REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA

De izquierda a derecha: George C. Thierback, Presidente de la Asociación Nacional de Café, la Señoritta Mimi Berry, electa REINA DEL CAFE para 1941, y Eurico Penteado, Presidente de la Oficina Panamericana del Café, poco después de que la Señorita Berry había sido electa reina en la recepción del "Buen Vecino", celebrada en la Bolsa de Café y Azúcar de New York.

No. 83 Setiembre 1941 Tomo XI

CUANDO USTED NECESITE ACEITE PARA SU AUTOMOVIL, BUSQUE ESTE EMBLEMA. SIGNIFICA PARA USTED UNA GARANTIA, PORQUE REPRESENTA A LA ORGANIZACION QUE SE DESTACA EN EL MUNDO POR LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS.

PRUEBE UD.

ESSOLUBE

EL LUBRICANTE DE MAXIMA PROTECCION PARA EL MOTOR UNIDA A UN CONSUMO EXTRAORDINARIAMENTE REDUCIDO.

■

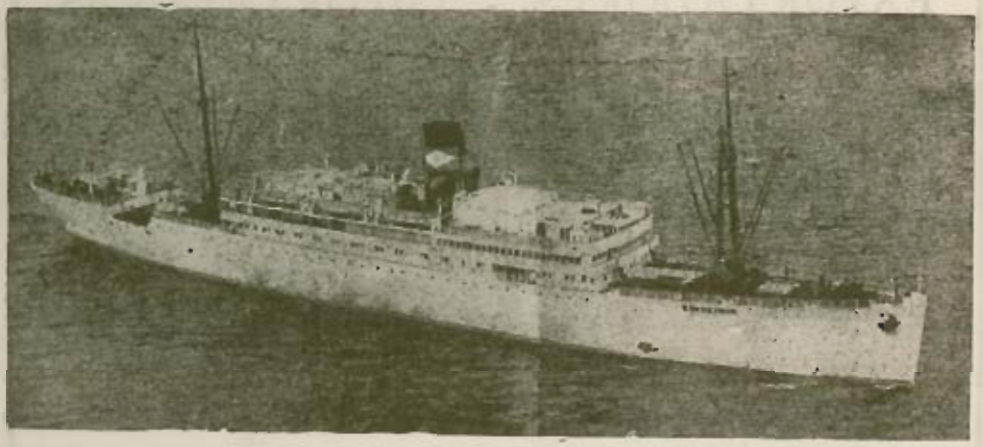
WEST INDIA OIL CO., S. A.

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 P R
El Sitio Juan Viñas	C W Cachi P R
A W & C Cachi	L B Juan Viñas
M A Margarita Cachi Heights	L B Cachi
Aquiares Coffee Co.	
R & C Aquiares Heights	R & C Aquiares P R
L B San Francisco	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
Cíe. 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 63

San José, C. R., Setiembre de 1941

A. Postal 4152
Teléfono 2491

SUMARIO:

1) Elección de la nueva Junta Directiva del Instituto de Defensa del Café.—2) Reglamento para la venta y exportación del café de la cosecha 1941-42.—3) Comentarios relativos al mercado de café.—4) Desecación mecánica del café, por *Franklin López Calleja.*—5) Las grandes familias vegetales, por el *Profesor Anastasio Alfaro.*—6) La leyenda del Café, traducción del Capítulo IX del libro relativo a las Leyendas acerca del café, por *Eden y Dedar Paul.*—7) El mejor café para el Ejército Americano.—8) SECCION DE ESTADISTICA: *a)* Exportación de Café de Costa Rica, de la cosecha 1940-41, en kilos, peso bruto. Mes de junio.—*b)* Exportación de Café de Costa Rica, de la cosecha 1940-41, en kilos, peso bruto. Mes de Agosto.—9) Costa Rica y la Civilización en el Caribe, por el *Profesor Chester Lloyd Jones.* (Continuación).

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

Reelección de la Junta Directiva del Instituto de Defensa del Café

Como un acto de justo reconocimiento a las importantes labores realizadas por los caballeros que integraron la Junta Directiva del Instituto durante el último período, el Poder Ejecutivo dispuso su reelección total para el nuevo período legal, que se inició el 11 de Setiembre.

El Acuerdo, que lleva esa fecha y el número 45, dice lo siguiente:

Por razón de vencer en el día de hoy el período para que fue nombrada la Junta Directiva del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica.

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

Acuerda:

Nombrar a los señores don Mariano R. Montealegre Carazo, don Manuel G. Escalante Durán, Doctor don José Víctory Marchena, don Abelardo Cantillo Obando, don Alberto Dent Martínez, don Tiburcio Padilla Cantillo y don José Rojas Salazar para integrar la referida Junta en calidad de propietarios los cuatro primeros y de suplentes los demás.

Publíquese.—CALDERON GUARDIA.—El Secretario de Estado en el Despacho de Fomento y Agricultura.—ALFREDO VOLIO.

Al consignar la anterior disposición, la REVISTA se complace en renovar a los señores miembros de la Junta las expresiones de su respetuosa estimación.

Reglamento para la venta y exportación del café de la cosecha 1941-42

Nº 9

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Legislativo Nº 18 y el artículo 18 del Decreto Ejecutivo Nº 9, ambos de 25 de octubre de 1940,

El Presidente de la República

Decreta:

Apruébase el Reglamento que fija las condiciones de venta y exportación del café de la Cosecha 1941-42, dictado por la Junta de la Oficina de Cuotas de Café en sesión de 29 de agosto próximo pasado, que dice:

REGLAMENTO PARA LA VENTA Y EXPORTACION DEL CAFE DE LA COSECHA 1941-42

Artículo 1º—De conformidad con las disposiciones del artículo 6º del Decreto Ejecutivo Nº 9 de 25 de octubre de 1940, la venta y exportación del café de la Cosecha 1941-42, estarán sujetas a la siguiente distribución:

a) Cuota Americana	40%
b) Cuota de otras exportaciones	45%
c) Cuota de consumo interno	15%

Las cuotas a) y b) se refieren al café destinado a la exportación, y la c) al que obligatoriamente debe venderse en el país dentro de los trámites establecidos por el Reglamento de la Bolsa del Café. La distribución antes citada se aplicará exclusivamente al café elaborado o industrializado por cada beneficiador en el curso de la cosecha dicha y dentro del año de control que se inicia el 1º de octubre de 1941 y termina el 30 de setiembre de 1942.

Al fijar las Cuotas de la presente cosecha, la Junta tomó en consideración tanto su probable volumen como la situación creada por la Cuota Extraordinaria Americana que permitió la venta en los Estados Unidos de América de la tercera parte de los Excedentes de la cosecha anterior, con lo cual se disminuyó la Cuota Americana Ordinaria 1941-42 en una cantidad cercana a 50.000 quintales. Por tal circunstancia, la Cuota dicha

aparece fijada para este año en el 40% de la producción. (Los saldos anteriores no se tomarán en cuenta).

Para la mejor comprensión de la forma en que por el presente Artículo se distribuyen las Cuotas, nos valemos del siguiente ejemplo:

El Beneficiador X, que recibe en su patio 1.000 fanegas y obtiene 1.100 quintales con un rendimiento de 110 libras por fanega, tendrá derecho a:

Para la Cuota a)	440 *qq.*	=40%
Para la Cuota b)	495 *qq.*	=45%
Para la Cuota c)	165 *qq.*	=15%
	1.100	100

Artículo 2º—Las cuotas se computarán de acuerdo con el rendimiento real que por fanega obtenga el beneficiador.

Para la inscripción provisional de contratos la Oficina aceptará, bajo la responsabilidad del beneficiador, un rendimiento máximo del 110%.

El "rendimiento real" según lo entiende este Reglamento, está representado por la cantidad de café oro que produce una fanega de café en fruta; así, pues, para determinarlo, precisa hacer sobre el café aún en pergamino las rebajas por pérdidas de peso al descascarar, estipuladas en el Artículo 8º. Hechas estas operaciones, se divide el total de quintales de café oro por las fanegas recibidas, y el resultado de la operación será el "rendimiento real".

Mas, como las ventas se inician antes de que pueda conocerse el "rendimiento real", la Junta, para facilitar las operaciones, ha establecido un rendimiento provisional máximo de 110 libras por fanega.

Creemos necesario llamar la atención de los señores beneficiadores acerca de este extremo, pues aquellos que trabajan en la Zona Atlántica y en lugares donde el "rendimiento real" no llega a ser mayor de 106 libras por fanega, en ningún caso deben calcular sus ventas con base en el rendimiento provisional de 110 libras. Hacerlo así, sería incurrir en el exceso de las Cuotas y desde luego en la infracción del Artículo 3º de la Ley Nº 18 de 25 de Octubre de 1940, que señala una pena de cinco dólares por cada quintal comprendido en la omisión, además de otras sanciones accesorias.

Para tales beneficiadores es preferible calcular las ventas que hagan en el curso de la cosecha, sobre un rendimiento provisional de 105 libras por fanega, o uno menor al obtenido en sus beneficios el año próximo reciente.

Artículo 3º—Para los efectos del presente Reglamento, se entiende por Cuota de Otras Exportaciones, la cantidad asignada al café que se venda y exporte con destino a países fuera de la jurisdicción aduanera de los Estados Unidos de América.

Artículo 4º—Los saldos sin vender de las Cuotas a) y b) que se determinen al cierre de las operaciones al 30 de junio de 1942, constituirán los

Excedentes de la Cosecha y serán acreditados en una nueva cuenta a los dueños conforme a la verificación que haga la Oficina de los inventarios presentados.

Todo aquel café de las Cuotas a) y b) que a la fecha indicada en este Artículo no hubiere sido vendido, se considerará como sobrante de la cosecha, y la Oficina —al cerrar las operaciones— lo acreditará al beneficiador en una cuenta nueva llamada "Excedentes".

De los excedentes expresados se dispondrá según el plan que oportunamente se adopte, una vez que los empleados de la Oficina, al verificar los inventarios respectivos, den fe de la existencia del grano en manos del beneficiador.

Artículo 5º—La venta del café de las Cuotas a) y b) será regida por contratos que para su validez necesitan inscribirse en el Registro de la Bolsa del Café.

De igual manera serán registradas las actas de remates del café de la cuota c) efectuados por la Bolsa, conforme a los permisos concedidos.

Artículo 6º—Los permisos de venta del café de la Cuota a) serán concedidos por la Oficina una vez que el beneficiador firme el compromiso de dejar, desde ese momento, a la orden de aquélla, una cantidad de café equivalente al tanto por ciento complementario, el cual constituirá las Cuotas b) y c).

"El por ciento complementario" está representado por la diferencia entre el 100% y el 40% que se ha fijado para la Cuota Americana, o sea el 60% de la producción del beneficiador.

Ejemplo:
En una producción de 1.100 quintales:

40% —*Cuota a)*			440 qq.
	45%-Cuota b) = 495 qq.		
60% —*complementario*	15%-Cuota c) = 165 qq.	660 qq.	
	60%	660 qq.	1.100 qq.

Artículo 7º—El café de sobrantes o excedentes debe mantenerse inexcusablemente en pergamino.

La existencia entre los mismos de café limpio (oro) será castigada como si se tratara de ventas hechas en contravención a lo dispuesto por la ley Nº 18 de 25 de octubre de 1940.

La medida que ordena la conservación de los Excedentes en pergamino está encaminada, junto con otras que aquí se comprenden, a impedir la inflazón de la cosecha, cortando abusos e imposibilitando fraudes.

La pena para quienes incluyan café despergaminado entre sus Excedentes, implica —conforme a la Ley citada— una sanción de cinco dólares por quintal, además del pago del impuesto del 8% ad valorem sobre el café exportado y la pérdida del reconocimiento, por parte del Estado,

de la diferencia de precio, si el café se vendiere a menos de ₡ 30.00 la fanega. Puede obligarse también al infractor, si tiene deudas con los Bancos del Estado, a pagar, en vez del 4% de interés anual, la tasa que abonaba antes del 1º de Julio de 1940.

Artículo 8º—Al comprar los excedentes, la Oficina aceptará—en la proporción que corresponda al total del fruto beneficiado—el pergamino concerniente al café de primeras, segundas, cabeza de caño, repase, espumas; granos verdes y bellotas.

