

Biblioteca Nacional (Ciudad)
SEMENARIO de AGRICULTURA

EL AGRARIO

NACIONAL



DIRECTOR
FRANKLIN RIVERA R.

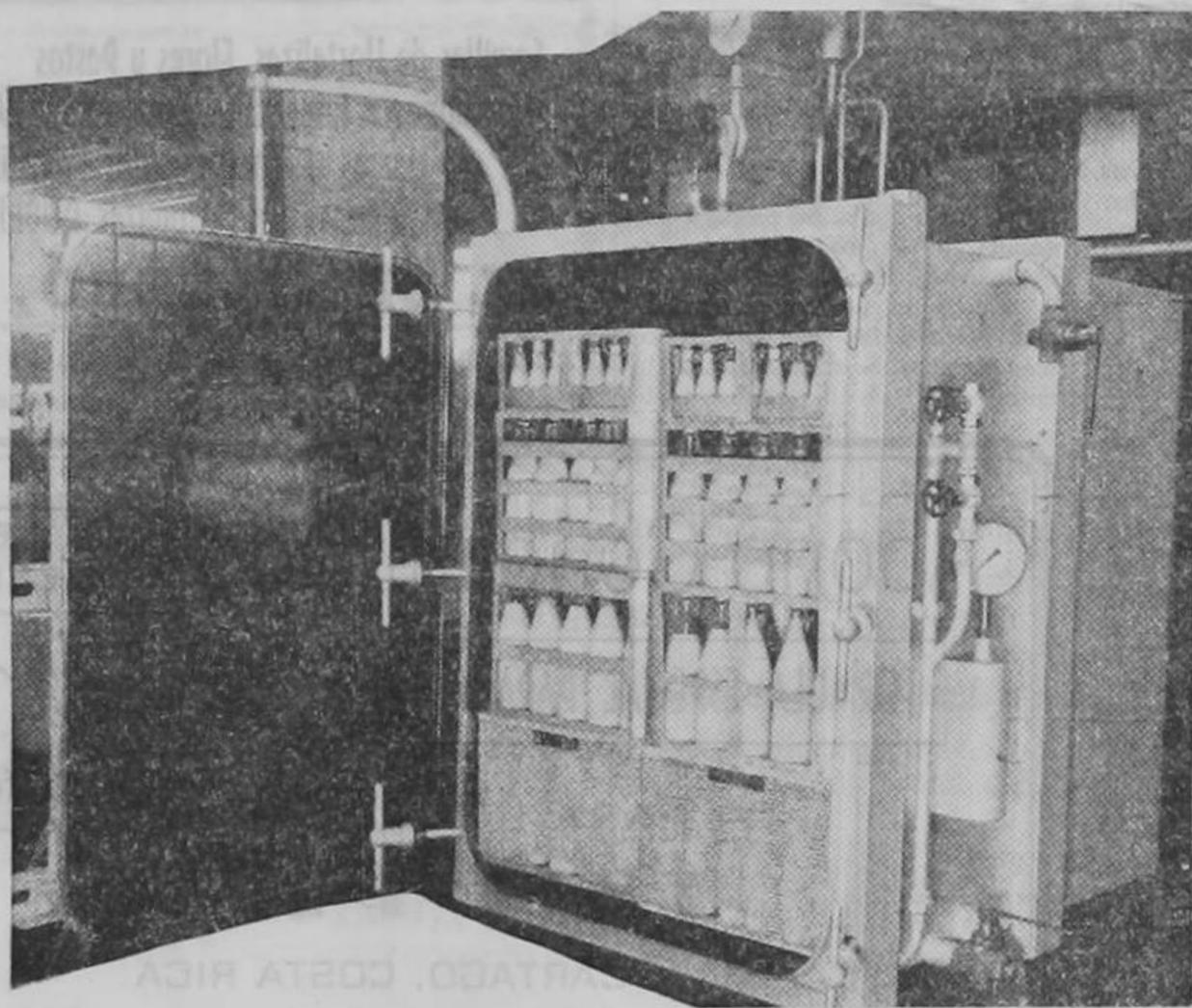
San José, Costa Rica, Sábado 16 de Setiembre de 1950
Número 12 * Año 1.º

TEL. 4280 - AP. 2229

Número Suelto..... ₡ 0.25

Subscripción Mensual ₡ 1.00

Subscripción Anual ₡ 10.00



Casco para esterilizar la leche embotellada para una capacidad de 900 botellas
de 1/1 litro

LA CENTRAL LECHERA INDUSTRIAL instalará una Planta Esterilizadora de Leche
y empleará Cascos como los que representa el grabado.

SUMARIO:

HORTICULTURA — Página 2

Alfabeto de la Huerta Casera.

Breve descripción de cada una de las principales hortalizas.—Su siembra, cultivo y aprovechamiento.

INFORMACIONES GENERALES — Página 3

Principales elementos de la alimentación humana.—La carne, la leche, los huevos, las legumbres y las frutas.

SOBORDOS Y MERCADOS — Página 5

El mercado de granos mantiene un estado de quietud.—Sigue ascen-

diendo el precio de los ajos.—Muy pocas variaciones en otros productos.

INDUSTRIA PECUARIA. — Páginas 6—7—8.

El problema de la Fiebre Aftosa en México, por Alberto Abondano H., Médico Veterinario.

"EL AGRARIO" se complace en dar a la publicidad un trabajo elaborado por el doctor Alberto Abondano H., relacionado con la presentación de la Fiebre Aftosa en México, país al cual viajó por su propia cuenta para estudiar detenidamente la aparición, propagación, sintomatología y control de tal temida enfermedad.—Se continuará la publicación de este trabajo en los números siguientes dada la importancia que reviste.—El lector podrá enterarse del enorme perjuicio que ocasionaría la llegada de la fiebre aftosa a Costa Rica.

