REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA

La selecta concurrencia asistente al acto de inauguración de la Conferencia Centroamericana del Café, celebrada en la Secretaría de Relaciones Exteriores

No. 80 Junio 1941 Tomo XI

ESSO

CUALQUIERA MAQUINARIA ES BUENA MIENTRAS SEA LUBRICADA CORRECTAMENTE

■

LOS

LUBRICANTES INDUSTRIALES

DE MARCA "ESSO" DAN PROTECCION COMPLETA Y ASEGURAN RENDIMIENTO MAXIMO

■

Y EL SIMBOLO DE ESSO ES UNA GARANTIA PARA USTED, PORQUE REPRESENTA A LA ORGANIZACION RECONOCIDA MUNDIALMENTE COMO LA PRIMERA EN CALIDAD

WEST INDIA OIL CO., S. A.

SAN JOSE, COSTA RICA

UNITED FRUIT COMPANY

La Gran Flota Blanca

SALIDAS SEMANALES DE PUERTO LIMON DURANTE TODO EL AÑO, CON CONEXIONES RAPIDAS EN LA ZONA DEL CANAL, LA HABANA Y NUEVA YORK PARA TODAS PARTES DEL MUNDO

Los vapores Turbo-Eléctricos ofrecen un servicio de lujo y con todo confort para pasajeros que viajan todos en una sola clase.

Después de muchos años de experiencia, esta línea presta un servicio de carga rápido y eficiente para los puertos norteamericanos, europeos y del Caribe.

Durante la cosecha, los vapores de la ELDERS & FYFFES, Ltd., salen quincenalmente de Puerto Limón llevando café para Inglaterra directamente.

APARTADO 1607 CABLE VIMY

Costa Rican Coffee House, Ltd.

SAN JOSE, COSTA RICA
AMERICA CENTRAL

EXPORTADORES - IMPORTADORES

Oficinas al servicio de los señores cafetaleros de la república con instalación de equipo de pruebas.

Compras de café en firme.

Existencia permanente de sacos de yute para la exportación de café en oro y pergamino.

TELEFONO 2426

LINDO BROTHERS, Limited

SAN JOSE, COSTA RICA

Cable Address: "LINDO"

Codes: Bentley's
Lieber's
A B C

Growers and Exporters of Fine Quality Mild coffees

Our qualities - listed below - are well known to the European and American markets, for their excellence:

Husk Coffees	Country-Cleaned Coffees
L & C Juan Viñas	C L Juan Viñas
El Sitio Juan Viñas	P R C W Cachi
A W & C Cachi	P R L B Juan Viñas
M A Margarita Cachi Heights	L B Cachi
Aquiares Coffee Co.	
R & C Aquiares Heights	R & C Aquiares
L B San Francisco	P R L B San Francisco

Fermented cocoa beans of our marks:

Cacao de Río Hondo - **Cacao de Río Hondo**
L L N F

"White Plantation" and "brown" sugars.

We only handle and export our own produce which are carefully prepared in our own mills.

Ferrocarril Eléctrico al Pacífico

Rapidez - Eficiencia - Limpieza y tarifas bajas

El Ferrocarril preferido por los exportadores, importadores y pasajeros

El Ferrocarril Eléctrico al Pacífico conecta a San José—capital de la República de Costa Rica—con Puntarenas, por medio de una vía perfectamente lastrada, recorriendo una distancia de 116 kilómetros.

Al Muelle de Puntarenas atracan barcos de gran calado, sin dificultad

Allí llegan barcos de las compañías siguientes:

Pacific Steam Navigation Co.
Grace Line Inc.
Hapag Lloyd
East Asiatic Line
Fred Olsen Line
Navigazione Libera Triestina
Cie. Générale Transatlantique
Johnson Line
Jensen Line
Frut Freed Line
Westfall Larsen Line
North Pacific Coast Line

Que conectan a Puntarenas con los principales puertos del mundo

Haga sus importaciones y sus exportaciones por este Ferrocarril Nacional

Revista del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica

Tomo XI
Número 88

San José, C. R., Junio de 1941

A. Postal 4152
Teléfono 2491

SUMARIO:

1) Conferencia Centroamericana del Café.—2) Reglamentación de la venta de café tostado y molido, que prohibe las mezclas con sustancias extrañas.—3) Serpientes vegetales, por *James Empringham.*—4) El valor nutritivo del banano, por *Mariano R. Montealegre.*—5) Un grave error que sin demora debe ser corregido, *por Gustavo Brands.*—6) La potencia del alcohol como fuerza motriz.—7) La magia verde de la clorófila, por *Luis Mattox Miller.*—8) La América Latina como fuente de productos de valor estratégico, por *H. P. Maggowan.*—9) Cosecha inesperada, por *David Crayson.*—10) México ingresó a la Oficina Panamericana del Café.—11) Costa Rica y la Civilización en el Caribe, por el *Profesor Chester Lloyd Jones.*—12) SECCION DE ESTADISTICA: a) Importaciones para el consumo en 1939 y 1940.—13) Mosaico.

LEMA DEL INSTITUTO: Cada una de las manzanas sembradas de café de Costa Rica, *debe llegar a producir, cuando menos, una fanega más de lo que produce en la actualidad;* y todos los productores y beneficiadores *deben esmerarse en que el grano sea de la más fina calidad posible.* Sólo así podremos conservar nuestros mercados y vender nuestro producto a buen precio.

Los frutos del suelo de Costa Rica son la base de muchos de los productos de la Fábrica Nacional de Licores.

El suelo de Costa Rica produce muchos frutos que se consideran insuperables en el mundo, y que son la base de algunos de los mejores productos de la Fábrica Nacional, como:

CREMA DE NANCE

CREMA DE CACAO

CREMA DE CAFE

CREMA DE DURAZNO

CREMA DE MORA

CREMA DE NARANJA

VINO DE MORA

VINO DE MARAÑON

VINO DE NARANJA

VINO DE PIÑA

Conferencia Centroamericana del Café

La complejidad de los problemas que confronta la industria cafetera centroamericana ha sido motivo de constante preocupación y estudio por parte de las diversas organizaciones que intervienen en ella. Por tratarse de Naciones que en todas las épocas de su historia han demostrado un alto espíritu de cooperación, sintiendo como propias las dificultades que en territorios hermanos se han presentado; y comprendiendo, además, que en esta oportunidad el concurso de todos los países centroamericanos podría resolver con acierto las medidas a tomar en protección de la industria cafetera afectada en proporciones considerables a consecuencia de la guerra europea, la Oficina de la Junta de Cuotas del Café dispuso dirigir a las entidades similares en las demás Repúblicas de Centro América, la siguiente comunicación:

Muy estimado Señor:

Tengo la honra de comunicar a Ud. que por acuerdo V de la sesión celebrada por la Junta Directiva el 18 de los corrientes, se dispuso dirigirse en consulta a las entidades cafeteras de Centro América sobre la conveniencia y oportunidad de reunirse en esta capital, aprovechando la ocasión que ofrece el Campeonato Centro Americano y del Caribe de Foot Ball que tendrá lugar aquí durante el próximo mes de Mayo, con el propósito de promover medidas adecuadas para secundar la política de defensa del café que con tan buen suceso vienen desarrollando Colombia y Brasil para estudiar las diversas disposiciones que los países productores han dictado con el objeto de poner en ejecución el Convenio de Cuotas suscrito en Washington; conocer los resultados y experiencias de las mismas hasta el presente; tratar de su coordinación y de la adopción de sistemas de intercambio de estadísticas de precios para asegurar los procedimientos de venta y, finalmente, de crear medios que permitan una cooperación más eficaz entre los países productores y una mejor comprensión de los problemas que en conjunto se derivan de la actual contienda europea.

Mucho estimaremos a Ud. llevar a conocimiento de ese distinguido Gobierno la consulta precedente y dada la proximidad de aquella celebración, darnos aviso, a la mayor brevedad, de su resolución a fin de que el Instituto de Defensa del Café de Costa Rica haga la invitación oficial y trascriba la correspondiente Agenda.

Aprovecho con tal motivo la oportunidad para presentar a Ud. las seguridades de la alta estima con que soy su muy atento y S. servidor,

A. García Solano
Secretario

San José, 22 de abril de 1941.

La feliz iniciativa de la Junta de Cuotas del Café dió todo el buen resultado que se esperaba pues las entidades cafeteras a quienes les fue comunicada manifestaron la conformidad de sus respectivos Gobiernos y si bien la Conferencia no se pudo verificar en las mismas fechas de los eventos deportivos, por razones de tiempo y organización, sí tuvieron lugar en esta Capital durante los días 10 al 18 de junio, con los excelentes resultados que adelante se condensan en las Resoluciones finales.

Con fecha 21 de Mayo último la Oficina de la Junta de Cuotas del Café dirigió al Instituto de Defensa del Café de Costa Rica la siguiente comunicación:

—Tengo la honra de poner en su conocimiento que la Oficina de la Junta de Cuotas del Café, en sesión del día 14 de los corrientes, tomó el acuerdo III que dice:

—"La Secretaría informa que han sido recibidas las contestaciones favorables de la Asociación Nacional de Cafetaleros de El Salvador y de los Ministerios de Agricultura de Honduras y Nicaragua a la consulta que les hizo esta Junta sobre la posible reunión de representantes de las entidades cafeteras de Centro América para discutir y convenir ciertas medidas de defensa a la industria. El señor Presidente manifiesta que prácticamente puede darse por logrado el propósito de este organismo, pues de seguro el Gobierno de Guatemala consentirá también en la conferencia y que lo que resta ahora es darle cuenta al Instituto para que, si lo juzga conveniente, apoye y acoja la iniciativa y haga en consecuencia la invitación formal, tal y como lo prometimos al enviar la consulta a las Corporaciones y Gobiernos de Centro América. La Secretaría, agrega el señor Lindo, trascribirá los acuerdos y documentos respectivos al Instituto para los fines indicados."

De Ud. muy atento y seguro servidor,

A. García Solano
Secretario

Con vista del acuerdo antes trascrito, la Junta Directiva del Instituto de Defensa del Café acogió la iniciativa y en tal virtud se dirigió a los Gobiernos de Centro América, el 27 de mayo citado, la siguiente invitación, por medio de los respectivos Ministerios de Agricultura:

—"Muy distinguido Señor Ministro:

Tengo la honra de comunicar a Ud. que por acuerdo de 21 de los corrientes, la Junta Directiva, después de conocer la contestación favorable de los países hermanos, a la consulta que oportunamente les fue hecha por la Junta de la Oficina de Cuotas para concurrir a la Conferencia Centroamericana del Café, que se celebrará en esta Capital, Acordó, conforme a los términos de la expresada consulta, invitar formalmente al ilustrado Gobierno de ese país para el acto dicho que tendrá lugar del 10 al 18 de junio próximo venidero.

La Junta Directiva, por mi medio, se toma la licencia de anticipar a ese distinguido Gobierno su reconocimiento por la muy valiosa cooperación que significará la asistencia de su Representante a la expresada Conferencia.

Con tal motivo aprovecho la oportunidad para reiterar a Ud. los sentimientos de viva estimación con que soy su afmo. Servidor,

Alfredo Volio Mata
Secretario de Agricultura y Presidente del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica

Conferencia Centroamericana del Café.—Representantes del Instituto y de la Oficina de la Junta de Cuotas reciben en el aeropuerto internacional de La Sabana a los Delegados de los demás países de Centro América.

La anterior invitación fue atendida con la gentileza propia de los Gobiernos de las Repúblicas hermanas que acreditaron su representación en la siguiente forma:

El Salvador, a don Alfonso Alvarez L., Delegado de la Asociación de Cafetaleros.

Guatemala, al Excmo. Señor Licdo. don Alfonso Carrillo, Enviado Extraordinario y Ministro Plenipotenciario de esa República.

Honduras, al Excmo. Señor Doctor don Saturnino Medal, Enviado Extraordinario y Ministro Plenipotenciario de esa República.

Nicaragua, a don Guillermo Tunnermann, Gerente del Departamento Hipotecario del Banco Nacional de Nicaragua.

Por Costa Rica fueron designados, como representantes del Instituto de Defensa del Café, los señores don Mariano R. Montealegre, don Alberto Dent y don Manuel G. Escalante Durán.

La Sesión Plenaria Inaugural se celebró en la Secretaría de Relaciones Exteriores a las catorce horas del 10 de Junio con asistencia del Cuerpo Diplomático, altos funcionarios públicos, periodistas y otras distinguidas personalidades.

El Directorio de la Conferencia quedó integrado así:

Presidente Honorario, el Señor Ingeniero Alfredo Volio Mata, Secretario de Fomento y Agricultura.

Presidente Efectivo, el Excmo. Señor Lic. don Alfonso Carrillo, Delegado de Guatemala.

Secretario General, don Arturo García Solano.

Secretario Auxiliar, don Carlos Aubert Gólcher.

El Señor Ingeniero Volio Mata dió la bienvenida a los Señores Delegados pronunciando el siguiente discurso:

Señores Delegados a la Conferencia Centroamericana del Café:

Es para mí motivo de suma complacencia ser portador del altísimo honor de presentar el más codial saludo de bienvenida a los delegados de los países centroamericanos. En mi doble carácter de Representante del Poder Ejcutivo y de Presidente del Instituto de Defensa del Café, tengo que sentir profunda satisfacción de que Costa Rica se honre con la gratísima presencia de los Delegados de los países centroamricanos a esta Conferencia, cuyos propósitos no pueden ser más definidos: el mayor acercamiento entre las repúblicas hermanas y el firme propósito de defender los intereses cafetaleros de sus respectivos países. En este empeño debemos secundar la política de defensa del café llevada a término por Colombia y Brasil, tomando en cuenta las disposiciones que los países productores han dictado con el objeto de ejecutar el Plan de Cuotas y las medidas de amplia cooperación que deben recomendarse a la Junta Inter Americana del Café de Washington con el objeto primordial de promover una cooperación más eficaz entre los países productores.

Sería muy satisfactorio que esta Conferencia Centroamericana del Café fuera la génesis de una mayor y más comprensiva cooperación entre los países productores, pero aún lo sería más si ésta pudiera ser precursora de la Conferencia Inter-Americana del Café, donde todos los países tuvieran su representación.

En este momento, veríamos con profundo agrado que los otros países productores de América nombraran sus observadores en esta Conferencia, cuyos derrote-

ros y cuya finalidad no pueden ser otros que la defensa legítima de los mutuos intereses de los países productores de café.

La tarea que desarrolle la Conferencia, que se inicia bajo tan buenos augurios, tendrá en todo momento el decidido apoyo del Gobierno de la República, cuya preocupación constante y anhelo fervoroso debe ser la protección decidida a las fuerzas productoras de la Nación, entre las cuales ocupa lugar preferente la industria cafetalera. Los problemas de las Repúblicas hermanas de Centro América tienen que merecer en todo momento el más vivo interés de parte de todas nuestras entidades oficiales; los problemas cafetaleros de la América son fundamentales no solamente para nuestra propia estabilidad económica y social sino también para el bienestar del Continente Americano.

Al agradecer profundamente la magnífica acogida que esta Conferencia ha tenido entre los países hermanos y la presencia aquí de tan distinguidos representantes, quiero formular mis más cálidos votos por el éxito de la misma y por el bienestar personal de sus delegados, reflejo fiel de los Gobierno centroamericanos que hoy, más que nunca, deben permanecer unidos en un solo haz de aspiraciones y de nobles ideales, cuya materialización debe convertirse en indisoluble solidaridad panamericana.

En nombre de los Señores Delegados contestó el Excmo. Señor Licdo. Carrillo en los siguientes términos:

Excmo. Sr. Secretario de Fomento y Agricultura, Presidente del Instituo de Defensa del Café;
Excmos. Señores Secretarios de Estado;
Excmos. Señores Representantes Diplomáticos:
Señores:

Los señores Delegados a la Conferencia Centroamericana del Café me han conferido el honor de dar respuesta al cordial saludo de bienvenida que en nombre del Ilustrado Gobierno y del culto pueblo de Costa Rica nos presenta en su doble carácter de Representante del Poder Ejecutivo y de Presidente del Instituto de Defensa del Café, el Excmo. Secretario de Fomento y Agricultura, Ingeniero don Alfredo Volio.

Los señores Delegados que llegaron ayer de nuestras hermanas Repúblicas El Salvador y Nicaragua, al sólo tocar tierra costarricense, sintieron la generosa hospitalidad que brinda a todo visitante esta floreciente República, sentimiento bondadoso y hospitalidad franca de que disfrutamos desde hace algunos años los delegados de Guatemala y Honduras, que hemos tenido el placer de convivir con los costarricenses.

El mayor acercamiento entre las repúblicas hermanas, aunado al propósito firme de defender los intereses cafetaleros de nuestros respectivos países, dentro del plan general de cuotas y en armonía con las medidas que otros países productores de café han adoptado, propiciará nuestras deliberaciones en un ambiente de leal cooperación con todos los firmantes del Convenio de Washington, como muy acertadamente dice el Excmo. Señor Secretario de Fomento y Agricultura.

Problemas regionales propios de nuestra condición de países de reducida producción de café y derivados de nuestra situación geográfica, determinaron la convocatoria de esta Conferencia, consignando en su programa de trabajos la consideración de aquellas medidas que permitan contar con la ayuda de un sistema de transportes adecuado a las necesidades de la exportación, máxime en los momentos actuales en que las compañías navieras han tenido que reducir sus servicios acostumbrados en nuestros puertos sobre ambos océanos.

Lo relativo a precios será considerado con el más amplio espíritu de cooperación, no sólo en cuanto pueda convenir a los intereses de los países representados

en la Conferencia sino contemplando también los intereses de los demás Estados que suscribieron el Convenio de Cuotas de Washington.

Nada podría ser más halagador para nosotros sino que nuestras deliberaciones pudieran servir de base para resoluciones conjuntas que más adelante conviniere adoptar por todos los países suscriptores del Convenio de Washington.

En un plan generoso de Cooperación entre productores y consumidores, los estudios que realice esta Conferencia, felizmente inaugurada en el aniversario de instalación de la 3ª Conferencia Interamericana del Café, se armonizarán con los principios adoptados en Washington y mantenidos satisfactoriamente por la Junta Interamericana del Café.

Atinada la sugestión que se sirve hacer el Excmo. Señor Secretario de Fomento y Agricultura, acoge la Conferencia con verdadero agrado la idea de que los demás países productores de Café en América pudieran nombrar observadores, ya que nuestras deliberaciones serán inspiradas sólo en el propósito de seguir los llanos caminos de la mutua colaboración, en provecho general.

Contamos para el mejor acierto de nuestros trabajos con el decidido apoyo que por medio de su vocero nos ofrece el culto Gobierno de Costa Rica, y de antemano expresamos nuestro agradecimiento por esta cooperación valiosa que augura los mejores frutos en pro del bienestar del Continente Americano, como una suma de la estabilidad económica y social de nuestros respectivos países, miembros de la Junta Interamericana del Café y asociados en la política solidaria continental.

Los Delegados a la Conferencia Centroamericana del Café formulan sus mejores votos por la creciente prosperidad de la hermana República que, haciendo honor a la tradicional amistad que une a estos cinco países, les brinda su casa para deliberar en ambiente fraterno sobre intereses comunes a la América; y saludan cordialmente a sus distinguidos colaboradores los señores Delegados de Costa Rica.

Seguidamente la Secretaría de Relaciones Exteriores se dirigió a los Gobiernos de los países signatarios del Convenio de Cuotas, notificándoles la instalación de la Conferencia y haciéndoles, a la vez, atenta invitación para que nombraran Observadores si así lo tenían a bien.

La referida invitación dió por resultado el nombramiento de los siguientes Observadores:

Excmo. Señor Doctor Oscar Gans y Martínez, Enviado Extraordinario y Ministro Plenipotenciario de la República de Cuba.

Don Gamaliel Noriega, Secretario de la Legación de Colombia.

Don Andrés Fenochio, Secretario de la Legación de México.

Mr. Roger Tyler, Tercer Secretario de la Legación de los Estados Unidos de América.

Ingeniero don Federico Páez, ex-Presidente de la República del Ecuador e Ingeniero don Carlos Pérez, Cónsul de la misma República.

Don Luis Ortega Martínez, Cónsul General de México.