Para determinar el equivalente en oro de las clases dichas, se fijan las rebajas siguientes del peso, que representan la pérdida al despergaminar:

Primera y segunda de pergamino	17%
Pergamino de repaso	19%
Pergamino de espumas	25%
Pergamino de granos verdes y bellotas lavadas	30%
Bellotas	50%

Es entendido que estos porcentajes se refieren a café normalmente beneficiado. En los casos en que la elaboración haya sido defectuosa o descuidada, la Oficina establecerá los equivalentes respectivos.

Es harto conocida de los beneficiadores la cantidad de café de clases exportables y la de clases inferiores que rinde en conjunto una fanega de cereza. Por tal razón, sólo es necesario decir que la Junta, al comprar los Excedentes de la cosecha, recibirá exclusivamente la proporción de clases inferiores que correspondan al café recibido por el beneficiador, (deducidas, naturalmente, las partidas que de esas clases se hubieren vendido por conducto de la Bolsa).

Ejemplo:

Si la proporción de pergamino de espumas que obtuvo el beneficiador de acuerdo con las fanegas de cereza recibidas en su patio, debe alcanzar a 50 quintales, y en su lugar incluye entre los Excedentes, 75 quintales, la Junta sólo le aceptará aquellos 50.

La presencia de los 25 quintales en exceso, se prestará a que se le juzgue como una maniobra sospechosa.

Artículo 9º—Para la compra de excedentes la Oficina señalará oportunamente dos precios: uno para el pergamino de primeras, segundas y repaso; y otro para el pergamino de café de espumas, granos verdes y bellotas.

Al fijarse dos precios para los cafés de Excedentes, como lo hará la Junta, según lo declara este Artículo, lo recomendable es que el beneficiador incluya entre los expresados Excedentes las calidades buenas y venda las inferiores con destino al consumo interno. Es seguro que los precios de la Bolsa resultarán más atractivos que los que pueda señalar la Junta

Artículo 10.—El café de consumo interno se venderá solamente en oro y con arreglo a las prescripciones del decreto Nº 10 de 2 de junio del corriente año.

Las muestras de café inscritas para el remate deben corresponder a partidas completamente preparadas para su entrega en sacos de peso uniforme y señaladas con marcas que permitan su identidad.

Funcionarios de la Oficina constatarán, en cada caso, la existencia en los beneficios del café en las condiciones dichas antes de que pueda autorizarse su remate. No encontrándolo en la forma prevista, la inscripción será denegada y cobrados al beneficiador los gastos ocasionados en la diligencia.

El Artículo 7º del Decreto Nº 10 de 2 de Junio de este año determina que en la Bolsa no podrá rematarse café fermentado y por ello nocivo a la salud; mezclado con otras sustancias tales como brozas, piedras y palillos, o que contenga granos negros en una proporción mayor a la que fija el Instituto de Defensa del Café. Asimismo no podrá subastarse el café cuyas muestras no correspondan a partidas del grano en oro, acondicionadas en sacos de peso uniforme que ostenten las marcas respectivas y se encuentren en estado de entregarse inmediatamente al comprador.

El remate del café ofrecido en venta sólo lo efectuará la Bolsa cuando sus empleados hayan confirmado en el propio beneficio:

a) Que las partidas se encuentran en las condiciones antes señaladas (acondicionadas en sacos de peso uniforme, con sus marcas respectivas y listas para su entrega inmediata al comprador).

b) Que el café de las muestras oportunamente presentadas es el mismo que se contiene en los sacos de las partidas examinadas.

Artículo 11.—La entrega del café adjudicado en la Bolsa la hará el beneficiador en los siguientes seis días de la fecha del remate, dando oportuno aviso a la Bolsa para que ésta disponga su verificación. Los compradores, asimismo, están obligados a recibir el café en el plazo indicado, so pena de la pérdida del 10% del depósito exigido por el artículo 12 del Reglamento de la Bolsa del Café y de que sean suspendidos en sus funciones de compradores adscritos a esta Institución.

En ningún caso el beneficiador debe hacer la entrega del café al adjudicatario, sin la presencia del empleado que designe la Bolsa al efecto. Proceder en forma contraria, sería exponerse a las sanciones que la Junta señale y que pueden ser las comprendidas por el Artículo 22 de este Reglamento.

Artículo 12.—Queda modificado el artículo 12 del Reglamento de la Bolsa del Café, en los términos siguientes: "En toda subasta de café verificada en la Bolsa, depositará el comprador, en las oficinas del Presidente, el 10% del valor de la operación".

Con la modificación expresada queda suprimida la facultad concedida a los Compradores, la cual permitía que rindieran fianza en vez de depositar en dinero el 10% del valor de la compra.

Artículo 13.—Cuando el adjudicatario de la subasta sea el propio beneficiador, no podrá éste ceder ni vender el café sin la previa autorización de la Oficina y sin cumplir el trámite de la verificación de la entrega al cesionario o comprador.

Si el café propio adjudicado en remate al mismo beneficiador fuere cedido o vendido por éste sin la previa autorización de la Oficina de Cuotas, incurrirá en multa de ₡ 500.00 a ₡ 1.000.00.

Artículo 14.—Los permisos de embarque caducan para el café de la Cuota a) el 31 de agosto y para el de la b) el 30 de setiembre.

Artículo 15.—El café vendido y no exportado a las fechas señaladas en el artículo anterior, quedará depositado en el dueño a la orden de la Oficina por todo el tiempo de la vigencia de la ley Nº 18 de 25 de octubre de 1940, a cuyo efecto asegurará aquélla el cierre de los sacos o bodegas en que se contenga el café, con sellos, marchamos o con los medios que juzgue más adecuados.

La vigencia de la Ley Nº 18 de 25 de Octubre de 1940 se extenderá hasta un año después de firmada la paz europea.

Artículo 16.—El café sellado y dejado a la orden de la Oficina no podrá, sin el permiso de ésta, disponerse o usarse para fin alguno durante el período antes referido, y la violación de este precepto así como la rotura o destrucción de los sellos, marchamos u otros medios usados por la Oficina en este o en cualquier otro caso, para asegurar el cierre de los sacos o de las bodegas de café, serán sancionados en los términos que expresa el artículo 7º

El Artículo 7º castiga la falta como contravención a las disposiciones de la Ley Nº 18 de 25 de Octubre de 1940 (cinco dólares por cada quintal de 46 kilogramos en la omisión y otras penas accesorias).

Artículo 17.—El café de consumo interno vendido en la Bolsa, podrá exportarlo el comprador siempre que el respectivo beneficiador solicite a la Oficina, en el plazo de los siguientes diez días, que se le compute la partida del expresado café a la correspondiente de sus Cuotas.

Artículo 18.—Los beneficiadores deben rendir un informe los días 15 y último de cada mes, del café recibido en sus patios con separación del propio y del comprado. Quienes dejen de hacerlo en los cinco días siguientes al vencimiento de la quincena, serán sancionados sumariamente por el Director de la Oficina de Cuotas del Café, quien para este efecto queda investido con

el carácter de Agente Principal de Policía, con las penas que indica el artículo 4º de la ley Nº 77 de 21 de junio de 1940.

El Artículo 4º de la Ley Nº 77 de 21 de Junio de 1940 fija penas de dos a cien colones por cada infracción.

Artículo 19.—Las solicitudes de venta de Excedentes del Café de la Cosecha 1941-42 deberán presentarse de acuerdo con el plan que oportunamente apruebe la Oficina, a más tardar, el día 15 de junio próximo inmediato, acompañándolas de un inventario detallado de las existencias a mano.

Antes del 30 del mismo mes, deberá quedar verificada por la Oficina la totalidad de los inventarios. Si por razones extrañas a la Oficina quedaren alguno o algunos sin la práctica de tal requisito, asegurará aquélla con sellos o marchamos el cierre de los sacos o lugares en que se contenga el café, hasta tanto y bajo la fiscalización de sus empleados, se realicen el inventario y su verificación en la forma antes indicada, castigándose la falta con una pena equivalente a mil colones que pagará el beneficiador junto con los gastos en que para subsanarla en la forma antes dicha, hubiere incurrido la Oficina. Los inventarios de que se hace mérito deben comprender partidas de peso uniforme separadas y marcadas por clases.

Las existencias de café en mano deben estar acondicionadas en partidas de sacos de peso uniforme, por clases y colocadas o estibadas en forma que permitan su libre acceso y examen.

Ofrecemos a continuación un ejemplo de inventario de esas existencias:

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".

BENEFICIO X

Beneficiador W. W. W.
Lugar: San José

Pergamino

Café de Excedentes	*Peso neto*	
100 sacos de 1ª de 70 kilos c/u.	7.000	
150 sacos de 1ª de 50 kilos c/u.	7.500	
100 sacos de 2ª de 60 kilos c/u.	6.000	
	20.500	
Menos 17% de cáscara	3.485	17.015.00
50 sacos de Repaso de 60 ks. c/u.	3.000	
Menos 19% de cáscara	570	2.430.00
25 sacos de Espumas de 70 ks. c/u.	1.750	
Menos 25% de cáscara	437.50	1.312.50
10 sacos granos verdes, etc. 70 ks. c/u.	700	
Menos 30% de cáscara	210	490.00
6 sacos de Bellota de 50 ks. c/u.	300	
Menos 50% de cáscara	150	150.00
Total		31.397.50

31.397.50 kilogramos iguales a quintales de 46 ks. 682.55

Menos:	*Peso neto*	
a) Café vendido y no exportado	1500 qq.	
b) Saldo por vender de Consumo Interno	85 qq.	235.00
TOTAL DE EXCEDENTES	qq.	447.55

. . . . . .
Firma del beneficiador

Artículo 20.—Toda exportación de café de la Cuota a) necesita acompañarse, para su ingreso a los Estados Unidos de América, de un certificado de embarque expedido por el Director de la Oficina, en el que constarán los nombres del exportador, del destinatario y del vapor; la nacionalidad de éste, el lugar del destino, el número de sacos, el peso en quintales de 46 kilogramos y la advertencia de que tal documento se inutiliza si ostenta tachaduras, enmiendas o borrones.

El certificado referido lo entregará la Oficina a la presentación de un ejemplar del conocimiento de embarque, que el exportador queda obligado a suministrarle.

El certificado dicho será requerido por las autoridades Aduanales de los Estados Unidos de América.

Artículo 21.—La inscripción de contratos de venta de café, dentro de las Cuotas a) y b) quedará cerrada el día 30 de junio.

Artículo 22.—Las infracciones del presente Reglamento que no tengan especificamente señalada pena en el mismo, serán castigadas por la Oficina con puniciones de quinientos a mil colones cada vez.

Artículo 23.—Quedan derogadas y sin ningún valor las disposiciones que se opongan al presente decreto, el cual regirá desde la fecha de su publicación.

Dado en la Casa Presidencial, San José a los dos días del mes de Setiembre de 1941.

R. A. CALDERON GUARDIA.

El Secretario de Estado en el
Despacho de Fomento y Agricultura.
ALFREDO VOLIO.

Nota: Las explicaciones (en letra bastardilla), no son parte del texto del Decreto sino aclaraciones escritas por el Secretario de la Oficina de la Junta de Cuotas, don Arturo Grcía Solano, en obsequio de los interesados.

Disposiciones accesorias

(Dictadas por la Junta de la Oficina de Cuotas, en Acuerdo IX de la sesión de 5 de setiembre de 1940)

"Con el objeto de completar las disposiciones que regulan la venta y la exportación de café de la cosecha 1941-42, la Junta aprueba el siguiente proyecto de la Presidencia, basado en las medidas del año próximo reciente:

ARTICULO 1º—La exportación de café por medio de Paquetes Postales estará sujeta a los mismos requisitos exigidos para las demás Aduanas.

ARTICULO 2º—La responsabilidad que se produzca por la no exportación de café vendido con cargo a la Cuota b), incumbe siempre al beneficiador, como obligado a rendir cuenta de sus ventas dentro de la distri-

bución establecida por el Artículo 1º del Decreto Nº 9 de 2 de setiembre de este año. La responsabilidad dicha está determinada por el Artículo 3º de la Ley Nº 18 de 25 de Octubre de 1940.