HORTICULTURA

ALFABETO DE LA HUERTA CASERA

ACELGA: Da bien en climas fríos y medios. Se siembra de asiento, en hileras, a 30 centímetros entre hileras. En cada hoyo se ponen dos o tres semillas a profundidad de unos dos centímetros, y se cubren con tierra. Si el terreno está seco, se riega en seguida. Nacen a los ocho o diez días. Cuando tengan dos hojas se entresacan, dejando solamente lo mejor de las plantitas. Se desyerban y riegan cuando sea necesario y al llegar a una altura conveniente se aporcan. Se aprovechan para comer sus grandes hojas carnosas de gruesas nervaduras, que se van cortando a medida que se necesitan, comenzando por las de afuera. Se preparan como las espinacas. Unas 630 semillas pesan 10 gramos. Su poder germinativo dura unos dos años.

AJO Da en todos los climas, menos en los muy ardientes y secos. Se siembran de asiento, enterrando los bulbillos o "dientes" en hileras rectas separadas entre sí 30 centímetros, y a 20 centímetros entre mata y mata. El "diente" se coloca en la tierra en la misma posición que tenían en el bulbo, o sea con la parte más delgada hacia arriba. En la práctica no se siembran semillas de las que da la flor. Se desyerba, se riega, y se afloja la tierra cuando sea necesario. Se cosecha cuando se marchiten las hojas, unos cuatro o cinco meses después de la siembra. Su empleo como condimento es bien sabido. Contiene vitaminas A, B y C. Tiene muchas propiedades medicinales y la esencia de ajo no falta en las buenas farmacias. El ajo no debe faltar nunca en la huerta casera.

BERENJENA Da en todo clima, menos en los muy fríos y húmedos. Mejor en los más cálidos. Se siembra en almácigos. Nace más o menos a los diez días. Se trasplantan las matitas cuando tengan unas dos pulgadas de altura, plantándolas en hileras, a 50 centímetros entre hileras y entre matas. Debe dárseles el mejor pedazo de tierra de que se disponga en la huerta. Se desyerban, se riegan cuando no llueva, y se aporcan cuando tengan una cuarta de altura. Unos cuatro meses después del trasplante ya hay frutos, los cuales se van cogiendo a medida que vayan teniendo buen tamaño. Se come en rebanadas fritas con tortilla de huevo; también rellena. Contiene gran cantidad de hierro, fósforo y calcio y buena proporción de vitaminas A, B y C. Unas 2,500 semillas pesan 10 gramos, y su poder germinativo dura algo más de dos años.

CALABAZA O ZAPALLO. — Estos productos dan en climas fríos y templados. Ya hemos di-

cho que la calabaza puede sembrarse al pie del cerco de la huerta para que enrede en él, aunque así dará menos, pero en cambio ahorrará mucha tierra. Hay calabazas de "arbolito", que ocupan poca tierra, pero viven poco y menos frutos. No pueden esperarse muy buenos resultados como enredadera, pero es una planta que no debería faltar en ninguna finca donde cupieran unas matas, porque es un alimento particularmente rico en Riboflavina (vitamina del grupo B), en Caroteno o Protamina A y en grasas, elementos valiosos que se aprovechan todo cuando se utiliza para sopas el agua en que se cocina.

CEBOLLA
Da en todo clima. Se propaga por semilla, o por los mismos bulbos o "huevos". Para la huerta casera la semilla se siembra en almácigos. Nace a los diez días, poco más o menos. Se trasplanta cuando tenga unos 8 ó 10 centímetros de

altura a 30 centímetros entre las hileras y 15 centímetros entre mata y mata. Cada plantita se entierra unos cuatro centímetros, y se le aprieta bien la tierra al pie. Si se usan "huevos", se sembrarán en la misma forma, sin cubrirlos del todo. En seguida se les da una buena rociada. Antes de plantarlas se les quitan las hojas secas y marchitas, se despuntan las hojas verdes, y se recortan las raíces largas. Se desyerban, se aporcan, se mantiene floja la tierra, y si no

lloviere se riegan bien cada semana. Se cosechan a los 4 ó 5 meses. Se comen crudas o ensalada, fritas con carne, o en encurtidos.

La Cebolla cabezona es rica en Calcio y Acido Nicotínico (vitamina del grupo B). Unas 4,000 semillas pesan 10 gramos, y su poder germinativo escasamente dura un año.

COLIFLOR Da en climas fríos y templados. Se siembra en almácigo. Nace a los 5 ó 6 días. Se trasplantan cuando tengan unos 10 centímetros entre matas. Dos o tres semanas des-
(Pasa a la página 4)

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

Abono Concentrado

CON ELEMENTOS MENORES

FORMULA ESPECIAL PARA PAPAS

"5 Estrellas"

PARA INFORMES:

Teléfono 112

JOSE PLA B.

CARTAGO, COSTA RICA

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 manquito 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.

INFORMACIONES GENERALES

LA CARNE

Constituye uno de los principales alimentos del hombre; su valor nutritivo radica principalmente en diversas sustancias hidrocarbúricas, que proporcionan parte del calor animal que necesita el cuerpo humano; sin embargo, su composición en materias azoadas y grasas, no es proporcional a la ración alimenticia del hombre, por lo cual no puede ser éste exclusivamente carnívoro.

No sólo es insuficiente la alimentación carnívora; su abuso conduce a la gota, provoca la obesidad y favorece la arterio-esclerosis; su uso debe, pues estar equilibrado con otro tipo de alimentos; sin embargo, se recomienda para las diversas enfermedades en las que el organismo tiene necesidad de su actividad, como la anemia, la diabetes, la tuberculosis, las convalecencias, etc.

