50 el cuartillo
PAPAYAS	0.70 la libra
PESCADO CURBINA	2.00 la libra
PESCADO SALADO	3.00 la libra
PESCADO PEQUEÑO	0.75 hasta € 1.50 la libra
PIÑAS	0.60 hasta € 1.25 cada una
PLATANOS VERDES	0.15 y 0.20 cada uno
REPOLLO	0.40 la libra
REMOLACHAS	0.40 la libra
QUESO	0.35 la libra
RUIBARBO	1.25 la libra
SAL	0.20 y 0.25 la libra
TOMATES	0.60 la libra.
VAINICAS	0.25 y 0.50 la libra

MATE TICO

PRUEBE EL DELICIOSO MATE TICO PREPARADO Y ENVASADO EN COSTA RICA.

ECONOMICAMENTE DINERO.....

CONSUMA «MATE TICO».....

Bueno para el desayuno. — Indispensable en el hogar.

“MATE TICO” SOLO UNO HAY

MARCA REGISTRADA

Haga sus pedidos a

MERCEDES JIMENEZ DE CARBALLO

75 varas Norte de LA FLOR DEL CAFE.

TELEFONO 44

::

APARTADO 190

CARTAGO, COSTA RICA

Semillas de Hortalizas, Flores y Pastos

Abonos e Insecticidas, Implementos Agrícolas

Vacunas y Medicamentos Franklin

Bombas para Atomizar DOBBINS en

EL SEMILLERO, LTDA.

TELEFONO 3152 - ALMACEN AGRICOLA establecido en 1918 - APARTADO POSTAL 783

PERSIANAS VENECIANAS

de metal, con Cenefa en 18 colores, OFRECE AHORA

CIA. CAMPOS HNOS. LTDA.

50 VARAS AL OESTE DE LA BOTICA FRANCESA

TELEFONO 1292

-

SAN JOSE, COSTA RICA

-

APARTADO 1761

INFORMACIONES GENERALES

UTILIZACION DE LOS HUEVOS CON CASCARA MANCHADA

La industria avícola de los Estados Unidos pierde varios millones de dólares anualmente a causa del mercadeo de huevos sucios o impropriadamente limpios, informa E. M. Funk. Las pruebas obtenidas en la Estación Experimental de Agricultura de Missouri muestran que los huevos sucios pueden limpiarse eficazmente empleando

soluciones de hidróxido de sodio (NaOH).

Los huevos sucios que se limpiaron con soluciones de hidróxido de sodio se conservaron en los depósitos fríos tan bien como los huevos que no fueron lavados.

Los huevos limpiados apropiadamente, cuando fueron sacados de los depósitos, fueron pagados a

precios equivalentes a los obtenidos por los huevos limpios almacenados al mismo tiempo. Las pruebas culinarias aplicadas a los diferentes grupos de huevos mostraron que los huevos sucios que se limpiaron apropiadamente poseían tan buenas cualidades comestibles como las de los huevos limpios.

También se demuestra que el

número de bacterias de los huevos congelados se reducía considerablemente limpiando los huevos con una solución de hidróxido de sodio antes de que se rompieran los huevos.

Utilización del Mango

El mango se utiliza, ante todo, como fruta y es de lamentar que entre nosotros no se consuma en mayor cantidad, pues su valor dietético es notable. Se sabe que es muy rico en hierro y que contiene calcio y fósforo asimilables. En contenido de vitaminas A, B1, B2 y C, como fruta verde o madura, no desmerece en términos generales, de ninguna otra y es rica también en azúcares, ácidos orgánicos etc., etc.

Pero si fuera el caso de que en tiempo de cosecha su consumo no sea fácil y remunerador, se puede aprovechar en mermelada, "espejuelo", etc. y, además, en:

Preparación de jugo de mango para enfrascar

La forma de fabricación de un delicioso y nutritivo jugo de mango, rico en vitaminas, es la siguiente: Se mezclan partes iguales de pulpa de mango fresco y agua y se le añade azúcar suficiente y ácido cítrico hasta darle la deseada acidez (aproximadamente en un 1 por ciento).

Para conservarlos por mucho tiempo se le puede adicionar, como preservativo "metabisulfato K".

Por último, el jugo de mango se utiliza también en mezcla del 10 %, con el de naranja, grape o pomelo, y así adicionado le imprime a aquéllos, color y gusto especiales y muy nutritivos.

La semilla o almendra que queda del procedimiento anterior se muele y lava hasta remover los taninos. Ya seca esta harina, de valor alimenticio comparable o superior a la harina de arroz, se puede dar en las mezclas para alimentación de cerdos y gallinas.