ARTICULO 3º—El artículo 11 del Reglamento de la Bolsa del Café, se leerá así:

"Verificada la subasta sin que el lote o lotes fueren adjudicados, será de la opción del productor o beneficiador:

a) Pedir que se le adjudique por el precio base;

b) Retirar la oferta para presentarla de nuevo dentro del periodo de subastas de la cosecha correspondiente.

En el caso de que el interesado no se resolviera por alguno de los dos extremos que comprende la opción dicha, la Bolsa la subastará de nuevo con rebajas del 10% del precio base hasta llegar al precio mínimo. Si verificadas dos subastas al precio mínimo no fuere adjudicado, el interesado deberá sustituirlo por otro lote."

ARTICULO 4º—A los efectos del Artículo anterior, fíjese como precio mínimo el de ₡ 20.00 por quintal de 46 kilogramos para el café de Consumo Interno.

Líbrese de las "Pestes"

Higienice sus casas, establos y los lugares en donde puedan formarse criaderos de ZANCUDOS, MOSCAS, ETC.

Con ese objeto, use la legítima

CARBOLINA

(Exija la etiqueta de garantía)

El desinfectante universal, tan necesario a los habitantes de los centros urbanos como a los de los rurales.

BOTICA FRANCESA

(Establecida en el año 1868)

Comentarios relativos al Mercado de Café

Colombia

La exportación de café

Los exportadores de café, en particular, y los hombres de negocios, en general, esperan ansiosamente los resultados de las modifiicaciones hechas por el Gobierno de los Estados Unidos a los proyectos de tráfico marítimo de los barcos norteamericanos que tocaban en puertos de Colombia.

La defensa del café puro

Informan de Bogotá que el Gobierno emitió un decreto prohibiendo terminantemente la venta, transporte y consumo de resíduos de café beneficiado conocidos por "Ripios" y "Granos Negros", imponiendo multas hasta de $ 500.00 a los infractores de esa disposición. El decreto ordena que las existencias de café de esas dos clases deberán ser denunciadas a la Federación Nacional de Cafeteros para proceder inmediatamente a su incineración. El decreto en referencia forma parte de una serie de medidas adoptadas en Colombia para la protección del café puro.

Ecuador

Como consecuencia de la aceptación, por parte del Gobierno ecuatoriano, de una Cuota de exportación de 150.000 sacos de café de 60 kilos cada uno, se presentan durante el año en curso diversos problemas que indudablemente afectarán ese importantísimo producto de la economía nacional que sufrirá rudos golpes de diferentes aspectos.

Según datos oficiales de la Bolsa de Café y Azúcar de Nueva York, que recoge las cifras oficiales de las aduanas de los Estados Unidos, el total de café ecuatoriano importado a aquella Nación, durante el mes de Octubre de 1940, o sea el primer mes del Convenio de Cuotas, fue de 33.719 sacos de 60 kilos, o 2.023.140 kilos. A esta cifra hay que agregar la exportación efectuada en la última decena del mes de Octubre y que por haber llegado a su destino en los primeros días de Noviembre, no está incluída en la cifra mencionada. Es acantidad debe calcularse en 600.000 kilos. Auméntese la cifra de exportación en Noviembre y Diciembre, entre 1.629.836 kilos y 1.559.791 kilos, respectivamente, para obtener el total de los tres primeros meses del Convenio, sean 3.818.767 kilos.

Como al Ecuador le corresponde una Cuota de 9.000.000 de kilos, resta un disponible de 3.187.233 kilos. Si el café continúa exportándose sobre la misma base, ese país no podrá disponer de Cuotas de exportación para los meses de Agosto y Setiembre, que son justamente los de mayor movimiento en el mercado.

En vista de esta situación alarmante para el mercado cafetero ecuatoriano, que ya durante el año anterior sufrió bastantes perjuicios debido a la baja de los precios del grano, el señor Santiago Maspones y Bigás, representante del Ecuador en la Tercera Conferencia Panamericana del Café, se dirigió al señor Ministro de Hacienda de su país, exponiéndole ampliamente la situación y sugiriendo lo siguiente:

1.—Prorratear la Cuota de Café entre todos los exportadores, proporcionalmente a las exportaciones hechas por ellos a los Estados Unidos durante uno o dos años anteriores.

2.—Proporcionar todas las facilidades posibles a los agricultores que quieran guardar toda o una buena parte de su cosecha, con el fin de limitar, en parte al menos, el exceso de oferta en el mercado. Estas facilidades pueden consistir en empréstitos a bajo tipo de interés, con garantía del café depositado.

3.—Concesión de créditos a los exportadores con el objeto de que puedan comprar café en Agosto y Setiembre y cuya cancelación se hará cuando principien a embarcarlo para los Estados Unidos, en el mes de Octubre.

4.—Tratar, con decisión y energía, de conquistar nuevos mercados y adoptar medidas para la conservación de los existentes.

Guatemala

Según los cuadros estadísticos que lleva la Secretaría de Agricultura, las exportaciones de café de Guatemala alcanzaron a 509.645 sacos de 60 kilos durante el período comprendido entre el 23 de Agosto de 1940 y el 27 de marzo de 1941. De esa cantidad exportada corresponden a los Estados Unidos 490.667 sacos y se incluyen en la Cuota asignada a Guatemala.

La diferencia de 18.978 sacos fue exportada al Canadá, Changay, Belice y Chile, y corresponde a una parte del 25% determinado por el Gobierno como proporción exportable a otros países.

Nicaragua

Se dice en Nicaragua que, con motivo de las Cuotas de Exportación de Café, varios países productores, entre los cuales se encuentra Colombia, asegurarán mejores precios de venta restringiendo en cuanto sea posible la exportación de café, no obstante la Cuota determinada en el Convenio de Washington.

Contrariamente a esa política, otros países, como Venezuela, se excedieron en sus exportaciones y por esa razón tendrán que abonarse los exce-

dentes respectivos, sobre la cuota de 1940 a la de 1941, que principiará el 1º de octubre del año en curso.

En los círculos cafeteros nicaragüenses hay la esperanza de que, posiblemente, la Oficina Interamericana del Café haga un estudio más detenido de esa situación y resuelva de conformidad con los intereses generales de los paises productores de café.

México

En los círculos cafeteros mexicanos se afirma que la cosecha de este año será suficiente para todas las necesidades de consumo del país.

Puerto Rico

El café ocupa el segundo lugar, en importancia, entre los cultivos de Puerto Rico, tanto en lo que concierne al área cultivada como en lo que corresponde al valor de las tierras y edificios. Las fincas de café odupan el 21% de las zonas habilitadas y en cuanto a su valor, representan el 17% de toda la riqueza del país, incluyendo edificios, beneficios y demás elementos necesarios a la industria, que proporciona ocupación a unos 45.000 hombres, o sea el 18% del total de trabajadores del campo. De la industria cafetera derivan su subsistencia 225.000 portorriqueños.

Durante la mayor parte de los últimos años del Siglo anterior, el café ocupaba el primer lugar entre los productos de exportación de Puerto Rico. En el año de 1896, alcanzó a 439.394 sacos. El cambio de régimen político en 1898, que trajo como consecuencia la inmediata pérdida de los privilegios de que el café disfrutaba en los mercados cubano y español, determinó una reducción general de las exportaciones de ese producto; pero posteriormente la situación mejoró hasta el año de 1915 en que alcanzó la cifra de 387.313 sacos. De esa fecha en adelante el descenso ha sido considerable. A consecuencia de la destrucción causada en los cafetales por el huracán de San Felipe, la producción se redujo de tal manera, que en 1930 apenas fue posible exportar 3.287 sacos.

Los mejores compradores de café de Puerto Rico, en épocas anteriores, fueron algunos paises europeos, principalmente, España, Alemania, Italia, Holanda y Francia. Fuera de esos paises, el mejor comprador ha sido Cuba que ha pasado a ser exportador en vez de importador del grano.

El valor total de las cosechas de café de Puerto Rico ascendió a .... $ 6.000.000 en 1920-21 y a más de $ 10.000.000 en el año 1927-28. A partir de ese año disminuyó hasta $ 1.270.000 en 1930-31. El valor medio de las cosechas entre 1933-34 y 1937-38, fue de $ 2.400.000.

Estados Unidos

En menos de tres meses del año de 1941, el volumen de los negocios

realizados con café en la Bolsa de Café y Azúcar, en Nueva York, excede al de todas las transacciones realizadas con el mismo producto en el año de 1940. Según las cifras publicadas por la referida Bolsa, el valor de las ventas de café, en el periodo comprendido entre el 1 de enero y el 27 de marzo del año en curso, ascendió a 2.015.750 sacos, o sean 22.750 sacos más que todas las transacciones registradas en la Bolsa durante el año anterior, que apenas llegaron a un total de 1.933.000 sacos.

Con el aumento de volumen en las transacciones sobre café, se registró también la elevación de las cifras de importación y de consumo en los Estados Unidos a la vez que la escala ascendente de precios que fueron de 4 centavos por libra sobre el precio más bajo a que el café se vendió durante el año anterior. Los contratos para julio del año en curso se hicieron a base de 10 centavos por libra, o sean 5-65 centavos más que en agosto de 1940.

El café y la política de buen vecino

(Comentarios de *"The Spice Mill"*)

Con el objeto de ilustrar la opinión pública en los Estados Unidos, en cuanto a la importancia que tiene el café en la economía continental, y a fin de poner de manifiesto el papel preponderante que ese producto está llamado a desempeñar frente a la situación difícil en que se encuentra ahora el mundo, la Oficina Panamericana del Café de Nueva York, ha preparado una extensa exposición sobre el asunto para uso de los hombres de negocios. Teniendo a mano datos y referencias exactas, podrán ellos proceder con absoluta seguridad en todo lo que se relacione con el comercio interamericano, del cual es parte esencial el café.

Según lo demuestra el trabajo en referencia, el café resulta el principal producto alimenticio que se importa a los Estados Unidos y es asimismo la primera fuente de ingresos de la América Latina, a través de la cual deben los Estados Unidos fomentar la riqueza de los demás países del Nuevo Mundo. Con una población de 127 millones, las veintiuna naciones Latino Americanas obtienen una renta *anual* calculada en 15 billones de dólares, en tanto que los Estados Unidos perciben, anualmente también, entre 70 y 80 billones. Esto demuestra claramente el grado de desarrollo comercial y de poder adquisito a que puede llegar este hemisferio bajo la benéfica influencia de la política del buen vecino. En ese sentido es necesario observar que el café es un producto complementario y en ninguna forma un competidor de la producción agrícola norteamericana.

Justamente reconocido "como el mejor producto agrícola del mundo", el café no ha proporcionado, sin embargo, a los países productores, la recompensa que sería razonable esperar. Los productores latino americanos perdieron muchos millones de dólares en sus exportaciones a los Estados Unidos durante el decenio de 1930-39. Durante ese periodo, el valor medio anual de

las exportaciones apenas alcanzó a 147 millones de dólares, en tanto que en el decenio anterior esa cifra llegó a 250 millones.

El Brasil, el mayor productor de café del mundo, dice la exposición en referencia, orientó sabiamente su política económica consolidando la posición de su producto esencial y fomentando, además, el cultivo de nuevos productos y el establecimiento de nuevas industrias, así como la mejora de las ya existentes Entretanto, Brasil necesita también que su café le rinda utilidades de mejor compensación.

No hay duda de que, bien ilustrado el pueblo norteamericano, en una forma tan amplia como la que ofrece esta exposición, acerca de la verdadera situación de su "bebida favorita", se podrá crear un ambiente propicio y un mejor concepto del café como factor esencial en el comercio de este hemisferio, facilitando así, no solamente el rápido aumento en el consumo, ya en franca expansión debido a la propaganda realizada, sino una apreciación más justa de su valor en el mercado.

El ejército duplicará sus compras de café

De acuerdo con una nueva disposición del Ejército Americano, tendiente a centralizar las compras de artículos alimenticios, el Depósito Militar de Nueva York principió a comprar, el 1 de julio último, 350.000 sacos de café necesarios para el consumo de las tropas durante un año. Antes de la ley del servicio militar, el consumo anual en el ejército americano era de 175.000 sacos.