La carne suele ser tomada cocida o frita; sin embargo existen otras dos formas en que puede comerse; una de ellas es la carne cruda, que se sirve desgrasada y finamente picada, revuelta con sal y especias; su valor nutritivo, en este caso, es superior; pero, en cambio, es más peligrosa, porque pueden encontrarse con mayor facilidad las bacterias características de esta clase de alimentos. La otra manera es en extracto; éste se obtiene mediante la presión de la carne cruda, que secreta un jugo muscular preconizado contra la tuberculosis y la anemia.

Es necesario tener gran cuidado en la compra de las carnes; el cerdo y el carnero transmiten la tenia, vulgarmente conocida como solitaria; las reses, especialmente las vacas de establo, suelen estar contaminadas con el microbio de la tuberculosis; el cerdo es, además, transmisor de otro microbio fuertemente tóxico: la triquina.

LA LECHE

De los alimentos de derivación animal, encuéntrase en principal lugar, la leche; desde luego, constituye el primer alimento que se ingiere al nacer; es, a lo largo del desarrollo y del crecimiento infantil, una comida indispensable, sin la cual es propenso el raquitismo de los niños. Aún para el adulto, la leche significa un alimento de primer orden, puesto que posee en gran cantidad albuminoides, materias muy importantes en la nutrición.

Los albuminoides que contiene la leche son tres: la caseína, la lactalbumina y la lactoglobulina. Son estos últimos los que, coagulables por el calor, forman una capa grasa y espesa, conocida con el nombre de nata. Aparte se encuentra en la leche la mantequilla, que resulta de la aglomeración de los glóbulos de azúcar en el estado de lactosa y de diversas sales minerales, como los cloruros, fosfatos, carbonatos y sulfatos alcalinos.

Principales Elementos de la Alimentación Humana

La composición media centesimal de la leche, es la siguiente:

Agua	86.13
Caseína y otras albuminoides	4.92
Cuerpos grasos	4.05
Lactosa	5.50
Sales minerales	0.40

No obstante, la excelencia de este alimento, es, sin embargo, preciso tener cuidado al adquirirlo. La leche es, a menudo, sujeto de fraudes. El más frecuente consiste en la adición de una cierta cantidad de agua; luego, para aumentar la densidad, dar el sabor, se le

añade harina, almidón, fécula, etc. Por otra parte, la leche puede traer naturalmente el virus de la tuberculosis y es necesario que antes de tomarse se proceda a su esterilización. La leche acuosa o azulosa, acusa algunas veces la tuberculosis original de la vaca; en todos los otros casos, es producida por vacas mal alimentadas o debilitadas.

Uno de los medios que se usan más comúnmente para evitar que la leche se convierta en agente transmisor de esta terrible enfermedad, es la pasteurización. Viene este nombre de Pasteur, químico

francés del siglo pasado, que descubriera los organismos microscópicos, llamados microbios, que son, por lo general, quienes originan las enfermedades.

El procedimiento que este químico inventara para esterilizar la leche, consiste en hacerla pasar a diferentes temperaturas y aereándola alternativamente, con el objeto de que no pierda sus cualidades nutritivas, llamóse en su honor pasteurización. Este procedimiento mata los microorganismos; pero no ataca sus esporas; por lo tanto, sólo es eficaz durante el plazo que tardan en reproducirse, o sea, de 48 a 60 horas.

De los derivados de la leche se obtienen alimentos tan sabrosos y nutritivos como la mantequilla, la crema y el queso.

Recomiéndase la leche como una benéfica dieta para los enfermos del estómago; asimismo, es favorable para los dispépticos y está indicada para todas las enfermedades febriles, las lesiones renales, vesicales e intestinales.

LOS HUEVOS

Muy nutritivos y fáciles de digerir, los huevos ocupan un buen sitio en la alimentación; las materias de que están constituidos, albúminas y grasas, los recomiendan para las personas que desarrollan fuertes trabajos musculares. Por otra parte, pueden tomarse casi siempre sin peligro, al menos que estén pasados o *buenos*, lo cual se advierte fácilmente.

Junto con la leche, integran un saludable alimento para los niños y excelente dietética para las personas afectadas de cierto tipo de enfermedades, como las irregularidades del estómago y de los intestinos.

LAS LEGUMBRES

Con este nombre genérico designase la mayor parte de los alimentos vegetales de los que hacemos un diario consumo. Muchos de ellos forman la base de nuestra diaria comida, como los frijoles, las papas, los nabos, las zanahorias. En esta designación entran también las verduras que comemos con frecuencia: coles, coliflores, lechugas, chícaros, etc.

Los frijoles constituyen un alimento sano, nutritivo y sabroso; contienen una buena cantidad de hierro, materia que sirve para robustecer los organismos anémicos o demasiado trabajados. Poseen, asimismo, albuminoides y fécula, en porciones importantes. Por ello son benéficos en la nutrición de los trabajadores.

Las papas son también otro alimento nutritivo de gran consumo. Los almidones y féculas que poseen, les hacen ser muy apreciadas. Igualmente otros tubérculos: los nabos y las zanahorias, entre los principales.

(Pasa a la página 4)

PESQUERA DEL PACIFICO

350 varas al Sur del Teatro América

LE OFRECE:

Pescado Fresco

Camarones Frescos

Calamares Frescos

Teléfono 4683 - Servicio a Domicilio

LA FLOR DEL CAFE, LTDA.