Iniciadas las Conferencias, la Delegación de Costa Rica presentó la siguiente Agenda como base de discusión que fue aceptada en todos sus extremos:

(Conferencia Centroamericana del Café).—Un aspecto de la sesión plenaria inaugural, en el salón de actos de la Secretaría de Relaciones Exteriores. De izquierda a derecha: don Guillermo Tunnermann, Delegado de Nicaragua; don Alfonso Alvarez, Delegado de El Salvador; Ingeniero don Alfredo Volio, Secretario de Estado en el Despacho de Fomento y Presidente del Instituto de Defensa del Café, Presidente Honorario de la Conferencia; Licenciado don Alfonso Carrillo, Delegado de Guatemala y Presidente de la Conferencia; Doctor don Saturnino Medal, Delegado de Honduras; don Alberto Dent, Delegado de Costa Rica; don Manuel G. Escalante, Delegado de Costa Rica, y don Arturo García Solano, Secretario General de la Conferencia.

AGENDA

CONFERENCIA CENTROAMERICANA DEL CAFÉ

SAN JOSE, COSTA RICA, AMERICA CENTRAL
JUNIO 10-18 DE 1941

I

SESIONES ORDINARIAS

1º—Informes extraoficiales de los Delegados;
2º—Discusión sobre las medidas que convenga aprobar para secundar, en forma práctica, la política de defensa de precios del café llevada a término por Colombia y Brasil;
3º—Estudio de las diversas disposiciones que los países productores han dictado con el objeto de ejecutar el Plan de cuotas suscrito en Washington el 28 de noviembre de 1940;
4º—Discusión sobre los resultados y experiencias obtenidos hasta ahora con la aplicación de las disposiciones destinadas a ejecutar el Convenio de Cuotas;
5º—Discusión acerca de los métodos que sería oportuno establecer para coordinar, hasta donde sea posible, las disposiciones a que se refieren los apartes anteriores;
6º—Discusión acerca de las medidas de cooperación que podrían recomendarse a la Junta Interamericana del Café de Washington, para impedir que el café en tránsito o destinado a países distintos de los Estados Unidos, pueda quedarse o introducirse subrepticiamente a éste;
7º—Discusión acerca de recomendaciones a la Junta Interamericana del Café de Washington para que no se incluya en la Cuota Americana el café de un país signatario del Convenio de Cuotas, que se hubiere vendido estando en tránsito o introducido de un país distinto, a los Estados Unidos, con violación del permiso y de las disposiciones que condicionan su destino;
8º—Discusión acerca de las medidas que convenga adoptar para asegurar el oportuno trasporte del Café centroamericano a los mercados de consumo, en el caso de que pudiera restringirse por causa de participar los Estados Unidos en la emergencia bélica de Europa;
9º—Estudio sobre los procedimientos que se han seguido o que se proyectan seguir para la venta o el destino de los excedentes del café Centroamericano;
10º—Discusión acerca de los métodos que puedan ser más eficaces para estimular un consumo mayor de café en Centro América;
11º—Discusión acerca de los sistemas de intercambio de estadística de precios que convenga establecer para asegurar una información rápida y constante;
12º—Discusión acerca de los medios que permitan una cooperación más eficaz entre los países productores.

Todos los puntos de la Agenda anterior fueron cuidadosamente analizados y se mantuvo en todo tiempo la más estrecha cordialidad, poniendo de manifiesto los Señores Delegados su espíritu de clara comprensión de los problemas tratados y su deseo de resolverlos contemplando el interés común de las Repúblicas de Centro América.

La Delegación del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica presentó a la Conferencia el siguiente informe extraoficial:

INFORME EXTRAOFICIAL DE LA DELEGACION DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA

Señores Delegados:

En su informe extraoficial, la Delegación del Instituto de Defensa del Cafe de Costa Rica, desea hacer un ligero comentario acerca de los principales tópicos que forman la Agenda de esta Conferencia.

Como se observa, todos ellos corresponden a problemas derivados de la actual situación del café, que en modo particular afectan a los países de Centro América, bien por la similitud de intereses que en ellos se debaten, bien porque su ubicación geográfica tiende a confundirlos en la vinculación natural que reclama su defensa.

De esta suerte, aspiramos a que las resoluciones que aquí puedan ser tomadas, fijen los contornos de un interés común y adquieran el carácter de una sola voluntad.

Por considerar, en primer término, que es deber de todos los países productores cooperar en el mantenimiento de los precios del café, incluimos en la Agenda una sugerencia para que se estudien las medidas que Centro América pueda adoptar en apoyo de la política que en aquel sentido desarrollan Brasil y Colombia.

Como unidad, nuestros países cubren una producción de más de dos y medio millones de sacos al año, con lo cual adquieren el segundo lugar entre los "suaves" del mundo. Tal posición supone un voto de importancia en cualesquiera decisiones que puedan tomarse en el mundo del café.

Podemos así ofrecer, en apoyo de las medidas protectoras del precio, un contingente que no puede rebasarse, y que por su importancia, más bien será recibido con deferencia comprensiva. Afirmará esta actitud la posición del café en los mercados de consumo y llevará al ánimo de los mismos una nueva demostración del firme propósito de los países productores por emanciparse de las taras que hasta hace poco han entorpecido los movimientos del comercio cafetalero.

Es seguro que la índole institucional de las organizaciones cafeteras de Centco América, de un lado, y de otro las condiciones económicas de la industria, no han permitido que se pusieran en ejecución procedimientos similares a los seguidos por Brasil y Colombia, y que se basan en la fijación de precios mínimos garantizados por la compra del producto, por parte de las Corporaciones que para este fin actúan con especiales poderes del Estado. La experiencia al menos de estos hechos, nos hace ahora creer que los países centroamericanos pueden, al amparo del régimen establecido por el Convenio de Cuotas, señalar precios mínimos sin necesidad de recurrir al instrumento de la compra, como función intransferible para impedir la desvalorización del grano y la especulación que sólo aprovecha a los intermediarios y que sobre todo, lesiona los esfuerzos que en beneficio del café en general realizan Brasil y Colombia.

El estudio de las disposiciones que los países participantes han dictado con el objeto de cumplir en el territorio de su jurisdicción las prescripciones del Convenio de Cuotas, reviste vital interés para la oportuna revisión de las normas que nosotros hemos practicado. Y si a ello sumamos el análisis de los resultados y experiencias obtenidos hasta el presente, habremos conseguido un valioso aporte ilustrativo para mejorar en el futuro la conducta que debemos trazarnos para mejor provecho de la situación que va desarrollándose dentro de aquel Convenio.

Es posible que estas investigaciones nos conduzcan a conclusiones que permitan coordinar aquellas normas, elevándolas a un estatuto común, para obtener una defensa más eficaz a los precios y al trato del café centroamericano en los mercados de consumo.

La aplicación del Convenio de Cuotas ha permitido observar en el primer lapso de su instauración, ciertas deficiencias de carácter técnico, que no pudieron ser consideradas en el primer momento, pero que al materializarse ahora, exigen una acción rápida que ponga coto a los daños que están causando. Nos referimos a ciertas exportaciones de café de Costa Rica hechas con destino a países fuera de los Estados Unidos que fueron subrepticiamente introducidas a este país.

Tal suceso comprueba que el "certificado de embarque" exigido por la Cláusula VI del Convenio, —que amparaba al café dicho— carece en absoluto de eficacia mientras el Gobierno de los Estados Unidos no instruya a las Autoridades aduaneras para que rechacen, por contrabando, al café que no vaya protegido por aquél.

Juzgamos que una recomendación en tal sentido, ante la Junta Interamericana del Café de Washington, será acogida con satisfacción para ser trasmitida al Gobierno de los Estados Unidos, que como participante de dicho Convenio y al tenor de lo previsto en la Cláusula VI, están en el caso de contribuir con las medidas que sean precisas para el fiel cumplimiento del mismo en territorio de la Unión.

En relación con este extremo, el Instituto de Defensa del Café de Costa Rica ha sido notificado, oficialmente, de que partidas de café vendidas con destino a Canadá y reexportadas luego a los Estados Unidos, a espaldas del Convenio y de los documentos que justificaban su correcta exportación, han sido incluidas, por funcionarios de las Aduanas de aquel país, en la estadística normal para cargarlas a la Cuota del país perjudicado con el fraude.

Tal procedimiento es ciertamente inadecuado, y por encima de todo, injusto, puesto que contribuye a sancionar un abuso, que pudo evitarse si quienes ahora tratan de solucionarlo en forma que no es efectivamente la más razonable, hubieran creado procedimientos acordes con la posición que señala el Convenio a sus participantes, y en consecuencia, advertido a los funcionarios encargados de revisar las importaciones, de los requisitos y pormenores que determinan el ingreso legal de café a los Estados Unidos.

La Delegación del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica cree poder entender que la imputación de ese café a la Cuota Americana representa un acto realizado sin examen de la culpabilidad, que no es dable aceptar por el antecedente que se pone y por la injusticia que consagra.

Si la comisión del hecho se hizo al amparo de una vigilancia desprevenida o por carencia de disposiciones específicas de quienes estaban comprometidos a promoverlas, no parece lógico entonces que se atribuyan las consecuencias de la omisión a los que no tuvieron participación alguna en él, según consta de las pruebas documentales que ilustran el proceso de este negocio.

En los últimos tiempos se ha hecho más patente la necesidad de crear ciertas previsiones que tiendan a asegurar el transporte del café centroamericano a los mercados de consumo. Si los Estados Unidos llegan a participar, como es fácil que acontezca, en la contienda bélica de Europa, es evidente que los transportes marítimos sufrirán un inmediato entorpecimiento, y que por mucho tiempo no será posible restablecerlos a su normalidad.

Pensemos que esta es la oportunidad de intentar arreglos con alguna de las varias compañías independientes que todavía navegan en la Costa del Pacífico. Creemos saber que una de ellas, de nacionalidad noruega, está en condiciones de traspasar sus barcos a la matrícula de los países centroamericanos, siempre que logremos, como es de esperar, la debida autorización de las Autoridades Marítimas de los Estados Unidos, para que puedan continuar operando con los puertos de aquel país como terminales de la nueva línea; y si, a la vez, les prometemos cederles una parte del volumen de nuestros fletes generales.

(Conferencia Centroamericana del Café).—Un aspecto de las sesiones ordinarias celebradas en el salón de sesiones del Instituto de Defensa del Café.

Si las cosas se produjeran así, convendría entrar en conversaciones con los personeros de aquellas compañías a fin de formalizar un contrato que ponga a Centro América a salvo de los graves contratiempos que originaría una crisis del transporte por ocurrencias de la guerra en el futuro.

El problema de los excedentes de las cosechas de café ha sido causa de viva preocupación entre nosotros, y entendemos que también lo ha sido para los países hermanos.

Al menos, por este año, aquí hemos logrado una solución que en parte salva los intereses de los productores. Será de nuestro mayor agrado ofrecer a los señores Delegados detalles completos acerca del plan que, con la coopración del Gobierno de la República, del Banco Nacional de Costa Rica y de los propios agricultores, hemos podido llevar a buen término.

También en el curso de la Confecencia, nos proponemos exponer los procedimientos que hemos puesto en vigor para estimular un mayor consumo interno de café, como elemento complementario de la defensa del producto.

Estos son, en síntesis y en principio, los comentarios extraoficiales que hace a la Agenda la Delegación del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica, y que con sus saludos efusivos, presenta a sus distinguidos compañeros de los países hermanos.

Tanto el Instituto como la Junta de Cuotas brindaron a los Señores Delegados todas las facilidades a su alcance para el mejor desempeño de sus funciones y asimismo los agasajaron en la forma que su gentileza merecía.

La Sesión Plenaria de Clausura tuvo lugar el 18 de Junio a las dieciseis horas y los magníficos resultados generales obtenidos en la Conferencia, quedaron condensados en las siguientes Resoluciones:

ACTA DE RATIFICACION DE LAS RESOLUCIONES ADOPTADAS POR LA CONFERENCIA CENTROAMERICANA DEL CAFE JUNIO 19 DE 1941

Reunidos los firmantes en el Salón de Sesiones del Instituto de Defensa del Café, con el objeto de revisar la forma y ratificar las Resoluciones que han sido adoptadas por la Conferencia Centroamericana del Café, declaran:

1º—Que el texto de las mismas, por su orden, es como sigue:

NUMERO I

LA CONFERENCIA CENTROAMERICANA DEL CAFE,

Resuelve:

Nombrar para Presidente Honorario de la Conferencia al Ingeniero don Alfredo Volio Mata, Secretario de Agricultura y Presidente del Instituto de Defensa del Café; para Presidente de la Conferencia al Licenciado don Alfonso Carrillo, Enviado Extraordinario y Ministro Plenipotenciario de Guatemala y Delegado de aquel país; para Secretario General, a don Arturo García Solano, Secretario del Instituto

de Defensa del Café y de la Junta de la Oficina de Cuotas, y para Secretario Auxiliar a don Carlos Aubert Gólcher, Jefe de la Sección Comercial del Instituto de Defensa del Café.

(Aprobada en la Sesión Plenaria Inaugural celebrada el día 10 de junio.)

NUMERO 2

Convocada la Conferencia Centroamericana del Café para discutir las medidas que convenga adoptar para la mejor organización del mercado centroamericano del café en apoyo de las que en igual sentido han puesto en ejecución otros países; y para estudiar también métodos adecuados para garantizar el oportuno transporte del café de Centro América a los mercados de consumo, así como cualquiera otra medida que permita cooperar con la Junta Interamericana del Café con sede en Washington,

LA CONFERENCIA CENTROAMERICANA DEL CAFE,

Resuelve,

1º—Comunicar atentamente a los países suscritores del Convenio de Cuotas y a la Junta Panamericana del Café con sede en Washington, la instalación de la Conferencia Centroamericana del Café;

2º—Dirigir a los países signatarios del Convenio de Cuotas un atento saludo en el aniversario de la Tercera Conferencia Panamericana del Café, que venturosamente coincide con la instalación de esta Conferencia;

3º—Manifestar a los países signatarios del Convenio de Cuotas el agrado con que la Conferencia vería que, si lo tienen a bien, se sirvan acreditar Observadores ante ella; y

4º—Solicitar al Excelentísimo señor Secretario de Estado en el Despacho de Relaciones Exteriores, que tenga a bien comunicar esta resolución a los Excelentísimos Señores Representantes Diplomáticos y Honorables Cónsules de los países suscritores del Convenio de Cuotas acreditados ante el culto Gobierno de Costa Rica.

(Aprobada en la Sesión Plenaria Inaugural celebrada el día 10 de Junio)

NUMERO 3

Por cuanto, después de haber efectuado un estudio detenido y de encontrar que las condiciones actuales del mercado de café centroamericano, no permiten cooperar con toda la amplitud deseable en la venta ordenada del producto, como se contempla en el Convenio de Cuotas de Washington, suscrito el 28 de noviembre de 1940; y deseando prestar una colaboración más eficaz a los demás países suscritores de dicho Convenio,

LA CONFERENCIA CENTROAMERICANA DEL CAFE,

Resuelve:

1º—Tener como clasificaciones provisionales oficiales de las distintas calidades de café de cada país, las siguientes:

COSTA RICA

Costa Rica fancy prime	1º pergamino
Costa Rica Hard bean	2º pergamino
Costa Rica Lavados Corrientes	Espumas

GUATEMALA

Altura	Bajillo
Media Altura	Corriente
Superior Corriente	

HONDURAS

Lavado	Natural (Corriente)

EL SALVADOR

Fair washed	Extra prime washed
Good washed	Semi hard bean
Extra good washed	Hard bean
Prime washed	Strictly hard

NICARAGUA

Lavado Segovia	Lavado Matagalpa
Lavado Jinotega	Corriente sin lavar
Consumo	Lavado Nicaragua: Distrito de la Sierra de Managua y Distrito de Carazo.

Estas clasificaciones no impiden que para fines de exportación puedan usarse las descripciones regionales y marcas de los productores ya establecidas en cada país.

2º—Efecruar intercambio de muestras entre los países representados, tan pronto como sea posible, como medio para llegar a establecer las diferenciales de los diversos tipos, medida que permitirá ajustar los cafés centroamericanos en relación con los "reguladores", evitando así una competencia desventajosa para todos los países productores firmantes del Convenio.

(Aprobada en la Sesión Plenaria celebrada el día 16 de junio).

NUMERO 4

LA CONFERENCIA CENTROAMERICANA DEL CAFE,

Resuelve:

1º—Dirigirse a los Gobiernos de Centro América, sugiriéndoles, que si lo tienen a bien, se sirvan instruir a sus Delegados en la Junta Interamericana del Café de Washington, para que establezcan las gestiones del caso a fin de que todos los países productores firmantes del Convenio de Cuotas, adopren, de conformidad con el Artículo VI del mismo, un certificado uniforme en el cual, además de expresar que el embarque de café a que se refiere, está dentro de la Cuota correspondiente, se especifique el número de sacos, peso neto, marcas y nombre y fecha del vapor, documento oficial que exigido por las Autoridades de las Aduanas de los Estados Unidos de América, facilitará el funcionamiento del Convenio en cuanto al Artículo VII.

2º—Dirigirse a los Gobiernos de Centro América sugiriéndoles que, si lo tienen a bien, se sirvan instruir a sus Delegados en la Junta Interamericana de Washington para gestionar por medio de esta Entidad con las Autoridades estadounidenses,

(Conferencia Centroamericana del Café).—Momento de la firma del acta final de ratificación de las resoluciones adoptadas por la Conferencia. De izquierda a derecha: señores Alvarez, Tunnermann, Escalante, Dent, Montealegre, García Solano, Secretario General; Licenciado Carrillo, Presidente, y Doctor Medal.

que ningún café en tránsito pueda ser desalmacenado en puertos de los Estados Unidos de América si sus conocimientos de embarque no indican su destino final y la ruta por seguir para alcanzarlo; y que asimismo, dichos cafés no sean desembarcados en los Estados Unidos de América si el puerto de tránsito no se halla en la ruta natural para llegar al destino final o no tiene medios de transporte para el mismo.

(Aprobada en la Sesión Plenaria celebrada el día 17 de Junio).

NUMERO 5

LA CONFERENCIA CENTROAMERICANA DEL CAFE,

Considera que el Gobierno de los Estados Unidos de América procurará que los servicios de transporte marítimo entre sus puertos y los de los países centroamericanos no sufran restricciones que impidan el comercio entre ellos; que las Cancillerías de las Repúblicas centroamericanas están realizando gestiones en el mismo sentido, a fin de que los transportes marítimos se mantengan con la frecuencia que demanda el volumen de carga disponible; que asimismo las Compañías Navieras procurarán, por todos los medios a su alcance, conservar sus actuales servicios a puertos centroamericanos; pero, si por necesidades de la defensa continental, los sistemas de transporte marítimo se vieren afectados de tal manera que se pudiera reducir grandemente el tonelaje ahora disponible para fletes centroamericanos, la Conferencia Centroamericana del Café considera que las compañías navieras, dentro del tonelaje proporcional destinado a puertos centroamericanos, darán preferencia, a prorrata, al transporte de café procedente de los países de Centro América.

Si llegare a presentarse el caso de que no pueda usarse el servicio marítimo en absoluto para el transporte de café centroamericano,

LA CONFERENCIA CENTROAMERICANA DEL CAFE,

Resuelve:

Recomendar que los Gobiernos de los cinco países de Centro América estudien la posibilidad del transporte terrestre por sus respectivos territorios en combinación con el servicio de cabotaje; y si lo encuentran practicable, inicien negociaciones para llegar a un arreglo común que permita conducir por vías terrestres el café a través de Centro América, mediante reducción de fletes y facilidades de paso por Aduanas sin cobro de ninguna clase; y que, juntamente, los cinco Gobierno centroamericanos gestionen ante el de México para conseguir que, en iguales condiciones, se permita el transporte por vía terrestre del café centroamericano hacia los mercados de consumo de los Estados Unidos de América.

(Aprobada en la Sesión Plenaria celebrada el día 17 de Junio).

NUMERO 6

LA CONFERENCIA CENTROAMERICANA DEL CAFE,

Resuelve:

1º—Recomendar a los países productores firmantes del Convenio de Cuotas que todavía no forman parte de la Oficina Panamericana del Café de New York, ingresen a ella para que con su cuota se intensifique la propaganda, que tan buenos resultados ha dado, a fin de aumentar el consumo en el mercado norteamericano.