Un químico descubre nuevos usos para el café

Hace pocos días se anunció que el señor Robert Brown, de Nueva York, había perfeccionado un nuevo sistema de fabricar jabón utilizando granos de café tostado como principales ingredientes. Un representante de la Revista The Spice Mill visitó al señor Brown en su laboratorio a fin de obtener mayores referencias acerca de su sistema. El café para fabricar jabón, se tuesta ligeramente y después se pulveriza para formar una masa aceitosa que constituye una cuarta parte del peso del jabón ya listo para el consumo, y al que se ha dado el nombre de CAFFETTE. Este nuevo jabón tiene excepcionales condiciones para lavar aun con agua fría. Su introducción comercial, si el público le da la acogida que merece, debido a su excelente calidad dará como resultado un aumento considerable en el consumo de café. La patente ya fue solicitada por el señor Brown en el Departamento respectivo.

Otro invento prometedor, del mismo señor Brown, es la harina de café, producto que tiene un extraordinario poder nutritivo si se utiliza al natural y que también es agente de fermentación cuando se mezcla con harina de trigo. La patente respectiva, que lleva el número 2.276.063 fue otor-

gada al señor Brown el 31 de diciembre de 1940 y sus términos principales dicen así:

—"Un sistema para preparar harina destinada a la fabricación de pan y queques, caracterizado por su alta capacidad de absorción de agua, que somete los granos crudos de café a la extracción máxima de la cafeína, mediante la aplicación de una temperatura aproximada de 150º F; removiendo el extracto y colocando luego los granos en agua fría, se muelen hasta convertirlos en un polvo fino, sin previa torrefacción, y se mezcla con una proporción mayor de harina de cereales."

Los dos nuevos usos que ofrece el café mediante el invento del químico señor Brown, serán sin duda halagadores para los cafetaleros, ya que la explotación comercial de esos productos puede contribuir, de modo considerable, a solventar el problema de los sobrantes de café.

El café refrigerado

La Bob White Frosted Corporation, de los Estados Unidos, ha iniciado, con muy buen éxito, la distribución de café refrigerado. Grandes cantidades de café tostado y molido se conservan en refrigeradoras, a temperaturas de 0º o menos, durante períodos hasta de ocho meses conservando siempre su frescura original.

Las instrucciones que acompañan cada paquete de una libra dicen que "el café, después de tostado y molido, se guarda a una temperatura bajo cero hasta entregarlo a los clientes por medio de los camiones refrigeradores de la empresa. La refrigeración rápida ha contribuído en mucho para la preservación del café tostado. Al recibir el café y con el fin de obtener mejores resultados, conserve cerrado su paquete especial y guárdelo en la refrigeradora".

A fin de impedir alteraciones en la temperatura, los camiones distribuidores están provistos de hielo seco.

Dónde sobra y dónde falta el café

A consecuencia de la guerra, el café ha venido sufriendo una verdadera odisea. Los territorios ocupados no pueden en realidad disponer de su bebida favorita, toda vez que los aprovisionamientos se desviaron aumentando las reservas alemanas. En la revista Crítica, de Buenos Aires, aparece publicado un curioso comentario acerca de lo que dicen diversas estaciones radiodifusoras europeas acerca del café.

La radio alemana dijo que la cooperación comercial de los Estados continentales, acentuada durante la guerra, había facilitado la entrada de grandes cantidades de café a Alemania.

La radio de París difundía seguidamente lo que sigue: Se ha abierto un nuevo capítulo en la historia del café en Francia. Según un decreto

publicado en el Boletín Oficial, solamente se podrá vender café mezclado en proporción de una tercera parte de café puro y dos terceras partes de sucedáneos dulces.

Una emisora de Kalundburg advirtió que por orden del Ministerio de Trabajo, el consumo de café se reducía exactamente a la mitad.

Otra radioemisora de Oslo, Noruega, comunicó que el Consejo Administrativo había ordenado reducir el valor, en gramos de café, de los cupones de abastecimiento en proporción de diez gramos diarios.

De los anteriores curiosos comentarios, parece que solamente en Alemania no falta café por el momento.

HAGA SUS IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES

POR LA VIA PUNTARENAS

CLAUDIO CORTES C.
Administrador General

Desecación mecánica del café

Estudio demostrativo de sus Ventajas

Por *Franklin López Cantillo.*

Con mucho gusto reproducimos de la Revista de Agricultura de la Habana, el siguiente interesante estudio que fue reproducido a su vez en otra Revista extranjera, pero suprimiendo todos los elogios que el autor dedica a Costa Rica, a su café y a sus sistemas de beneficio.

Introducción

Al abordar este interesante tema sobre la desecación mecánica del café y el estudio demostrativo de sus ventajas, trataremos de los distintos procedimientos de secada del grano propiamente dicho, con sus ventajas e inconvenientes, persiguiéndose, desde el punto de vista técnico, mejorar la calidad del producto ya que el secamiento del café es una de las operaciones más importantes que sufre el grano en su beneficio y que, por lo tanto, debe realizarse con el mayor esmero a fin de mantener los factores que determinan esa calidad de los cafés suaves o *mild coffee*, como los llaman en los Estados Unidos, que es el país que importa la mayor cantidad de café en el mundo.

Factores que determinan la calidad

Los mejores cafés suaves o *extra-milds* del mundo, los produce la República de Costa Rica, como está demostrado porque estos alcanzan los precios más elevados en los mercados más exigentes y por lo tanto está reconocido como el café de más alta calidad que se produce. Varios son los factores que determinan esa calidad: el suelo, las condiciones meteorológicas, como la altura sobre el nivel del mar, la temperatura, etc.; los sistemas de cultivo empleados: la sombra, la forma de recolección de los granos y la preparación industrial o beneficio de los mismos.

Mi experiencia y conocimientos en el cultivo y beneficio del café, adquiridos en la República de Costa Rica, y por lo que he podido apreciar en nuestras zonas cafetaleras, me demuestran que nosotros no contamos con los factores esenciales que predominan en aquella nación, en cuanto a lo que concierne a las condiciones meteorológicas, sobre todo a la altitud, a la temperatura y la humedad atmosférica. Las calidades buenas de los cafés suaves o *mild coffee* de Costa Rica se producen a partir de 1.000 metros de

altura de 1.200 a 1.500 metros con una temperatura de 12º a 26º C. y en terrenos de muy buenas condiciones.

De nada le serviría a Costa Rica, Kenya, India Inglesa, Tanganyka, Jamaica, Arabia, Java, México, El Salvador, Colombia y Brasil, que han producido, por escala y respectivamente, las mejores clases de café, según experiencias de licor realizadas en Londres por dos catadores profesionales, si no se esmerasen en su beneficio porque lograrían los mismos resultados que los cubanos, que usamos únicamente métodos antiguos de benefcio o preparación del grano para el mercado.

A un café de buenas calidades se le da el calificativo de café de calidad y puede ser recogido del árbol en plena madurez; pero en cambio, puede ser echado a perder y convertirlo en un café inferior al que nos dió la planta por el solo hecho de haber sido sometido a un beneficio imperfecto, en el cual no recibió las atenciones y cuidados que demanda cada una de las fases y procesos del beneficio.

Entrar en detalles sobre los sistemas de beneficio empleados en Costa Rica, Colombia y demás países productores, interesados en mantener y mejorar su producción y su calidad, sería apartarse del objeto de este tema, que no es el de seguir los distintos procesos del beneficio del café; pero sí es conveniente detenerse a estudiar una de las operaciones más importantes en el beneficio del grano y que tiene relación directa con el tema que nos ocupa y que es la deshidratación o secamiento del café.

Si simplemente se les preguntara a muchos beneficiadores de café, ajenos a la técnica, en qué consiste el secamiento, contestarían que es la deshidratación de granos es decir, la extracción de su humedad; pero tal vez no sabrían explicar los efectos químicos que se producen en la estructura interna del grano de café mientras éste se halla sometido al proceso de desecación, ni la influencia que ejerce el calor prolongado en el mismo.

Deshidratación o secamiento del café

Es la operación del beneficio del café, que consiste en extraer del grano o almendra, por evaporación, la cantidad de agua que contiene, sin modificar su estructura ni alterar los elementos que lo constituyen.

Esta se considera una de las funciones más importantes en todo el proceso de beneficio del café, porque influye grandemente en la calidad de los cafés suaves, pues de un buen secamiento dependen la calidad del grano, su gusto o sabor, su color o presentación, su aroma, clase de licor que produce, el rendimiento de su bebida y otros detalles que son los factores que determinan su precio en el mercado.

Los mejores beneficiadores, los que producen las más finas calidades de café suaves, se preocupan especialmente por la presentación de su café en cuanto a color y calidad, sobre todo cuando se trata de café de exportación que tiene que hacerle frente a los competidores; y saben entonces,

por experiencia propia, que de los cuidados con que hayan efectuado el secamiento, dependen las cualidades de los cafés preferidos en los mercados mundiales.

De lo expuesto se desprende que la secada del café es una operación que no debe realizar con el máximum de cuidado, procurando que sea uniforme a fin de no incurrir en errores que acarrean perjuicios en las cualidades del grano, que pueden hacer variar su calidad.

Defectos de secamiento

El café exige un secamiento a su punto debido porque de lo contrario se pueden presentar estos inconvenientes:

Falta de desecación. Almacenando el café con parte de la humedad que contiene, se producen en su interior efectos químicos que le dan un olor a rancio, un color blanquecino y un aspecto mohoso, no reteniendo sus propiedades licorantes por muchos tiempos; no puede trillarse fácilmente debido a que se vuelve esponjoso y pierde su forma en la operación, resultando un grano torcido o aplastado.

Pasado de secamiento. Con el exceso de evaporación, el café pierde un gran porcentaje de materias coloidales; adquiere un color verde amarillo, desapareciendo el color azul verdoso característico, y se rompe al desascararlo o trillarlo. El café pasado de secada pierde más peso de lo que es anormal, y esta no debe ser mayor de un 40% en un café bien seco.

Punto de desecación

La prueba se efectúa del modo siguiente: Se tomna unos cuantos granos y se examinan durante el proceso de secamiento. Cuando se observa que al frotarlos ligeramente entre los dedos, se desprenden con facilidad el pergamino y la película plateada, y se nota que la parte plana presenta juntas las partes del surco longitudinal y que el grano ofrece resistencia a la presión de la uña y al morderlo se parte con facilidad, teniendo, además, un color azul parejo, el café está en su punto de secamiento y se debe suspender dándolo por terminado. También debe cortarse transversalmente el grano de café para apreciar si se ha secado por igual y si contiene o no humedad. Si el color del interior es igual al del exterior el café ha quedado debidamente seco.

Los inconvenientes que trae consigo el secamiento del café fuera de su punto, los encontramos en las dificultades comerciales que ofrecen los granos almacenados, los cuales, según su defecto, aumentan o pierden su peso.

Beneficios de café

Existen dos sistemas para beneficiar el café, ambos tan conocidos como generalizados: beneficio seco y beneficio húmedo.

Beneficio seco.—Este sistema es el mismo en muchos países, siendo, además, el más antiguo. Como es sabido de todos, los procesos de preparación del café en bellota o cereza, por este sistema consiste en la recolección del grano maduro, pintón y hasta verde, que se riega sobre los patios para descascararlo después, pulirlo algunas veces y llevarlo al mercado sin más operación, a no ser la de alguna clasificación mecánica hecha sin esmero ninguno. En Cuba, por ejemplo, la operación del secamiento propiamente dicha se reduce a la deshidratación del grano o sea a la extracción de la humedad, sin preocuparse de cuidados especiales. La desecación del café en bellota o cereza dura de 21 a 28 días, con un gasto de sesenta jornales, dependiendo tal duración de la intensidad del sol y de la fuerza del viento.

Beneficio húmedo

El sistema anterior, de beneficio seco, está siendo reemplazado por el sistema de beneficio húmedo en los países que se preocupan verdaderamente por mejorar la calidad de su café y por ser, en general, más ventajoso y ha sido siempre motivo de estudios minuciosos y de modificaciones importantes. En algunas de las zonas cafeteras de Cuba se está principiando a emplear el sistema húmedo, pero en forma experimental. Ya se está tratando de la instalación de beneficios modernos, equipados con toda la maquinaria del caso para este sistema.