OFRECE

**CAFE TOSTADO FRESCO
Y MOLIDO A LA VISTA
DEL PUBLICO**



CAFE PURO

y de

Buena Calidad

CARTAGO, C. R.

pués se aporcan moderadamente. Este aporque se repite cada mes. Se riegan cuando no llueva. Cuando la "cabeza" está completamente formada, se doblan hacia arriba las hojas, se juntan las puntas y se amarran por encima de la "cabeza", para que las cubran. Así blanqueará. Unos pocos días después la "cabeza" estará blanca, suave y tierna, y es el momento de cosecharla. Se corta con hojas y todo, para que la protejan mientras se aprovecha. Se cocina y se sirve caliente o fría con diversas salsas, y también en encurtido. Es buena fuente de vitaminas del grupo B. Unas 5,000 semillas pesan 10 gramos. Su poder germinativo dura cerca de dos años.

ESPINACA Da en climas fríos y templados. Se siembra de asiento, a distancias de 40 centímetros entre hileras y 40 centímetros entre matas. Se ponen 3 semillas en cada hoyo, a unos 2 centímetros de profundidad, y se cubren con tierra. Nacen a los 8 ó 10 días. Al momento de la siembra la tierra debe estar perfectamente húmeda. Si al nacer las matas no llueve, hay que regar. Cuando tengan dos hojitas se entresacan, dejando solamente la mejor mata. Se desyerba, se afloja la tierra, y se riega, cada vez que sea necesario. Se cosechan como la acelga y se usan del mismo modo. Se cocinan en poca agua, por pocos minutos, sin bicarbonato. Se sirven con sal y crema o mantequilla o machacadas. También se comen crudas en ensalada. El agua en que se cocinan debe aprovecharse para sopas, porque retiene vitaminas A y C. No debe darse a los niños pequeños porque el ácido oxálico que contiene perjudica la asimilación del calcio que llevan los demás alimentos. Unas 1,300 semillas pesan 10 gramos. Su poder germinativo dura unos 2 años.

HABICHUELAS Dan en todo clima. Son unas variedades especiales de frijoles que se comen tiernos con vainica y todo, porque las vainas (legumbres) cuando están tiernas no tienen fibras o hilachas duras. Hay variedades enanas o de "arbolito" y variedades que enredan. Naturalmente se siembra de asiento a 60 centímetros entre hileras y 40 centímetros entre matas. Dos o tres semillas en cada hoyo. Nacen a los 7 u 8 días. Se desyerban y riegan cuando sea necesario y se aporcan. Las variedades que enredan necesitan tutores o varas clavadas al pie para el efecto. Se cosechan a medida que comienzan a notarse en las vainas los abultamientos de las semillas, cuando aún están tiernas. Las que se destinan para semilla se dejan secar en la mata, como es natural. Las habichuelas son fuente rica en minerales y vitaminas, especialmente vitamina C, Riboflavina y Acido Nicotínico del grupo B).

LECHUGA Da en todo clima. Se siembra en almácigo. Nace a los 6 ó 7 días. Cuando

Alfabeto de la Huerta Casera

(Viene de la 2ª página)

las matitas tengan 4 ó 5 hojitas se trasplantan, a 25 centímetros entre hileras y matas. En seguida se riegan abundantemente. Se desyerban, se les mantiene la tierra floja, y se riegan si no llueve. Se cosechan cuando tengan el tamaño deseado, cortando la mata a boca de tierra. La lechuga se come cruda con limón y azúcar, o más comúnmente con vinagre, aceite y sal. Las hojas más verdes son las más ricas en vitaminas A y C. La lechuga contiene también calcio y fósforo. Unas 1,500 semillas pesan 10 gramos. Su poder germinativo dura algo más de dos años.

La lechuga es quizás la más universal de las hortalizas y los criadores de variedades han hecho prodigios con ella. Las hay de hoja lisa y de hoja crespa, que for-

ma "cabeza" como el repollo o que no la forman. Los colores también son varios, lo mismo que los sabores. El hortelano principiante puede ensayar con varias hasta encontrar la que mejor se acomode al gusto de la familia. En cuanto al cultivo mismo, vale la pena darle la tierra más suelta y la mayor cantidad de abono orgánico, rociarla con frecuencia y desyerbarla siempre a mano.

PEPINO Da en climas templados y cálidos. Se siembra de asiento, en caballones separados un metro con veinte centímetros. Sobre el lomo del caballón se hacen hoyos a un metro de distancia, y en cada hoyo se tapan cuatro semillas. Nacen a los 6 días. Cuando están ya bien nacidas las matas, se entresacan,

dejando solamente la mejor. Necesita riegos y desyerbas. A los 3 ó 4 meses comienza a haber pepinos para comer. Se van cogiendo cuando tengan buen tamaño y estén aún de color verde. Se comen crudos, en ensaladas o en sandwiches, o en encurtidos. Son especialmente ricos en Hierro y Tiamina (vitamina del grupo B). Unas 350 semillas pesan 10 gramos. Su poder germinativo dura algo más de un año.

(Continuará)

PRINCIPALES ELEMENTOS DE LA ALIMENTACION HUMANA

(Viene de la página 3)

Las verduras se acostumbran servir en ensaladas o entremeses. Son alimentos agradables, ligeros y frescos. La lechuga posee elementos hidrocarbúridos que la hacen ser importante en la producción de las calorías que el cuerpo humano necesita. El ají úsase como condimento y como excitante. Tomado en poca cantidad estimula el apetito; pero si se abusa de él, causa trastornos orgánicos e irritaciones de dolorosa y difícil curación.

LAS FRUTAS

En algunas naciones significan algo tan necesario como la leche, el pan o la carne. Algunas de ellas, como la naranja y el limón, poseen un tipo especial de vitaminas que sirven para curar el escorbuto y otras enfermedades. La manzana y el plátano contienen una buena porción de hierro.

Otras frutas nos proporcionan refrescos agradables y sanos, que sirven especialmente las aciduladas, como el limón, el tamarindo, etc., para estimular los jugos gástricos y facilitar la digestión.