2º—Recomendar a los Gobiernos de los países centroamericanos comuniquen instrucciones a sus respectivos representantes ante la Junta Interamericana del Café de

Washington, o se valgan de los otros medios diplomáticos a su alcance, para lograr que los países consumidores de café fuera de Estados Unidos de América, en el Continente Americano, reduzcan sus tarifas aduanales para la introducción del café, a fin de intensificar el consumo.

3º—Recomendar a la Junta Interamericana del Café de Washington que, conforme al Artículo XI del Convenio, al finalizar el primer año de cuota, inicie los estudios tendientes a resolver el problema de los excedentes, que sólo podría definirse por acuerdo de todos los países productores.

(Aprobada en la Sesión Plenaria celebrada el día 18 de Junio).

NUMERO 7

LA CONFERENCIA CENTROAMERICANA DEL CAFE,

Resuelve:

1º—Solicitar de los Gobiernos representados en esta Conferencia, se dicten, —en los casos en que no existen— medidas apropiadas para hacer prohibitiva toda adulteración de café que se destine al consumo interno, así como el uso de aquellas calidades del producto que a juicio de los centros técnicos correspondientes no convengan a la salud.

2º—Recomendar a las Entidades cafeteras de los países de Centro América que emprendan una campaña de propaganda, la cual podría especializarse en la difusión de explicaciones acerca de la mejor forma de preparar el café como bebida y los diferentes usos que pueden hacerse del producto.

(Aprobada en la Sesión Plenaria celebrada el día 18 de Junio).

NUMERO 8

LA CONFERENCIA CENTROAMERICANA DEL CAFE,

Resuelve:

Recomendar a los Gobiernos de Centro América que por medio de la Oficina Central de Café, en Guatemala; el Departamento de Exportaciones de Café (Oficina de Control), en El Salvador; el Ministerio de Fomento, en Honduras, la Junta de Cuotas, en Nicaragua, y la Oficina de Cuotas de Café, en Costa Rica, se establezca un intercambio diario de informaciones acerca del volumen de ventas y precios del café conforme a los tipos que comprende la Resolución Nº 3 concerniente al tópico 2º de la Agenda.

El intercambio referido se hará por correo aéreo o si fuere posible, por vía cablegráfica o radiográfica, a cuyo efecto se establecerán oportunamente gestiones encaminadas a obtener tarifas especiales.

(Aprobada en la Sesión Plenaria celebrada el día 18 de Junio).

NUMERO 9

LA CONFERENCIA CENTROAMERICANA DEL CAFE,

Resuelve:

1º—Recomendar a los Gobiernos de los países centroamericanos se sirvan dictar disposiciones adecuadas para impedir la exportación de café con destino a países de fuera de los Estados Unidos de América, que hayan sido vendidos a precios inferiores que los que se están pagando por la misma clase en el mercado norteamericano.

2º—Dirigirse a los Gobiernos de los países de Centro América sugiriéndoles que, si lo tienen a bien, den instrucciones a sus representantes en la Junta Interamericana del Café de Washington, a fin de establecer gestiones, por conducto de esta Entidad, para conseguir que los países participantes del Convenio de Cuotas, si no lo han hecho, adopten las medidas recomendadas en el aparte anterior.

3º—Recomendar a la Junta Interamericana del Café, de Washington, por medio de los respectivos Representantes Centroamericanos, que se dicten las medidas que se estimen oportunas y adecuadas para el mejor funcionamiento de la cuota de cada país ptoductor en los mercados de fuera de los Estados Unidos de América.

4º—Recomendar a los países productores de café estudien las medidas conducentes a no aumentar el desequilibrio actual del mercado de consumo, evitando la habilitación de nuevas zonas para las siembras de café en sus respectivos territorios.

5º—Recomendar el estudio de los medios de facilitar en los países productores el cambio de cultivos de café en tierras bajas o de mala clase, que ofrecen fruto de inferior calidad, por otros productos de rendimientos mayores.

6º—Recomendar a los Gobiernos de Centro América y en su caso a las Entidades Oficiales encargadas de proteger la industria del café la designación de Delegados en cada uno de los países de Centro América, para interesarse por el cumplimiento de estas resoluciones y del intercambio de datos estadísticos, etc.

(Aprobada en la Sesión Plenaria celebrada el día 18 de Junio).

NUMERO 10

LA CONFERENCIA CENTROAMERICANA DEL CAFE,

Resuelve:

1º—Hacer público reconocimiento al señor Presidente de la Conferencia, Licenciado don Alfonso Carrillo por la forma hábil e inteligente con que ha dirigido los debates;

2º—Hacer público reconocimiento de la eficiente labor desarrollada por el Secretario General de la Conferencia, don Arturo García Solano, y personal subalterno de la Secretaría.

NUMERO 11

LA CONFERENCIA CENTROAMERICANA DEL CAFE,

Resuelve:

Recomendar a los Gobiernos Centroamericanos y a las Entidades Oficiales que protegen la industria del café en Centro América la conveniencia de celebrar reuniones periódicas como la presente en cada una de las capitales de los países centroamericanos, pudiendo ser la próxima en la ciudad de San Salvador, capital de la hermana República de El Salvador.

(Aprobada en la Sesión Plenaria celebrada el día 18 de Junio).

NUMERO 12

LA CONFERENCIA CENTROAMERICANA DEL CAFE,

Resuelve:

Dar testimonio público de su agradecimiento a los señores Miembros del Ins-

tituto de Defensa del Café y de la Junta de la Oficina de Cuotas del Café de Costa Rica, por las innumerables atenciones y cortesías que se han servido dispensar a los Delegados, y por los valiosos informes que les suministraron durante el curso de los debates, estudios y trabajos de la Conferencia.

(Aprobada en Sesión Plenaria celebrada el día 18 de Junio).

2º—Que ratifican en todas sus partes las Resoluciones en la forma que consta en el aparte anterior, y que en fe de ello firman y sellan con el sello del Instituto de Defensa del Café, por quintuplicado, la presente Acta en la ciudad de San José, Costa Rica, América Central, a las dieciocho horas del día dieciocho de junio de mil novecientos cuarenta y uno.

Alfonso Carrillo
Delegado de Guatemala

Saturnino Medal
Delegado de Honduras

Alfonso Alvarez
Delegado de El Salvador

Guillermo Tunnermann
Delegado de Nicaragua

Mariano R. Montealegre, Manuel G. Escalante, Alberto Dent
Delegados del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica.

Ante mí.

Arturo García Solano
Secretario General

La Revista del Instituto de Defensa del Café, al publicar las anteriores referencias acerca de esta importante Conferencia Centroamericana felicita cordialmente a sus iniciadores y confía en que el resultado práctico de las Resoluciones adoptadas ha de ser de grandes beneficios para la industria del café, que constituye la base esencial de la economía de las Repúblicas Hermanas de Centro América.

El café ayuda a mantener despierta y reanimadas a las personas que se sienten cansadas, pues quita la fatiga. Bajo circunstancias ordinarias, su estímulo dura unas dos horas. Después de ese tiempo se puede dormir como si no se hubiese tomado café.

Un anuncio que es también una enseñanza práctica

EL ABONO DE PESCADO

Los chinos que son los maestros más antiguos de la agricultura y asimismo los que han podido sacar mayor producto de la tierra, no han abonado jamás con fertilizantes químicos y sin embargo, sus tierras han producido durante miles de años óptimos frutos.

Los chinos emplean en sus tierras solamente abonos orgánicos, de origen animal, dando siempre la preferencia a los que se integran con deyecciones humanas.

La civilización moderna ha prohibido el uso de excrementos humanos como abono en las poblaciones chinas, debido a los peligros de contaminación; pero esa raza de grandes cultivadores de la tierra ha encontrado el medio práctico de resolver fácilmente su problema.

El Doctor J. W. Scharff, M. D., D. P. H., Jefe de la Sanidad de Singapore, expresa al respecto lo siguiente:

> "Las medidas de sanidad habrían tenido un efecto desastroso en la agricultura local de este país si no hubiera sido porque los hortelanos viven todos cerca del mar y tenían la alternativa de utilizar el "abono de pescado" en vez de su excremento. Como el pez es muy abundante en esos mares, pudieron salvarse de aquella pérdida. Es ya una práctica establecida la de echar al mar los residuos humanos para engordar los peces y convertirlos luego en abono. De esta manera, todo el pescado que no se aprovecha como alimento para el hombre, servirá como fuente inagotable para alimentar el suelo y las plantas que del mismo viven."

El abono de pescado es cada día más popular porque es el único verdaderamente completo, el único que realmente sirve para todos los cultivos y el que ha rendido constantes pruebas de que mejora las cosechas en su cantidad y calidad sin dañar los suelos de cultivo.

THE HUMBER FISHING AND FISH MANURE CO. LTD.
Hull - Inglaterra

Para pormenores a sus agentes exclusivos:

Montealegre Hermanos

Oficinas: 50 varas al norte del Correo

Apartado 1238 Teléfono 3794

SAN JOSE, COSTA RICA

Para ventas al menudeo: FELIPE VAN DER LAAT

Por razón de las dificultades originadas en la guerra será muy limitada la cantidad de abono de pescado HUMBER disponible.

Reglamentación de la venta de café tostado y molido, que prohibe las mezclas con sustancias extrañas

Nº 10

RAFAEL A. CALDERON GUARDIA
Presidente de la República

En conformidad con las disposiciones de la ley Nº 116 del 13 de Julio de de 1934, que debe ser reglamentada,

DECRETA:

Artículo 1º—El café tostado y molido para el consumo público, debe elaborarse y venderse libre de toda sustancia que altere o pueda alterar su condición física, su aroma, sabor o cualquier otra característica propia del grano. Por consiguiente, los tostadores y vendedores no podrán vender ni anunciar ninguna mezcla con el nombre de café.

Artículo 2º—Quedan terminantemente prohibidas, la elaboración y venta de productos tostados, o tostados y molidos, destinados a preparar bebidas de consumo público, en cuya composición o mezcla entre el café, y que por su apariencia puedan venderse o confundirse con éste.

Artículo 3º—Velarán porque se cumplan las prescripciones del presente decreto, las autoridades de policía, resguardos fiscales e inspectores de sanidad y los que al efecto nombre el Instituto de Defensa del Café, los cuales estarán obligados a revisar constantemente las fábricas de café molido y los establecimientos donde se venda el artículo, dado aviso o haciendo la denuncia correspondiente, ante la autoridad competente, de las infracciones que notaren o que lleguen a confirmarse mediante recursos de laboratorio.

Los funcionarios dichos quedan autorizados para tomar de las fábricas y puestos de comercio, muestras del producto para la verificación de su análisis, y el informe que en cada caso rinda el Químico Oficial, servirá de elemento de prueba para fallar.

Artículo 4º—El juzgamiento de las infracciones que se produzcan a lo que aquí se dispone, incume a los Jefes Políticos y Agentes Principales de Policía Judicial, quienes tramitarán las respectivas denuncias con arreglo a lo dispuesto en materia de policía por el Código de Procedimientos Penales.

Artículo 5º—Las infracciones antes citadas se penarán, como lo indica la respectiva ley, por la primera vez, con multa de cien a doscientos colones; por la segunda, con multa de doscientos a trescientos colones, y por la tercera o más, de trescientos a quinientos colones.

La multa dicha será impuesta al fabricante, comerciante o expendedor en cuyo poder se hubiere encontrado el producto que causa la infracción.

Artículo 6º—El Instituto de Defensa del Café de Costa Rica presentará a los funcionarios encargados de vigilar el cumplimiento de los presentes disposiciones y a las autoridades que deban juzgar la infracción de las mismas, el asesoramiento y los elemntos necesarios para el mejor resultado de su cometido.

A los efectos dichos, el Jefe del Laboratorio de esta institución, tendrá también carácter de Químico Oficial. En consecuencia, las muestras para los análisis po-

drán ser examinadas por el Químico Oficial propiamente dicho o por el del Instituto de Defensa del Café, o por ambos, y cuando hubiere disparidad de criterio, la autoridad competente podrá recabar el parecer del Químico de la Fábrica Nacional de Licores.

Artículo 7º—En la Bolsa del Café no podrán ser rematadas clases de café fermentado dañino para la salud, ni clases mezcladas con materias extrañas como brozas, piedras, palillos y granos negros, en una proporción mayor de la que, de acuerdo con el consejo del Químico, determine el Instituto de Defensa del Café. La elaboración y venta al público, de café en esas circunstancias, serán controladas y en su caso sancionadas con arreglo a este Reglamento.

Artículo 8º—Si en algún momento los precios de la Bolsa del Café no permitieren que las clases corrientes de café tostado y molido, de consumo popular, se vendan a un precio no mayor de cincuenta céntimos la libra, el Instituto de Defensa del Café deberá hacer todo lo pertinente para que el consumidor pueda obtener el artículo en las condiciones y precios indicados. Si tal intervención fuera ineficaz, el Poder Ejecutivo dictará inmediatamente las medidas que juzgue convenientes para que el precio citado no se eleve.

Artículo 9º—Este reglamento comenzará a regir del primero de julio próximo en adelante.

Dado en la Casa Presidencial.—San José, a los dos días del mes de junio de mil novecientos cuarenta y uno.

R. A. Calderón Guardia

F. Calderón Guardia

Secretario de Estado
en el Despacho de Gobernación y Policía.

Un hormiguero puede dejar arrasado un sembrado en una noche

Por esta razón nuestros Laboratorios, han lanzado al mercado la única defensa del agricultor contra esta plaga; el producto creado para el exterminio completo de las hormigas, terribles enemigas de sus cosechas.

LA INCOMPARABLE

FORMICIDA

Para cuyo empleo se deben seguir cuidadosamente las indicaciones que aparecen en la envoltura y etiqueta del frasco. Para obtener resultados positivos, recomendamos hacer esta operación tres veces, con tres días de intervalo entre una y otra. En esta forma, la FORMICIDA destruirá totalmente el hormiguero.

LABORATORIOS DE LA

BOTICA FRANCESA

Serpientes vegetales

por James Empringham D. Sc., Ph. W.

Cortesía del Health Education Society
(Los Angeles, Cal).

Hace algunos años me encontraba en el Museo de South Kensington, de Londres, examinando huesos de fósiles de ciento y más pies de largo de los reptiles gigantescos que poblaron la tierra hace millones de años, y un amigo que me acompañaba exclamó:

"Con semejantes parroquianos, la vida debió ser un tanto insegura en aquellos tiempos!"

"No lo era más que ahora" le contesté. Hoy día estamos rodeados continuamente de enemigos infinitamente más peligrosos que los monstruos de los tiempos Mezóicos. Nuestros enemigos de la época presente son tan pequeños, que no los vemos sin la ayuda del Microscopio y sin embargo, matan diariamente más gente que la que estos monstruos prehistóricos mataban en un siglo".

Los enemigos a que me refería eran las bacterias.

Las bacterias nos rodean y atacan desde el momento en que entramos al mundo y no cesan su guerra sin cuartel hasta que nos llevan a la tumba, y ni aún allí, pues no quedan satisfechos sino cuando han destruído hasta el último vestigio de nuestros restos.

Los microbios son omnipresentes. A cada paso destripamos millones de estos seres que en ciertos casos son más venenosos que los reptiles. La rapidez con que se multiplican es increíble. El Dr. Mutch, considerado como el principal bacteriólogo europeo, ha calculado que si el mundo fuera hecho de azúcar húmedo la progenie de uno de estos gérmenes saprófitos destruiría, convirtiéndolo en alcohol, el total del globo terráqueo en 10 días.

Los medios de defensa que la Naturaleza ha puesto a nuestra disposición para protección de nuestros cuerpos son muchos y de lo más efectivos.

La primera de todas es la piel, que actúa como una milagrosa cota de Malla al través de la cual ningún germen puede penetrar.

Le sigue en importancia ese maravilloso ejército interior, de los leucocitos.

Cada gota de sangre en todos los seres vivientes está provista de regimientos de células destructoras de gérmenes siempre listas a devorar cuanto microbio logra entrar en nuestros cuerpos por las heridas y raspaduras de la piel; fuera de éstas, hay otras innumerables defensas que el cuerpo posee contra sus ataques, pero que omitimos por falta de espacio.

Los microbios que sólo consumen materia muerta se llaman saprófitos. Son los recogedores de basura de la Naturaleza. Su misión es la de separar y redistribuir los elementos de la materia orgánica muerta.

Los saprófitos que consumen proteína producen venenos virulentos. Abundan en las carnes y por esta razón la dieta de carne no es apropiada para otros animales que los carnívoros, que devoran su presa todavía viva. Los saprófitos fermentantes que atacan plantas muertas y frutas, también producen toxinas, aunque no tan virulentas como las generadas por las bacterias que desdoblan proteína.

El alcohol es una excreción de estos gérmenes fermentantes y concentrado es un veneno mortal; pero las bacterias que viven de la proteína muerta producen venenos mucho más peligrosos que las que desdoblan los carbo-hidratos.

Cuando un edificio resulta inservible es

costumbre derruirlo y con sus ladrillos construir uno nuevo. La putrefacción y la descomposición indican que los trabajadores infinitamente pequeños con que cuenta la Naturaleza, están ocupados en destruir una vieja estructura para aprovechar el material en algo nuevo, en este caso para el crecimiento de las plantas.

En su trabajo sin embargo, estos microbios producen venenos que son mortales. Millones de estos pequeños seres demoledores que sólo se pueden ver con la ayuda de un potente microscopio, pululan sobre los cuerpos de hombres y animales, pero no pueden atravesar la piel mientras vivimos. Tan pronto viene la muerte, los poros se abren dando paso franco a esta avalancha de trabajadores que inmediatamente comienzan su tarea destructora de los tejidos, con su acompañamiento de malos olores y producción de venenos mortíferos.

Es por esta razón que la carne, aun después de cocinada, es un enjambre de esporas de estas bacterias generadoras de venenos.

Muchos se preguntarán: "¿Cómo es posible que éstas bacterias productoras de venenos puedan ingerirse con cada bocado de alimento sin que produzcan un inmediato y aparente daño?"

En primer lugar, las bacterias de la putrefacción tienen un punto vulnerable: son fácilmente destruídas por cualquier ácido, aunque sea poco fuerte.

Nuestras abuelas protegían sus despensas contra las depredaciones de estos invisibles seres malignos aprovechándose de este defecto en su armadura. ¿Por qué en los tiempos anteriores al invento de la refrigeración, las amas de casa impedían que los alimentos se descompusieran, es decir, detenían la acción de las bacterias sumergiendo las carnes y hortalizas en vinagre? Para proteger al hombre y a los otros animales de los ataques de las bacterias de la putrefacción, la naturaleza recurre también a la misma estratagema. Cada bocado con su inevitable cargamento de gérmenes que pasa por el gaznate recibe al caer en el estómago un baño de ácido clorhídrico. Esto mata algunas de las bacterias; a otras especies las transforma en esporas o, en otras palabras, las pone en un estado hipnótico en que duran lo menos 24 horas o sea lo suficiente para que si el aparato digestivo funciona bien, permita el movimiento peristáltico de los intestinos echar fuera del cuerpo a estos incómodos visitantes antes de que despierten y causen daño.

Por lo tanto, y siendo su permanencia tan breve en el intestino delgado, hay muy poco o ningún peligro de que despierten y hagan daño a su paso por él. No es lo mismo tratándose del colon porque aquí los resíduos se demoran a menudo por muchas horas y hasta días y por consiguiente los gérmenes tienen tiempo amplio para revivir y multiplicarse.

La segunda línea de defensa contra los gérmenes de putrefacción la forman los millones de bacilos que la Naturaleza na puesto en el intestino grueso de todos los niños desde el período de la lactancia; de la mayor importancia para toda persona es cerciorarse de que esta flora natural y defensiva se conserva intacta. La única manera de determinarlo es por medio del análisis de cultivos bacteriológicos de las materias fecales.

Mientras el hígado pueda destruir las toxinas formadas en el intestino, la víctima de toxemia intestinal se siente en perfecta salud y no puede darse cuenta de la deterioración gradual que se está efectuando en su organismo.

El gran ruso Mebchnikoff descubridor del método por el cual la Naturaleza protege el intestino contra los ataques de las bacterias de la putrefacción cometió el error de creer que el acidófolo bovino era idéntico a la flora natural del colon. Desgraciadamente ninguna especie de acidófolos es capaz de vivir en el intestino grueso del hombre, excepto la variedad natural humana y ésta es muy difícil de cultivar.

