

EL AGRARIO

NACIONAL

DIRECTOR
FRANKLIN RIVERA R.

San José, Costa Rica, Sábado 28 de Octubre de 1950
Número 18 * Año 1.º

TEL. 4280 - AP. 2229
Número Suelto..... ₡ 0.25
Suscripción Mensual ₡ 1.00
Suscripción Anual. ₡10.00

VENTAS AMBULANTES



Según se comenta en uno de los diarios de la tarde de ayer, la Municipalidad capitalina estudia la manera de solucionar el problema de las ventas a orillas del Mercado Central. Ampliando este mismo tema cabe observar que durante la época de mayores cosechas se originan innumerables ventas ambulantes en toda la ciudad. Cada uno de los vendedores se sitúa en el lugar que más le convenga, no solamente en las orillas del mercado, sino en otras avenidas y otras calles de los lugares circunvecinos. Algunas ocasiones es un espectáculo que refleja abundancia, en época de gran cosecha. Para tales vendedores no existen problemas: ellos transportan, venden y algunos hasta cosechan en sus predios caseros o en su pequeña finca. Para ellos no existe el control de precios, ni existen intermediarios; de ahí que los dueños de tramos en el mercado se quejan de que con tales ventas se les hace competencia ilegal. A pesar de la

tolerancia de tales ventas, los dueños de esos pequeños negocios están contraviniendo la ley que permite vendedores ambulantes, no estacionarios, como sucede.

Tales vendedores realizan pequeñas ventas, a veces continuadas y creen estar suministrando un servicio a los parroquianos, al ofrecerles productos frescos. A pesar de cuantas ventajas se les pueda asignar a los vendedores ambulantes, siempre estarán obstruyendo el tránsito de vehículos y peatones, y el mejoramiento sanitario y estético.

Parece que la Municipalidad va a tomar las medidas necesarias para solucionar este problema. La construcción de pequeños edificios en diferentes lugares de la capital (mercaditos) o el establecimiento de un gran mercado, vendrían a solucionar esta costumbre tan arraigada y que tantas molestias causa.

SUMARIO

HORTICULTURA — Páginas 2 y 4.

- A) Clasificación comercial de semillas.
- B) Propagación de Camelias y Azaleas.

SOBORDOS Y MERCADOS — Página 3

Sobordos: Implementos y maquinaria agrícolas semillas, abonos, insecticidas, etc., recientemente llegados al país.
Precios corrientes en el Mercado Municipal de San José.

Baja en el mercado de papas.—Alza en el precio de repollos y tomates.
Pocas variaciones en otros productos.

EL ACEITE DE AGUACATE — Páginas 5 y 6

Por Otón Jiménez Ph. G., Phar. D.

INFORMACIONES GENERALES — Páginas 7 y 8

La escasez y el alto precio de los sacos de vute.

HORTICULTURA

Clasificación Comercial de Semillas

Para la propagación de plantas por semillas se recomiendan varias prácticas en la recolección, limpieza y germinación, que son seguidas por numerosos viveristas. Considerando la gran variedad de semillas de diferentes especies de plantas, y aun de la misma especie, de un año a otro, o cuando desarrollan en diferentes condiciones atmosféricas, no pueden sorprender del todo los pobres resultados que se puedan obtener.

Los viveristas generalmente obtienen sus semillas de la misma fuente cada año, por lo que es posible formar o trazar un plan que permita manejar estas prácticas para obtener buenos resultados.

La mayoría de los propagadores tienen inconvenientes con ciertas clases de semillas: posiblemente algunas de las instrucciones dadas aquí sirvan para orientarlos.

NATURALEZA DE LA SEMILLA

Las semillas varían en su composición y en grados de desarrollo de madurez. Usualmente constan de tres partes: embrión, endosperma y epidermis. El embrión puede considerarse como una planta en miniatura y el endosperma es un almacén de alimentos. Su naturaleza puede determinar el potencial germinativo de la semilla. Su alimento puede ser esencial en el desarrollo del embrión. Si los tejidos se endurecen y encallecen durante el proceso de maduración, la rápida absorción del agua es impedida y la germinación retardada. La epidermis varía de estructura, siendo fina, gruesa, lignificada o cutinizada. Esta cáscara protege el embrión de excesiva sequía de cambios bruscos de temperatura, y lastimaduras.

RECOLECCION

Es una buena práctica el cosechar sus propias semillas siempre que las condiciones locales lo permitan. Esta es la mejor manera de asegurarse semillas frescas y de buena calidad.

Para recoger semillas debe darse preferencia a las provenientes de árboles vigorosos o que han crecido normalmente. Las plantas débiles producen a menudo semillas deficientes y con embriones pequeños que germinan pobremente y dan plantas pequeñas inferiores.

Las semillas de tamaño mediano son preferibles a las grandes por las mismas razones. Hay plantas que producen mejores semillas cuando están agrupadas que cuando están aisladas y por lo tanto exageradamente insoladas.

Es fácil mezclar las semillas durante la limpieza, almacenamiento y siembras, y se evita esto al cosechar personalmente y tomar las debidas precauciones anotando de qué planta provienen. Para muchos tipos de planta conviene efectuar la recolección en lugares de condiciones atmosféricas similares a aquellas en que la semilla y la planta tiene que desarrollarse.

LIMPIEZA DE LA SEMILLA

Es necesario limpiar muchos tipos de semillas antes de almacenarlas o sembrarlas. La naturaleza de la semilla determinará en cada caso el sistema de limpieza. Cuando tienen pulpa carnosa se pondrán a fermentar en agua varios días para eliminarla. Aquellas con pulpa dura requieren un machacamiento y pulverización, cuidando de no romper el germen.

La fermentación también puede provocarse agregando al agua pequeñas cantidades de potasa cáustica y manteniendo la temperatura a 24° C.

Después de la fermentación se remueve la pulpa y por decantación se elimina la misma. Las semillas pobres suben a la superficie junto con la pulpa. Hay semillas cuya limpieza es fá-

cil, así como las que se encuentran en los conos (coníferas) y aquellas sámaras que son diseminadas por el viento. Y por último es una buena práctica el desinfectar las semillas después de la limpieza y antes de la siembra.

CAPACIDAD GERMINATIVA

Mucho trabajo y gastos pueden evitarse si se conocen, aunque rudimentarios algunos métodos que permitan investigar rápidamente la capacidad

germinativa de la semilla. Colocando semilla a germinar entre papeles húmedos, algodones, secantes, etc., se puede observar la germinación. Así también abriéndolas con cuchillo se puede ver el embrión, que debe ser fresco y de buen color; cuando son pobres, se presenta arrugado y de color amarillento.