Se conocen varios sistemas empleados actualmente en la desecación del café, que los dividiremos en dos: natural y artificial. Al primero corresponden el secamiento al sol y el secamiento a la sombra; y al segundo, el secamiento mecánico de "secadoras alternas". Voy a describir los distintos sistemas con toda su técnica, para llegar a las conclusiones de este estudio.

Secamiento al sol.—Es el más primitivo y se practica de diversos modos: por camillas, esteras, gavetas movibles, que se sacan al sol y se guardan bajo techo de zinc; en patios de tierra, madera, ladrillos, cemento, piedra o mampostería, sometiendo los granos a la evaporación producida por el calor de los rayos del sol. El método más generalizado es el de patio subierto de cemento o mampostería y es el que predomina en las haciendas de Cuba.

Este sistema de secamiento al sol, se realiza de distintos modos, según queda dicho, y es aplicable, tanto al café en bellota del sistema seco, como al café en pergamino, de sistema húmedo. En cuanto al primero, ya me referí anteriormente y requiere también que el café quede en su punto de secada como requisito indispensable en todo procedimiento aplicado al mismo fin.

Había citado a Costa Rica como el país productor de los mejores cafés suaves de consumo en el mundo, y apartándome ahora de los sistemas anticuados, que no producen café de calidad, trataré de los métodos modernos,

que es lo que interesa para mejorar el producto, y voy entonces a describir el secamiento sol conforme se practica en Costa Rica.

Todo el café que produce el país se somete a beneficio húmedo, pues el beneficio seco ha desaparecdo por completo. El secamiento en tierra es desconocido en Costa Rica. Los patios son de cemento, que no absorben ni retienen la humedad, y se construyen de varias dimensiones, de acuerdo con las necesidades de la finca.

Todos los patios de beneficio deben tener un desnivel, del centro hacia las orillas, para dar salida al agua de lluvia y la que procede de la humedad del café, las cuales son conducidas hacia un cedazo por el cual pasan al desagüe general. En las orillas de los patios debe haber un pequeño muro, generalmente de un medio metro de altura.

Siguiendo la técnica costarricense, voy a describir la secada del café en pergamino, o sea en su cascarilla cornea, procedente de los tanques de fermentación, una vez despulpado y lavado.

Algunos beneficiadores hacen pasar el café en pergamino por una centrífuga, después de lavado, a fin de quitarle parte del agua que lleva; otros lo dejan escurrir para acelerar la evaporación y algunos lo depositan directamente sobre los patios.

La desecación, repito, se realiza por evaporación, como resultado de los efectos que producen los rayos solares sobre el café, y depende asimismo del estado de humedad atmosférica, pues mientras mayor sea la intensidad solar y menor la humedad, más rápido será el secamiento o evaporación, de modo que el café en los patios se seca por la acción conjunta del sol y el aire.

El café en pergamino se esparce sobre los patios en capas no mayores de 10 centímetros (4 pulgadas). Cuando el sol es uniforme, hay que estar removiendo el café constantemente, desde que empieza a recibir los rayos del sol, hasta que principie a disminuir su intensidad o hasta que se recoja el café. Esta operación se ejecuta por peones con rastrillos especiales, que tienen forma de escriba de crín, que evita la rotura del grano. Hay otros implementos especiales manejados siempre por el hombre. La importancia de esta operación consiste en si no se efectúa de seguido, los granos no secan por parejo ya que mientras unos reciben mucho sol otros no reciben nada y entonces en el conjunto de granos el color no es parejo. En cuanto a esta observación, hay que tener cuidado de que todo el café se seque por parejo y que por igual, todos los granos reciban la acción del sol. Muchos descuidan el café esparcido cerca o a la orilla de los muros del patio, sin observar que los rayos del sol de la mañana son retenidos por dichos muros produciendo sombra sobre el café y mientras los granos que están en el centro del patio reciben directamente los rayos del sol y se secan bien, los que están a la sombra conservan más humedad y al revolverlos en la recogida, resulta un secamiento desigual con diferencias en el color de grano y en su presentación final, lo que ocasiona perjuicios en el mercado. En las tareas de la tarde se puede presentar

el mismo caso. Con el cuidado debido, tratando de que la desecación sea igual, la remoción del grano con los rastrillos debe efectuarse en la misma dirección, tratando de que los rayos del sol lleguen directamente y no en sentido oblícuo, es decir, buscando el curso del sol, o sea de Este o Oeste, porque si se hace de Norte a Sur resulta el mismo inconveniente que con los muros, ya que a la pasada del rastrillo, quedan surcos levantados o lomillos de café, los que por la mañana reciben sol por un lado y por el otro lado sombra, resultando todo lo contrario por la tarde.

Cuando el sol está más fuerte, a las dos o las tres de la tarde, es una práctica muy generalizada amontonar el café al centro del secadero o patio que, como dije, es la parte más alta del mismo; el amontonamiento se realiza en forma de surco alomado a todo lo largo del secadero, con una altura por lo menos de un metro, cubriéndose con manteados apropiados e impermeables. Con esta práctica, se logran los siguientes objetivos: se empareja más el secado debido al calor encerrado con que habrá de pasar la noche; en casos de lluvia o días de llovizna, queda protegido, y durante la noche no surte efecto alguno el rocío. No obstante, requiere el cuidado de moverlo con palas, formando nuevos lomillos, porque si lo dejamos por mucho tiempo en ese estado y el café está aún húmedo, con la humedad y el calor se descompone.

Algunos beneficiadores de Costa Rica practican este secamiento al sol en dos tandas. De vez en cuando examinan el café, y, cuando éste está a "media seca", lo depositan dejándolo en reposo cerca de una semana, a fin de que se empareje la humedad del grano. Después este café vuelve a los secaderos o patios para terminar la secada hasta obtener el color deseado, indicando su terminación las pruebas efectuadas. Por otro lado tenemos que otros beneficiadores dejan que el café reciba los rayos del sol en los primeros días, recogiéndolo después en montones de un metro de alto y cubriéndolos con lonas, dejándolos en el patio, y cada dos o tres días se les quitan las lonas y se extiende siempre removiéndolo, para que este vuelva a recibir los rayos del sol; realizada esta operación a los intérvalos indicados, habiendo recibido los rayos del sol a que me referí antes, no hay fermentaciones posibles del café porque no hay exceso de humedad.

La operación del secamiento del café, en esta forma, tiene una duración de tres a ocho días, dependiendo del grado de humedad de la atmósfera.

Secamiento a la sombra

Este sistema está muy generalizado en el Brasil, donde se ha extendido mucho desde el año 1931 en que, cafés secados a la sombra y sometidos a análisis, acusaron superioridad a cafés de la misma procedencia y tratados con el sistema de secado al sol. Esta circunstancia, como resultado de estudios, hizo opinar a algunos técnicos que era mejor el café secado a la sombra por el licor agradable que daba.

El método consiste en secar el café sin la intervención constante y directa de los rayos del sol; el trabajo de evaporación lo realiza solamente el aire, dependiendo su duración de la humedad que éste pueda contener y de las condiciones atmosféricas.

La operación se realiza en unas construcciones especiales ideadas por el señor Salvador Piza, del Brasil, que se conocen con el nombre de secadoras "Thula" (La palabra thula, portuguesa, traducida al castellano, quiere decir montón de almendras, cafetos, etc.) Digo construcciones especiales, por su originalidad, pero su construcción es sencilla y económica. Consiste en una armazón de madera colocada sobre pilares, es decir, en alto, no al nivel del suelo y cubierta por tejas o cualquier otro material, que no sean hojas de zinc. La construcción es a dos aguas, y los pilares, generalmente, de madera o también de concreto; pueden ser varios, según el largo que se dé al edificio, y lo mismo decimos en canto al ancho. Los dos extremos de la armazón están cubiertos de madera, asimismo los costados, pero éstos son aberturas de un extremo a otro, para dar lugar a la posición de dos reglas formando un ángulo recto con su vértice hacia arriba, y colocadas en todo su largo a través de la armazón y puestas en forma intercalada, sin permitir columnas verticales, con aberturas que poseen unas ventanitas o puertecitas para abrirlas y cerrarlas convenientemente. Esta disposición forma, con el café depositado para secar unos canales cuadrados invertidos con una esquina hacia arriba; como superficie, en la parte de arriba, tenemos las dos tablas en ángulo, sujetando el café, y en la parte de abajo, como superficie, el café expuesto a las corrientes de aire que penetra con intensidad por sus aberturas en los extremos y que circula por toda la masa de café, arrastrando consigo la humedad, y con cuyo calor, a la vez, efectúa la evaporación.

La operación realizada, es la siguiente: tratándose de café en bellota o cereza, debe recogerse bien madura, pudiendo incluirse el pintón bastante adelantado. Se hace pasar, preferiblemente, por un tanque-sifón para separar las piedras, arena, tierra, granos o cerezas defectuosas; livianas o de mala calidad, etc., o por algún receptáculo con agua para separar los granos defectuosos o flotantes. El café una vez lavado se extiende convenientemente para que se escurra el agua a fin de que quede con la menor cantidad de humedad posible, debiendo ser gruesas las canadas y, si se quiere, se les puede permitir que reciban la acción del sol de la mañana algunas horas, evitando siempre una insolación, que es perjudicial al café. Cuando se nota que las cerezas empiezan a marchitarse, deben colocarse en el secadero, echándose por la parte de arriba a los costados preparados al efecto, donde permanecen hasta que se sequen a la sombra. Una vez seco el café, y antes de ensacarlo para llevarlo a la desecadora, se debe someter a la acción del sol por unas horas, pero que éste no sea intenso; es preferible el de la mañana o el de la tarde, con el objeto de extraer algunos residuos de humedad que pueda contener, y cuya operación fijará mejor el color de los granos. Con el café en pergamino

se procede igual que con el anterior; se escurre lo posible y se le dá algunas horas de sol; cuando parezca que el pergamino esté seco, se deposita en el secador Thula.

En el proceso de secado en este secador, no hay que tener más cuidado que observar las condiciones del tiempo, tomando en cuenta que el trabajo de secado lo efectúa el aire; por eso, cuando esté lloviendo, se cierran las compuertas de ventilación o de entrada del aire, y lo mismo se hará cuando se note que el aire está muy húmedo, para evitar que la humedad externa perjudique el café que puede absorberla. La aceleración de la secada se puede lograr vaciando el secador todo o en parte, por abajo, y echando otra vez el café por la parte de arriba.

El objeto de este sistema de secar a la sombra, es evitar la acción prolongada del calor solar que perjudica grandemente la calidad del producto en cuanto a su aroma y valor comercial, según voy a explicar más adelante al referirme a la última palabra de la técnica en el más moderno de los sistemas de secar café por el método mecánico.

Como vemos por este sistema, no hay un gasto excesivo de jornales en cuanto a lo que a secar se refiere, más que aquellos necesarios para depositar el café en el secadero. Además, como ventaja de estos secaderos, se anota también la propiedad de servir como depósito de café, ya que el mismo puede quedar almacenado por tiempo indefinido al abrigo de las lluvias y de la humedad sin fermentaciones, ni animales perjudiciales; agregando el bajo costo de su fabricación, ya que se puede hacer la secadora del tamaño deseado de acuerdo con las necesidades. Para que sirva de depósito de café, no hay más que tener cerradas las compuertas que dan entrada al aire.

Estufas

Existen construcciones de varias formas que se componen de una cámara, que está dividida, donde se pone el café en capas poco espesas, las cuales son removidas constantemente. Las masas mencionadas son atravesadas por una corriente de aire en circulación, atraído desde un calorífero por un ventilador que atrae al mismo tiempo el aire saturado de vapor de agua en el interior, expeliéndolo al exterior. En esta operación se tiene cuidado de que el aire no tenga una temperatura demasiado elevada, controlada por un termómetro, porque si no, el grano se arruga, y recibe grandes perjuicios.

Secadoras mecánicas de café

Aquí entramos de lleno en el estudio que nos ocupa, pero antes de seguir adelante, voy a referirme al origen de las secadoras mecánicas de café y bajo las condiciones en las cuales trabaja.

Hace unos 32 años don José Guardiola, introdujo una modificación

en las estufas referidas, perfeccionándolas, que consistía en un cilindro de rotación rápida, el cual, conteniendo café, recibirá corriente de aire caliente.