El valor nutritivo del banano

Por *Mariano R. Montealegre*

Mientras que en países tan adelantados como Inglaterra y los Estados Unidos, a miles de millas de los lugares donde se producen, los bananos constituyen parte importantísima de la dieta de niños y adultos, en Costa Rica, por razones incomprensibles y del todo injustificadas, se consideran como fruta de difícil digestión y de poca importancia como producto alimenticio para el pueblo.

El cultivo del banano es, entre todos los productos tropicales, el que mayor auge ha tenido en lo que va del siglo XX, porque hoy está considerado en todos los países del Norte como la fruta más barata y más conveniente para suplir todos los elementos accesorios de alimentación que son indispensables para conservar una salud perfecta.

El banano bien maduro contiene una pequeña proporción de almidón muy fácil de digerir, mucho azúcar, alguna proteína y cierta cantidad de hemicelulosa; el residuo que se compone casi en su totalidad de celuosa, es muy pequeño.

La digestibilidad del banano está bien comprobada desde hace ya mucho tiempo. El gran explorador H. M. Stanley nos cuenta en su libro "In Darkest Africa", publicado en 1890, cómo durante un ataque de gastritis aguda, el único alimento que podía digerir era atol de harina de banano preparado por los indígenas. En muchos casos de indigestión crónica se ha encontrado que la única fuente de carbohidratos que el paciente tolera, es la proveniente del banano maduro. En casos de nefritis, en que la dieta debe contener una cantidad limitada de sustancias nitrogenadas, el banano es, según Myers y Rose, el alimento indicado, por su fácil digestibilidad y por ser, además, el que mejor tolera el organismo. El polvo y la harina de banano se han usado y se usan con gran éxito en la alimentación de los niños.

El banano, conforme a la comparación que sigue, es una fuente de energía superior a las papas:

Bananos: 108 calorías por cada 100 gs.
Papas nuevas: 90 calorías por cada 100 gramos.
Papas viejas: 82 calorías por cada 100 gramos.

Se puede asegurar, sin vacilar, que, con excepción de los cereales secos, es el banano el más barato de todos los alimentos productores de energía. Tanto es así, que hoy forma parte del alimento cuotidiano del obrero en todas las zonas industriales de Norte América, donde las adquisiciones de frutas frescas y hortalizas es más o menos difícil.

24 bananos diarios satisfacen ampliamente las exigencias de un adulto cuyo trabajo manual no sea excesivo (unas 2.140 calorías). Las cantidades relativamente bajas de proteína y grasa en el banano, lo hacen, sin embargo, inapropiado como fuente única de una dieta. La adición de leche en proporciones adecuadas proporcionan lo conveniente para una dieta balanceada, con todos los elementos productores de energía y los necesarios, además, para la vigorización de todos los tejidos del cuerpo.

Las virtudes de la manzana en la dieta han sido apreciadas desde hace largo tiempo y desde entonces, en todos los países del Norte se ha tratado de que no falte en la mesa de ricos y pobres. El banano es, desde todo punto de vista, superior a la manzana en su contenido de minerales, y peso por peso, en su valor en calorías. Su contenido en alimento protector (Vitamina),

es mucho más variado que el de las manzanas y mayor en las vitaminas comunes a ambas frutas. Además, y gracias a su cáscara gruesa y resistente, es una de las frutas más higiénicas, a prueba de moscas y otras suciedades, de fácil transporte y gran duración. Y es más. El Doctor Giuseppe Tallani, en su estudio sobre las enzimas (fermentos) en el proceso de la maduración de las frutas, encontró que la pulpa del banano permanece completamente libre de microbios siempre que la cáscara esté intacta. Los cultivos de prueba hechos en pan, agar, gelatina, etc., así lo comprobaron, como también que su maduración se debe a ciertos fermentos de los cuales tres —amiolítico, invertivo y proteolítico— se encuentran en gran actividad en el banano maduro. A este hecho atribuye el autor el poder curativo del banano maduro en ciertos casos de dispepsia.

El banano, por consiguiente, es un producto de gran valor para los países que, como Costa Rica, lo producen, con gran rendimiento, así en alimento como en energía, y es ya tiempo de hacer una campaña para generalizar su consumo desterrando los prejuicios que existen contra él.

La campaña es fácil de hacer ya que para ello no se necesita otra cosa que sistematizar su consumo en las escuelas, incluyéndolo en el almuerzo escolar. Los niños lo comen con gran placer y si su consumo no es mayor, ello se debe únicamente al prejuicio de las madres ignorantes que lo consideran dañino para la salud de sus hijos.

Este valiosísimo alimento, el más sano y más barato de nuestro país, es perfectamente digerible, crudo, si se come en estado de completa madurez; además, tanto maduro como verde o sazón, es delicioso si se sirve cocido.

En la India, su país de origen, el banano se considera, desde tiempo inmemorial, no sólo como un gran alimento sino también como una excelente medicina contra ciertas enfermedades. El Doctor R. A. Parker, del Servicio Civil de la India, dice: "Una combinación de banano maduro, tamarindo y sal común, es de lo más eficaz en el tratamiento de la disentería. Lo he usado en muchos casos, tanto agudos como crónicos, y pocas veces me ha fallado. Puede considerarse como un específico y no vacilo en recomendarlo a los profesionales y al público en general. Es sencillo, fácil de procurárselo y perfectamente inofensivo aun para los niños. Es agradable al paladar, no causa malos efecros y, en general, es preferible a la ipecacuana. En casos benignos es suficiente una dosis y pocos casos demandan más. La dosis que recomiendo para adultos es,: Una onza de banano maduro; un cuarto de onza de sal común y media onza de tamarindo, todo bien mezclado y administrado inmediatamente. Puede darse una dosis dos o tres veces al día."

En la obra de W. D. Raymond, B. Sc. Ph. D (Lord), F. I. C., y W. L. Iojo, B., Sc (S. A.), The Chemical Laboratory, Dares Salaam, "El valor nutritivo de algunos alimentos de Tanganyka", encontramos los siguientes datos que nos parecen dignos de anotación:

Promedio del contenido de carbohidratos (expresado como promedio de materia seca), según Pollard (1937):

	Almidón %	Sucrosa %	Azúcar (invertido) %
Verde	64-74	0.0-0.4	0.0-1.8
Maduro . . .	5.2-14.5	6.6.-30.1	2.0-4.0

Grasa

La cantidad de grasa es relativamente insignificante. En dos muestras examinadas por el método Mc Kane encontramos un 0.16% de grasa digerible.

Proteína

Esta fue determinada, por el sistema corriente, como nitrógeno, y multiplicada por 6.25 para convertirlo en proteína. Se adoptó el promedio de 1.3% como representativo. Las variaciones encontradas fueron de 1.07 a 1.44.

Contenido en minerales

La tabla siguiente nos da el máximo, el mínimo y el valor promedio de los elementos determinados, expresados en materia húmeda.

	Máximo	Mínimo	Medio
Ceniza (aprox.)	. .	. . .	1.0
Fósforo (P) . .	54.74	43.03	47.1
Calcio (Ca) . .	4.90	4.17	4.85
Hierro (Fe) .	.	. . . .	0.36
Magnesio (Mg)	38.62	28.80	33.8
Potasio (N) . .	536.8	418.1	469.0
Sodio	muy bajo		

Vitaminas

Aun cuando el banano no puede considerarse como un alimento extraordinariamente rico en ninguna vitamina especial, tiene la enorme ventaja de contener, en cantidades considerables, las más importantes conocidas como A, B^1, B^2 o G. y C. La vitamina D, contra el raquitismo, está también presente, pero en cantidades menores, lo mismo que la E que algunos investigadores reclaman haber encontrado también, aunque su presencia en el banano es todavía dudosa.

Vitamina A

La vitamina A, o vitamina anti-xerophtálmica, considerada como indispensable en la asimilación de los alimentos y asimismo para resistir las enfermedades, se encuentra presente en cantidades superiores a las de la mayoría de las frutas, aun de la manzana, considerada hasta hace poco como la más rica. Hay que advertir que existen grandes diferencias en cuanto al contenido de esta vitamina en las distintas variedades de banano. El Gross Michel, o sea el banano común que exporta Costa Rica, se considera como uno de los más ricos en esta vitamina y superado solamente por cierta variedad de las Islas Malayas con el nombre de Horn Plantain o Pisang Fandok.

Vitamina B

La B^1 o Vitamina anti-neurítica se encuentra en el banano en cantidades mucho mayores que en la generalidad de las demás frutas y aun del pan fresco. Como fuente de esta vitamina, el banano puede compararse con ventaja con el pan negro o pan completo. En su complejo, la vitamina B incluye la vitamina anti-pellagra. La determinación de esta vitamina en el banano es de 0.0075 miligramos por 100 gramos, cifra mucho mayor que la encontrada en la mayor parte de otras frutas.

Vitamina C

Es esta una de las vitaminas mejor estudiadas y de ella se han hecho muchas estimaciones en cuanto al banano, las que han dado valores muy diferentes. Todas no no se puede clasificar en lo relativo a ellas indican que no obstante que el banasus propiedades anti-escorbúticas con los cítros, sí la contiene en tales proporciones que puede servir como preventivo si se ingiere en cantidad suficiente.

Las estimaciones de ácido escorbútico o vitamina C en el banano, fluctúan entre 0.01 y 0.15 mgrm/grm.; pero las últimas investigaciones en la técnica de la determinación de esta vitamina parecieran indicar que las cifras más altas obtenidas hast ahoy son las que se cercan más a la verdad. Es interesante hacer notar que las cifras más altas fueron obtenidas en bananos verdes, lo que parece indicar que el contenido en vitamina C es más alto en éstos que en los maduros. El plátano considerado en muchos aspectos como igual al banano verde, contiene 10 veces más vitamina C que el banano maduro.

El banano, tanto como otras frutas, da un ceniza alcalina (0.6 a 0.8%) del peso de la pulpa fresca, que contiene más del 50% de potasa; el resto incluye algunos elementos nutritivos de gran importancia, tales como fósforo, calcio y hierro. Ha sido perfectamente probado que estos elementos están presentes en los bananos en cantidades mucho mayores que en las manzanas y las naranjas.

La importancia del calcio y del fósforo en la formación de los dientes y los huesos en general, es bien conocida, lo mismo que su valor en la nutrición. Igualmente está bien comprobado que el hierro en los bananos se encuentra en forma completamente asimilable y qu ees, por lo mismo una fuente inagotable de hemoglobina.

Un grave error que sin demora debe ser corregido

Por *Gustavo Brandt*

(De la Revista del Instituto Nacional del Café. Caracas, Venezuela.)

Caracas, enero de 1941. — El sistema establecido para la venta del café constituye uno de los más desgraciados aspectos del problema cafetero, y, sin duda alguna, el más difícil de corregirse, debido a los grandes intereses que desde tiempo inmemorial vienen explotando a los agricultores.

En toda industria es de rigor calcular el costo de la mercadería antes de proceder a ofrecerla en venta. Sería reputado de loco quien así no lo hiciese. El industrial suma el costo de las distintas materias primas necesarias para elaborar su mercadería, a eso agrega los gastos de transporte, el valor de los jornales, gastos generales, intereses sobre el capital del negocio y capital de trabajo, etc., y así conoce el costo de su mercadería. A ese total agrega el margen de utilidad a que aspira, y así obtiene el precio de venta, que sólo en tiempos de crisis puede resultar inferior al de costo, pues es lógico que es preferible abstenerse de trabajar antes que hacerlo con pérdida. Lo importante es el hecho de que quien fija el precio es el vendedor, con completo conocimiento del costo de lo que ofrece en venta.

Con el café sucede a la inversa. Quien fija el precio es el comprador, con absoluto desconocimiento del costo del fruto. Quien acepta o rechaza ese precio es el comerciante exportador, que a su vez ignora por completo el precio que le cuesta al agricultor producir su café. Al comerciante le interesa sólo ganar unos bolívares por saco de café, aun cuando su conducta pueda acarrear la ruina de la industria cafetera. En cuanto al agricultor, procediendo con un estoicismo absurdo, se resigna a vender su café al precio a que lo hacen los demás...!

En una ocasión enrostraba yo a un agricultor el bajo precio a que había vendido su café, y me respondió: "Yo vendí a ese precio, porque me dijeron que Don Fulano vendió su café a ese mismo precio". En otra ocasión, cuando se aconsejaba a un agricultor inteligente que estableciera el sistema de contabilidad por partida doble para conocer el costo exacto de su café, me replicó: "Nada gano con eso; porque tengo que vender mi café al precio que rige, aun cuando se sepa que me cuesta mucho más."

He tratado de indagar el origen de la funesta indiferencia de los agricultores por conocer el costo de su café, y no puedo hallarlo sino en las siguientes causas:

1—La ignorancia en que yace la mayoría de nuestros agricultores.

2—El hecho de que habiendo sido colonias europeas la mayoría de los países cafeteros, a las metrópolis les interesaba ser ellas quienes manejaran los precios del café, conforme a su conveniencia particular. Como corroboración de este aserto tenemos que aun en nuestros países el precio del algodón lo fija la Bolsa de Manchester, en vez de hacerlo la de Nueva York, a pesar de ser Estados Unidos de América el mayor productor de algodón de todo el

mundo. Los agricultores, por naturaleza, son conservadores, y encontraron cómodo evitarse el trabajo de llevar contabilidad; y como la esclavitud, que duró en Venezuela hasta hace cosa de unos 90 años, les permitía producir el café a bajo costo, y realizar buena utilidad con la venta de él, no veían la necesidad de darse el trabajo de calcular su precio de producción.

3—La aversión que, como lo asienta el inteligente economista chileno Carlos Keller R., existe en toda Hispano-América por la Contabilidad y Estadística, que se consideran algo gravosas y que para nada sirven.

Buscar una forma de remediar en lo posible el funesto actual sistema de ventas es lo que me impulsa a escribir este artículo, y a sugerir un plan que, a mi parecer, resulta práctico y realizable en estos momentos críticos. Es lógico que habiendo variado mucho de un siglo para acá el costo de producción del café, no pueda seguir practicándose en el mismo anacrónico y funesto sistema de ventas que cuando se cultivaba y recolectaba por medio de esclavos! A éstos había que suministrar sólo una comida de granos que ellos mismos cultivaban durante los meses de relativa inactividad en las haciendas de café; vestidos baratísimos hechos de telas muy ordinarias, que no pagaban los altos derechos de importación actuales, y alojamiento en repartimientos que ellos mismos construían! Entonces tenía que resultar bajísimo el costo de producción del café. En la actualidad ocurre todo lo contrario. Sólo a los campesinos que se ocupan en la recolección del café se les paga aproximadamente un 50% del precio que hoy se obtiene por el café fino CIF. Nueva York; y en los gastos de desherba y las operaciones de descerezar, secar, despergaminar y escoger el café se consume menos del otro 50% del precio CIF. Nueva York, que por su café percibe el agricultor! Como los ramos de gastos de una hacienda de café en plena producción, sin campo para hacer nuevas plantaciones de la rubiácea, son 23, fácilmente puede deducirse la tremenda crisis por la cual atraviesan hoy los caficultores. Es de temerse que como la evolución hacia el mejoramiento social de la población va aumentando cada día, dentro de algún tiempo tenga que acrecentarse mucho más lo erogado para gastos de recolección, deshierbas, escogida y laboreo del fruto.

La situación de quienes intervienen hoy en el negocio de café es la siguiente:

El propietario del fundo agrícola cafetero pierde, en la mayoría de los casos, a pesar de la compensación, por diferencia de cambio, de la prima de exportación con que lo favorece el Gobierno.

El exportador gana, aunque en proporción menor, respecto a sus utilidades en pasados años.

Las compañías de vapores nos cobran fletes más elevados que a países más distantes de Estados Unidos de América y Europa, que nosotros.

Los comisionistas extranjeros continúan cobrando la misma comisión anterior por la venta del café; pero como su precio ha disminuido, esta comisión les produce menos que antes.

Los tostadores y los detalladores de café, tanto nacionales como extranjeros, hacen utilidades fabulosas.

Los Gobiernos, excepción hecho del de los Estados Unidos de América, ganan muchísimo mediante los impuestos con que tienen gravado tanto la importación del café como los sitios donde él se expende.

Los que transportan el café perciben hoy más reducidos gastos de transporte, especialmente en los centros donde se han construido o mejorado las vías de comunicación.

Salta a la vista que no hay equidad en el reparto de las utilidades, pues los propietarios de fundos agrícolas cafeteros, que son quienes producen el fruto, pierden, mientras que todos los demás ganan, y especialmente los tostadores y los detalladores hacen utilidades fabulosas.

Con el fin de remediar esta injusta situación, y con el objeto de colocar el negocio cafetero sobre una base firme para el futuro, debiendo preverse que la guerra europea traerá como secuela un empobrecimiento general en Europa, y la consiguiente disminución en el consumo del café, se me ocurre el siguiente plan: que sólo po-

dría realizarse si todos los países convienen en ponerlo en vigencia.

1—Aprovechando las críticas circunstancias actuales, procurar lograr la unión de todos los países cafeteros del mundo, con el fin de salvar la industria cafetera mediante una inteligente colaboración, en vez de destruirla por medio de una competencia funesta. Ya esa unión ha podido lograrse en parte, en Nueva York.

2—Obligar a todos los agricultores cafeteros a llevar su contabilidad mediante un sistema standard que suministrará el Instituto Nacional del Café, por el cual puedan las autoridades cafeteras conocer, con toda exactitud, el costo de cada tipo de café producido en las distintas regiones de cada país.

3—Prohibir la venta de café fuera de las Bolsas que al efecto se establecerán en todos los centros cafeteros importantes.

4—Establecer Bolsas de Café en todos los principales centros cafeteros, que serían los únicos sitios autorizados para realizar ventas de café, tanto para el consumo interno como para la exportación. En las Bolsas cafeteras se realizarían las ventas únicamente mediante públicas subastas, adjudicándose el fruto al mejor postor, salvo el caso de que el propietario del café optase por embarcarlo por su propia cuenta y bajo su propio nombre. En caso de no someterse a esta condición, y resolverse a vender más adelante su café, tendría que someterlo nuevamente a pública subasta, para ser adjudicado el café al mejor postor, y así sucesivamente. Las Bolsas estipularían como base para el remate, el precio de costo del café, y permitirían la puja hacia el alza; pero no admitirían ofertas inferiores a la base fijada para el remate. Las Bolsas cobrarían $ 0.15 por cada Ks. 46. de café subastados, durante la primera subasta; $ 0.08, por la segunda subasta, y $ 0.05 por los Ks. 46 de café, en la tercera vez que fuera sometido a esta operación. Las Oficinas de Beneficiar Café estarían obligadas a enviar a la Bolsa del fruto, de su jurisdicción, una muestra de todo el lote de café beneficiado, y serían responsables de que su calidad concordara con el grano en existencia. Al hacer el envío de la muestra deberían suministrar los siguientes datos: cantidad de kilos de café dispouibles, nombre del propietario, nombre del fundo agrícola productor, su ubicación, etc. Las bolsas de café entregarían a cada favorecido con la buena pro en cada subasta, una guía numerada, por quintuplicado, donde constarán los siguientes datos, caso de que se tratara de café para la exportación: marca de los sacos, cantidad de sacos, cantidad de kilos bruto, cantidad de kilos neto, nombre del productor de café, nombre de la hacienda, su situación, fecha de la subasta, calidad del café, puerto de destino, nombre del consignatario, a menos que el embarque fuera a la orden en cuyo caso se haría constar esta circunstancia; nombre del vapor por el que se realizará el embarque, fecha en que zarpará del puerto y todo otro dato interesante. Estas guías se destinarían así: un ejemplar para el administrador de la Aduana en el puerto de embarque, y se solicitaría del Gobierno la orden para que dicho funcionario la firmara, la sellara y devolviera a la Bolsa Principal de Café del país productor, una vez realizado el embarque del café; un ejemplar para el Cónsul del país productor del café en el puerto de destino del embarque, y se solicitaría del Gobierno la orden para que dicho funcionario la firmara, sellara y devolviera a la Bolsa que hubiera vendido el café, una vez recibido el fruto; un ejemplar para el Instituto Nacional del Café; un ejemplar para la Oficina de Café del Hemisferio Occidental y, finalmente, otro ejemplar para la Oficina de Café del Hemisferio Oriental. Las Bolsas de café pasarían quincenalmente un informe de su actuación al Instituto Nacional del Café, y diariamente publicarían en los periódicos el resultado de las subastas realizadas. Caso de lograrse un aumento de 10% o más sobre los actuales precios del café, inclusive la prima de exportación, las Bolsas estarían facultadas para reservarse un diez por ciento de dicho porcentaje, con el fin de constituir su propio capital. A los agricultores que hubieren contribuido con ese diez por ciento, se le entregarían títulos de acciones de la Bolsa, por igual valor. Estos títnlos no podrían ser vendidos, gravados ni enajenados en forma al-

guna, y constituirían una parte integrante de la hacienda de café que hubiere contribuido a pagarlo. Los fondos así obtenidos, como también la diferencia que pudiera resultar entre lo percibido por la Bolsa, por derechos de subasta, y lo gastado en el sostenimiento de cada Bolsa, serían destinados a comprar café, en tiempos de bajo precio, cuya cantidad se almacenaría, procurando ir renovando esas existencias, periódicamente, mediante venta de las antiguas, sustituyéndolas con existencias más nuevas; a fin de mantener siempre un stock, de manera de poder atender a la demanda en caso de escasez del fruto, impidiendo así que éste pudiera llegar a alcanzar en un futuro más o menos lejano, precios demasiado altos, que, a la larga, suelen producir resultados tan fatales como los precios excesivamente bajos.