La Propagación de Camelias y Azaleas

Entre la infinidad de plantas que adornan nuestros patios y jardines hay muy pocas tan apreciadas y codiciadas como las camelias y azaleas. Por la abundancia y la belleza de sus flores bien merecen la alta estimación de que gozan, pero desgraciadamente, sin embargo, su cultivo, sobre todo durante los primeros años, no es del todo sencillo. Siendo de las regiones subtropicales del lejano oriente, no se adaptan a los climas cálidos del trópico, pero sí pueden cultivarse y se cultivan con éxito en las zonas húmedas y de media altura en la América La-

Disertación de Mrs. Doris Stone en el Garden Club de Costa Rica, hace algún tiempo.

tina. La presencia de muchos ejemplares en San José os sirve para seguir adelante con la multiplicación y cultivo de estos arbustos.

No hay otra capital centroamericana donde se puedan producir las camelias y sobre todo las azaleas con el éxito que podemos tener aquí en San José. Quizás les parezca un sueño dorado pero me atrevo a sugerir que haciendo

un esfuerzo para comprender dos requisitos de estas plantas y darles las condiciones necesarias, San José sí podría llegar a tener fama por la abundancia de estas flores. Entiendo bien que hay muchas personas que van a decir que no será posible lograr tan deseable propósito; se dice que la multiplicación de estas plantas es difícil, que no les gusta nuestro clima, que tardan mucho en desarrollarse. Pero a pesar de todas estas quejas, existe la tesis que bien vale la pena dedicarnos

(Pasa a la página 4)

PERO SEÑORES...
ESTANDO EL TITULAR...
PARA QUE PONER EL
SUPLENTE ?

JUNTA RURAL

SUPLENTE

TITULAR

y estando
la TRAUBE...
para qué probar otra?

CERVECERIA
Traube
COSTA RICA

SOBORDOS Y MERCADOS

Marca: SEICO: Contiene: 29 cajas de Hachas. Peso: 770 kilos. Embarcadores: Kurt Zoellers. Consignatario: Banco de Costa Rica.

Marca: T. R. K. Contiene: 1 caja con Muestras de insecticidas. Peso: 20 kilos. Embarcadores: Amsta N. V. Consignatario: Hotel Pan American.

Marca: A. A. Contiene 1,000 sacos con Abonos. Peso: 50,500 kilos. Embarcadores: Koninklijke Nederlandsche Stoomboot. Consignatarios: Abonos Agro.

Marca: R. A. Contiene: 20 F. Alpiste. Peso: 1,000 kilos. Embarcadores: Curacao Trading Co. Consignatarios:

SOBORDOS: IMPLEMENTOS Y MAQUINARIAS AGRICOLAS, SEMILLAS, ABONOS, INSECTICIDAS, ETC., RECIENTEMENTE LLEGADOS AL PAIS

tores. Peso: 6,586 kilos. Embarcadores: Rivera y Alonso.

Marca C. B. CR. Contiene 9 P. Tractores: Allis Chalmers Mfg. Consignatario: Banco de Costa Rica.

Marca: A. CASSERES. — Contiene: 25 cajas con Semillas de hortaliza. — Peso: 266 kilos. — Embarcadores: Corneli Seed Co. — Consignatario: Almacén Casseres.

Marca: RILSA. — Contiene: 200 tarros con Insecticida agrícola. — Peso: 19,232 kilos. — Embarcadores: John Powell. — Consignatario: Banco Anglo.

Marca: C. A. RT. — Contiene: 2 cajas con Partes para ingenio. — Peso: 81 kilos. — Embarcadores: Walter J. Folsom. — Consignatario: Central Azucarera.

Marca: KOPPER. — Contiene: 27 P. Centrífugas para secar azúcar. — Peso: 6,671 kilos. Embarcadores: Watson Laidlaw & Co. — Consignatario: Otto Kopper.

Marca: MURAL. — Contiene: 13

cajas con Máquinas rociadoras para agricultura. — Peso: 214 kilos. — Embarcadores: Thomas Meadows Co. — Consignatarios: F. J. Alvarado & Cí. — Contiene: 10 tarros con Garapaticida. — Consignatario Laboratorio Mirán Victoria.

Marca: SABORIO. — Contiene: 5 tarros con Garrapaticida. — Peso: 108 kilos. — 2 cajas con Gusanol. — Peso 108 kilos. — Consignatarios: Banco Anglo.

Marca: D. T. R. — Contiene: 20 P. Centrífugas para secar azúcar. — Peso: 4,812 kilos. — Embarcadores: Watson Laidlaw & Co. — Consignatario: Banco Anglo.

Marca: RIMAC. — Contiene: 5 cajas con Implementos agrícolas. — Peso: 1,691 kilos. — Embarcadores: Deere & Co. — Consignatario: Orden.



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

ECONOMICICE 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

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	2.75 la libra, 1ª clase
APIO GRANDE	1.50 grade, ₡ 0.25 pequeño.
ARROZ	0.60 libra
AYOTES	0.30 y 0.35 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 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 hasta ₡ 1.60 la libra
COL DE BRUSELAS	1.50 la libra
COLIFLOR	1.00 cada uno hasta ₡ 2.50.
CUBACES	0.55 hasta ₡ 0.60 la libra
CHAYOTES	2 por ₡ 0.35
CHILE DULCE	0.30 y ₡ 0.50 cada uno
ELOTES	0.20 cada uno
DULCE	1.80 hasta ₡ 2.00 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	3.20 la libra
GARBANZOS chilenos	3.10 la libra
GARBANZOS mejicanos	3.20 hasta ₡ 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 cada uno
LECHE	0.60 hasta ₡ 0.75 la botella
LECHUGAS	0.15 y 0.20 cada una
LENTEJAS	3.20 la libra.
LIMONES AGRIOS	3 por 0.10 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	2.00 el cuartillo.
MANGOS	0.10 hasta ₡ 0.25 cada uno
MANTECA	2.50 la libra
MANTECA CRIOLLA	3.00 hasta ₡ 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	2.80 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	1.50 y ₡ 2.00 cada una
PLATANOS (curraré)	0.15 y 0.20 cada uno
REPOLLO	0.50 la libra
REMOLACHAS	0.30 hasta ₡ 0.50 cada una
QUESO	2.00 hasta ₡ 3.50 la libra
RUIBARBO	1.25 la libra
SAL	0.20 y 0.25 la libra
TOMATES	2.25 la libra
VAINICAS	1.00 la libra

Suscríbase a **“SEMANA”** de Bogotá

1 MES ₡ 8.00 - 1 AÑO ₡ 90.00

APARTADO 2229 - CIUDAD

al estudio de estas plantas y su cultivo en nuestros jardines.