Se recomiendan las frutas, principalmente en el desayuno y al principio de las comidas.

OFICINA DE CONTABILIDAD JORGE MASIS NUÑEZ

Contabilidades - Revisiones - Auditorajes

DIRECCION:

75 varas al Este del Almacén Robert (Pasaje Fernández)

San José, C. R.

Teléfono 6339

Seminario Público de Educación Vocacional y Técnica

- 1.—La Constitución Política y la Educación Vocacional y Técnica.
- 2.—Tipos de Escuelas que deben crearse: Públicas y Gratuitas.
- 3.—Escuelas Vocacionales y Técnicas Privadas: Coordinación, su labor y manera de ayudarlas y fomentarlas.
- 4.—Escuelas por correspondencia y su labor.
- 5.—Asociación Nacional para la Educación Técnica y Vocacional.
- 6.—Creación de: Instituto Investigación y Psicología — Oficina de Orientación Profesional — Instituto de Psicología Aplicada.
- 7.—Diversos temas.

GABRIEL SOLERA, Organizador del Seminario.

Informes al Teléfono 6267 — Apartado 940. San José.

INVITAMOS

al público para que pase a ver la exhibición que con oportunidad de la

Primera Semana de la Conservación de Recursos Naturales

nos complacemos en presentar en las ventanas del Almacén Philco.

COLEGIO DE INGENIEROS AGRONOMOS

SOBORDOS Y MERCADOS

SOBORDOS DE ESTA SEMANA

Marca: R. & J. Ltda. Contiene: 3 partes Tractores. Peso: 2,048 kilos. — 1 caja Accesorios. Peso: 63 kilos. — 4 cajas Cultivadores. Peso: 660 kilos. — 7 cajas Implementos agrícolas. Peso: 1,716 kilos. Embarcadores: Duton Masey Co. Consignatarios: Rudín & Jiménez.

Marca: U. & P. Contiene 4 sacos Cavadores café. Peso: 467 kilos.

Marca: STUPP. Contiene: 12 atados Palas para café. Peso: 451 kilos. Embarcadores: Arbutnot Latham Co. Consignatarios: Oscar Stupp.

Marca: E. S. L. Contiene: 18 tarros Fungicida. Peso: 791 kilos. Embarcadores: Plant. Protection Ltda. Consignatarios: Semillero.

Marca: E. S. L. Contiene 1 caja Insecticida. Peso: 26 kilos. Consignatario: Banco de Costa Rica.

Marca: S. C. & Co. Contiene: 6 H. Part. agrícolas. Peso: 1,181 kilos. Embarcadores: Willys Over-

land Exp. Consignatarios: Castro Zeledón.

Marca: M. H. R. Contiene 11 cajas Insecticida. Peso: 1,713 kilos. Embarcadores: United Fruit Co. Consignatarios: Compañía Bananera de Costa Rica.

Marca: BASIGO. Contiene 30 atados Palas. Peso: 1,291 kilos. Consignatarios: Banco Anglo.

Marca: GAMBOA. Contiene: 160 cajas Molinos para maíz. Peso: 4,499 kilos. Consignatarios: Banco de Costa Rica.

Marca: A. A. Contiene 2 cajas Herramientas agrícolas. Peso: 200 kilos. Embarcador: Juan Cortés. Consignatario: Antonio Anglada.

Marca: ALMACENES. Contiene: 50 atados de Palas. Peso 1,237 kilos. Embarcadores: Classen & Co. Consignatario: Banco Anglo.

Marca: J. G. A. Contiene 200 cajas con Molinillos para maíz. Peso: 5,800 kilos. Embarcadores: Lastreto Phillips. Consignatario: José González.

Marca: M. H. R. Contiene 50

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	3.00 la libra, 1ª clase
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	4 x ₡ 0.25 hasta ₡ 0.05 c/u.
BERENJENA	0.30 cada una hasta ₡ 0.60.
BROCOLI	1.50 el rollo de 3½ 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
CUBACER	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	0.15 cada uno
DULCE	1.20 hasta ₡ 1.80 el atado
FRESAS	2.00 la libra
FRIJOLE DE COLOR	0.55 la libra
FRIJOLE NEGROS	0.50 la libra.
FRIJOLE 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	1.50 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	2.50 la libra
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 ESTRELLAS	3.50 el cuartillo
PAPAYAS	0.90 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	0.15 hasta ₡ 0.50 cada una
QUESO	1.50 hasta ₡ 3.50 la libra
RUIBARBO	1.25 la libra
SAL	0.20 y 0.25 la libra
TOMATES	0.50 la libra
VAINICAS	0.60 la libra.

cajas con Radiadores insect. Peso: 295 kilos. Embarcadores: Home Pord. Consignatario: Manuel H. Rodríguez.

Marca: RAVENTOS. Contiene: 19 cajas con Molinos para maíz. Peso: 532 kilos. Embarcadores: Huqvarna Vapnfrabiks. Consignatario: P. Raventós.

Marca: E. H. Contiene 1 caja con Partes maquinaria agrícola. Peso: 170 kilos. Consignatarios: Tropical Commiss..

Marca: NN CH. Contiene:

4,000 sacos de Abono. Peso: 202,320 ks. Embarcadores: Compañía Salitrera Taram. Consignatario: M. Lachner.

Marca: RILASA. Contiene: 2 tarros de Insecticida. Peso: 101 kilos. Embarcadores: Julius Hyman Co. Consignatario: Rilasa Ltda.

Marca: CEMSA. Contiene: 8 cajas con Arados y accesorios. Peso: 4,414 kilos. Embarcadores: Allis Chalmers Mfg. Consignatario: E. C. Murray.