BANANOS

Creían los primeros cristianos que fué con hojas de banano con lo que Adán y Eva cubrieron su desnudez cuando les hubo venido la vergüenza, y hay que convenir en que para este primer ensayo de indumentaria se prestaban mucho mejor las amplias hojas de banano que las diminutas hojas de higuera o de parra, sobre todo completándolas con las guascas o fibras del tronco, a guisa de cordones y cintas, pues parece probable que por lo menos, aquella buena señora que causó nuestra perdición, ya pondría en sus trajes un poco de coquetería.

Según esto, el banano fué el verdadero árbol de la ciencia del bien y del mal, el Arbol de la Sabiduría.

SEÑOR FINQUERO:

— LA —

OFICINA DE INGENIERIA TOPOGRAFICA

Se pone a sus órdenes para trabajos de:

MEDIDAS DE FINCAS — DESLINDES — CAÑERIAS —
PLANOS — CAMINOS — ESTUDIOS PAJAS DE AGUA,
INSTALACION DE PLANTAS ELECTRICAS.

UNA ORGANIZACION PROFESIONAL SERIA Y RESPONSABLE QUE LE GARANTIZA A USTED EL BUEN EXITO DE SUS TRABAJOS.

150 VARAS NORTE DE "LA DESPENSA" — N° 136.

TELEFONO 3772 — SAN JOSE, COSTA RICA — APARTADO 1195

Primera Semana Nacional de la Conservación de los Recursos Naturales 11 - 16 DE SETIEMBRE DE 1950

«Durante toda mi modesta vida de agricultor he sostenido y sostengo que debemos, sobre todo, asociar cualesquier celebraciones cívicas o culturales, a fin de darles base práctica y útil ya sean éstas conmemorativas o surgidas del momento, con lo que irían unidas dos cosas, a saber: el simbolismo de ellas igualmente docente y ejemplarizante, y la preparación objetiva y palpable, de las fuerzas vivas del país, en un común esfuerzo por perfeccionar en lo posible, la vida espiritual y real de un pueblo eminentemente agrícola como el nuestro, pero interesado en la misma forma por levantar cada día su cultura y sus instituciones republicanas».

LUIS CRUZ BOLAÑOS.

Laboratorios Miran-Victoria Especialidades y Artículos "M. V."

FABRICADOS POR LOS LABORATORIOS "MIRAN VICTORIA" DE SAN JOSE, C. R.

Estos laboratorios están equipados con máquinas, aparatos e implementos modernos, que aseguran la más perfecta elaboración de los productos farmacéuticos. Además de su dirección técnica, en la cual colaboran personas idóneas, de larga experiencia y eficiencia, intervienen también las condiciones higiénicas y confortables del edificio en que están ubicados.

El lema de estos laboratorios se resume en los requisitos siguientes:

- 1.—Pureza de las drogas y de la materia prima en general, de suerte que responda a los más exigentes ensayos de las farmacopeas, especialmente de la americana.
- 2.—Seriedad en todas las preparaciones, así sean productos galénicos, reactivos analíticos, fórmulas magistrales y artículos industriales en general.
- 3.—Suministro de los precios más económicos, sin menoscabo de la mejor calidad de todo lo que se ofrece al público consumidor.

Los Laboratorios Miran Victoria significan pues, SERIEDAD - INTEGRIDAD - EXPERIENCIA

(Viene de la 4ª página)
destruye un gran número de garrapatas, aunque presenta el inconveniente de que no todas muc-

Control de la Garrapata...

ren. Además, el sistema de quema es considerado como muy per-

judicial para la fertilidad de los potreros, porque destruye mucha sustancia orgánica, mucho abono natural del potrero que pudiendo ser muy fértil, va perdiendo paulatinamente esa fertilidad.

Hambre

Como vimos al principio, las garrapatas no se alimentan sino de la sangre de los animales que invaden y pueden aguantar hambre, sin morir, hasta unos 90 días. Pasado este tiempo mueren. Si se tiene en cuenta que la garrapata no tiene el hábito de viajar, que apenas si se suben al pasto o a las ramas que quedan en el lugar donde ha nacido, basta con dejar un potrero vacío durante tres meses y las garrapatas desaparecerán de él. En tal caso, es suficiente bañar antes el ganado con el cual se va a surtir nuevamente el potrero.

Se debe advertir que ni mulas, ovejas, ni ningún otro animal debe quedar en el potrero que se desea librar de garrapatas, porque como algunas hembras de estos parásitos pueden alimentarse de la sangre de los animales que quedan, es claro que caen y ponen. En esta forma no se acabará con la garrapata, pues sabemos cómo una sola hembra puede producir hasta 4,000 garrapaticas.