Las camelias y las azaleas no pertenecen a una misma familia y no sé por qué las consideramos juntas. Tal vez porque tienen más o menos los mismos requisitos de clima y suelo. Las camelias son procedentes de la parte oriental de Asia donde han sido cultivadas desde tiempos remotos, especialmente en el Japón y la China. Su familia es la Theaceae bien conocida por otro representante que nos da el té que tomamos en las reuniones de las tardes. Las camelias existen en muchas variedades las cuales se clasifican en tres tipos principales: los sencillos, los semidobles, y los dobles. Existen también en muchos colores y combinaciones de colores pero principalmente blancas, rosadas y rojas.

Las azaleas pertenecen a una familia bien conocida tanto en las Américas como en Asia y Europa. Esta familia, —la Ericaceae—, es conocida más por su abundancia de plantas de adorno como por géneros de importancia económica. En las Américas existen muchas especies de azaleas pero la forma que cultivamos aquí son originarias del Asia. Igual a las camelias hay sencillas y dobles y hay muchos colores y combinaciones de colores. Las "puras" y las "semi-dobles", al contrario, no muestran los estambres, y es necesario abrir las flores y llegar al polen para la fecundación.

Tanto las camelias como las azaleas son de crecimiento muy lento, y tal vez por este motivo, muchas personas no han tenido la paciencia necesaria para cultivarlas. Una vez crecidas, no obstante, con una edad de 10 a 15 años, no hay nada más hermoso que una bella mata de camelia cubierta de vistosas flores simétricas o una azalea tan llena de flores que casi no dejan ver las hojas.

En primer lugar, todas estas plantas necesitan un suelo ácido que contenga mucha materia orgánica, y a esto se deben muchísimos fracasos, pues semejante suelo no existen todas partes. Con respecto a clima, podemos decir que medran bien únicamente entre alturas de 1,000 y 2,000 metros aquí en la América Tropical. Para lograr nuestro propósito de ver una o más matas en cada jardín josefino, tenemos que empezar con la multiplicación de las mejores variedades por medio de estacas, pues éste es el sistema de multiplicación usado por los horticultores en todas partes del mundo donde suelen cultivar estas plantas.

Estas estacas deben ser de ramitas ni tiernas ni muy sazonas; las que los horticultores llaman medio maduro. Estas ramitas deben tener de cuatro a seis pulgadas de largo, y no importa de qué parte de la planta se tomen. A la vez quitamos la mitad de cada hoja para reducir la transpiración. Preparamos la base de la estaca con un corte diagonal hecho debajo de un nudo con una navaja bien afilada. Conviene tener para este trabajo si no hay campo en la propia casa o garage, una pequeña casita de media sombra, es decir, cubierta con reglas delgadas colocadas de manera que admitan solamente la mitad de la luz solar. Todos conocemos estas casitas las cuales son usadas en todos los viveros y también por muchos aficionados. En la casita de éstas se hace una especie de caja de madera con cuatro patas, levantándole una orilla de ocho pulgadas. Esas cajas son de tablillas puestas suficientemente cerca, las unas de las otras, para que sean fuertes, pero con pequeñas hendiduras entre una y otra. Encima de esto se pone tela metálica, y en seguida una pulgada de cascajo. Todavía encima del cascajo, hay que poner de cuatro a cinco pulgadas de arena gruesa, no fina. Si la arena es fina, no servirá como desagüe, y las estacas morirán por el exceso de agua. El uso del cascajo y la arena gruesa, es para el agua que sobre, después de regar las estacas, no quede estancada y haga daños. El cascajo sirve como colador, y permite la salida del exceso de agua. Se usa tela metálica para guardar la arena en caso de echar mucha agua.

Y aquí, por favor, recuerde, no poner demasiada agua en las matitas. Es muy probable que por ese motivo no se ha tenido suficiente éxito en la

La Propagación de Camelias y Azaleas

(Viene de la 2ª página)

propagación de camelias y azaleas en Costa Rica. Es casi la única advertencia que hay que hacer porque con las estacas no hay que tener ninguna preocupación. Son como las criaturas recién nacidas que casi todo el mundo teme que van a morir por falta de cuidado y que a pesar de mil tonterías, crecen y se desarrollan maravillosamente aún bajo las condiciones más desfavorables. Así, hay que recordar que las estacas son muy fuertes.

Cuando ya está la arena puesta se presiona un poco para hacerla compacta pero sin echar agua. Ahora se toma una regla larga de madera y se maja la arena en línea recta, apretando la arena aun más, golpeando la regla con un martillo de madera. Siguiendo una orilla de la regla, se hace una zanja con un cuchillo en la

arena. Esto es importante, porque es aquí, por el lado de la regla y dentro de la zanjita, que vamos a sembrar las estacas. Si no tenemos la zanja, y ponemos estacas en la arena sola, hay el peligro de que en el momento de sembrarlas, se rompa la corteza porque la arena es gruesa, o que se caigan después por no tener un hueco o una profundidad suficiente para sostenerlas.

Se sostiene la regla en la arena, y se meten las estacas de dos y media a tres pulgadas de separación de una a la otra. Con los dedos se aprieta la arena alrededor de cada matita, presionando la estaca a la orilla de la regla hasta que la arena esté bien firme.

Cuando la línea está completa, se llena la zanja con la arena para nive-

larla toda, y se pone la regla frente a las estacas para apretar la arena muy bien alrededor de los tallos. Esto es importante, porque así, con la arena completamente firme, ésta se pega a los tallos y ayuda a la mata a tener contacto con la humedad de la arena todo el tiempo. Si se pone la estaca en la arena sin hacer esto, queda un espacio, aun pequeño, para el aire, y así el tallo no puede tener contacto con la humedad.