Desde entonces se ha venido buscando los tipos de secadora "Guardiola" y hoy existen muchas que pueden ser consideradas como defectuosas, al compararlas con las primitivas, y otras que al fabricarlas no se ha tenido en cuenta los defectos que aquella presentaba.

Hay muchas fábricas de secadoras, y alguna fabrica sus aparatos con gran perfeccionamiento eliminando los defectos, diseñadas con muchos años de experiencia práctica en la construcción de las mismas y de sus artefactos: los calofíferos, y, especialmente los ventiladores.

Condiciones que debe reunir una buena secadora de café

Una buena secadora es aquella que haya sido fabricada tomando en cuenta la temperatura y humedad atmosférica, expresada en porcentajes de saturación, evaporación de la humedad, expresada en peso; resistencia ofrecida al aire en el tránsito desde el ventilador hasta que sale por las perforaciones del casco de la secadora en un estado de difusión; disposición y fabricación del ventilador y el calorífero; cuidados de construcción; distribución de las piezas de la secadora; su funcionamiento y material empleado en su construcción; y que tenga 4 departamentos, y que cada uno cuente con un depósito especial donde está colocado el extractor de muestras para ser examinado el café en el proceso del secamiento. Las planchas del casco deben ser de acero, de un grueso adecuado, completamente perforadas con la superficie calculada debidamente, para que el aire cargado de humedad salga libremente, pues si es retenido en el cilindro secador, (sudaría) el café, causando perjuicios en el secamiento. Hay casos en que beneficiadores de una misma localidad, poseen secadores de una *misma marca sistema, tamaño y capacidad*, y una de ellas seca más rápido que la otra pero con un secado imperfecto; consultan al fabricante y este contesta que el ventilador no funciona a la velocidad requerida o que la temperatura del aire caliente no llega al grado necesario, o cualquier excusa por el estilo, cuando la dificltad puede estribar en imperfecciones en la fabricación, efectuada sin haber tenido en cuenta las anotaciones expuestas.

Muchos otros defectos se encuentran en las secadoras mecánicas que no están construidas con los cuidados necesarios en que descansa la técnica, y que por tanto, dan un secamiento inaceptable debido a la mala distribución del aire en el cilindro secador; de que no se dispone de medios adecuados para la limpieza de los tubos radiales que distribuyen el aire caliente, dado que las perforaciones de éstos se tapan con el polvo, y otras impurezas; a que la acción del aire no penetra al través de la masa de café por la resistencia ofrecida al aire que viene del ventilador, y a la distribución de las piezas que componen el aparato.

He señalado las condiciones que deben ser exigidas en una secadora para obtener un buen resultado en el secamiento mecánico. Por esto se recomienda al agricultor que antes de comprar una secadora, se informe debidamente de sus condiciones y cualidades para no encaminarse al fracaso.

Ahora voy a detallar ligeramente como debe ser construida una buena secadora mecánica, y después explicaré como debe manipularse, o la práctica a seguir, recomendando un sistema de acuerdo con las normas que aconsejan la técnica moderna.

Cómo deben estar construidas las secadoras mecánicas

El casco cilíndrico debe ser de acero, con un grueso adecuado, perforado en toda su superficie, como acabo de expresar, montado sobre un tubo central; cuatro departamentos separados por planchas interiores separadas; cada departamento debe de tener un extractor de muestras; en esos compartimentos doce tubos radiales perforados, colocados sobre el tubo central en que gira el tambor o cilindro, y el encargado de la distribución del aire caliente, en combinación con los tubos radiales; una aleta mezcladora que continuamente mueva el café; adecuadas en número suficiente con el tamaño del cilindro, de un termómetro situado a la entrada del cilindro, en dos escalas calibradas en grados centígrados y Fahrenheit, con marcas de temperatura de máxima y mínima, que mide la temperatura del aire caliente que procede del caloriferoi; si posible, otro termómetro registrador de temperaturas máximas y mínimas, comprobador, para conocer las alternativas del calor del aire caliente que entra al cilindro; poleas, fija y loca, para poner en movimiento el cilindro, o paralelo, de un ventilador de alta presión y un calorífero de aire para vapor vivo o vapor exhausto con tubos de cobre. Existen fabricantes con este sistema, y otros con un aditamento especial para generar el vapor necesario. Deben preferirse las secadoras todas de acero. La capacidad de las secadoras depende de su diámetro y de su largo; hay casas qu elas fabrican con una capacidad de operación de café en pergamino desde 2,600 libras hasta 7,000 libras. La velocidad del cilindro depende de su tamaño o capacidad y puede ser desde 60 hasta 140 vueltas por minuto. Una secadora de 2,600 libras requiere dos caballos y medio de fuerza; y una de 7,000 libras, 7 caballos de fuerza, por lo que se comprende que, de acuerdo con la capacidad de operación de secada, la cantidad de libras o quintales está en relación directa con la fuerza requerida. Me he referido a secadoras monocilíndricas pero hay tipos gemelos que pueden secar 8,500 libras y 10,000 en una una sola operación.

Funcionamiento

El café en pergamino, ya lavado, debe primero escurrirse en la for-

ma que había indicado en las secadoras a la sombra, o someterlo a la acción centrífuga para que pierda parte de su humedad. El objeto que se persigue es el eliminar el exceso de humedad. Una vez en este estado puede pasar directamente a la tolva de la secadora o embudo construido al efecto para llenar el cilindro por sus compuertas, ya sea por medios mecánicos, cómo transportadores sin-fin, a los elevadores, o por cualquier otro método; se llenan los compartimentos de café por las puertas respectivas, se cierran y se echa a andar la máquina. Una vez en movimiento se empieza a dejar pasar el aire caliente al cilindro, procurando tener cuidado de que el aire tenga una temperatura baja (20 grados centígrados). Se empieza con esta temperatura, que se mantiene una o dos horas; cumpliendo este tiempo, se aumenta la temperatura a 30 grados centígrados por una hora; después se sube a 40 grados, por dos horas, al cabo de las cuales se aumenta a 50 grados centígrados, y se mantiene así por cuatro horas. Se para la secadora y se deja en REPOSO el café dentro del aparato por dos horas, y entonces se echa a andar por unos minutos para que las aletas mezcladoras revuelvan el café mientras el ventilador hace circular aire a la temperatura normal (no aire caliente) y después se deja en reposo otras dos horas. Así tenemos 9 horas de calor variado y 4 horas de reposo. Se vuelve a poner en movimiento la secadora, y esta vez se aplica el aire de nuevo a 30 grados C., por una hora; se sube a 40 grados C., por otra hora, y de ahí se aumenta a 50 grados C., y se mantiene durante 4 horas. Al cabo de este tiempo, se le da un reposo de 4 horas, haciendo la misma operación anterior y se vuelve a empezar a 30 grados C., por una hora, aumentando a 50 grados centígrados, y se mantiene así unas 4 horas, o sea hasta completar el secado. Con la operación así realizada, tenemos 20 horas de calor variado y 8 horas de reposo.

Los que deseen acelerar el secamiento y, en vez de hacerlo en 28 horas, quieren hacerlo en 24 horas sin reposo, es decir, secamiento continuo, pueden empezar con una temperatura de 20 a 30 grados centígrados, según la temperatura exterior o del medio ambiente, e ir aumentando poco a poco hasta los 50 grados C. NO MAS, SIN PASARSE, hasta terminar la secada. Recomiendo la práctica anterior a fin de lograrse mejores calidades de cafés suaves. La práctica descrita para el café en pergamino, es aplicable secamiento del café en bellota o cereza, siguiendo los mismos procedimientos.

Hay secadoras que se les hace trabajar a una temperatura continua de 80 grados C, a fin de acelerar la secada. Esta es una práctica condenada por la técnica moderna, y jamás debe someterse el grano de café a una temperatura mayor de 60 C, debiéndose tener mucho cuidado de que el calor del aire no se eleve a esa temperatura si queremos lograr un producto de calidad.

Sistemas de secamiento en secadoras alternas

Voy a referirme a este nuevo sistema de secar café, por tratarse de

la recomendación que hace el servicio técnico del café del Departamento Nacional del café de Río Janeiro, donde se experimenta cuidadosamente todos los nuevos beneficios que se ideen. Este es un sistema propio para las grandes eqplotaciones, de mucha capacidad pero no para el pequeño productor.

El sistema de secamiento de café con las "secadoras alternas" se realiza en un juego de cuatro secadoras distintas con dos aparatos cada una. El café en pergamino ya escurrido y lavado debidamente, se echa en el primer, "juego" aplicándose durante cuatro horas una corriente de aire con una temperatura de 60 grados C., el café se mantiene en movimiento por un agitador, el que trabaja en combinación con una faja conductora que se encuentra en la parte inferior del aparato, donde cae el café por unas aberturas especiales y es llevado a un elevador que vuelve a echar el café en la parte superior de la secadora. Con esta operación ha perdido su humedad exterior, y aparenta estar seco. Después es conducido por otro elevador al otro aparato de este juego de la misma capacidad que el primero, donde permanece 4 horas en reposo, cerrado herméticamente, con el objeto de que se empareje la humedad del grano el cual, "suda" es decir, la humedad interior del grano sale a la superficie, emparejándose en todo el grano, cuyo, "sudor" se nota en el mismo pergamino.

En el segundo juego de secadoras, igual al primero, así como en los otros dos restantes, se repite la misma operación efectuada en el primer juego, y así se procede en todos los demás, terminando el secamiento en el último aparato, empleándose en esta operación 32 horas, habiéndose sometido el café a una temperatura de aire caliente durante 16 horas, alternando con otras 16 horas en reposo a la temperatura del medio ambiente.

Consideraciones en general sobre los sistemas descritos de secamiento de café

Antes de llegar a las conclusiones de todo lo que se ha expuesto, es conveniente considerar las prácticas de los sistemas aquí recomendados en el secamiento del café al sol, a la sombra, y por métodos mecánicos, a fin de aclarar la base en que descansa la técnica empleada.

La baya, bellota o cereza del cafeto, contiene dos semillas que, al salir de la despulpadora, están cubiertas por una cáscara cornea que conocemos por pergamino. En uno u otro estado, esta semilla constituye un organismo que, sometido a la acción del calor y de la humedad, en condiciones normales, germina, dando lugar a una nueva planta igual a sus padres, cuya planta comenzó por el desarrollo del embrión; por tanto, ese embrión tiene vida latente, vida susceptible de perderse; y de acuerdo con las operaciones a que lo sometemos, podemos matar su poder germinátivo, y en estas condiciones conocido como "grano muerto".

El grano de café puede perder su germinación debido a golpes recibidos, por eso la técnica aconseja que en la selección de la semilla para

sembrar, debemos recogerla y DESPULPARLA A MANO. La excesiva temperatura también mata los granos de café, así tenemos que, una exposición de las semillas a 90 grados C., las mata en pocos segundos, como también una exposición continua de 6 horas a 60 grados C., las deja sin vida germinativa.

Por eso es un error trabajar las secadores mecánicas a más de 60 grados C., en que el café está sometido al aire caliente, como dije antes, en el proceso recomendado de secamiento no debe pasar de 50 grados centigrados.

Los trabajos experimentales de laboratorio han demostrado que las semillas sometidas a la acción de los rayos ultra violeta anula el poder germinativo de los granos en dos horas; estos rayos, con los infra-rojos los anulan en 3 o 4 horas. Es conocido científicamente que, en los rayos del sol existen estas radiaciones, por eso tenemos que los granos de café sometidos al sol durante dos o tres días, son afectados por ellas, llegando a la anulación de su poder germinativo.

Al empezar este trabajo me referí a la calidad del café, y decía que este era el objetivo principal que perseguiamos, como la calidad es lo que afecta su parte comercial, vamos a considerarlo en este sentido, para conocer la diferencia que tiene un café de granos vivos, y un café de granos muertos en relación con los cafés suaves, según la nueva técnica establecida por el servicio técnico del Brasil.