¡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

CONSEJO NACIONAL DE PRODUCCION

*Al Servicio de la Agricultura y la Industria
y por una Patria Mejor*

INDUSTRIA PECUARIA

GENERALIDADES

La Fiebre Aftosa conocida en inglés con el nombre de "foot and Mouth Disease", también es llamada Glosopeda, Afta Epizootica, Mal de Pezuña, etc., etc.; es una enfermedad infecto-contagiosa, especialmente entre el ganado vacuno, lanar, porcino y en una palabra, de todos los animales de pezuña. Se caracteriza esta enfermedad por la formación de vesículas, erupciones, ulceraciones en la boca, encías, lengua, hocico, ubre, escroto y parte interdígital de las patas, lo mismo que en la región coronaria de éstas. Al principio de la enfermedad, el animal presenta una gran salivación con pérdidas del apetito, claudicación y en los animales de producción hay una fuerte disminución de la leche. La mortalidad producida por esta enfermedad no es muy alta en los animales adultos, del 1 al 3 %; en cambio, en el terneraje, y de éste el que mama, llega hasta el 80 %. Aun cuando la mortalidad de la Fiebre Aftosa es baja en los animales grandes, las consecuencias que acarrea sí son muy serias, y la facilidad de contagio de animales a animales señala a esta enfermedad como uno de los flagelos más serios para la industria pecuaria del mundo. La sintomatología de la Fiebre Aftosa es muy parecida a la producida por la estomatitis-seudo aftosa conocida con el nombre vulgar de "Mal de Tierra", "Suim", "Sabañón", "Masamorra", "Sabañones", etc., etc.

HISTORIA

La historia de la Fiebre Aftosa en el mundo se eleva desde el siglo XVII, cuando ya investigadores constataron la virulencia y su fácil poder de propagación. De es-

El problema de la fiebre aftosa en México

Por Alberto Abondano Herrera Médico Veterinario.

En la fecha acá, verdaderas brigadas de investigadores han buscado su dominio científico, siendo si no negativo muy poco lo que se ha podido avanzar a fin de vencer con éxito esta enfermedad. La Fiebre Aftosa ha prevaecido en Europa por muchos años y ha ocasionado pérdidas económicas muy cuantiosas. Así que esta enfermedad ha sido conocida por cientos de años y ha existido por periodos, largos en muchos países, no obstante los métodos científicos y drásticos empleados, con los cuales se ha querido luchar en favor de su control. Existen diferentes teorías, las unas viejas, las otras modernas, pero ni unas ni otras hasta la fecha han podido confirmar su dominio biológico efectivo. En todo caso, la Fiebre Aftosa continúa siendo uno de los principales tópicos que de carácter científico tienen por resolver en forma definitiva los hombres de ciencia.

INFECCION

La enorme facilidad con que se propaga la Fiebre Aftosa de un país infectado a otro libre, nos hace pensar en la seriedad que esta enfermedad representa. Los medios de propagación, si bien están estudiados en parte, creemos conveniente ampliarlos para que así se tengan en cuenta y obren como medio adecuado de lucha contra la Fiebre Aftosa.

El virus aftoso es de muy fácil transportación, en primer lugar juegan un gran papel los animales contaminados y que sufran la enfermedad en una forma aguda o

crónica: los excrementos, orina, leche y saliva por ejemplo, se hace infectantes varias horas antes que el animal demuestre síntomas clínicos visibles.

Los productos y sub-productos de animales sacrificados con la enfermedad son portadores e infectan fácilmente, por lo cual en estos casos se hace indispensable someterlos al conocimiento y a los sub-productos aplicarles desinfectantes químicos indicados especialmente para cada caso.

El hombre desempeña un papel importante en la propagación de la Fiebre Aftosa, ya como simple portador de virus, en sus ropas, zapatos, manos, etc., y aún como enfermo.

Los zopilotes, las aves de corral y salvajes portan mecánicamente en su plumaje el virus. Los perros, gatos, ratones, conejos, venados, curies, erizo y todos los animales salvajes en una u otra forma transportan la Fiebre Aftosa, ya sea directa o indirectamente de zonas infectadas a otras muy distintas y libres de la enfermedad.

Los vehículos, ya sean de tracción animal como automotores y de éstos los automóviles, camiones, tractores, aviones, etc., por contacto con material infectado se hacen portadores del virus a largas distancias. El atalaje y aquellos enseres de campo anidan y portan mecánicamente la enfermedad. La garrapata, mosca y otros acto-parásitos desempeñan un papel mecánico infectando los animales por succión que hagan en animales enfermos.

Los animales infectados y con

aftas internas, pueden transmitir la enfermedad sin manifestaciones internas, ya que son portadores del virus y no en pocas veces estos animales pasan desapercibidos a los ojos de los cuidaderos y de los encargados del establo. Un animal enfermo de Fiebre Aftosa puede contaminar de esta enfermedad a miles de cabezas y una zona completamente libre puede infectarse toda en muy poco tiempo.

En una palabra, esta enfermedad es de tanta virulencia y fácil propagación que bien pudiéramos decir como lo anota la Biblia para sus grandes males "un jinete de la Apocalipsis".

POR QUE ES PRODUCIDA LA FIEBRE AFTOSA

La Fiebre Aftosa es producida por un virus filtrante específico, y los múltiples experimentos de laboratorio, han confirmado que este micro-organismo pasa los filtros destinados a la prueba de gérmenes, indicando con esto ser de un diminuto tamaño, por lo cual no ha sido posible observarle al microscopio ni estudiarle en una forma que permita encontrar los medios de defensa que sean de fácil aplicación, de resultados efectivos y de escaso o ningún peligro de propagación.