Ahora es el momento de mojar la arena. La humedad es de mucha importancia. No debe estar la arena ni muy mojada ni muy seca. Podemos saber cuándo tiene la humedad necesaria, porque si los granos de pegán unos a otros, quiere decir que tiene demasiada agua. La arena tiene que estar desmenuzada. Si el tiempo está nublado no hay necesidad de echar agua, más que una vez a la semana, pero cuando se riega debe ponerse suficiente agua hasta que gotee por debajo. Así el agua que estaba estancada sale empujada por el agua fresca. Sin embargo, pueden rociarse las hojas, no la arena, una vez al día si está nublado, y dos veces si hace sol. De esta manera las hojas tragan el agua y es muy beneficioso para la mata sin el peligro de pudrirse como si entrara mucha agua por las raíces.

Dentro de ocho o diez semanas aparecerán las raíces firmes. Pero no podemos esperar que todos peguen. No obstante, si debemos lograr un buen porcentaje de plantitas las cuales podemos trasplantar a maceteros o a un vivero.

Entonces es tiempo de poner las estacas afuera, en el jardín. Y es tiempo también de tener preparada la clase de tierra en la cual se da mejor la camelia o la azalea. Se necesita tierra ácida que contenga un porcentaje de cinco a seis de fósforo, y también una marga arenosa. Si se consigue marga arenosa, y el porcentaje de fósforo es de cuatro a cuatro y medio, entonces se mezcla musgo de pantano con la tierra, o si la tierra es dura, se mezcla con arena. Lo importante es que la tierra sea porosa para que absorba el agua y al mismo tiempo sirva como colador.

Así también, si la tierra en verdad no es buena y arenosa, se puede poner una pulgada de aserrín viejo de varios años, sobre la superficie y alrededor de las matas después de que estén trasplantadas. Esto ayudará a mantener la humedad y a la vez permitirá que pase el agua en vez de que se estanque.

Antes de trasplantar las matas al jardín, se arregla una especie de techo con tablillas encima de la tierra preparada. Las tablillas deben ser suficientemente separadas unas de las otras, para dejar entrar el sol, y al mismo tiempo para proteger las matas del excesivo calor.

Hay que regar la tierra un poco antes de sembrar las estacas, y luego se ponen las matitas como a seis pulgadas de distancia unas de las otras y a la misma profundidad que tenían en la arena. Si el sol está fuerte o hace calor, rocíe las hojas en las mañanas, antes de que suba mucho el sol.

Cuando se siembra la camelia o la azalea de semillas, hay que hacer una caja con un techo de tablillas igual al techo para las estacas en el jardín. En lugar de arena, se usa la misma preparación de tierra que anotábamos antes.

(Pasa a la página cinco)

"CAFE HIBRIDO MONTECRISTO"

FRANKLIN FERNANDEZ PACHECO, EN ALAJUELA,

productor del CAFE HIBRIDO 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.

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.

FINCA "YORUSTI"

HATO LIBRE DE TUBERCULOSIS. — VACUNADO CONTRA ABORTO CONTAGIOSO

LAS NUBES — CORONADO — COSTA RICA

— APARTADO 619, SAN JOSE —

Ofrecemos toros Guernsey puros por pedigree hijos de McDonald Farms Pre Kaddie Gran Campeón F. N. A. G., Ayala 1950, registrados en el A. G. C. C. y Costa Rica, así como hijos de Carnation Ringleader Perfecto, Reserva de Campeón Adulto F. N. A. G., Ayala 1950, de la raza Holstein, y registrados en la H. F. A. of A. y Costa Rica.

CONTESTAMOS A VUELTA DE CORREO.

(—)

VISITANTES BIENVENIDOS

La Propagación de Camelias y Azaleas

(Viene de la página 4)

Felizmente los enemigos de estas plantas son pocos, pero tarde o temprano es bien probable que tendremos que defenderlas contra las escamas. Las que atacan a las camelias son llamadas "escamas de camelias" y y las que atacan a las azaleas se llaman "escamas de azaleas".

Estos insectos que abundan en casi todas partes del mundo pueden infestar las plantas en números tan grandes que dañan mucho las hojas, pues chupan la savia y así debilitan la planta entera. Son fáciles de controlar a base de emulsiones de petróleo iguales a las emulsiones usadas contra escamas en los naranjos y muchos otros árboles cultivados. Pero tenemos que poner cuidado para no usar una emulsión tan fuerte que quemé las hojas. De todas maneras, cuando la mata está en flor, nunca se debe bañar. La "escama de azalea" aparece en el tallo y no en la hoja. El insecto que la produce necesita muchas azaleas para que viva. Si no hay bastantes el insecto muere. También esta escama afecta sólo las azaleas que crecen lentamente y que son bajas. Las hermosas, por ejemplo, crecen tan rápidas y altas que no dan tiempo para que el insecto les haga daño.

En el comercio venden muchas preparaciones para el control de escamas de las cuales una que ha dado muy buenos resultados en los Estados Unidos es la que se llama Nursery Volk. Esta tiene la ventaja de no quemar las hojas, ni de las plantas más delicadas.

Si las matas son maltratadas por gusanos, se bañan con arsénico de plomo. Y si se nota que las hojas se ponen amarillas y caen, es señal de que la mata está atacada por unas arañitas rojas. Para quitarlas, se bañan las matas con Nursery Volk o se pueden

espolvorear con azufre. Sin embargo, bajo ninguna circunstancia deben usarse los dos baños juntos. El Nursery Volk es aceitoso y no se mezcla con el azufre. Si por mala suerte la mata tiene ambas enfermedades: las arañitas y la escama, úsese sólo el Nursery Volk.

Para dar una idea cabal de las inmensas posibilidades que yacen en el cultivo de estas plantas, agreguemos una lista de las mejores que se están cultivando actualmente en el sur de los Estados Unidos. Lo que pasa con las camelias hoy, es que todavía falta estandarización de nombres. En los Estados Unidos, acaban de formar una organización para clasificar todas estas flores y así poner un sistema para nombrarlas. Los nombres que se ven en la lista son los más aceptados, pero muy bien puede ser que exista otra denominación para la misma flor. Cabe notar que estas variedades no son iguales en su adaptación a condiciones de clima y suelo, y no todas van a crecer igualmente bien aquí. Tenemos delante de nosotros la interesante tarea de ensayar un número considerable para así averiguar cuáles son las más apropiadas para nuestros jardines.

CONSEJOS PRACTICOS

En Estados Unidos (Colegio de Medicina de Filadelfia) se ha experimentado y comprobado que el pan unido a la miel aumenta su digestibilidad y prácticamente el valor nutritivo y la producción de energía.