Baño

El sistema más económico, cómodo y eficiente para librar los animales de las garrapatas, es el del baño garrapaticida. Haciendo uso del baño garrapaticida se libra a un animal de todas las garrapatas que tiene, inclusive en las orejas, cola, etc., con la menor

solución garrapaticida, en el menor tiempo posible, y de la manera más cómoda.

El baño garrapaticida no solamente mata todas las garrapatas a los animales, sino que los limpia de piojillo, sarna y cuantos parásitos tienen en la piel, que a veces, de manera invisible los mortifican. El mismo tórsalo disminuye mucho bañando los animales periódicamente.

Las garrapatas, como vimos en un principio, duran adheridas al animal por lo menos 18 días y mueren de hambre en cuanto se queden sin comer durante 90 días. Si se toma la costumbre de bañar los animales de un potrero cada dos semanas, cada 14 días, no se dará tiempo a ninguna garrapata de caer al suelo y reproducirse. Esto quiere decir que los animales sirven de trampa para coger garrapatas y llevarlas a morir en el baño. Al cabo de tres meses ha ocurrido lo siguiente: las garrapatas que se subieron a los animales, murieron sin poder reproducirse, debido al baño, y las que no tuvieron tiempo de subirse o adherirse a las animales, murieron por hambre.

En la práctica se tropieza con pequeños inconvenientes en la limpieza de un potrero. Ocurre que las garrapatas pueden subirse a los conejos, sapos y demás animales salvajes, y caer y poner, esquivándose así de morir en el baño. Pero en el conjunto de la plaga, esto significa tan poco que no vale la pena de tenerse en cuenta.

Se necesitan agentes para este Semanario.

Escriba al apartado 2229

EL TAMARINDO...

(Viene de la página 3)
bastante bueno en proteínas y pobre en grasa.

La planta se propaga por medio de semilla pero también puede multiplicarse por medios vegetativos, usando al respecto el injerto de "escudete" en la misma forma como se procede con el aguacate o el mango: se usan yemas pecioladas, bien maduras, de color grisáceo; las yemas se cortan de una pulgada de longitud y se insertan en patrones que tengan suelta la corteza (según indicaciones de P. J. Webster), aunque es un detalle de poca importancia esa la del patrón. En las regiones de nuestro país donde crece y desarrolla bien esta planta es muy corriente observar que debajo de los mismos árboles germinan las semillas de las frutas que, por haber alcanzado un mayor estado de madurez,

Métodos directos de...

(Viene de la página 2)
momento en que los insectos aparecen en número apreciable y peligroso para la plantación. Si se deja pasar este momento y la cantidad de insectos aumenta a un número considerable, resulta que será muy difícil efectuar el aniquilamiento de los mismos y además el daño que han producido es tan enorme que las plantas no volverán a crecer normalmente aun cuando los insectos se hayan destruido.

(Continuará)

caen al suelo; allí se desarrollan en pequeñas plantas que nunca llegan a tener poco menos de medio metro de altura, debido, especialmente, a la sombra tupida que proyecta el árbol madre.

Las semillas que se irán a sembrar deben seleccionarse previamente dejándolas guardadas por algún tiempo en saquitos de mantita, guindando en un sitio seco y más bien caliente. Al hacer el semillero, es necesario escoger un suelo vegetal algo arenoso y provisto de humedad; las plantitas deben tratarse muy cuidadosamente, ya que son demasiado delicadas. Como es tan lento el crecimiento, las plantas deben pasar al sitio o lugar definitivo al año de sembrada la semilla, para no entorpecer la siembra de otros cultivos. Algunos insectos, como las escamas y las hormigas, atacan a la planta con más promiscuidad y es por este motivo que se pueden usar preparaciones insecticidas que no dañen el follaje tierno de la misma.

En Costa Rica no ha habido un estudio serio sobre las variedades de tamarindo existentes (que probablemente no ascienden a cuatro), y sería muy provechoso un conocimiento más profundo sobre esta fruta a fin de convertirla en un producto de mayor consumo y quizás, de importancia para la exportación, como sucede en algunos países asiáticos en donde se practica intensamente el comercio de esta deliciosa fruta.

A LOS PROPIETARIOS de Ganado Vacuno y Caballar

EL SEGURO GANADERO

lo cubre de las pérdidas ocasionadas por la muerte de sus animales de raza fina



Indemnización en caso de muerte por enfermedad o accidente

Pida detalles al

Instituto Nacional de Seguros