5—Establecer dos Oficinas, cuyos Directores serían nombrados uno por cada país cafetero: una en Nueva York, con jurisdicción para el Hemisferio Occidental y una en Hamburgo, con jurisdicción para el Hemisferio Oriental. Estas Oficinas se ocuparían de la propaganda del café en general, no del de un país en particular; de combatir el uso de sustitutos del café; de la estadística cafetera en su jurisdicción; de la solicitud de nuevos mercados para el café en general, y de cualquier otro fin relacionado con el ramo cafetalero.

6—Solicitar de todos los Gobiernos de los países cafeteros que prohiban la fundación de nuevos fundos cafeteros durante un plazo de diez años. Durante ese lapso sólo se permitiría replantar los árboles de café perecidos durante cada año.

7—Realizar en una sola moneda, que por ahora podría ser el dólar americano, todas las negociaciones de café.

La medida de obligar a realizar las ventas de café en las Bolsas, donde se adjudicaría la buena pro al mejor postor, tendría las siguientes ventajas:

1—Contribuiría a mejorar los precios.

2—Sería la única forma de libertar a los agricultores del yugo que les ha impuesto el sector comercial, y acabaría así con procedimientos abusivos, ruinosos para los agricultores.

3—Podría conocerse con toda exactitud la producción cafetera venezolana, cosa que hoy es imposible, pues se ignora por completo a cuánto asciende el consumo interno.

4—Estimularía a los agricultores a mejorar la calidad de su café, pues a ningún agricultor le puede agradar la noticia de que su café obtuvo peor precio que el de su vecino, debido a haber sido descuidado su laboreo.

5—El establecimiento de la Bolsa de Café, y el consiguiente resultado de la estabilización del precio del fruto, sería el primer peldaño de una escala de grandes mejoras para la industria cafetera, entre las cuales es fácil prever el establecimiento de un Banco para ella.

Como el precio del café tendría que subir, la Bolsa obtendría buenos beneficios, y parte de ellos podría dedicarlos a fundar ese Banco, al cual podría luego abrir crédito el Banco Central de Venezuela.

Originalmente la razón por la cual los doctores condenaron el café, fue la de que dicho producto no se hallaba incluído en la farmacopea y era poco conocido. Ahora, cuando la cafeína si se encuentra en la farmacopea, se condena el café, precisamente, considerándolo como una droga.

En este mismo sentido la lactosa, o azúcar de leche, es también una "droga" y se usa para alimentar niños. Asimismo los extractos de carne y las vitaminas concentradas están calificados como "drogas".

La potencia del alcohol, como fuerza motriz

puede llegar a ser una carga adicional para el consumidor.

(Traducido del "Scientific American", correspondiente a mayo de 1941. Páginas 299 y siguiente).

Esporádicamente se realizan intentos para introducir el alcohol como combustible de motores en los Estados Unidos y la mayor parte tienen como fundamento la suposición de que el alcohol puede fabricarse con productos agrícolas del país y, por consiguiente, puede constituir una fuente adicional de utilidades para el finquero.

El tema de la potencia del alcohol ha sido cuidadosamente estudiado por el Comité de Combustibles para Motor, del Instituto Americano de Petróleo, y esta organización llegó recientemente a las siguientes atinadas conclusiones:

"Las mezclas que contengan el 10% de alcohol costarán, desde luego, cerca de tres centavos más, por galón, de la gasolina pura.

"El empleo del 10% de mezcla, hará aumentar en la suma de $ 690.000.000 el gasto nacional en combustible.

"El argumento de que las ventajas técnicas del combustible de gasolina mezclada con alcohol justificaría el costo adicional, no está respaldado por los hechos.

"Las experiencias realizadas en Europa con mezclas de alcohol, en vez de probar su efectividad como lo han reclamado sus proponentes, ha demostrado claramente que el proyecto no es económicamente bueno.

"Como los agricultores compran una cuarta parte del combustible que consumen los motores; como son relativamente pocos los que actualmente venden productos a las destilerías de alcohol, y como las influencias adversas que soportan las ventas de otros productos a consecuencia de la fertilidad del suelo y de los sistemas agrícolas independientes, la utilidad neta que se podría calcular para los intereses del agricultor, resultaría a la inversa.

La suposición de que el alcohol es necesario como sustituto de abastecimientos irreemplazables de aceite, se contesta con el hecho de que las reservas de petróleo son en la actualidad mucho mayores de lo que han sido antes desde luego que los sistemas de conservación se están mejorando rápidamente. Además de eso, los sistemas hasta hoy practicados para extraer sintéticamente aceite del carbón, aseguran una provisión constante de aceite en la proporción en que se calcule cualquiera necesidad para el futuro y a precios más bajos que los que pueden calcularse para el alcohol."

Los posibles bajos precios del café deben ser contrarrestados con una mayor producción. Para ello, cada productor debe cuidar con esmero su cafetal, y abonar.

La magia verde de la clorófila

¿Nos darán las hojas una arma más con qué combatir las dolencias que atacan al hombre y lo atormentan?

Por *Luis Mattox Miller*

Los hombres de ciencia esperan haber hallado en la misteriosa afinidad que existe entre la luz del sol y el verde de las hojas vegetales un arma nueva que ayude a la humanidad en su lucha secular con las enfermedades. Esta arma es la clorófila, materia colorante con que la naturaleza da verdor al bosque y la pradera.

El trabajo efectuado hasta ahora en este campo de investigación es tan reciente, que pocos médicos han tenido noticia de él. Sin embargo lo que ya se ha descubierto tocante al valor medicinal de la clorófila es muy prometedor.

Varios médicos especialistas informan que en 1200 casos tratados con clorófila se han obtenido muy buenos resultados, sobre todo con la desinfección de heridas, en el alivio de afecciones crónicas de los senos nasales y en la curación de resfriados. La manera como obra no se conoce aún.

Los químicos aislaron hace mucho tiempo la materia verde colorante de las plantas, pero hasta 1913 todos los esfuerzos hechos para determinar el carácter de la molécula de dicha materia habían sido vanos.

En ese año el Dr. Richard Willstatter, químico alemán, llegó a la sorprendente conclusión de que el misterio de la clorófila está íntimamente relacionado con el misterio de la vida misma.

Toda la energía vital viene del sol. Sólo las hojas verdes poseen el secreto de aprisionar la energía solar y distribuirla luego a hombres y animales.

Un rayo de sol toca una hoja, y al punto se verifica el gran milagro de la naturaleza. Dentro de la planta, las moléculas de agua y de anhídrido carbónico (compuesto de carbono y oxígeno) se descomponen, transformación que el químico no puede efectuar sino con gran dificultad. Al principio no resultan más que gas y agua sin vida; más pronto estos cuerpos muertos se convierten en tejidos vivos. La planta pone en libertad el oxígeno, elemento indispensable del aire que respiramos, y al mismo tiempo fabrica y guarda azúcares y otros hidratos de carbono.

El hombre obtiene la energía de las plantas, ya directamente alimentándose de ellas, ya directamente alimentándose de la carne de animales herbívoros. También la obtiene en otras formas paca satisfacer muchas de sus necesidades —en la forma de hulla, gas, petróleo, que no son otra cosa que energía vegetal almacenada en la tierra durante siglos y siglos.

Los hechos descubiertos por Willstatter y los que se han puesto de manifiesto por estudios concienzudos posteriores han causado gran perplejidad a los hombres de ciencia. La molécula de la clorofila tiene una semejanza muy notable con la molécula de la hemoglobina, materia colorante de los glóbulos rojos de la sangre. Esta molécula se compone de átomos de carbono, hidrógeno, oxígeno y nitrógeno agrupados alrededor de un átomo central de hierro.

La molécula de la clorofila es una agrupación semejante de átomos, con la única diferencia de que el átomo central es de magnesio. Naturalmente esta semejanza de estructura hace pensar en semejanzas en

cuanto a algunas propiedades. Pero, ¿cuáles son esas propiedades?

Los muchos misterios de la clorofila despertaron el interés y la curiosidad de los hombres de ciencia, que se veían en presencia de un gran problema, quizá de suma trascendencia. Algunos de ellos, entre los cuales figuraba Charles F. Kettering, empezaron a estudiar el fenómeno de la acción de la clorofila sobre los rayos del sol, esperando hallar medios artificiales de aprovechar la energía solar. Otros, como el Dr. Hans Fischer, alemán, que ganó el premio Nobel en 1931 por sus investigaciones relativas a la materia colorante de los glóbulos rojos de la sangre, se dieron a buscar usos medicinales de la clorofila.

En 1930, Kettering estableció en los Estados Unidos, en el Colegio de Antioch, una dotación para el Estudio de la Clorofila y la Fotosíntesis (el proceso de transformación debido a la clorofila). Uno de los primeros problemas que los investigadores de la Dotación se propusieron resolver fue éste: ¿qué sucede cuando la clorofila pasa por el sistema digestivo del hombre y los animales? Descubrieron que la molécula de uno de los productos de la descomposición de la clorofila tenía con la de uno de los componentes de la hemoglobina, llamado hermantina, una semejanza mayor aún que la antes mencionada, y que, cuando se les daba a las ratas activaba en ellas la formación de glóbulos rojos en la sangre.

Poco más o menos al mismo tiempo; el doctor Fischer anunció que había estado empleando la clorofila en el tratamiento de la anemia, con resultados prometedores, aunque no decisivos. Esta despertó el interés de otros bioquímicos, que empezaron a estudiar el problema.

Los investigadores de la Universidad de Temple de Filadelfia descubrieron que una disolución de clorofila parecía reforzar las células del cuerpo de los animales; lo cual hizo pensar en la posibilidad de emplear la clorofila para combatir las bacterias patógenas. Aun los mejores antisépticos tienen el inconveniente de que, cuando son bastante fuertes para destruir las bacterias, a menudo perjudican los tejidos del cuerpo; pero tal vez la clorofila, se dijeron aquellos investigadores, tenga la doble virtud de extirpar las bacterias y fortalecer los tejidos.

En el laboratorio no se obtuvieron al principio buenos resultados.

La clorofila por sí sola no destruía las bacterias. Sin embargo, puesta en contacto con tejidos vivos, parecía aumentar la resistencia de las células de las bacterias y al mismo tiempo impedir la multiplicación de éstas. Su propiedad característica de descomponer el anhídrido carbónico y poner así el oxígeno en libertad, podía aprovecharse para extirpar los microbios en las heridas herméticamente cubiertas, los cuales no pueden multiplicarse en el aire. Se observó además que, aun administrada en grandes cantidades, siempre beneficiaba los tejidos, en vez de irritarlos.

La División de Patología Experimental de la Universidad de Temple, preparó disoluciones y ungüentos de clorofila adaptables a gran número de infecciones distintas, y los médicos especialistas del hospital de la Universidad principiaron a tratar enfermos de una manera sistemática observando cuidadosamente los resultados.

En Julio del año pasado se publicó el primer informe en el American Journal of Surgery (Revista Norteamericana de Cirugía). En él se declara, con el testimonio de muchos facultativos distinguidos, que la clorofila ha demostrado ser medicamento valioso y eficaz; que se han tratado como 1200 casos de enfermedades varias, desde infecciones internas, hasta afecciones cutáneas, y que en caso tras caso el enfermo ha salido del hospital ya curado.

Según el informe, durante el tiempo a que se refiere se aplicó la clorofila al tratamiento de apéndices vermiformes reventados y de peritonitis, y se empleó en varias apendicitomías.

También se aplicó a heridas profundas, introduciéndola en disolución por medio de tubos de drenaje o supuración, y superficialmente en hilos y vendajes humedecidos y en forma de ungüento.

Se trataron y curaron casos de venas varicosas, osteomielitis (enfermedad de los huesos y muy difícil de curar), úlceras ce-

rebrales y heridas infeccionadas de varias clases, así como numerosos afecciones bucales, como la angina de Vincent y la piorrea.

Los resultados más notables fueron los obtenidos en el tratamiento de 1000 casos de enfermedades del sistema respiratorio, entre ellas el resfriado ordinario o romadizo. De estos casos estaban encargados los Dres. Robert Ridpath y T. Carrol Davis, eminentes especialistas, que dijeron en su informe: "Na ha habido un solo caso en que el enfermo no haya sido curado o mejorado". La aplicación de clorofila, en trapos saturados comprimidos, a los senos nasales, produjo alivio inmediato, y varios casos de romadizo se curaron en 24 horas.

¿Cuál es el efecto de la clorofila en el organismo humano. Estos médicos declaran francamente que lo único que saben es que la clorofila vigoriza las células, impide la multiplicación de las bacterias y ayuda a los tejidos a emplear sus propios medios de defensa.

Dicen que sin duda hay muchos detalles que ellos no conocen aún, que quizá la naturaleza íntima del fenómeno no se descubra nunca.

Los expertos que han estudiado la clorofila en el laboratorio están muy entusiasmados y profetizan que se le encontrarán muchísimas aplicaciones de grande utilidad. La profesión médica, que por lo común es muy cauta (en lo cual tiene harta razón), estudiará por largo tiempo y concienzudamente los efectos de la clorofila antes de recomendarla para uso general. Pero los hospitales y los médicos particulares hacen sin cesar experimentos con ella, y esperan demostrar definitivamente que la "magia verde" de la naturaleza puede no sólo curar al hombre sino también alimentarlo.

La clorofila es hoy uno de los objetos más interesantes y prometedores de la investigación médica.

Sigfried Olsen Shipping Co.

IMPORTACION - EXPORTACION
TRANSPORTES MARITIMOS

Compramos en firme

CAFE Y CACAO

SAN JOSE, COSTA RICA

TELEFONO 4433 — APARTADO 583

La América Latina como fuente de productos de valor estratégico

Por *H. P. Maggowan*

(Oficina de Comercio Interior y Exterior, Secretaría de Comercio de los Estados Unidos)

(Segunda y última parte)

El Brasil ocupa el primer puesto entre los países productores de cristal de roca, del tipo que posee características especiales que lo tornan adecuado para ser usado en la fabricación de aparatos de control de radiofrecuencias, instrumentos de radio y de reproducción de sonidos, y en determinados instrumentos científicos. Las cifras estadísticas disponibles indican que la producción brasileña de cristal de roca varía entre 200 y 500 toneladas métricas, de las cuales, sin embargo, menos de 10 toneladas se suponen ser de la clase considerada de valor estratégico. La mayor parte de esa producción se utiliza en la fabricación de joyas, instrumentos ópticos y barrenas. Considérase que el Brasil es la única fuente de cristal piezoeléctrico, de importancia estratégica, que se encuentra desarrollada.

Los Estados Unidos dependen casi exclusivamente del Canadá para su abastecimiento de níquel. El Canadá produce más de 85 por ciento de la producción mundial. La industria siderúrgica absorbe más de la mitad de toda la producción e importación de este meral, que se usa extensamente en la fabricación de aleaciones de acero y de acero inoxidable.

En 1939 la producción de los Estados Unidos ascendió apenas a 357 toneladas métricas de níquel, obtenidas como un subproducto en la refinación electrolítica del cobre. La producción mundial fue calculada en unas 121,000 toneladas métricas del metal y la del Canadá en 103,000 toneladas. En 1938 el consumo de los Estados Unidos fue calculado en 22,400 toneladas, de las que el 80 por ciento provino del Canadá. Los cálculos preliminares indican un aumento considerable en el consumo de los Estados Unidos en 1939, es decir, de unas 52.000 toneladas de veinte quintales. El Brasil es el único país latinoamericano mencionado como productor de níquel en el Anuario de Minería y se indica que su producción fue de 375 toneladas métricas en 1938 y de 25 toneladas métricas en 1939.

El cáñamo de Manila, o abacá, es una fibra larga y fuerte que se extrae del peciolo de las hojas que forman el tronco de la planta de abacá. Casi toda la producción mundial de esta fibra procede de las Islas Filipinas, de cuya fuente los Estados Unidos reciben la mayor parte de su abastecimiento. En 1939 los Estados Unidos importaron 46.000 toneladas de fibra de abacá con un valor superior a 4,000,000 de dólares y, con excepción de 720 toneladas procedentes de las Indias Holandesas, toda esa cantidad fue importada de las Filipinas.

No existe ningún sustituto satisfactorio para la fibra de abacá, que es esencial en la fabricación de cordaje marítimo de alta calidad. Los cables hechos de esta fibra se emplean también en pozos de petróleo y en trabajos de construcción. Las características importantes de la cuerda de fibra de abacá son, su gran resistencia de tensión, su elasticidad y su durabilidad bajo todas las condiciones climatéricas.

La planta de abacá ha sido cultivada experimentalmente en la América Central,

Colombia y en algunas otras regiones latinoamericanas, pero, con arreglo a informes obtenidos, no ha habido producción comercial de esta fibra en la América Latina. Es posible que pequeñas cantidades de cordaje abacá hayan sido fabricadas en estos países para consumo local. Se dice que el desarrollo de la producción comercial de abacá en la América Latina depende en gran parte del perfeccionamiento de los métodos mecánicos para extraer la fibra. Ciertas otras fibras latinoamericanas pueden sustituir al abacá para algunos usos que exigen menos resistencia; también es posible que la experimentación con fibras mezcladas pueda desarrollar un sustituto de valor.

El carbón que se hace de la corteza del coco, o carbón de corteza de coco, es considerado como de valor estratégico porque es el mejor absorbente conocido para rellenar las caretas de protección contra el gas asfixiante. Sin embargo, se ha progresado algo con el desarrollo de sustitutos de origen nacional.

Los cocos se producen a lo largo de las costas de muchas regiones tropicales y no sería difícil obtener abastecimiento cuantiosos de los países de la América Central, de la zona septentrional de Sur América y de las Antillas, aun cuando la labor de recolectar y embarcar las cortezas puede presentar algunas dificultades. En los Estados Unidos también podría obtenerse una pequeña cantidad de cortezas, ya que anualmente el país importa grandes cantidades de cocos —un total de 28.000.000 en 1939. Puerto Rico exportó a los Estados Unidos 16,000,000 de cocos en el año referido.

La seda, a pesar de que generalmente se la considera un artículo de lujo, tiene ciertas aplicaciones industriales de valor estratégico. No existe en los Estados Unidos producción de seda cruda y este país depende en gran parte del Japón para su abastecimiento. Los Estados Unidos consumen más de la mitad de la producción mundial de seda, que generalmente excede de . . . 45.000.000 de kilogramos, produciendo el Japón en tiempos normales cerca de tres cuartas partes de este total.

La importación de seda cruda hecha por los Estados Unidos en 1939, ascendió a 22,405,365 kilogramos, con un valor de 121,000.000 de dólares. De este total el Japón exportó 20.230.225 kilogramos avaluados en 107,000.000 de dólares. La China e Italia ocuparon, respectivamente, el segundo y tercer lugar como abastecedores.

En varios países latinoamericanos se han realizado experimentos en sericicultura, pero sólo en el Brasil ha alcanzado esta industria proporciones comerciales. El Brasil probablemente produce en la actualidad casi la mitad de la seda cruda que necesita, encontrándose la industria en aquel país, según parece, en franco progreso. Algunos tipos de algodón de fibra larga de alta calidad, producidos en el Perú, pueden ser utilizados para reemplazar la seda o ser mezclados con ésta en algunos de sus usos.