Producción de Bulbos con el Auxilio de los Rayos X

El estudio de las propiedades que poseen los rayos X está en pleno desarrollo y cada día es mayor el número de aplicaciones útiles que de ellos se obtienen en el campo de la producción rural.

Su particularidad, entre otras, de penetrar en los tejidos vivos ha inducido a los técnicos especializados en botánica a aplicarlos a los bulbos de flores. Y es en Holanda, el país de las flores, donde por cierto ha tomado incremento esta clase de ensayos destinados a obtener mutaciones hereditarias en las plantas.

Empleando los rayos Roentgen a una potencia de 300 a 1600 r. el pigmento coloreante del vegetal cambia o desaparece, pero las alteraciones del color pueden ser acompañadas de otras en las formas. Al año siguiente del tratamiento la flor puede mostrar un color distinto, en un gran sector, o toda ella presentar una nueva apariencia. Los matices se aclaran u oscurecen.

Encontrado un color nuevo o un matiz atrayente se prosigue cultivando la mutación por vía vegetativa, es decir, creando los bulbillos que se van originando en el bulbo madre. Esa línea de bulbillos constituye un *kloon*.

El cambio o la mutación espontánea del color en la flor del tulipán no constituyó nunca una novedad para los floricultores, que siempre separaron para cultivar cuidadosamente esas

"novedades", llegando con ellas a desalojar más de una variedad acreditada. Pero sí lo es el cambio provocado a voluntad.

"Crónica de Holanda" informa que en 1932 se comprobaron varias mutaciones en un "kloon" de *William Pitts — Red Darwins*, — parte del cual había sido tratado con rayos X. Y si bien el principio que rige la mutación espontánea es el mismo que provoca la artificial, lo evidente es que esta última parece ser más intensa o estar más activada. Y si el efecto de los rayos provocadores de la mutación ha sido recibido por la yema del bulbo, los rasgos adquiridos serán transmitidos hereditariamente a los bulbillos que se engendren. Un ejemplo característico es el del tulipán rojo "William Pitts" cuyo color se transformó en rojo más oscuro o en rosado; la "Eleonora", de flor púrpura con anteras negras, que varió al violeta pálido con anteras amarillas; el "William Copland", que de violeta se hizo amarilla; la "General de Wet", tomando la forma de un "periquito"; "van der Neer", que ahora tiene pétalos dentados, y "Dido", produciendo flores más grandes.

Ultimamente, teniendo en cuenta que además de la multiplicación vegetativa, asexual, se recurre a la sexual para la propagación de la planta de

(Pasa a la página 8)

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.

INDUSTRIAS

ACEITE DE AGUACATE

Persea americana, Mill. Lauraceae Por Orón Jiménez, Ph. G., Phar. D.

WILSON POPENOE hizo conocer el aguacate a Norte América y al mundo entero. Después de largas y pacientes exploraciones en México y Guatemala buscando los mejores tipos en estado de cultivo, al servicio del Foreign Seed and Plant Introduction, de U. S. Department of Agriculture, publicó en los años 1918 y 1919 (1) sus primeros informes, recomendando los de las tierras frías de Guatemala como los de mejor calidad, fácil aclimatación y de especiales condiciones para el mercado norteamericano. En su obra monumental, *Manual of Tropical and Sub-Tropical Fruits*, editada en 1920, y en publicaciones posteriores, puso tanto entusiasmo y fe en el cultivo del aguacate, que logró contagiar a los horticultores de California y Florida, donde el árbol crece como en casa propia, al punto que hoy día constituye un cultivo de importancia, que tiene invertidos muchos millones y es fuente de riqueza y prosperidad.

La clasificación que hizo Popenoe de las variedades de aguacates, aceptada por las autoridades en la materia, comprende tres tipos: 1) *el mexicano*, cuyas hojas tienen olor de anís (o sasafrás), cáscara de la fruta delgada y suave. Esta variedad, botánicamente corresponde a la *P. americana* var. *drymifolia*, (Schlecht. & Cham.) Blake, es muy común en México pero desconocida en el resto de la

América Central. En nuestro país existe un *aguacate de anís*, que es una forma primitiva y silvestre del *P. americana*, Mill. 2) *el antillano*, de hojas aromáticas; la piel de las frutas es lisa y brillante, correosa, pero delgada. A este tipo pertenece la casi totalidad de las clases

que crecen en nuestro país, entre las que se encuentran algunas de calidad excelente, principalmente en tierra caliente, de pulpa amarilla, muy grasosa, con semillas proporcionalmente pequeñas. Y 3) *el de Guatemala*, variedad casi desconocida entre nosotros. El

de tierras altas y frías. Sus frutos son muy grandes, la cáscara gruesa, áspera, dura y frágil, como la del zapallo o calabaza. La carne es suave, agradable y rica en aceite, con una semilla muy pequeña.

Como es fácil comprender, esta variedad es la que reúne las máximas ventajas para su cultivo e industrialización en grande escala, por cuya razón se ha propagado más en los Estados Unidos. En Costa Rica existen algunos ejemplares procedentes de almácigos obsequiados por el Doctor Popenoe: crecen muy bien en la Meseta Central y dan frutas de mucho mérito.

De prosapia genuinamente centroamericana, el aguacate, llamado *palta* en el Sur, se extendió por todo el mundo precolombino como recurso alimenticio de gran valor, tomando el puesto del *olivo* de Europa y Asia Menor, la *soya* de Oriente y la *palma africana de aceite* del Continente Negro. Siendo tan rico en grasa, hasta 30 % en las variedades selectas, fué siempre alimento codiciado, sabido como es que este elemento escasea siempre en todas partes. En las obras clásicas de los historiadores primitivos de Indias se encuentran frecuentemente muy inte-

(1) Journal of Heredity, Vol. IX N° 3 marzo 1918. U. S. Dept. of Agr. Bull. 743 - 1919.

(Pasa a la página 8)

SALPULLIDO — PIES AGRIETADOS — ECZEMAS DE LA PIEL

CEDEN PRONTAMENTE CON

SULFAPENOL

El SULFAPENOL combate igualmente el impétigo de los niños, úlceras, heridas y quemaduras infectadas. Eczemas rebeldes de los niños y de los viejos, así como otras dermatosis crónicas, pueden tratarse con SULFAPENOL. Son bien reconocidas las propiedades antibacterias del SULFATIAZOL y de la PENICILINA; el SULFAPENOL contiene estas sustancias hábilmente incorporadas a un vehículo medicinal.