La Fiebre Aftosa puede atacar al mismo animal varias veces, pues a pesar de que el animal haya sufrido la enfermedad, sólo consigue una inmunidad de más o menos tiempo, siendo por lo regular corto. En los recientes años se ha clasificado el virus aftoso en tres tipos: A. O. C., confirmandose con este hecho que mientras el animal puede ser atacado por uno de estos tipos y recobrar la salud,

(Pasa a la página 7)

EMPRESA NACIONAL DE TRACTORES Ltda.

RODOLFO JIMÉNEZ ROIG.



RODRIGO SOTELA M.

TELÉFONO 3241, SAN JOSÉ.

ESPECIALIZADOS EN CONSTRUCCION DE CAMINOS

Los Caminos serán los medios indispensables para que las riquezas naturales sean puestas en circulación.

De la ampliación de la Red de Caminos depende el desarrollo económico de los pueblos.

CALLE A. V. 1A. - AVENIDA 6A.

El Problema de la Fiebre Aftosa en México

(Viene de la 6ª página)

nuevamente puede ser infectado por otro tipo de virus, contrayendo de esta manera otra vez la enfermedad, razón esta que nos obliga a pensar con mucho detenimiento en la gravedad del problema.

INCUBACION

El período de incubación, o sea el lapso transcurrido entre la exposición del animal a la enfermedad y el desarrollo de ésta varía de los 3 a los 6 días. Sin embargo, la enfermedad puede aparecer en 24 horas y en casos excepcionales pasa de los 18 días. Los animales que han enfermado y posteriormente curados aun cuando no muestran ninguna lesión aparente, esto es, sin ulceraciones ni llagas, se hacen portadores de la enfermedad por un período de tiempo más o menos largo y muy especialmente los animales del tipo Cebú, ya que éstos por su constitución orgánica, rústica, soportan con menos gravedad la enfermedad comparativamente con los animales seleccionados; el tipo de ganado criollo es muy susceptible de contraerla.

En un informe científico, Wuertheberg señala como causante de la infección a otros animales, a un toro con aftas ocultas después de

251 días de comprobarse su curación y hecha la desinfección.

En el anuario del Ministerio de Sanidad Prusiano, citan el caso de un toro en el distrito de Ostero que transmitió la enfermedad, Fiebre Aftosa, a otros animales después de dos y medio años de haber curado. Estas citas que se han tomado de valiosísimos trabajos científicos, deben servir para ampliar el criterio de peligrosidad que domina la enfermedad.

SINTOMAS

El virus de la Fiebre Aftosa tiene una especial simpatía, para producir en las mucosas y membranas una erupción o vesícula. Al penetrar el virus en el animal viene una elevación de la temperatura de las 24 a las 48 horas aproximadamente, cuando éste entra en la corriente circulatoria y comienza su explotación visible. El virus corre por diferentes partes del cuerpo atacando las membranas y haciendo que se formen vesículas en las encías, hocico, lengua, labios y espacios interdigitales, escroto, mamas, etc., etc. Una vez producida la erupción, la temperatura suele bajar pero el animal

muestra síntomas de estar enfermo. Su aspecto general es decaído, el pelo erizado y comienza a manifestarse un enflaquecimiento. Posteriormente las vesículas se revientan dejando en libertad un líquido de color claro ligeramente amarillento y mostrando en su lugar la carne desgarrada, sangrante y muy dolorosa al tacto. Estas lesiones son extremadamente sensibles para el animal, lo cual viene acompañado de fuertes salivación espesa y espumosa. En las lesiones de las pezuñas se observa engrosamiento de las extremidades y al abrirse la vesícula presenta una puerta para la penetración de gérmenes de propagación secundaria que viene a agravar el cuadro clínico y a producir posteriormente trastornos en la locomoción y hasta la necrosis de los tejidos. Cuando la enfermedad ataca alguno de los órganos internos, como el estómago, el intestino y principalmente el corazón, en estos casos casi siempre hay un desenlace fatal muy rápido, registrándose un alto porcentaje en los animales jóvenes por esta localización.

Después del curso normal de la enfermedad, el animal vuelve a reponer el apetito, pero el que ha sufrido la enfermedad en una forma maligna, necesita para su retorno normal un período que oscila entre los 3 y los 18 meses, razón esta que nos hace pensar en el perjuicio tan grande que ocasiona esta enfermedad, no solamente por las pérdidas ocasionadas por muertes, sino también por concepto de gastos de administración, enflaquecimiento, etc.

DIAGNOSTICO

El diagnóstico rápido de la Fiebre Aftosa es la base fundamental del éxito en la lucha contra la enfermedad, ya que el control inmediato es indispensable para su erradicación. El agricultor y el ganadero, como los profesionales veterinarios, desempeñan un papel

muy importante en la observación de la enfermedad, pues su oportuno denuncia oficial hace que el Gobierno tome sin dilación las medidas indicadas y policía sanitaria veterinaria.

La gravedad que representa la Fiebre Aftosa para la industria agropecuaria de cualquier país, hace indispensable el aclarar prontamente la enfermedad, pues de esto dependen en gran parte el éxito inmediato de las medidas que se tomen y poder evitar las posteriores consecuencias.

La estomatitis pseudo-aftosa, "Mal de la Tierra", por su característica especial y la gran similitud con la Fiebre Aftosa, puede ser en principio un obstáculo para la aclaración científica, ya que todos sabemos que la sintomatología, clínicamente es más o menos parecida a la producida por la Fiebre Aftosa y que solamente existen algunas variantes de contaminación, que aun cuando no están bien definidas, al menos sirven como base en principio para aclarar la enfermedad. Su comprobación efectiva sólo se logra conseguir por medios especiales de laboratorio y basados en estudios por cierto muy delicados. Inglaterra marcha a la cabeza en estos trabajos.