La gran producción nacional de cueros, el creciente uso de sustitutos para la suela, y la disminución en el transporte de tracción animal y, por consiguiente en la compra de arneses, son factores que han contribuido para hacer menos apremiante, desde el punto de vista estratégico, el problema de la obtención de cueros. No obstante, los Estados Unidos dependen grandemente de la importación para abastecerse de cueros gruesos propios para la fabricación de suelas.

En 1939 los Estados Unidos importaron cueros sin curtir y pieles por valor de 47.000.000 de dólares, de los cuales la América Latina suministró como un 40 por ciento, montante a 19.000.000 de dólares. Otros abastecedores importantes fueron Nueva Zelanda, con 4.838.000; el Canadá, con 2.856.000; Nigeria, con . . . 2.007.000 y Australia, con 1.801.000. En la América Latina la República Argentina fue el principal abastecedor con embarques por valor de 11,000.000 de dólares; Brasil ocupó el segundo lugar, con 5,000.000 de dólares. El resto provino de numerosos países latinoamericanos, entre los que muy pocos, y acaso ninguno, dejó de suministrar por lo menos varios miles de dólares en pieles y cueros.

El abastecimiento de cueros suministrados por la República Argentina es de in-

terés especial debido a su gran producción de cueros de alta calidad del tipo llamado "Frigorífico" o "Packer". Las importaciones principales hechas de esa nación fueron: 1,893,000 cueros de ganado avaluados en 7,500,000 dólares aproximadamente; . . . 5,113,000 pieles de carneros y corderos avaluadas en 1,800,000 dólares, y . . 2,505,000 pieles de cabra y de cabrito por valor de 1,000,000 de dólares.

La lana, la fibra animal más importante y la materia prima para los tejidos de lana, cobra mayor importancia en períodos de emergencia por razón de la creciente demanda de uniformes, mantas, fieltro, lanilla, franela y otros tejidos de lana. Puede esperarse también que el aumento general en la actividad industrial resulte en el aumento de las compras de tejidos de lana por parte de la población civil.

En 1939, los Estados Unidos produjeron unos 200,487,850 kilogramos de lana para ropa e importaron durante el mismo período 44,452,060 kilogramos. Los abastecedores principales fueron Australia, con 18, 297 968 kilogramos; la República Argentina, con 9,964,063; Uruguay, con 7,573,1880 kilogramos y Nueva Zelanda, con 5,628,175 kilogramos. Otros abastecedores de menor importancia en la América Latina fueron Chile, el Perú, el Brasil y el Ecuador.

El total de la importancia de lana cruda por parte de los Estados Unidos en el año de 1933 ascendió a 111,000,000 de kilogramos avaluados en cerca de 50,000,000 de dólares. La América Latina suministró más del 36 por ciento de esta cantidad. El total fué dividido en clasificaciones generales del modo siguiente: lana para alfombras, 59 por ciento; pelo de camello, tela de pelo de camello, casimir alpaca, etc., 1 por ciento.

Casi todos los países de la América Latina producen alguna lana, pero en la mayoría de los casos la producción se consume localmente, con frecuencia en el tejido a mano. Los países más industrializados, sin embargo, poseen sus propias industrias mecánicas de hilado y tejido de lana.

Las substancias propias para curtir son consideradas de valor estratégico pero no constituyen un problema de abastecimiento tan serio como el presentado por aquellos materiales que los Estados Unidos producen en poca cantidad. Se calcula que los Estados Unidos consumen como 226,000,000 de kilogramos de estas substancias e importan como la mitad de esa cantidad.

Las principales materias usadas para curtir cueros se sacan de cortezas, maderas, nueces, etc., que contienen ácido tánico.

En 1939 los Estados Unidos importaron materiales para curtir y teñir avaluados en 8 328,000 dólares. De este total, la América Latina suministró una cantidad valorada en unos 5,724,000 dólares, o como un 69 por ciento. Los países incluídos fueron: La República Argentina, con . . . . 4,630,000 dólares; el Paraguay con . . . . 996,000; Haití, con 31,000; el Ecuador, con 26,000; Nicaragua, con 16,000; el Perú con 13,000; Colombia, con 4,000; la República Dominicana, con 4,000; Venezuela, con 2,000 y México, con 1,000.

El extracto de quebracho es sin duda alguna el material importado de mayor importancia. En 1939 las importaciones de este renglón solamente ascendieron a . . . 69,000,000 de kilogramos avaluados en 5,082,000 dólares, de los que cerca de cuatro quintas partes procedieron de la Argentina y el resto del Paraguay. Además, la Argentina exportó como un millón de dólares en trozas de quebracho. De los otros países latinoamericanos provino una extensa variedad de materiales naturales para teñir y curtir, incluyendo el achiote, el fustete, el palo de Campeche, el dividivi, la madera del Brasil, la corteza del mangle y la cochinilla.

El platino es un metal precioso que tiene muchas aplicaciones industriales. En la industria química sirve para la preparación de ácido sulfúrico y de ácido nítrico y tiene múltiples usos en la fabricación de instrumentos científicos y aparoatos eléctricos. Sin embargo, su principal uso en los Estados Unidos es en la fabricación de joyas. La industria dental utiliza también grandes cantidades de él.

La producción mundial de platino en

1938 fué calculada en 540.000 onzas aproximadamente. El Canadá fué el principal productor con 54 por ciento del total. En segundo lugar sigió Rusia, con 19 por ciento, el Africa del Sur, con 11 por ciento, los Estados Unidos con 9 por ciento y Colombia, con 6 por ciento. Los Estados Unidos ocuparon el cuarto lugar en 1938 y de nuevo en 1939, con una producción de 43.760 onzas en este último año. La mayor parte de esta producción resultó de las actividades en las minerías de lavado de Alaska.

Los Estados Unidos sobrepasan holgadamente a todos los demás consumidores de platino en el mundo, habiendo consumido en el año de 1939 un total de 100.266 onzas. Al propio tiempo se está convirtiendo en un centro de refinación de importancia. Las importaciones de platino para el consumo por parte de los Estados Unidos en 1939, ascendieron a 306.627 onzas valuadas en 9.882.000 dólares. La Gran Bretaña suministró 250.699 onzas, Colombia 26.747 y Rusia 19.846. Otros abastecedores latinoamericanos fueron la República Argentina, con 1.773 onzas, el Perú, con 160 y Panamá con 10.

La lana vegetal (kapok) es una fibra que se obtiene de la semilla de un árbol tropical muy común, originario de Asia Meridional y de las Indias Orientales. La fibra comercial es suave, lustrosa e inelástica y contiene una baja gravedad específica. Es demasiado quebradiza para poder hilarse, pero sus demás características la hacen propia para ser usada como relleno de aparatos salvavidas, almohadas, colchones y muebles tapizados. La madera conocida en ciertas regiones de la América Latina con el nombre de balsa también puede emplearse como substituto en ciertos tipos de equipos salvavidas.

En 1938 la producción mundial de lana vegetal fué calculada en unas 21.000 toneladas, y las Indias Holandesas fué el principal productor. Sin embargo, varios países latinoamericanos producen esta lana vegetal y es probable que se puedan aumentar bastante las importaciones de estas fuentes. En 1939 los Estados Unidos importaron . . . 9.379 toneladas de esta fibra avaluadas en 2.336.000 dólares. La mayor parte, como 8.237 toneladas, provino de las Indias Holandesas. Los países latinoamericanos suministraron 525 toneladas, con las importaciones divididas del modo siguiente: el Ecuador, 472 toneladas, la República Dominicana, 35, el Brasil 8, el Perú, 8 y México, 2.

El aluminio está considerado como producto de valor estratégico por razón de su importancia en la fabricación de aviones y de otros aparatos utilizados en el transporte terrestre, aéreo, y acuático. Este metal es especialmente adecuado para tal uso debido a su poco peso y resistencia. No obstante, el abastecimiento de los Estados Unidos de bauxita, el mineral de donde se extrae el aluminio, es considerable y se dice que la industria está mejorando su técnica de producción. En 1939 los Estados Unidos importaron 520.000 toneladas de bauxita en bruto, avaluadas en 3,765.000 dólares. De este total, 477.000 toneladas provinieron de Surinam cerca de 30.000 toneladas de la Guayana Británica. Estas colonias suplen normalmente la mayor parte de las necesidades de los Estados Unidos.

Aparentemente sólo existe una producción muy limitada de bauxita en las Repúblcas Latinoamericanas. Las exportaciones brasileñas en 1938, según los datos disponibles, ascendieron a 13,000 toneladas métricas. El Canadá es un importante productor de aluminio y le suministra a los Estados Unidos la mayor parte de sus importaciones de este metal.

La producción de bauxita en la Guayana Británica en 1939 fué de 484.000 toneladas métricas, y la de Surinam fué de . . . . 504.000. Estas dos importantes fuentes se encuentran ambas localizadas en la costa septentrional de la América del Sur, en un punto relativamente de fácil acceso desde los puertos norteamericanos del Golfo de México y no demasiado lejos de los límites del Mar Caribe ni, por lo tanto, de la protección de la propuesta cadena de bases navales y aéreas de los Estados Unidos en las Antillas.

México desempeña un papel importante como nación abastecedora de grafito. Los Estados Unidos obtiene en épocas normales la mayor parte de sus importaciones de este

producto natural en Ceylán, Madagascar, México y Chosen (Corea), y casi todas sus importaciones de grafito artificial del Canadá.

El grafito también llamado plombagina, es una forma de carbono cristalizado y puede ser cristalizado o amorfo. Este mineral se usa principalmente en fundiciones y fábricas de acero para revestimiento interior, enchapes, baños del alma de moldes de fundición y en la fabricación de crisoles. También se usa en la fabricación de pinturas, lápices, lubricantes, substancias para pulir, electrotodos, brochas baterías de pilas secas, forros, frenos, empequetadura, cojinetes y compuestos de caucho.

No existen datos estadísticos sobre la producción de grafito en los Estados Unidos en los últimos años, pero el promedio de la producción anual en 1925-29 fué de unas 5.000 toneladas métricas. El consumo de grafito natural por parte de los Estados Unidos en 1938 fué calculado en 17.800 toneladas de 20 quintales. En 1938 los productores latinoamericanos fueron: México, con 9.611 toneladas métricas; la República Agentina, con 28, y el Brasil. No se tienen a la mano cifras recientes sobre la producción brasileña durante el año mencionado pero, según informes recibidos, ésta alcanzó últimamente un promedio anual de 4 toneladas métricas.

El total de la importación de grafito por parte de los Estados Unidos en 1939 ascendió a 21.950 toneladas de 20 quintales avaluadas en 425.000 dólares. De este total, México suministró 11,042 toneladas de 20 quintales, todas ellas de grafito natural amorfo. Este país ha estado supliendo como dos terceras partes de las importaciones de esta clase de grafito hechas por los Estados Unidos.

El asbesto es de valor estratégico, pero el problema de su obtensión no figura entre los más agudos. Los Estados Unidos son el país que mayor cantidad de productos de asbesto fabrica en todo el mundo, y en el año de 1939 produjo tan sólo un 6 por ciento de sus necesidades. El consumo norteamericano en 1939 fué unas 256.000 toneladas de de 20 quintales y la producción de este país ascendió apenas a 15,500 toneladas de 20 quintales. No obstante, los vastos depósitos de este mineral en Quebec Canadá, ofrecen una fuente cercana de abastecimiento de gran valor.

En 1939 los Estados Unidos importaron 243.000 toneladas de 20 quintales de asbesto avaluadas en 9.000.000 de dólares, y de este total el Canadá suministró 224,000 toneladas avaluadas en 7.600.000 dólares. El Africa Británica es el segundo abastecedor y es de especial importancia como exportador de aquellos tipos de mejor clase usados en la fabricación de telas y de materiales aisladores de superior calidad.

El asbesto tiene muchos usos industriales entre los cuales los más importante son: revestimiento de frenos y embragues; techados; entablado de los costados; cobertura de tuberías y muchos productos y materiales aisladores e incombustibles.

Los datos que se obtienen sobre la producción de asbesto en la República Argentina, Bolvia, el Brasil y Venezuela indican que las cantidades han sido siempre limitadas. En 1939 los Estados Unidos importaron de Venezuela 11 toneladas de 20 quintales. No se sabe de la existencia en la América Latina de depósitos en cantidades apreciables, y de fácil acceso, de asbesto de valor comercial.

El corcho se produce solamente en dos estrechas fajas a lo largo de las costas de Francia, España y Portugal, y a lo largo de la costa septentrional del Africa en Argelia y Marruecos, pero el Ecuador y la América Central producen la madera de balsa, que puede ser utilizada como substituto del corcho para algunos fines. Varios de los países latinoamericanos producen lana vegetal y balatá, que pueden también utilizarse a veces como substitutos. En 1939 las importaciones de madera balsa hechas de la América Latina por los Estados Unidos ascendieron a 1.971.150 metros lineales valuados en 191.000 dólares y los abastecedores fueron Ecuador, Costa Rica y Nicaragua.

El yodo es imporatnte en la medicina y desde el punto de vista industrial en la fabricación de artículos fotográficos. Según las últimas estadísticas disponibles, el total de

la producción de este metaloide en los Estados Unidos durante el año 1937 fué de cerca de 136.077 kilogramos avaluadoos en 242.000 dólares. Se informa que la producción aumentó en 1938 y en 1939.

La importación norteamericana de yodo en bruto en 1939 ascendió a 90.718 kilogramos avaluados en 168.000 dólares y provino enteramente de Chile. Anteriormente los Estados Unidos dependían mayormente de los abastecimientos importados, pero ahora este país figura como el segundo productor del mundo, principalmente como resultado de nuevos métodos de producción en los que se utiliza como materia prima la salmuera extraída de los pozos de petróleo abandonados.

El vanadio, usado principalmente en la fabricación de aleaciones especiales de aceros y hierros, también puede obtenerse en la América Latina. El Perú y los Estados Unidos son los principales productores mundiales. La producción peruana en 1939 fué según consta, de 1.016 toneladas métricas, en comparación con la de los Estados Unidos, que fué de 900 toneladas metricas. México produjo 180 toneladas métricas en 1938, pero no hay datos disponibles relativos a la producción en 1939. Los únicos otros productores de importancia son la Rodesia Septentrional y el Africa Sudoccidental.

En 1939 los Estados Unidos importaron 15.649 toneladas de 20 quintales de menas de vanadio avaluadadas en 992.000 dólares siendo el Perú el único abastecedor. Las importaciones de menas representaron . . 1.727.282 kilogramos de óxido de vanadio, o sea un contenido de 967.507 kilogromos de metal.

En la América Latina se produce una cierta cantidad de molibdeno. La mayor parte del abastecimiento mundial de este metal procede de México, Noruega y los Estados Unidos. El molibdeno se usa principalmente en la fabricación de ciertas aleaciones de acero. En 1939 el Perú produjo 239 toneladas métricas de concentrados, al paso que Chile produjo menos con un contenido de molibdeno de 30 toneladas métricas. En 1938 México produjo menas con un contenido de molibdeno de 483 toneladas métricas, en tanto que la producción de menas de los Estados Unidos en 1939 rindió 13.755 toneladas métricas del metal.

Los Estados Unidos importaron para consumo en 1939, 13 toneladas de 20 quintales de molibdeno, con un valor de 32,000 dólares, provenientes principalmente de Alemania. Además importaron para fundir, refinar, y exportar, menas y concentrados con un contenido metálico de unas 25 toneladas de 20 quintales, avaluadas en 34.000 dólares, de las cuales unas 3 toneladas procedieron de México, Turquía y Marruecos suplieron el resto.

Los nitratos circonio y magnesio, son otros materiales que en ocaciones han sido considerados de algún valor estratégico. Chile, desde luego, puede suplir grandes cantidades de nitrato de sodio o salitre. En 1939 los Estados Unidos compraron a ese país 604.000 toneladas de este producto avaluadas en 11.200.000 dólares constituyendo esta cantidad casi enteramente el total del abastecimiento importado para el año. Brasil exportó ese año a los Estados Unidos 705 toneladas de menas de circonio con un valor de 21.000 dólares, lo que representa como una quinta parte de las importaciones norteamericanas de este producto. Ninguna de las importaciones de magnesio hechas por los Estados Unidos en 1939, bien del metal o de alguna de sus aleaciones, provino de la América Latina, pero en el grupo de compuestos de magnesio, Cuba, suministró 533 toneladas de 20 quintales de magnesita. Los depósitos venezolanos de magnesita pueden ser explotados de nuevo si la industria del acero americana continúa aumentando sus operaciones.

Parece también que el cobalto puede clasificarse, hasta cierto punto, como mineral de valor estratégico. El Anuario de Minería informa que este metal se produce en Bolivia, Chile, México, pero que no existen cifras estadísticas sobre la cantidad producida. La única importación de cobalto hecha por los Estados Unidos de la América Latina en 1939 consitió de 17.236 kilogramos de menas procedentes de Chile. El Canadá también exportó algún mineral, pero

el óxido del metal y las sales provinieron enteramente de Europa.

Entre los metales de importancia secundaria, el berilo es de algún valor estratégico y merece mención especial, ya que el total de las menas compradas por los Estados Unidos en ultraamr en 1939 procedieron de la América Latina. La República Argentina suministró 348.358 kilogramos avaluados en 13.800 dólares, en tanto que el Brasil exportó el resto, esto es, 67.585 kilogramos por valor de 800 dólares, lo que representa un total de 415.943 kilogramos avaluados en 14.600 dólares. La producción de este metal en los Estados Unidos se calcula en no más de 136.077 kilogramos. El principal empleo del berilo es en la fabricación de aleaciones de cobre y en la cerámica. Un nuevo e interesante uso de esta aleación es para engastar diamantes en brocas y para trabajar metales. El mineral producido en la América del Sur era expottado en su mayor parte para Alemania antes de ser bloqueado ese país.

Los datos sobre la importación utilizados en este estudio para indicar las compras hechas por los Estados Unidos de productos de valor estratégico en la América Latina corresponden al año de 1939 y por lo tanto sólo el comercio de los primeros meses de la guerra. Pasará algún tiempo antes de que se puedan obtener cifras estadísticas detalladas referentes a 1940, pero hay datos disponibles sobre el comercio total de los Estados Unidos con los diversos países durante los primeros meses del dicho año.

En los primeros 11 meses de 1940 los Estados Unidos importaron de las otras veinte Repúblicas del Hemisferio Occidental mercaderías avaluadas en unos 537.000.000 de dólares. Estas compras substanciales de productos de expoortación latinoamericanos, especialmente productos alimenticios y materias primas, representaron un aumento de 21 por ciento sobre las compras hechas en los meses correspondientes de 1949. Además, éstas constituyen más del 23 por ciento del total de las importaciones hechas de todos los países, por los Estados Unidos para el consumo interno, mientras que en el período correspondiente en 1939 las importaciones de productos oriundos de la América Latina, montantes a 443.000.000 de dólares, representaron un poco menos del 22 por ciento del total de las importaciones norteamericanas.

En 1940 Cuba encabeza los otros 19 abastecimientos latinoamericanos, con expoctaciones avaluadas en 102.000.000 de dólares, en tanto que el Brasil ocupaba el segundo puesto, con un total de 92.000.000 de dólares. La República Argentina figura en tercer lugar con 72.000.000 de dólares y le sigue México, con 57.000.000, Chile con 53.000.000, Colombia, con . . . . . 43.000.000 y Venezuela con 35.000.000.

Las mportaciones de mercaderías oriundas de Chile durante el período de enero-noviembre de 1940, sobrepasaron en 91 poc ciento al comercio de los primeros 11 meses de 1939. En el caso de Venezuela el aumento fué de 65 por ciento, al paso que el de la Argentina fué de 36 por ciento, el de Cuba de 17 por ciento y el de México de 14. Las importaciones procedentes de Colombia y Brasil disminuyeron algo.

En el cuadro que sigue a continuación se muestran las importaciones para el consumo hechas por los Estados Unidos de las veinte Repúblicas Latinoamericanas durante los primeros 11 meses de 1940, comparadas con las del período correspondiente de 1939: Valor de las Importaciones de los Estados Unidos Procedentes de las veinte Repúblicas Latinoamericanas-Primeros Once meses de 1940 Comparados con Igual Período de 1939.