El grano muerto ha dejado de, "respirar" o sea, de tomar oxigeno del aire que lo rodea y de exhalar anhidrido carbónico por la combustión interna, según el funcionamiento de la respiración. En su interior se produce un lento estado de descomposición, con desprendimiento de anhidrido carbónico de los tejidos del grano; en estas condiciones, las partes que lo forman se van desmejorando y dicho anhidrico carbónico, en vez de intercambiarse con el oxigeno, se acumula en dichos tejidos interiores, causando, por consiguiente, un aumento en el volumen del grano, es decir, se "hincha" debido a que las partes externas se expansionan por la presión ejercida por el anhidrido carbónico. Este fenómeno le da al grano un color blanco-opaco, es decir, lo blanquea. El aumento de volumen podemos demostrarlo del siguiente modo: llenemos una botella de granos muertos, de la misma variedad y clase, y otra botella de granos vivos; si contamos los granos de cada botella, veremos que existe la diferencia de una tercera parte menos en los granos blancos. Por ejemplo, si una libra de granos verdes llena la botella, tres cuartas partes de la misma cantidad de granos blancos la llenarán también. Esta experiencia nos demuestra el aumento de peso así como la merma según el caso, en algunos cafés almacenados mal elaborados, con los inconvenientes ya señalados al tratar el punto de secamiento.

Este color blanquecino lo encontramos en los cafés comerciales, de

"granos muertos" que tienen algunos meses de almacenados y a veces solo unas semanas.

Los granos vivos, de acuerdo con la nueva teoría de los técnicos brasileños, se conservan almacenados por mucho más tiemjo que los granos muertos, conservando los factores que determinan su buena calidad: buen color, buena presentación gusto agradable, aroma delicado y buen licor o rendimiento, con la misma apariencia que tenían cuando salieron de la clasificadora. Estas son las ventajas de los granos vivos sobre los granos muertos.

Los cafés suaves, beneficiados por el sistema húmedo, secados al sol intenso y sin los cuidados que hemos anotado, o secados con calor excesivo en las secadoras mecánicas, son granos muertos que con el tiempo se blanquean.

La práctico de seca rel café a la sombra, en Brasil, y que ya he descrito; el sistema de secarlo a sol, en Costa Rica, amontonándolo a la hora indicada, es decir, más o menos a las dos de la tarde, o la práctica de secarlo en dos tandas, confirma la teoría brasileña en cuanto a la ventaja de los granos vivos.

Hago la observación de que las haciendas de café de Costa Rica, que produce los mejores granos "milds", se encuentran entre 1.000 y 1.500 metros de altura sobre el nivel del mar y que están, casi todas, situadas en la Meseta Central, algunas en valles, donde el sol solo ejerce su acción entre 2 y 5 horas, cuando más, durante el día, por razón de las altas montañas donde se presentan fuertes neblinas. Esta circunstancia nos hace comprender que el principal agente secador del café en esos sitios, está en las corrientes de aire, de las cuales resulta la buena calidad de ese café, que tiene también en su favor la circunstancia de que los rayos solares no han ejercido su acción directa y prolongada sobre los granos, habiéndose efectuado un secamiento lento; y si a eso agregamos los efectos climatéricos ya anotados anteriormente, se comprenden, en parte, las razones de la buena calidad de ese café.

En cuanto al sistema aquí recomendado, de secadoras mecánicas, tiene por objeto no matar los granos de café, sino obtener granos vivos mediante una desecación eficiente.

Los beneficiadores que secan su café al sol, habrán observado que la uniformidad de la desecación es mayor y hasta más rápida si cuenta con una brisa cálida, que si dependen solamente de los rayos solares sin corrientes de aire.

De lo anterior se desprende claramente que el aire es un factor imprescindible en la desecación del café por cuanto arrastra la humedad flotante extraída por el calor del sol y que permanece sobre el café, saturando la atmósfera.

Considerando el medio de calefacción para el secamiento en patios encontramos que el calor solar de la mañana es bajo, el que gradualmente va aumentando en intensidad hasta las dos o las tres de la tarde, en que em-

pieza a decrecer, temperatura que si medimos nos demuestra los cambios o variaciones de la misma, ya que de todos es conocido que la temperatura solar no se mantiene a un grado fijo y constante, lo que hace que el café esté sometido a expansiones y contracciones lo que debe tratarse de evitar, puesto que la naturaleza del grano, al contraerse sus poros, evitan la evaporación interior del mismo.

Tratándose del secamiento al sol del café en pergamino destinado a la exportación, no es la acción del sol lo que le da la mejor apariencia, Esta es lograda con las otras prácticas en el beneficio húmedo. Si por cualquier motivo: mala fermentación, mal lavado, etc, el pergamino está sucio en el patio tendrá que ser secada así. En la secadora mecánica podemos subsanar estos defectos, pues debido al roce o fricción de unos granos contra otros dentro de la secadora, y con el calor habido, se limpia, y por regla general, este café presenta mejor aspecto que el otro secado al sol.

Si el sol es muy fuerte en los primeros días de sacada, se puede notar que muchos granos desprende con roturas el pergamino, esto es, se revien-

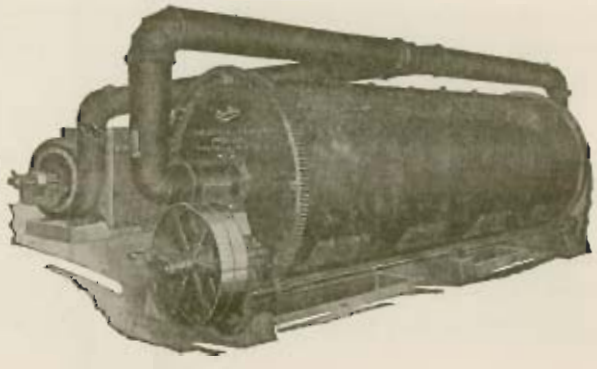
Muestra No. 1 Muestra No. 2 Muestra No. 3 Muestra No. 4

No. 1.—Cómo se presenta el grano antes de la media seca. La coloración interior acusa excesiva humedad en el interior del grano.

No. 2.—Cómo se presenta el grano cuando está a media seca. La coloración interna menos oscura, comparada con la coloración clara externa de los bordes, demuestra que el grano en sí se puede separar fácilmente del pergamino.

No. 3.—Esta muestra nos enseña que el café está a punto de secada más adelantado; pero aún se nota en el interior una ligera coloración oscura que indica la existencia de humedad.

No. 4—Demuestra que el grano está a su debido punto de secada. Esta muestra indica que el grano tiene un color parejo, sin coloración ninguna, lo cual demuestra que ha desaparecido la humedad interior.



Una secadora de uso corriente en los beneficios de Café de Costa Rica.

tan y, con la continuación se secarán más rápidamente que los otros; además, tienen que dormir bien tapados en los patios, de lo contrario, el rocío se incrusta en las roturas del grano produciendo manchas. En las secadoras mecánicas no tenemos estos inconvenientes

El secamiento uniforme del café al sol presenta algunas dificultades; hay que tener cuidado con las sombras a que nos referimos al "secar al sol", moviéndolo constantemente; debe ser esparcido por igual en los patios y en capas delgadas; el secado puede ser interrumpido en cualquier momento; dependiendo de las condiciones atmosféricas. En las secadoras mecánicas no tenemos estas dificultades; el secado se hace uniforme; no teniendo que cuidar de las sombras, ni del movimiento constante del café; la misma secadora lo hace y el secado no es interrumpido; no tenemos que andar con carreras porque la lluvia de repente se aproxime; y no tenemos que contar con la mano de obra de los obreros necesarios en un caso de urgencia.

El costo de la construcción de un patio de cemento de alguna capacidad es grande; los mantiados son necesarios y caros. Si un beneficiador tiene que entregar un café seco a una fecha determinada, primero tiene que contar con el tiempo. Las secadoras mecánicas pueden costar, aproximadamente, lo mismo o menos, de acuerdo con su capacidad; es menos engorrosa su manipulación, y el secado se realiza en mucho menos tiempo y con mucho menos costo, y mejor.

He comparado estos dos sistemas, porque son los que más nos interesa y los más generalizados: el sistema de secar al sol y el sistema de secar en secadora mecánica.

Conclusiones

La mayor parte del café se seca en los paises cafetaleros, al sol, pero aún en estos mismos países se secan grandes cantidades de café a la sombra y por medios mecánicos, sobre todo, por secadoras. Debido a esto, los sistemas empleados en el secamiento de café han sido y son muy discutidos por los técnicos; pero de acuerdo con los estudios científicos efectuados últimamente sobre todo, en el Brasil, por el Departmaento de Servicio Técnico, las tendencias se inclinan a favor del secamiento mecánico por medio de secadoras.

Los Departamentos Técnicos Agrícolas de algunos paises, como por ejemplo: la Sección Técnica del Instituto de Café de Pernambuco, en el Brasil; la Sección Técnica del Instituto de Café en Sao Pablo; en el Brasil, el Servicio Técnico del Departamento Nacional del Café, con sus secciones agrícolas y comerciales, de Rio de Janeiro, también en el Brasil, la Sección Técnica de la Asociación Cafetalera de El Salvador; la Sección Técnica Central del Café, de la Federación Nacional de Cafetaleros de Co-

lombia, y la Sección Técnica del Instituto de Defensa del Café, de Costa Rica, y muchos otros paises productores de café con dependencias técnicas para la atención agrícola, industrial y comercial del café, se encuentran muy interesadas en mejorar la CALIDAD de su café, principalmente el de exportación, y, sobre todo, los servicios técnicos del Brasil, habiéndose fijado preferentemente en la secada del café, como lo demuestra las prácticas realizadas en sus diversos experimentos e investigaciones.

El Brasil está implantando un nuevo sistema de secar café, o mejor dicho, un nuevo método de beneficio, que no es otra cosa que una modificación del sistema húmedo. Los nuevos sistemas que ahí se practican, la nueva técnica que recomiendan sus peritos, después de haber hecho un minucioso y detallado estudio de sus condiciones de producción, tienen por objeto producir cafés suaves de buena calidad, que mejoren los que hasta ahora han venido produciendo.

Por los estudios comparativos en cuanto a las ventajas del procedimiento "al sol", y por el medio mecánico, en cuanto al secamiento del café, queda perfectamente demostrado que las ventajas del sistema mecánico de secar café con aire caliente, debidamente controlado, supera al sistema antiguo y corriente de secar café al sol, que va siendo desplazado técnicamente en su industrialización.

Sigfried Olsen Shipping Co.

IMPORTACION - EXPORTACION
TRANSPORTES MARITIMOS

Compramos en firme

CAFE Y CACAO

SAN JOSE, COSTA RICA

TELEFONO 4433 — APARTADO 583

Las Grandes Familias Vegetales

Por el *Prof. Anastasio Alfaro*

Esta Revista ha publicado los frutos del guapinol y del cacao, en los números correspondientes a mayo y octubre de 1940, con notas referentes a estos árboles hermosos y otros que también pertenecen a la gran familia de las Leguminosas. Hoy presentamos la semilla del Guanacaste, en su tamaño natural, recogida en el valle de Santa Ana, al comienzo de la estación lluviosa. Es una oreja de color chocolate, que contiene diez y ocho granos, en forma de almendras, semejantes a las del tamarindo; pero de color moreno, muy bonito, con ambas caras decoradas de anillos ovalados, amarillos, sobre fondo oscuro; cuando se agitan estos frutos producen un castañeteo como el de la crotalaria o quiebraplato perteneciente a la misma familia.

La madera del Guanacaste es de color bermejo, listada longitudinalmente; de granulación fina, que permite un bonito pulimento. Su peso específico tan sólo llega a la mitad del del agua, esto es 0,5 (medio k'lo por decímetro cúbico). Todo contribuye a la fabricación de muebles de primera clase, bonitos, livianos, durables y baratos, por ser una madera abundante, desde la meseta central del país hasta la costa del Pacífico y cuyos troncos alcanzan dos metros de diámetro.