Pida SULFAPENOL en todas las boticas importantes o al por mayor en los

LABORATORIOS MIRAN VICTORIA DE SAN JOSE

TELEFONOS 4294 y 4875.

Caja de Préstamos y Descuentos de la Asociación Nacional de Educadores

Aclaración necesaria

La Caja de Préstamos y Descuentos de la Asociación Nacional de Educadores, en vista de algunas publicaciones aparecidas en los últimos días, y para información de sus asociados y del público en general, considera oportuno hacer la siguiente aclaración:

N° 1): Las acciones que forman su capital y cuyo pago de dos colones mensuales se realiza mediante cuotas de los interesados, están a la disposición de éstos en cualquier momento en las oficinas de la Caja. Así se avisó oportunamente. Desde hace mucho tiempo se han venido entregando los títulos correspondientes. — El número de los que están en poder de sus dueños es de 444 (cuatrocientos cuarenta y cuatro).

N° 2): El Auditor de la Caja descubrió hace algunos días, malos manejos del ex-Jefe del Departamento de Descuentos, el empleado más antiguo. Este, aprovechándose del cargo que desempeñaba y abusando de la confianza en él depositada logró sustraer y hacer efectivos giros de Gobierno pertenecientes a la Caja por valor aproximado de ₡ 45.000 (cuarenta y cinco mil colones). Los funcionarios de la Caja actuaron en la forma más rápida y más conveniente posible. — Con sus diligencias se logró un reintegro de ₡ 30.976.70 (treinta mil novecientos setenta y seis colones, setenta céntimos).

La acusación judicial está planteada. El asunto corre los trámites legales correspondientes y serán los Tribunales los que digan la última palabra.

Además, La Caja consideró conveniente informar a la Auditoría General de Bancos, entidad a cuya vigilancia está sujeta, ofreciendo toda la cooperación para lo que juzgue conveniente.

N° 3): Esta Cooperativa de Crédito ha hecho de conocimiento general, en muy diversas ocasiones, mediante informes o publicaciones, el resultado de su gestión; dichos informes y publicaciones están a la disposición de quienes los quieran estudiar o analizar. Las operaciones y resultados se han ajustado siempre a su Ley Constitutiva y a las demás disposiciones legales pertinentes. Existe un resultado financiero satisfactorio. Durante el año que acabamos de terminar (año económico del 1° de Octubre de 1949 al 30 de Setiembre de 1950) se han realizado 1246 (mil doscientos cuarenta y seis) operaciones de préstamo y 19.608 (diecinueve mil seiscientos ocho) operaciones de descuento. Esto significa ayuda real y efectiva a sus asociados.

N° 4): Finalmente, La Caja expone que dentro de su invariable norma de ayuda a sus socios, sigue su trayectoria de puertas abiertas; con tal fin atenderá con sumo agrado cualquier petición de informes; aclarará dudas y dará a quienes lo soliciten los datos o explicaciones sobre los diversos aspectos de su labor.

JUNTA DIRECTIVA

INFORMACIONES GENERALES

El Yute, que constituye la parte más importante de las exportaciones hindúes, proviene del delta húmedo y cálido del Ganges y del Brahmaputra. En el comercio internacional ocupa el tercer lugar (en volumen) entre todas las fibras comerciales, proporciona a la población agrícola de Bengala 440.000.000 de rupias al año o sea cerca de la mitad de los ingresos del Erario y constituye el 25 % de las exportaciones hindúes.

Aunque el yute tiene múltiples aplicaciones —tramas de tapices, cordajes, techumbres de fieltro aislador, etc.— es sobre todo utilizado como tela de embalaje. El transporte del azúcar, del café, del cacao se hace exclusivamente en sacos de yute, y los fardos de algodón, de lana están por lo general protegidos también por telas de yute. Muy cerca del 70 % del yute del mundo se usa para la confección de sacos.

El 90 % de la producción mundial de yute pertenece a Bengala que, por su clima excepcional y su mano de obra abundante, mantiene un monopolio geográfico natural del cultivo del yute. La aclimatación de esta planta en otros países —especialmente en los Estados Unidos—, ha sido hasta el momento imposible, de manera que hoy por hoy menos del 1 % de la producción mundial proviene de países fuera de la India.

La depresión mundial que tan severamente castigó todas las materias primas no hizo excepción con el yute. Durante el año 1930 las exportaciones cayeron de 857,000 toneladas a 626 mil. No obstante no fué sino hasta el año 1932 que las exportaciones llegaron al nivel más bajo, 495,029 toneladas o sea el 63 % del total de 1928-29.

Después de 1935 las exportaciones de yute bruto mejoraron ligeramente, elevándose a 800,000 toneladas. En 1938 se elevaron de nuevo hasta alcanzar la cifra de 930,000 toneladas—sea 3 % menos que el nivel de 1929, pero 8,6 % menores que el nivel máximo de 1937.

Mientras tanto, cambios muy interesantes se produjeron en la repartición mundial de la fibra durante los 10 años que precedieron a la segunda guerra mundial.

El Reino Unido continúa siendo el principal importador de yute; sin embargo, su parte comenzó a declinar, bajando del 26 % en 1931-32 a 23 por ciento del total en 1936-37. Alemania seguía en el segundo lugar, pero también perdía terreno, pues en 1936-37 su importación fué de sólo el 18 % del total contra 22 % en 1931-32.

De otro lado, los Estados Unidos mejoraron su posición subiendo al 10 por ciento del total de 1936-37 contra sólo el 8 % en 1931-32. La U.R. S. S., Suecia, Polonia y el Japón, todos importadores de importancia secundaria, aumentaron igualmente su parte en forma apreciable.

El precio del yute, debido a una tendencia crónica hacia la superproducción, ha estado siempre sometido a fluctuaciones en extremo violentas. Por esta razón, en 1934 el Gobierno provisional de Bengala hizo un serio esfuerzo con el objeto de provocar una limitación voluntaria de la superficie cultivada. Se principió por tratar de demostrar a los cultivadores la necesidad de equilibrar la oferta y la demanda, pero estos esfuerzos resultaron estériles. No fué sino hasta por ahí del año 1941-42 que el Gobierno hindú pudo incluir en su Presupuesto la suma de £ 112,500 que pudiera permitirle poner en ejecución un programa para limitar la superficie de cultivos. El éxito de este programa puede medirse por la estabilización habida en los precios: la superficie en 1941 se disminuyó a la mitad de la del año precedente, y la producción bajo de 12.547,000 a 5.474,015; el precio medio por saco de yute de primera calidad no aumentó sin embargo sino en proporción insignificante: \$ 15.43 contra \$ 15.59.