IMPORTACIONES PARA EL CONSUMO

PAIS	Valor en miles de dólares	
	1939	1940
		Cifras preliminares
Argentina	52.487	71.611
Bolivia	556	4.006
Brasil	96.533	92.083
Colombia	43.387	42.990
Costa Rica	2.977	3.611
Cuba	87.507	102.255
Chile	27.517	52.574
Ecuador	3.084	4.111
El Salvador	6.719	6.897
Guatemala	9.672	10.393
Haití	2.765	3.164
Honduras	6.501	8.777
México	50.146	56.980
Nicaragua	2.828	2.821
Panamá	3.241	3.817
Paraguay	1.585	1.737
Perú	11.134	13.992
República Dominicana	5.4988	4.696
Uruguay	7.766	14.771
Venezuela	21.356	35.320
Total para las 30 Repúblicas Latinoamericanas	443.259	536.606

El café se sirve a los pacientes en casi todos los hospitales del mundo. Los doctores y las personas encargadas de preparar dietas prescriben café para sus pacientes.

Es un hecho conocido que el café estimula la segregación de los jugos gástricos en el estómago.

Cosecha inesperada

Por *David Grayson*

Me gustó olvidar los años que precedieron a mi venida a esta granja, años pasados en ciudades y entre multitudes, que han dejado en mi memoria la impresión dominante de un vivir constantemente aguijoneado por un apresuramiento mayor del que me era dable soportar. Mis sentidos y mis nervios trabajaban a la máxima tensión y en realidad te. No descansaba, ni reflexionaba, ni acertaba a gozar placer alguno, aunque lo perseguía con todas mis fuerzas durante el breve respiro de las vacaciones.

Pero una fiebre maligna me paró en seco cierto día y me tuvo durante semanas a las puertas de la muerte. Al recobrarme, sólo quedó dentro de mi el sentimiento de que tenía que agarrarme a la vida y que no sabía cómo hacerlo. Era como si me hubiese muerto y escapase a toda responsabilidad ulterior. Me consumía preguntándome qué era lo que necesitaba para volver a ser. Súbitamente me acometió una mañana con irresistible pujanza la idea de caminar descalzo por los frescos surcos recién abiertos por el arado. Me imaginé sentado en la maleza, junto a setos de viejos rincones conocidos, el bosque enhiesto y misterioso a mi espalda, y ante mis ojos los campos alargándose en placidez ilimitada. Pensé en el vaho oloroso de los establos al ordeñar las vacas y en el calor húmedo de los henares. Me entró hambre de tierra y de cosas vivas.

Así viene a esta granja y a esta nueva vida. Pasé todo el verano trabajando sumido en una especie de contento animal. Llegó el otoño, trayendo nuncios de frescura invernal en las alas del viento vespertino. Yo araba mi campo, volteando la tierra humeda y fragante, cuando me desperté.

Me detuve y miré en derredor. Parecía como si nunca hubiese mirado antes, como si nunca hubiera sabido que el mundo tenía dimensión y olor y sonidos. Me di cuenta del suave crepitar de las hojas que ardían en montones, cuyo humo flotaba perezosamente sobre el valle. Oí como si sonaran por vez primera todos los vagos murmullos del campo: la esquila de un ganado a lo lejos, el chirrido de un carro, la confusa sinfonía nocturna de pájaros, insectos, ranas... Permanecía largo rato observándome, encendido y tembloroso.

Qué emoción tan dulce da la posesión de la tierra! Y qué cimientos para el propio respeto tiene la pequeña propiedad! Podemos poseer dinero, bienes, objetos pero no nos darán esa impresión de "mismo" que sentimos al plantar los pies en suelo propio. Imaginariamente extendí mi granja en todas direcciones con una avarienta voracidad de tierra y pensé que el mundo se extendía más allá de mis setos, hecho todo él de campos como el mío, con un hombre en cada parcela tan sediento como yo lo estaba en aquel instante de poseer más sueldo. Entonces comprendí que la propiedad separa a los hombres, impidiendo el contacto íntimo y confiado de la amistad! De repente sentí vergüenza de mí mismo! Qué plácida y desinteresada era la belleza pura del mundo que me circundaba! Su contemplación me llevó a preguntarme cómo podían los hombres poner límites a sus campos y de dónde les venía ese afanarse por aumentar su mundo con la reptante adquisición de unas pocas hectáreas.

Lancé una ojeada por el ancho valle y tropezaron mis ojos con un campo de trigo alforfón, propiedad de mi amigo Ho-

racio. Llameaba como una hoguera, iluminado por el sol poniente, encendidas las maduras espigas en resplandores purpúreos que encantaban la vista. Horacio se sentía orgulloso de su cosecha y solía chasquear los labios en un regusto anticipado de las calientes tortas invernales; y ahora estaba yo invadiendo aquel campo y recogiendo otra cosecha que no siegan las manos ni acervan los graneros, sino que recolectan los ojos y el alma entroja; una cosecha maravillosa que alimenta sin consumirse.

Hundido en la naturaleza veía aquí un olmedo, allá una cima empenalachada, la lista verdura de los prados, el pardo opulento de las piezas recién aradas, y percibía todos los aromas y murmullos que pueblan el silencio campesino. Salté mentalmente las cercas, todo lo invadí y de todo me hartè, dejando tanto como encontraba. Y en aquel lugar y momento hice conmigo mismo el siguiente pacto: "Nada quiero poseer que se interponga entre mis amigos y yo entre yo y mi vida."

Cuando llegué a esta granja traía las manos vacías. Creía que la vida nada guardaba ya para mí. Me había afanado intensamente para alcanzar el éxito y había cosechado el fracaso.

Aquí empecé arando, cavando y plantando sin esperar nada. A su tiempo empecé a recoger. Y ha sido para mí una sucesión de crecientes maravillas al ver cuántas y cuán diversas cosechas inesperadas me han dado unas pocas hectáreas de tierra. Planté el grano con sudor y no sólo recogí grano, sino felicidad y esperanza.

Cuando intenté dirigir mi vida, fracasé. Ahora que trabajo al día, sin pretender nada, haciendo cuanto puedo y lo que más me gusta, estoy recompensado en proporciones que nunca hubiera osado imaginar.

He hecho amigos. Han venido a mí naturalmente, como las mieses que crecen en mis heredades, como el viento que acaricia o azota mis árboles. He aprendido que si la civilización tiene un sentido es el de una capacidad para saber mirar a través de la riqueza material, del vestido, de la diversidad del lenguaje y de las diferencias del color de la piel, hasta ver al hombre verdadero que cada uno de nosotros lleva dentro.

He descubierto todo lo que perdemos por no darnos plenamente a los sentidos que son las herramientas recibidas de la naturaleza para asirnos al mundo. Por pura indolencia desconocemos su mensaje y perdemos con ello la mitad de los goces de la vida. A menudo me detengo en medio de mi trabajo para ver, para oír, para oler. Para ver cómo el bubarro traza en su vuelo círculos perezosos sobre mi cabeza; para oír el croar de las ranas en las charcas, el zumbar de las abejas atareadas en las flores; para oler el agreste perfume de las manzanas silvestres, la fragancia de la tierra mojada, el acre aroma de las ciénagas. Es la maravilla de las maravillas ir descubriendo cuántas cosas existen en este viejo mundo en las que nunca hemos soñado, la gama de sensaciones ignoradas, de bellezas escondidas para la vista, el oído y el olfato, que nunca han causado la más leve impresión en nuestras almas.

He conocido finalmente el placer peculiar del trabajo físico, en que el cerebro está ausente y sólo los músculos laboran. Hace de uno algo inconsciente, como una máquina. Pero a veces, hundido en la dura brega, siento que me penetra el mundo circundante, descubriéndome su belleza y su sentido, sumiéndome en una profunda felicidad. Y he encontrado que la felicidad es casi siempre algo que surge del trabajo penoso...

Mis años de granja me han llevado a la conclusión de que entre cuantos medios se nos ofrecen para escapar a una vida en la que acosados por la idea de posesión malbaratamos nuestras energías, persiguiendo cosas, el mejor es el campo. Es, por autonomasia, el sitio en que el hombre puede vivir plena y libremente, en verdadera dicha.

J. Aguilar Esquivel & Hno.

San José y Puntarenas

Especialidad en Sacos Vacíos

Existencia permanente de SACOS PARA CAFE, CACAO, papas, sal y toda clase de granos; también HIERRO PARA TECHOS, ALAMBRE DE PUAS, MANTEADOS DE YUTE, CAÑAMO para coser sacos y la sin igual sal ESTRELLA.

Manteca: "El Cerdo" y "Deliciosa"

TELEFONOS: San José 2273 - Puntarenas 31

GUILLERMO NIEHAUS & CO,

DEPOSITO PERMANENTE DE

AZUCAR de Grecia, Hacienda "VICTORIA"
AZUCAR de Santa Ana, Hacienda "LINDORA"
AZUCAR DE TURRIALBA, Hacienda "ARAGON"
ARROZ de Santa Ana, el mejor elaborado
ALMIDON, marca "Rosales", Hacienda "PORO"

CALIDADES Y PRECIOS SIN COMPETENCIA

MIEL DE FABRICA

INSUPERABLE ALIMENTO PARA EL GANADO

AL POR MENOR **AL POR MAYOR**

SAN JOSE — COSTA RICA

México ingresó a la Oficina Panamericana del Café

En la carta semanal del Mercado de la Pan American Coffee Bureau Nº 204, encontramos una noticia que nos parece muy grata: México representado por la Secretaría de la Economía Nacional acaba de ingresar como miembro activo de la Oficina Panamericana del Café con sede en Nueva York.

El Sr. Mario Fernández Paz ha sido designado como representante oficial de México en la Oficina Panamericana y el Sr. Juan Martínez Ruiz como secretario sustituto del representante.

México al ingresar al frente unido de los países productores de Café del Continente Americano sufragará lo mismo que los países afiliados, la contribución de 5 centavos oro, por cada saco de 60 kilos que exporte a los Estados Unidos y que se destinan a la campaña de propaganda general al café en el territorio de la Unión.

Nos causa mucha satisfacción el ingreso de México a la Oficina Panamericana, porque así esa entidad adquiere mayor pujanza para el desarrollo en el plan de trabajo que se ha trazado. Los países que en la actualidad forman la Oficina Panamericana del café son: Brasil, Colombia, Cuba, Costa Rica, México, El Salvador y Venezuela.

Indudablemente el ingreso de México al frente unido de países productores de café se tardó un poco, porque había que cumplir ciertos requisitos de índole legal y administrativa.

En México, no existe, como en Colombia, Brasil, El Salvador y Costa Rica, una organización gremial que represente los intereses de los caficultores. Fue necesario que una Secretaría de Estado asumiera la representación para el efecto de participar en el consorcio de las entidades a cuyo cargo está la defensa de la caficultura del Continente Americano; México entra en buena hora y es indudable que todos los países agrupados en la Oficina Panamericana del Café deben sentir la misma satisfacción que sentimos nosotros ahora al darle la bienvenida.

También nos informan que México ha nombrado su representante ante la Junta Interamericana del Café que administrará el Pacto de Cuotas. El nombramiento ha recaído en el señor Gustavo Schroeder de la Vega, quien se encuentra ya en el ejercicio de sus funciones en los Estados Unidos.

Cuando el café se introdujo en Europa, se le acusó de ser una bebida infiel, hasta que el Papa Clemente XIII lo aprobó y lo bautizó como bebida cristiana, comentando que "ES TAN DELICIOSO QUE SERIA LASTIMA QUE LOS INFIELES LO TOMASEN EXCLUSIVAMENTE".

La República de Costa Rica y La civilización en el Caribe

Por el *Prof. Chester Lloyd Jones*
Profesor de Ciencias Económicas y Políticas de la Universidad de Wisconsin.
(Traducción de Alberto Quijano Quesada)

CAPITULO X

Los sistemas de comunicación y sus problemas

Un comentario que todavía se oye acerca de la América Latina, dice: "Los Romanos construyeron caminos en España y los españoles los utilizaron; pero en el Nuevo Mundo no había Romanos". El sarcasmo no se justifica porque en ninguna parte los romanos encontraron problemas de construcción de caminos como los que muchas naciones de la América Latina han tenido que afrontar, y tampoco en ninguna parte se ha manifestado un entusiasmo mayor que en ellas para emprender en esas obras. En no pocos de los países tropicales de América las comunicaciones han sido, al menos desde el principio de su independencia, un constante motivo de interés público. Las dificultades técnicas que es necesario vencer en terrenos quebrados han sido grandes, del mismo modo que son elevados los gastos de construcción y mantenimiento, especialmente en zonas de lluvias torrenciales. Por otra parte, los fondos disponibles para trabajos de esa naturaleza en muchos de estos países, que disponen de pocas entradas fiscales, han sido, con frecuencia, del todo insuficientes para llevar a término los proyectos respectivos. Los gastos en carreteras y ferrocarriles han agotado los presupuestos y continúan haciéndolo. En términos generales, los trópicos americanos están todavía miserablemente servidos en cuanto se relaciona con sus vías de comunicación, pero en ningún caso puede atribuirse a negligencia de sus dirigentes locales, la comprensión de la importancia que esos trabajos tienen.

Costa Rica, posiblemente en forma tan clara como cualquiera otra de las Naciones de América, ha comprendido que los caminos son esenciales para su prosperidad. Aquí no ha existido ninguna de las ventajas de que han disfrutado las poblaciones situadas cerca de la costa o conectadas por corrientes navegables que faciliten la comunicación con las altiplanicies. La necesidad de vías de comunicación fué reconocida por las autoridades superiores, aún durante el régimen colonial; pero la reducida población establecida en las tierras altas disponía de muy pocos recursos para construirlas. En esas condiciones se mantuvo la situación durante todo el período de la dominación española, y no tuvo variaciones hasta que el florecimiento de la industria del café produjo mayores recursos económicos y facilitó, finalmente, una salida al mar.

Mientras Costa Rica era una colonia, los llamados "caminos" conectaban las ciudades principales, pero fuera de los límites inmediatos a ellas, prácticamente no existían tales caminos. En fecha tan lejana como 1737, el Gobernador hizo un viaje a Nicaragua y no obstante que realizó la travesía únicamente con mulas de carga y caballos perdió algunos de sus hombres en los precipicios, quedando otros en los pantanos. En ciertos lugares el camino estaba tan lleno de barrancos, que los hombres no podían pasarlos a caballo y hay que advertir que esto ocurría en un "camino" que ya contaba un siglo. Desde el principio del Siglo XVII existían unas llamadas "veredas" a Nicaragua y Panamá, así como a las costas, pero aquel que las utilizaba ponía en juego su vida (1).

Cuando la producción de café principió a aumentar, después de la declaratoria de la independencia, había necesidad de encontrar alguna salida hacia el mar, si la nueva industria no iba a ser ahogada como lo había sido antes la del cacao. Se construyó entonces un camino carretero a Puntarenas, por el cual se transportaba el café en carretas ordinarias de dos ruedas; la familia del boyero viajaba con frecuencia en la carreta que iba cubierta por un manteado en forma de arco. Fuera de la carreta colgaban utensilios de cocina. La madre y las hijas de los arrieros molían el maíz para hacer tortillas, cocinaban los frijoles, preparaban y freían los plátanos y durante el descanso hilaban o cosían. Asimismo recogían agua y preparaban el forraje para los bueyes. Una carreta podía transportar noventa arrobas, casi una tonelada, y hacía el viaje de Cartago a la costa en nueve días. En el viaje de regreso se acarreaban sal y otras mercaderías.

Largas filas de esas carretas emprendían el viaje hacia la costa conforme aumentaba el comercio de exportación de cafe. A lo largo del camino había "sesteos" o lugares de parada en los cuales tenían lugar cenas con música y baile durante la noche. Existían también posadas, algunas de dudosa condición, que ofrecían entretenciones a los viajeros y les sacaban del bolsillo algunos reales (2).

Los buenos caminos eran todavía una ambición no satisfecha. En 1886 se contrató la llegada de catorce españoles para establecer con la costa un servicio de diligencias que fueron importadas, pero los caminos eran tan malos que los animales no podían tirar de los pesados coches. No fué sino hasta 1874 cuando se estableció el primer servicio de diligencias entre Cartago y la capital y continuó hasta que el ferrocarril comunicó las dos ciudades.

---

(1) Detalles en Iniciación y Desarrollo de las vias de comunicación y Empresas de transporte en Costa Rica, por Francisco M. Núñez, San José, 1925, páginas 11 y siguientes.

(2) Interesantes descripciones de estas carretas se encuentran en Núñez, páginas 29 y siguientes y en sus anotaciones acerca de un escritor americano de 1858; asimismo en Mis Vacaciones en Costa Rica, por T. F. Meagher, edición traducida al español por Ricardo Fernández Guardia, San José, 1923; y en W. E. Curtis, La Más Pequeña de las Repúblicas de América, edición en español, traducción de M. J. Carazo, San José 1887.

No es exagerado decir que todavía, en la época presente, este problema de construcción de caminos transitables en todas las estaciones, está sin resolver del todo en Costa Rica. Existe una buena red de carreteras que comunica entre sí las principales ciudades, pero tan tarde como en 1925, había una inconformidad general porque a pesar de haberse invertido sumas considerables, especialmente por la última administración, las sólidas ruedas de las carretas y las lluvias torrenciales habían hecho intransitables los mejores caminos construídos. De esa fecha en adelante se han hecho nuevas inversiones en carreteras de asfalto y de concreto, algunas de las cuales se encuentran en muy buenas condiciones. Los ingenieros nacionales creen que estas carreteras han resuelto el problema de las fuertes lluvias, pero no el de los daños que causa el contínuo golpear de las ruedas angostas y sin resortes de las carretas tiradas por bueyes.

Los caminos vecinales utilizables para automóviles y camiones, no existen fuera de la Meseta Central, ni se han construído carreteras modernas entre la capital y los puertos del Atlántico ni del Pacífico. Toda la carga, que recorre una considerable distancia, se transporta por líneas de ferrocarril de una sola vía, que conectan ahora a Limón, en el Atlántico, con Puntarenas, en el Pacífico.

La construcción de nuevas carreteras sigue siendo objeto de constante estudio por parte del Gobierno cuyas actividades se encuentran muy limitadas a causa de sus pocas entradas fiscales. Las zonas más ricas del país, según se afirma, no están todavía habilitadas por carreteras comercialmente practicables. La extensión territorial aproximada de la República es de 58.000 kilómetros cuadrados (cerca de 23.000 millas cuadradas), de los cuales unos 21.000 no son aptos para cultivo. De los restantes 37.000 kilómetros cuadrados, solamente 4.700, o sea el 13%, estaban cultivadas en 1928 y de ellos, a su vez, sólo había 2.830 kilómetros cuadrados destinados a plantaciones de café, bananos, cacao, maíz, arroz y otros artículos de primera necesidad (3). En esas condiciones, la apertura de caminos que puedan facilitar la "colonización" de las zonas no explotadas, resulta, claramente, de primera importancia.

Un ferrocarril del interior al mar o, mejor aún, de mar a mar, principió a ser una ilusión de los hombres de estado de Costa Rica casi tan pronto como el café llegó a ser un producto de importancia para la exportación. Los primeros rieles fueron desembarcados en Puntarenas en 1854 para la construcción de una corta vía de tracción animal; pero el proyecto se abandonó muy pronto. Otros intentos tuvieron el mismo resultado. El costo de una línea inter-continental resultaba una obra gigante para un Estado en formación, como Costa Rica. Muchos argumentaban que era mejor no tener

(3) Carlos Merz, El Comercio Internacional de la República de Costa Rica, San José, 1929, página 15.

ferrocarril. Si llegara a ser construído, tendría que obtenerse el dinero a préstamo en el exterior o induciendo a los extranjeros a exponer directamente su capital en la empresa. En cualquier caso, el interés de los bonos o las utilidades del negocio, se irían fuera del país a manos de los extranjeros. Aun cuando el camino a Puntarenas era deficiente, por lo menos "no se llevaba el dinero al exterior". Argumentos similares se opusieron constantemente, aún después de iniciada la construcción del ferrocarril y todavía existen ciertos elementos que sustentan igual criterio.