La ayuda presentada por los hombres de campo en cuanto a la declaración inmediata de los casos que tengan en los animales de su finca, es de suma importancia; enterada la parte oficial de estas novedades, ordenará la aplicación de medidas indispensables que son desconocidas por los propietarios.

La economía de tiempo y drasticidad en las normas sanitarias son, a nuestro juicio, la base fundamental de la lucha contra la Fiebre Aftosa.

La experiencia adquirida en México nos demuestra que la declaración por parte de los ganaderos que tienen animales enfermos y la divulgación de carácter científico que de inmediato se haga, sirven como valla para evitar que los ga-

(Pasa a la página 8)

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

Apdo. 993 RILASA LTDA. Tel. 1162



DESINFECTANTE Y MATA-GUSANOS

DE POSITIVOS RESULTADOS

URIBE Y PAGES — SAN JOSE, COSTA RICA

EL PROBLEMA DE LA FIEBRE
(Viene de la página 7)

naderos se entreguen de buena fe, aprovechando un desconcierto, en manos de inescrupulosos comerciantes de drogas vendidas con el fin de buscar un lucro, retardando de esta manera la aplicación de medidas científicas y facilitando que el virus se extienda a propiedades vecinas y a municipios diferentes.

Un detalle que pudimos apreciar de cerca en la campaña de los Gobiernos mexicano y americano contra la Fiebre Aftosa, fué la gran alarma que cundió entre los ganaderos, quienes en su mayoría desconociendo la gravedad de la epizootia, aplicaban panaceas medicamentosas en el convencimiento de que se trataba de una enfermedad fácil de combatir.

Si pudiéramos levantar una estadística de los medicamentos preparados, etc., aplicados en una forma empírica, veríamos que pasan de cientos, productos estos que al ser comprobados por los ganaderos agravan una situación económica y preparan un ambiente de desconcierto desfavorable para la campaña que debe emprender un gobierno contra la Fiebre Aftosa. Los dineros invertidos por este concepto por parte de los ganaderos ascienden a varios miles de pesos sin ningún beneficio y

antes por el contrario desaprovechando un tiempo preciosísimo en favor de la erradicación inmediata de la enfermedad; por eso somos partidarios de lanzar para el conocimiento de los ganaderos una mayor divulgación sobre esta enfermedad y buscar de esta manera la contribución indispensable que la epizootia necesita de ellos; la declaración inmediata de los focos que en su finca tengan de las enfermedades en general y así velar por los intereses particulares, los cuales redundan en beneficio de la economía nacional.

PAISES INVADIDOS POR LA FIEBRE AFTOSA

Por datos oficiales tenidos hasta el día de hoy, encontramos que la Fiebre Aftosa se ha propagado en los siguientes países: Inglaterra, Alemania, Italia, Francia, España, Portugal, Bélgica, Albania, Bulgaria, Checoslovaquia, Países Bajos, Siria, Turquía, Arabia, Burno, China, Dinamarca, Grecia, Indochina, Irán, Luxemburgo, Palestina, Rumania, Ceilán, Corea, Filipinas y otros. En Sud-Africa: Argentina, Brasil, Paraguay, Uruguay, Bolivia, Chile, Perú y Ecuador; en Norte América, recientemente en México.

Como se puede observar los países libres de infección de la Fiebre Aftosa en Sud-América son

muy pocos. En Norte América, los Estados Unidos, gracias a sus drásticas medidas, han logrado permanecer libres de la enfermedad a pesar de varios focos de contaminación llegados a ese país en diferentes épocas; con éxito los erradicaron oportunamente.

En resumen, de los 139 países del mundo, el 69 % están declarados como aftosos.

LA FIEBRE AFTOSA EN MEXICO

En este país no existía ninguna información de carácter científico en la cual se constatará la existencia de la Fiebre Aftosa antes del día 18 de diciembre de 1946, cuando fué identificada por las comisiones veterinarias México - americanas. De esta fecha en adelante la Fiebre Aftosa ha venido extendiéndose en tal forma que alarmó por su rapidez. Donde primero se confirmaron animales enfermos por parte oficial, fué en los alrededores de la ciudad de Puebla. A fines del mes de diciembre del año 1946, México tenía no menos de cinco millones de animales enfermos o sospechosos.

Con respecto al origen o procedencia de la Fiebre Aftosa que contaminó al ganado mexicano, la opinión general no ha logrado ponerse de acuerdo, ya que unos y otros opinan con más o menos

fundamento diferentes causas. En todo caso es de simple apreciación el concepto adquirido por la experiencia de cuan fácil es el que un país que disfruta de la fortuna de no tener dicha enfermedad, de la noche a la mañana se ve invadido por este primer enemigo de la industria pecuaria.

Una de las tesis sostenida por profesionales americanos y mexicanos, es la de que el lote de 327 cabezas de ganado Cebú de procedencia brasilera que fueron introducidas a México, eran portadores algunos de estos animales de la Fiebre Aftosa en estado crónico y con aftas ocultas.

Con anterioridad a la importación de los reproductores Cebú a México, estos animales fueron sometidos a una cuarentena en la Isla de Sacrificios desde el mes de abril hasta el 28 de septiembre de 1946 en que se les dió libre circulación. Con anticipación a esta importación llegaron a México 120 reproductores Cebú procedentes también del Brasil y llevados en octubre de 1945 a la Isla de Sacrificios, donde fueron sometidos también a cuarentena, los cuales, después de esta exigencia, entraron al país libremente y fueron vendidos a particulares, destinándose a México, y en mínima parte a los Estados Unidos, algunos de estos ejemplares. (Continuará).

FABRICA NACIONAL DE LICORES

AVISA

que próximamente pondrá a la disposición del comercio local y extranjero un nuevo producto:

RON genuino, legítimo, tipo antillano, comparable a los mejores RONES importados.