La Escasez y el Alto Precio de los Sacos de Yute

(Tomado del Foreign Commerce Weekly U. S. A. Department of Commerce).

Además, y con el fin dar mayor seguridad a la industria, la Asamblea de Bengala en 1941, votó una ley, el "Rax Jute Taxation Bill", según la cual se cobra un impuesto de 2 annas el Maud (sea \$ 0.02 por cada 82.25 libras) sobre todo el yute en bruto que compran las fábricas de tejidos. El monto de este impuesto, está destinado a estabilizar el precio, a mejorar el servicio comercial y a servir los intereses de los cultivadores y de los fabricantes de tejidos de yute.

Nota: Durante 1946 y debido a la

enorme escasez de productos alimenticios el Gobierno de Bengala dictó varias providencias que han restringido aún más el cultivo de esta fibra, con el objeto de ocupar una mayor área de tierra con cultivos que como el arroz puedan alejar el peligro del hambre que se cierne sobre toda esa región.

En previsión de la escasez de sacos que la falta de materia prima ha traído, el Gobierno de la India se ha visto compelido a fijar cuotas para los países consumidores, cuotas que se te-

me no cubrirán todas sus necesidades, y así vemos cómo el Brasil hace gestiones para conseguir la devolución de los embalajes de su café con el objeto de ocuparlos de nuevo con el de la producción del año entrante.

Desgraciadamente ni esto podrá conseguir el Brasil, y como él los otros países exportadores de café, pues según la información recibida del Complete Coffee Coverage, 66 Beaver Street de fecha 11 de enero corriente la situación es aún más grave, dice así:

"Informaciones provenientes de Calcuta anuncian que el Gobierno de la India ha requisado todas las cantidades disponibles de sacos de yute de 10 onzas y cuarenta pulgadas, y los sacos pesados marca C existentes en las fábricas indias y en el mercado de Calcuta, con el objeto aparente de suplir a la Argentina con los sacos y el material de sacos para el envío de granos desde Buenos Aires a la India. En una palabra, la Argentina ha notificado a la India que si no le suplen con material para ensacar sus productos no le será posible enviar los granos pedidos y que tan urgentemente necesita la India, con el resultado de haberse visto el Gobierno de la India en la necesidad de requisar todo el material de yute existente para asegurar a la Argentina el envío de alimentos que necesita con urgencia.

"No solamente las transacciones con Calcuta se han paralizado desde hace algunos días, sino que los negociantes aquí (E.E. U.U.) están en la oscuridad sin comprender qué es lo que está pasando en La India. No solamente los negociantes no reciben cables sino que ni las Compañías de Vapores tienen noticias que dar. Por consecuencia nadie sabe nada respecto a embarques, no se sabe de zarpes procedentes de Calcuta ni si algunas partidas (órdenes antiguas) han quedado fuera de la requisición.

Los fabricantes de sacos y otros consumidores de yute en este país comienzan a fastidiarse y ya se habla de cerrar fábricas (1946) por falta de materia prima. Entre tanto el comercio aquí, considerando que hay muy poco o nada que hacer en esta situación anormal, permanece inactivo y reflexiona sobre cuándo podrá obtener yute para poder cumplir con sus obligaciones".

Tomamos de otro periódico lo siguiente:

"La molestia más grande para los importadores y manufactureros de sacos durante esta semana fué la requisición hecha por el Gobierno de La India de todos los sacos de 8 1/2 a 10 onzas para ser despachados a La Argentina. Esto ha eliminado virtualmente todos los sacos de 10 onzas para los despachos de Junio-Setiembre a este país, se dijo, y ha colocado la industria de los sacos en una situación extremadamente crítica en cuanto a suministros. Se estima que la mercadería de 10 onzas representa normalmente hasta un 25 % de las necesidades de la industria de yute.

Los comerciantes de sacos califican esta acción arbitraria de La India como un golpe severo al programa de

(Pasa a la página 8)

No pague precios exóticos por Quesos extranjeros

Sea patriota, consuma Quesos tan finos como los extranjeros, a mitad de precio, de producción nacional.

• Queso CHEDDAR Americano Natural

PRODUCTOS DE

LACTOTECNIA Ltda.

SAN JOSE, COSTA RICA

TELEFONO 3479



DESINFECTANTE Y MATA-GUSANOS

DE POSITIVOS RESULTADOS

URIBE Y PAGES — SAN JOSE, COSTA RICA

HACIENDA "LA GIRALDA"

El mejor Hato
JERSEY
de la República
Ofrece Terneros
para la Venta



RODESIA - Gran Campeona Nacional

Hijos de
**"ZINNIA ADVANCER
SYMBOL"**
Gran Campeón Junior

resantes referencias sobre esta fruta paradisíaca. (2).

El aguacate, como la papa, el camote, el tomate, la yuca, la berenjena, el maní y otros valiosos alimentos que nuestro riquísimo Continente Americano ha ofrecido a la Humanidad, fué también objeto de una inteligente selección artificial por parte de los aborígenes centroamericanos, antillanos y suramericanos, sobresaliendo en ella nuestros antepasados *mayas* y *aztecas*. De las frutas silvestres de nuestro primitivo *aguacate de anís*—que vive en un amplio radio alrededor del Volcán Irazú y cuyas frutas son de piel áspera, gruesa, con una enorme semilla que apenas da lugar a unos pocos milímetros de una carne llena de fibra y partículas arenosas, casi incomible por su fuerte olor y sabor de anís (o de salicilato de metilo),— a las finas variedades de Guatemala o de las Antillas, que tienen semillas pequeñas, pulpa blanda, grasosa y de rico sabor, han debido transcurrir muchos siglos de paciente y sabia labor de selección artificial, porque a la llegada de los españoles ya formaba parte de la dieta usual de sus pobladores.