La idea de construir un ferrocarril no pasó, al principio, de ser algo más o menos extravagante; pero poco a poco fué tomando cuerpo gracias a propuestas más factibles y el 18 de agosto de 1871 se publicó el Decreto que aprobaba el contrato firmado en el mes de julio del mismo año, en virtud del cual un ciudadano de los Estados Unidos, Henry Meiggs, se comprometía a construír un ferrocarril de Limón a San José y de San José a Heredia y Alajuela. Meiggs traspasó el contrato a su sobrino Henry Meiggs Keith, quien poco después se asoció con su hermano menor Minor C. Keith. Así se iniciaron las relaciones económicas de esta familia con el país y a su intervención se deben muchas buenas obras de progreso nacional. Costa Rica se ha visto en algunas dificultades originadas en la política de los ferrocarriles, que aún sigue siendo tema de públicas discusiones. De acuerdo con el contrato, la construcción se inició en Alajuela, en la Meseta Central, a fin de "acostumbrar al pueblo a ver el trabajo y calcular su valor, teniéndolo, además, complacido, como medida de orden público". Poco después se principió la construcción en Limón (4).

Tanto las alabanzas como las críticas por lo que se había hecho para dar a Costa Rica su primera línea de ferrocarril, corresponden por entero al General Tomás Guardia quien fué, con una sola excepción, el primer militar de carrera que ocupó la Presidencia. Después de desempeñar el cargo interinamente, Guardia se declaró dictador en 1870 y fué electo Presidente al principiar el año de 1872. De esta fecha al 17 de junio de 1882, poco antes de su muerte, continuó de hecho, si ya no de nombre, al frente de los negocios públicos del país. Mientras los abusos introducidos en este período, tanto en las finanzas para las obras del ferrocarril como en otros asuntos, eran muchos, sin que hayan desaparecido todavía las consecuencias de algunos de ellos, Guardia compartió con un dictador anterior, Braulio Carrillo, el honor de haber colocado la República en comunicación efectiva con el mundo exterior y de haber aumentado considerablemente sus recursos económicos (5).

---

(4) Núñez, página 38. Parece que Meiggs nunca vino personalmente a Costa Rica. El contrato se hizo mientras él se encontraba en el Perú. Actuó en Costa Rica por medio de Henry Meiggs Keith.

(5) Véanse las notas biográficas de Guardia, por Fernández Guardia, Cartilla, páginas 102-104 y Núñez, obra citada, páginas 39-45.

La construcción de la línea proyectada sufrió serias interrupciones y en definitiva costó mucho más de lo que se había calculado. Iba a ser financiada con el producto de la venta de bonos de un empréstito inglés cuyo producto resultó mucho menor de lo que se esperaba. La construcción de la sección que cruza las tierras altas, la que comunica con San José la ciudad de Alajuela pasando por Heredia, se hizo con presteza, a pesar de que todo el material tenía que traerse a Puntarenas y que de allí a la Meseta Central se transportaba en carreta. Por consiguiente, su costo fué mucho más elevado del que podía haber sido mediante otra forma de transporte. La primera locomotora salió de Alajuela el 9 de febrero de 1872. El primer tren llegó a Heredia—8 millas—el 6 de agosto de 1872 y a San José—14 millas—el 30 de diciembre. Este era el "Ferrocarril Central". El aplauso popular celebraba cada paso del progreso. Cuando el tren llegó a Heredia, la Municipalidad celebró el acontecimiento con una fiesta en que la banda militar tocó una composición especial "La Locomotora", y se invirtieron 150 pesos en refrescos y licores para obsequiarlos al pueblo.

Cerca de un año después, el 12 de noviembre de 1873, se estableció la conexión ferroviaria con Cartago, la capital de otra de las provincias de las tierras altas. La línea tenía entonces 24 millas de longitud, pero el trabajo ejecutado en virtud del contrato original se había suspendido porque, habiéndose agotado los fondos procedentes de Londres, el Gobierno se vió en la necesidad de asumir por su cuenta la terminación de la obra. Esta resolución se tomó el 7 de noviembre de 1873 y el Estado tomó a su cargo el trabajo en abril del siguiente año (6). Por esta época se habían construído 21 y media millas de línea en la sección del Atlántico, de la costa de Limón hacia Siquirres, hasta la estación de Matina. Algunos trabajos se habían realizado también entre Cartago y la Angostura, en la margen derecha del Río Reventazón.

Durante los dos años siguientes, el Gobierno se ocupó en discutir la política ferrocarrilera. No tenía crédito que facilitara la obtención de nuevos fondos y recurrió a varios sistemas para impulsar la construcción de la línea o parte de ella, hasta su terminación. Se firmaron cuatro contratos parciales en tres de los cuales era parte Minor C. Keith, quien se comprometía a terminar la construcción.

Hasta la época de su muerte, Guardia continuó siendo un ardiente defensor del proyectado ferrocarril. En aquella época, muy pocos de los

---

(6) Núñez, páginas 51-71. La Gaceta del 9 de mayo de 1874 dice que Costa Rica ha recibido de los empréstitos para la construcción del ferrocarril, ₡ 6.294.132. Ha pagado a Meiggs hasta noviembre 1 de 1873, ₡ 5.916.125. Un resumen de este y de otros proyectos ferrocarriteros de Costa Rica, con toda la información económica posible de obtener, se encuentra en la obra Ferrocarriles de Centro América y de las Antillas, por W. Rodney Long. Departamento de Comercio de los Estados Unidos, Series de Incremento Comercial; Nº 5, Washington, 1925, páginas 98-119.

residentes de la Meseta Central sabían algo acerca de las tierras de la costa. Solamente bajo el estímulo de alguna necesidad se aventuraba alguno a hacer el viaje. Para vencer la oposición a sus proyectos, Guardia obligó a unas cincuenta personas a hacer un viaje a esas regiones en 1879, y repitió la medida al año siguiente, incluyendo entre los expedicionarios a los jefes de la oposición. Se había discutido mucho la ruta a seguir y, según se dice, una brecha más tarde abandonada se estaba abriendo por los miembros de la primera expedición, cuando el propio Guardia, dirigiéndose a un amigo, le preguntó cómo podría un ferrocarril atravesar un territorio semejante. Keith, que escuchaba la conversación, se adelantó para decir: "Por donde vamos, se puede hacer. Oye Ud. un río hacia la derecha... y por donde corre un río, pasa un ferrocarril". Así cuentan que llegó la resolución del Presidente para confiar a Keith la construcción del ferrocarril (7). Guardia, sin embargo, no vivió lo bastante para ver realizado su sueño, pues murió el 6 de julio de 1882.

Dos años después, el 5 de abril de 1884, se firmó el famoso contrato Soto-Keith, aprobado por el Congreso el 21 del mismo mes. La conveniencia del arreglo es todavía cuestión que discuten los costarricenses, no obstante que la mayoría de las opiniones imparciales parecen estar de acuerdo en que, bajo las condiciones entonces imperantes, el contrato fué bueno y por sí mismo constituyó una medida de conveniencia pública.

Minor C. Keith convino en arreglar la deuda inglesa pendiente de pago, reduciendo el tipo de interés del 6 y 7% al 5% y asimismo el capital a no menos de £ 2.000.000. El Gobierno garantizaba la nueva deuda con sus entradas por derechos de Aduana. Mediante el arreglo de las duedas, hecho por Keith, éste iba a formar una compañía que terminaría el ferrocarril, aumentando el capital social a una suma no menor de 6.000.000 de pesos. Por su parte, el Gobierno traspasaba la línea ya construída y sus pertenencias, así como la que faltaba por construir, al nuevo grupo contratista, por un plazo de 99 años a contar de la fecha de la terminación de las obras y otorgaba asimismo una concesión de 800.000 acres de tierras baldías a la Compañía (8). Keith realizó ambos proyectos.

La construcción de la sección pendiente entre Cartago y el Reventazón, se principió el 20 de agosto de 1886 y en aquella ciudad se celebró con gran pompa el suceso, pero continuaron las dificultades con que habían tropezado los anteriores contratos. La mano de obra era insuficiente. Keith había sido autorizado para traer hasta 2.000 chinos a trabajar en el ferrocarril. Como este intento fracasó, se trajeron italianos con no mejor resul-

Continuará

(7) Núñez, página 54.

(8) El texto del contrato en Núñez, páginas 56-63. La Compañía Inglesa fué organizada bajo el nombre de Costa Rica Railway Company Ltd. en Londres, el 22 de abril de 1886. Su constitución y reglamentos fueron aprobados por el Congreso de Costa Rica el 31 de diciembre de 1886.

Exportación de café de Costa Rica de la cosecha 1940 - 41, en kilos peso bruto

NACIONES DE DESTINO	MAYO 1941			EXPORTADO DE OCTUBRE A MAYO
	Oro	Pergamino	Total	
Estados Unidos	895.906	.....	895.906	12.141.252
Canadá	194.790	.....	194.790	1.083.670
Suiza	168.750	.....	168.750	168.750
Japón	.....	.....	.....	137.793
Argentina	38.300	.....	38.300	54.384
Australia	.....	.....	.....	32.391
Chile	14.000	.....	14.000	14.350
Nueva Zelanda	.....	.....	.....	5.823
Panamá	5.600	.....	5.600	5.600
Cuba	.....	.....	.....	351
Totales	1.317.346	.....	1.317.346	13.644.364
PUERTOS DE EMBARQUE				
PUNTARENAS	525.413	.....	525.413	7.318.228
LIMON	791.933	.....	791.933	6.326.136
Totales	1.317.346	.....	1.317.346	13.644.364

MOSAICO

¡Arabia!... Cuna de caballos de linaje

Refiere un colega nuestro que ante la gravedad del actual conflicto europeo, no hay duda que en Europa corren peligro de desaparecer los núcleos de caballos árabes puros, estando reservado a las Américas el papel de conservar este inestimable tesoro. A propósito de esta noticia suministraremos un breve bosquejo acerca de tan magnífico y con justicia famoso animal, porque según toda probabilidad, es el descendiente directo de una casta salvaje primitiva, el caballo salvaje de Asia. Es probable que jamás llegue a saberse con exactitud en qué época principió a ser domesticado.

Trescientos años después de Jesucristo, los árabes cabalgaban casi exclusivamente en caballos; pero hacia el siglo VI de nuestra Era, poseían ya una casta de caballos que tenían en gran aprecio y que consideraban como una herencia de sus abuelos. El caballo árabe fué introducido en Europa quizá a la vez que otra casta parecida, la berberisca, cuando los árabes invadieron España en los siglos VIII y IX, y dejó rastros de su permanencia en Andalucía y en la parte meridional de Francia. Sin embargo el gran valor del caballo árabe no se empezó a apreciar hasta que dejaron de usarse las armaduras, porque el peso excesivo de éstas exigía entonces animales más corpulentos que aquel.

El caballo árabe no fué introducido en Inglaterra hasta el siglo XVII; no obstante, su introducción allí produjo consecuencias incalculables. Actualmente Inglaterra acabó de vender en el célebre "Crabbet Park" el famoso semental "Ajman" por la suma de $ 20,000.00 uruguayos con destino a la América del Sur.

En su país de origen estos caballos eran empleados casi únicamente para la guerra. Sus criadores han conseguido obtener ahora por medio de la selección prudente y perseverante, una casta dotada de gran resistencia para la marcha; de modo que, al fin de la jornada, el animal se encuentra dispuesto a correr si es necesario o dar una carga al enemigo en retirada.

El caballo árabe es muy valiente y frugal para comer y beber.

Fanáticos de estos animales aseguran que, como caballos de carreras, los árabes son superiores a todos, son vencidos tan sólo por sus descendientes los de carreras ingleses.

El color del caballo árabe varía mucho. Los blancos son los más estimados; los bayos y castaños abundan siendo raros los negros. Por extraño que parezca, los caballos blancos nunca tienen este color cuando nacen.

El cariño del árabe a su caballo es proverbial. Ellos estiman que los caballos solo pueden ser fieles entre ellos, y por este motivo rehusan entregarlos a los infieles. En tiempos del famoso Abd-el-Kader se prohibió, bajo pena de muerte, vender un caballo a los cristianos.

Los nativos han conservado la pureza de su raza, por el cuidado que se tiene en su reproducción. Los caballos reproductores de razas puras son muy apreciados y el propietario de una yegua no vacila en andar centenares de leguas para que la cubra de un buen semental.

Es tal la adoración de los árabes por sus caballos que el que poseyera un semental se creía deshonrado si recibiera dinero por permitir que cubriera a una yegua. Decían que esto era comerciar con la sangre de su caballo. El árabe poseedor de un caballo padre de raza no puede rehusar que cubra una yegua también de raza. Pero, en cambio, puede negarse a ello cuando la yegua no es de raza pura.

Cuando la yegua está preñada se la cuida mucho, y llegado el momento del parto, se llaman testigos para que den fé de la verdadera casta del potro que acaba de nacer.

El potro es considerado como un individuo de la familia. Al año y medio de naci-

do se principia a educarlo, montándolo el muchacho que está encargado de cuidarlo. Así se consigue que el animal sea un buen caballo de silla y el muchacho un excelente jinete.

A los dos años se le pone una silla muy ligera y el bocado envuelto en lana, que se humedece con agua salada. A los tres años se le utiliza ya y se le da todo el alimento que necesita. Los árabes creen que la educación del caballo no termina hasta que tiene siete años. Lo educan con sumo esmero, corrigiendo todos sus defectos con gran cariño, pero con entereza.

La resistencia del caballo árabe es proverbial. Puede correr todo el día sin comer ni beber, llevando el jinete con sus armas, víveres y la cubierta que le sirve de cama. Son capaces de realizar jornadas hasta de ciento veinte kilómetros y hallarse al siguiente día en disposición de correr nuevamente.

Existen varias razas de caballos árabes, pero la mejor es la que se cría en Nedschd, comarca montañosa situada en el interior de Arabia.

"Cortesía de Revista de Agricultura y Ganadería" La Habana, Cuba.

Por qué Cuba y Puerto Rico pueden sobresalir en lo futuro en la producción de petróleo

Cuando la Sociedad Física Americana se reunió en Detroi en 1940, el Doctor Ernst Berl, del Instituto Carnegie de Pittsburgh expuso que él en sus experimentos había obtenido petróleo, coque, carbón y asfalto de yerba, hojas, algas marinas, aserrín, desperdicios de madera maíz, talla de maíz y algodón. El ha venido llevando a cabo investigaciones sobre la química petrolífera por muchos años. El trabajo del Dr. Berl es importante porque refuta la teoría de que el petróleo es de origen animal. "La naturaleza, dijo el Dr. Berl, tuvo digamos, 400.000.000 de años para formar el carbón y el petróleo". "Con temperaturas más elevadas, nosotros podemos producirlos en dos horas". Aunque la fecha para la producción comercial del petróleo y el carbón está todavía lejos, cree el Dr. Berl que Cuba y Puerto Rico podrán en algún día tener grandes fábricas productoras de petróleo. Este será producido de la miel, la cual abunda mucho en ambas islas.

Pan y tortas hechos de café en grano

Una nueva clase de harina, adecuada para hacer pan y tortas, hecha del grano de café, acaba de ser patentada por Robert Brown, de Nueva York. Según esta patente (Número 2.227.063) se obtiene una harina que produce pan y tortas de color sumamente claro. Este método, si se adaptara ampliamente, podría ayudar a eliminar el exceso de café, al proporcionar otro uso nuevo para este grano. Se obtiene la harina sometiendo primeramente los granos crudos a un tratamiento con un solvente que extrae la cafeína a una temperatura como de 150 grados Fahrenheit, después de lo cual los granos reciben un tratamiento con agua. Después de esto se muelen los granos sin tostarlos.

Se dice que la harina que en esta forma se obtiene queda completamente libre de sabor a café, y se puede ligar con harina de trigo regular de una manera muy conveniente.

Nueva forma de "Nylon" elástica

Un método sencillo para hacer un "Nylón" en forma elástica el cual se puede emplear en la manufactura de cuerdas de violín y tenis, cerdas para cepillos de todas clases, etc., ha sido revelado recientemente en una patente otorgada a Paul R. Austin y asignada a E. I. du Pont de Nemours & Co. Esta nueva fibra también puede emplearse en la manufactura de hilo de coser y atanquía dental.

Una ventaja de este material es su habilidad para caer como por resorte a su posición o forma original después de un golpe, frotación o dobladura. Las propiedades elásticas son impartidas al "Nylon" por un tratamiento sencillo con agua caliente o vapor. Se dice que las cerdas fabricadas de estos filamentos de "Nylon" son muy superiores a las mejores cerdas naturales que hasta la fecha se hayan empleado en la manufactura de cepillos de todas clases.

Nuestro programa de defensa nacional y forma en que éste afecta a usted

Cortesía de "La Máquina" Guía industrial norteamericana.

Un estudio realizado recientemente de las condiciones existentes entre los manufactureros en las industrias más importantes ha revelado que aún en las etapas comparativamente tempranas del programa de rearme en los Estados Unidos, los embarques están ya retrasándose en un promedio de un mes después de su tiempo normal de embarque.

En el caso de productos básicos de acero la demora es de seis a ocho semanas, mientras que en el caso de herramientas de precisión, la demora en comparación con las entregas normales parece ser aún mayor.

Esta situación puede agravarse durante el segundo trimestre de este año, especialmente en lo que respecta a tales máquinas, herramientas y equipo técnico que son partes de gran importancia del Programa de Defensa Nacional.

Por otra parte, nos parece que ha de haber aumento apreciable sobre el nivel de los precios generales de éstos productos durante el mencionado período, aun cuando el precio de ciertos renglones tengan que ser ajustados en armonía con el aumento habido en los costos de manufactura.

El problema del futuro inmediato y quizá el del resto del año no será tanto comprar para adelantarse a cualquier aumento que pueda haber en los precios, sino situar los pedidos a tiempo y en aquellas fuentes de suministro que garantice, cuando sea necesario, una entrega lo razonablemente rápida.

Como es lógico suponer en circunstancias especiales de ésta índole, aquellos fabricantes más importantes que producen en gran escala fueron los primeros en comprometer su producción para cubrir pedidos de productos destinados a la defensa nacional. Algunas de estas fábricas más importantes están haciendo esfuerzos inauditos, con verdadero éxito, para mantener sus clientes de ultramar surtidos en una forma que se acerque bastante a lo normal; pero otros se han atrasado extraordinariamente, no por culpa de ellos, sino por la insistencia del Gobierno al efecto de que sus pedidos tienen prioridad.

Existen, no obstante, numerosos fabricantes de segunda y tercera categoría, en lo que a capacidad de producción respecta, en condiciones de efectuar entregas prontas o lo razonablemente prontas aún hoy, porque sus facilidades no han sido aún requeridas para la manufactura de equipo destinado a la defensa nacional, en gran escala.

El instinto de los animales

Continúan los estudios científicos para determinar si la mayoría de los actos que realizan los animales son instintivos o fruto de una inteligencia perfectamente razonada de acuerdo con las circunstancias del momento. La mayoría de las acciones de los animales no son, como se creía, fruto de una inteligencia, sino más bien de un instinto heredado, porque en cualquier parte que se encuentre una gallina, una pava, una gansa, etc., procederá en la misma forma sin modificar sus actos, de acuerdo con el ambiente que las rodea.

Si tomamos un número determinado de gallinas y las sometemos una por una a una prueba idéntica, todas procederán en la misma forma; sin que se le ocurra a ninguna una pequeña variante. El instinto de observación y de adaptación parece que está mucho más desarrollado en algunos insectos, que fabrican sus viviendas, dan caza a sus enemigos o crían su prole siempre de acuerdo con el ambiente que los rodea, defendiéndose según se presentan las circunstancias.

Una prueba de lo que dejamos dicho sobre la poca adaptabilidad o falta de inteligencia de algunos animales queda documentada en las fotografías que publicamos; estos peces en idénticas circunstancias y en cualquier lugar procederán en la misma forma.

No sucede lo mismo con las arañas, que han resultado ser los seres más inteligentes que creó la naturaleza, desde luego entre los animales de una escala inferior.

La araña corriente, la que hace esas

telas simétricas, que todos admiramos, no confecciona su red de caza siempre de la misma manera; condiciona su trabajo al ambiente en que vive y bajo las circunstancias del momento.

Y si observamos los hilos que parten de cada costado de su tela hacia lugares diferentes, los que hacen las veces de riendas para sujetar su obra de los embates del tiempo, nos daremos cuenta que el ingeniero más inteligente no sería capaz de organizar un sistema igual para sujetar un puente colgante.

HAGA SUS IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES

POR LA VIA PUNTARENAS

CLAUDIO CORTES C.
Administrador General