Para los pueblos aborígenes de la América Central el aguacate representa hoy día un alimento abundante, agradable, barato, poderoso y de fácil adquisición en todas las zonas y altitudes. Un "gallo" (3) de frijoles con aguacate resulta una comida tan completa, por el contenido de carbohidratos, proteínas, grasas, minerales y vitaminas, que difícilmente puede ser mejorada por las viandas más finas y costosas, cualquiera que sea su origen. Las recientes investigaciones llevadas a cabo por el Instituto Tecnológico de Massachusetts sobre los alimentos criollos de nuestros países istmeños, han sido una verdadera revelación, porque han servido para demostrar que la Providencia ha sido muy pródiga con nosotros poniendo al alcance de nuestras manos todos los recursos indispensables para que podamos

(2) "La fruta que los españoles llaman *peras*, por parecerse a las de España en el color verde y en el tallo, llaman los indios *PALTA*; porque de una provincia de este nombre se comunicó a las demás. Son dos y tres veces mayores que las peras grandes de España; tienen una vaina tierna y delgada; debaxo della tiene la médula, que será de un dedo en grueso; dentro della se cría un hueso, o hueso, como quieren los muy mirados; es de la misma forma de la pera, y tan grueso como una pera de las comunes de acá; no se ha experimentado que sea de provecho para cosa alguna; la fruta es muy sabrosa, muy saludable para los enfermos; comida con azúcar es comer de una conserva muy regalada". (*Comentarios Reales de los Incas, por el Inca Garcilaso de la Vega* (Libro Octavo, Capítulo XI).

(3) En Costa Rica se llama "gallo" el bocado que forma una tortilla de maíz doblada por la mitad, en cuyo interior se pone arroz, frijoles u otro alimento. Corresponde al "taco" mexicano, pero es mucho más grande.

ACEITE DE AGUACATE

(Viene de la 6ª página)

ser el pueblo mejor alimentado del Universo. (4)

Numerosas son las maneras de comer esta fruta: la pulpa sola o con sal, como entremeses (bocas o tapas), en ensalada, combinada con otros vegetales, sazonada con vinagre, mayonesa y aromas, la pulpa majada mezclada con arroz u otros alimentos, etc. En los Estados Unidos se hacen helados de aguacate y varias otras golosinas azucaradas. Pero el plato centroamericano por excelencia es el

(4) Véase la conferencia del autor: Sorpresas de la Alimentación Centroamericana", Revista "Farmacia", Vol. III, N° 1, mayo 1950.

guacamol, que consiste en la pulpa mezclada con vinagre, cebollas, ajos, chiles y otras especies. Resulta apetitoso en toda oportunidad, ya como ensalada, en meriendas o como plato fuerte.

Análisis de la pulpa hechos hace ya bastantes años por el doctor Jaffa, de la Estación Experimental de Berkeley, California, sobre un promedio de 24 variedades, dieron el siguiente resultado:

Agua	de 60 a 80%
Proteína	de 1.30 a 3.70%
Grasa	de 10 a 30%
Carbohidratos	de 3.69 a 16.17%
Cenizas	de 0.60 a 1.93%

Su valor alimenticio se debe a su riqueza en grasa, un aceite muy parecido al de olivas. Su potencia en calorías puede ser apreciada por el siguiente cuadro:

	Calorías
100 gramos de pulpa de aguacate producen	218
100 gramos de huevo producen	166
100 gramos de carne producen	100

Así es que, en cierto sentido puede reemplazar a alimentos tan proteicos como la carne y los huevos. Este hecho, científicamente demostrado, es bien conocido de las campesinas vendedoras de huevos, que se ven obligadas a baratarlos durante la cosecha de aguacates.

(Continuará)

Producción de Bulbos con el Auxilio de los Rayos X

(Viene de la 5ª página)

bulbos, se han aplicado los rayos X después del período en que su acción es capaz de originar modificaciones hereditarias, obteniéndose cambios que no se perpetúan, alcanzando sólo a una producción floral.

En el curso de las investigaciones se llegó a comprobar que algunas variedades de bulbos no contenían un número uniforme de cromosomas, como es natural, lo que podría indicar que los rayos X detuvieron o impidieron la división de las células de los granos de polen "desviando" su actividad. Tales alteraciones van acompañadas de un mayor grado de robustez o desarrollo.

Como éstas muchas son las sorpresas y los misterios a develar, pese a que se viene trabajando con los rayos X sin interrupción, a partir de 1928. Y así de amplias las perspectivas que se ofrecen al biólogo como al floricultor, que ve acrecentadas sus posibilidades económicas. El gusto por

las flores justifica los esfuerzos cumplidos y estimula la prosecución de esta tarea.

LA ESCASEZ Y EL ALTO PRECIO DE LOS SACOS DE YUTE

(Viene de la página 7)

suministro de alimentos de este país. Fuertes protestas han sido agregadas a la de los Departamentos de Comercio y de Estado.

De lo anterior Ud. puede ver claramente que el yute está en una situación crítica en los Estados Unidos. No hay suficiente yute en los Estados Unidos para aliviar la situación existente. No se debe exportar sacos nuevos de yute ni usados hasta tanto no se alivie la situación de aquí. Si las necesidades de sacos en Brasil son urgentes y no hay cantidad suficiente de yute para sus necesidades, nos parece que Brasil debe adquirir su yute de La Argentina del que fué requisado en el último Otoño para ser despachado a La Argentina o de otra manera conseguir su yute directamente de Calcuta y no esperar obtener lo que ellos necesitan de este país".

CONSEJOS PRACTICOS

Cuando se necesita cambiar de lugar una colmena, siempre que sea a poca distancia, se irá moviendo 30 o 40 centímetros por día hasta llegar al sitio de destino. Se procederá similarmente si se desea situar una colmena que se halle orientada al este hacia el oeste; se irá girando paulatinamente unos cuantos grados de ángulo por día. Si se trasladara un colmenar a una distancia de 1 kilómetro o más se conducirá la mitad una semana y la otra la semana siguiente.

• • •

Se ha comprobado que la miel tiene excelentes propiedades curativas y sedantes para las quemaduras. Se deja caer sobre la llaga un chorro de miel y luego se venda. La miel impide el contacto del aire con la quemadura, y el vendaje removido diariamente se puede quitar con facilidad y sin dolor, remojándolo con agua tibia.

OFRECEMOS

PARA ENTREGA INMEDIATA

Tractores Farmall "H"

CON SU EQUIPO DE ARADO, RASTRA, CULTIVADORA, ETC.

PRENSAS PARA HENO.

TRILLADORAS PEQUEÑAS PARA ARROZ.

ARADOS PARA BUEYES.

MAQUINAS PEQUEÑAS DESGRANAR MAIZ

Miguel Macaya & Cía.

DEPARTAMENTO DE MAQUINARIA AGRICOLA E INDUSTRIAL LTDA.

EDIFICIO INTERNACIONAL

150 VARAS AL NORTE DEL CARMEN.

APARTADO "LETRA A"

:::::

TELEFONO 5830