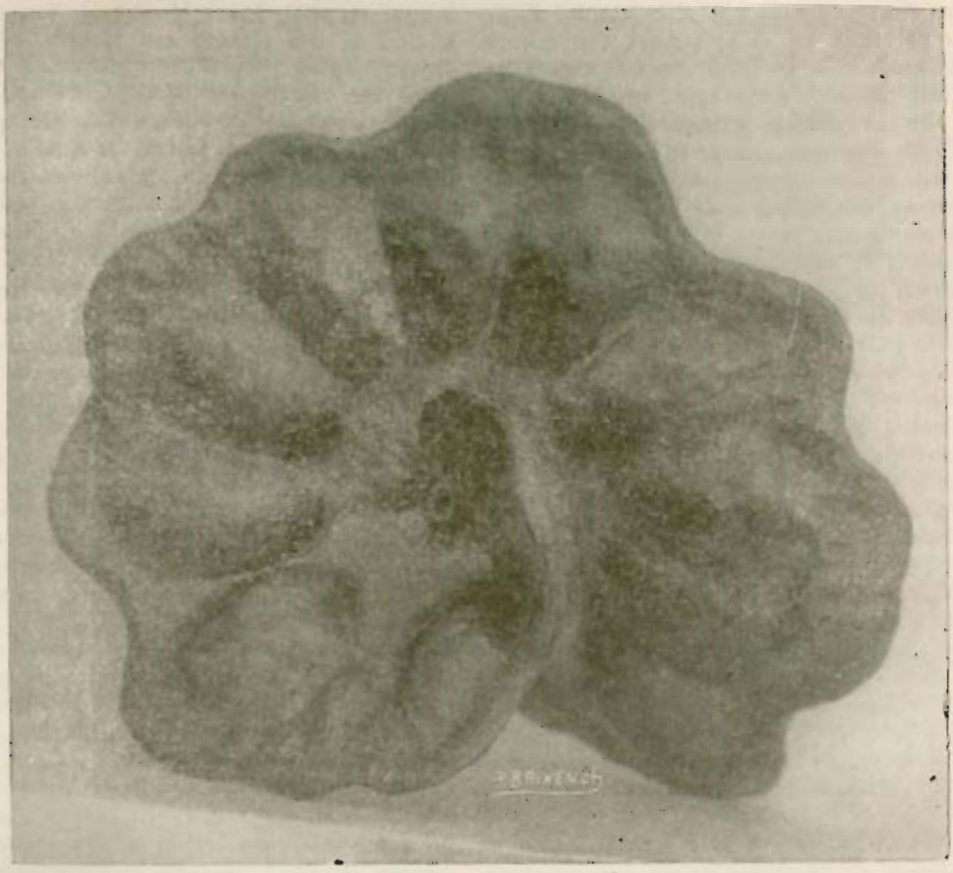
Como árbol de sombra nada tenemos superior: desde su base, el tronco y las ramas se elevan a veinte metros de alto y la hermosa copa de follaje cubre un círculo de cuarenta metros de diámetro. Cuando se hacen ruedas de carreta de una sola pieza, es de rigor emplear el Guanacaste, por ser el tronco de mayor diámetro que tenemos en el país, de madera bien tramada y ligera.

En la gran familia de las leguminosas casi todas las plantas son útiles, como nitrificantes en los terrenos de cultivo, como abonos verdes, como alimento humano y como maderas de ebanistería y construcción.

La madera negra (*Gliricida sepium*) por ejemplo, es de color sepia, más o menos claro conforme se acerca a la albura, que tiene un tinte de marfil encantador; su granulación fina permite gran pulimento y un peso específico de 0,75 recomiendan esta madera para trabajos de ebanistería pequeños, pues los árboles son siempre relativamente delgados y se emplean, con este motivo, en horcones de casas rurales, en postes vivos para cercas y en traviesas de ferrocarril, por su gran duración al agua y a la intemperie. En los meses de febrero y marzo florecen estos árboles, en racimos axilares, sobre el extremo de las ramas, dando a la floresta un matiz de rosa, que contrasta con el tono blanco de jazmín de los cafetos al entrar la primavera.

Es tan numerosa esta familia que han debido dividirla en tres subfamilias para abarcar las plantas herbáceas, como los frijoles y los grandes árboles, como el Cenízaro. Casi todas sus flores son relativamente pequeñas, algunas casi insignificantes o inapreciables en el follaje denso de los gigantes vegetales; desde la dormilona rastrera, hasta el Guanacaste, cuyas hojas se adormecen por la noche, hay todos los tamaños y formas imaginables de tallos, hojas, flores y semillas.

Hay flores que embalsaman el aire por la noche para atraer los insectos que las fecundan, otras tienen colores vistosos y se ven asediadas por enjambres de abejas durante el día; ningún esfuerzo se pierde en el concierto admirable de la Naturaleza. Cuando las flores no tienen mayor valimiento, se presentan las hojas alcanzando grandes proporciones o decoradas con tin-



Fruto del Guanacaste *(Enterolobium cyclocarpum)* en tamaño natural.

tes primorosos, como sucede con las Aráceas, cuyas láminas sirven de paraguas a los trabajadores, por su gran tamaño, mayor de un metro, o constituyen plantas decorativas en los jardines y residencias de mayor lujo.

El *Caladium bicolor*, por ejemplo, es una yerba de hojas cordiformes, llamada Corazón de Jesús y de María, según tenga el centro rojo o manchado de blanco; pero a menudo se presenta salpicado de blanco, rojo y amarillo, sobre un fondo de púrpura encantador. Estas hojas presentan un pecíolo largo, de medio metro y una lámina lanceolada de treinta centímetros, o poco menos.

La gran mayoría de las Aráceas presenta tallos subterráneos, como el tiquisque y la papa, que forman grandes cepas, levantando sus hojas desde el suelo, con pecíolos largos. Tales rizomas constituyen el alimento de la gente pobre en muchos pueblos, así como la papa, el camote y el ñame, aunque estos últimos pertenecen a familias diferentes.

Con frecuencia nos vemos obligados a usar los nombres latinos, porque los vulgares son tan vagos que no siempre corresponden a lo que se desea conseguir: hace pocos días que obtuve en dos mercados diferentes tubérculos de yampí y ambos resultaron del ñame corriente o sea la *Dioscorea alata*, de tallo cuadrangular, con aletas finas en las aristas, de color morado;

las hojas son relativamente grandes y opuestas. Pudiera decirse que el bejuco del ñame se ve crecer, tal es la rapidez con que se desarrolla y la facilidad con que abraza las cañas que se le ponen para que suba.

En un artículo publicado por el Boletín de Fomento, en 1912, se recomienda partir los ñames para semilla en pedazos, siempre que tengan cada uno de ellos, por lo menos una yema, aprovechando de preferencia la cabeza del tubérculo, que debe curarse con ceniza o cal, para que no se pudra. La siembra debe hacerse al comienzo de la estación lluviosa, aunque el ñame puede durar largo tiempo a la sombra, donde comienza a tallar como la papa. Para la siembra de raíces y tubérculos alimenticios conviene remover la tierra, a fin de facilitar el crecimiento rápido y de gran tamaño, especialmente del ñame y la yuca, que profundizan hasta un metro bajo el suelo.

El ñame, dice el Profesor Hill, está considerado como alimento primordial de muchos millones de gente, en todos los países tropicales del globo, y es conocido desde hace más de dos mil años.

El ñame está de cosecha cuando se seca el bejuco; pero, si se deja enterrado, vuelve a germinar en la primavera y adquiere mayor volumen, hasta pesar diez kilos por mata.

El verdadero yampí es conocido con el nombre de *Dioscorea trifida* y se reconoce por tener las hojas pentalobuladas; su tamaño es más pequeño y puede cultivarse sin soportes. Aseguran, además, en Puerto Rico, que su calidad es superior a todas las otras especies. Es interesante observar que el ñame abraza el soporte a la derecha, como las roscas de un tornillo, mientras el yampí gira en sentido contrario.

Todas estas plantas necesitan agua y sol para alcanzar su completo desarrollo y cuando el bosque sombrío les impide el disfrute de los rayos solares, las aráceas silvestres ascienden por el tronco de los árboles hasta llegar a la cumbre de las ramas, convirtiéndose en plantas epífitas, como el chirravaca. Agua y sol, eso quieren las plantas para llenar las funciones de la vida.

El chirravaca es un bejuco o tallo ascendente, de grandes hojas cordiformes y agujereadas, o con ventanas, muy común en el bosque tropical, hasta Venezuela. Los espádices de esta planta son blancos, muy jugosos, dulces y comibles; pero deben comerse con especial atención, porque tienen cristales o agujetas de oxalato de calcio, que perjudican e inflaman la lengua. Aquí y en Panamá llaman estas frutas piñamona, comprendiendo bajo esta denominación otras especies pertenecientes al mismo género (*Monstera*) de la familia arácea, como la comida de culebra y tantas otras que figuran en los invernaderos, jardines de lujo y casas particulares, como plantas de ornato, por su gran variedad de formas y colores.

La familia de las Aráceas es tan numerosa, que de ella tenemos veinte géneros, uno de los cuales, el *Anthurium* por ejemplo, tiene sesenta especies de plantas epífitas en su gran mayoría. Muchos de estos bejucos presentan espatas de colores vistosos a tal extremo que constituyen el atractivo mayor de los invernaderos; otros tienen hojas mayores de un metro de largo y tal variedad de matices, que convierten el bosque tropical en un jardín botánico insuperable. La superstición popular ha bautizado algunas de estas plantas con los nombres de Lengua del Diablo y Comida de Culebra, por el color morado rojizo de las espatas y por crecer de preferencia en lugares sombríos o pantanosos, donde acuden las serpientes, en busca de ranas u otros bichos de que se alimentan; sin embargo, debe tenerse en cuenta que muchas plantas despreciadas como inútiles, son cultivadas en valiosas macetas de porcelana, por su belleza natural.

El dasheen o malanga (*Colocasia esculenta*) es una arácea importada del Oriente y aclimatada en los cultivos de América tropical, desde Puerto Rico hasta Colombia. Tiene hojas acorazonadas, de pecíolo largo, y lámina de un metro de amplitud; los tubérculos son pequeños, ovoides, de 9 por 7 centímetros de diámetro, pero de sabor agradable después de cocinados. Se dice que es superior a la papa, como alimento; siempre es un encanto ver salir del suelo los tallitos cónicos de estas plantas, terminados en una hojita enrollada y tendida como la cabeza de un pato.

La leyenda del Café

Escrito en alemán por Heinrich Eduard Jacob y traducido al inglés por Eden y Cedar Paul, se publicó en Londres en el año 1935, uno de los más interesantes libros, lujosamente ilustrado, relativo a las leyendas que han circulado durante muchos siglos acerca del café.

Vamos a publicar hoy la traducción del Capítulo IX que se refiere a la introducción del café como bebida en la Corte de Luis XIV, del Rey Sol, por Soliman Aga, Embajador de Turquía ante el Gobierno de Francia.

Soliman Aga, Embajador de Turquía y los parisienses

A mediados del siglo XVII parecía como si el sol brillara continuamente en Francia, y especialmente en los Jardines de Versalles. El Rey Luis XIV., el Rey Sol, levantaba la naturaleza humana. Tenía gusto especial por los festivales de su brillante corte e imponía los modelos de la arquitectura. Donde el Rey se encontraba, había entusiasmo, luz de sol y fecundidad. Gracias a él, París y Versalles llegaron a ser el centro del mundo. Todo aquel que se hallaba cerca del Rey, era feliz, aun cuando los que estaban lejos del calor de su protección sufrieran frío y miseria.

Los príncipes y grandes del mundo dirigían miradas ansiosas hacia París, hacia la brillante Corte de Luis XIV. Todos se hallaban deslumbrados por el espectáculo. Los criados y los satélites del Rey Sol brillaban a sus reflejos. Colbert, quien estaba haciendo ricos a todos los franceses, era el Mercurio de la Industria; Vauban, quien levantó plazas fuertes por todo el Reino, era un Hephaestus francés; Turenne era un nuevo Mars; Boileau un Apolo legislador y había, además, varias Venus.

A esta Corte, tan ricamente equipada, llegaron en 1669 algunos rumores relativos al deseo del Sultán de Turquía de enviar un embajador. La noticia era importante, porque no era Turquía la aliada natural del Rey Sol contra Alemania. ¿Cómo podían los Borbones continuar en posesión de Estrasburgo y la ribera derecha del Rhin a menos que las fuerzas militares del Sagrado Emperador de los Romanos continuaran ocupadas por el Este? Por otra parte, había algo de escandaloso en la idea de una alianza con Turquía, cuando era el Rey de Francia el más cristiano entre los Reyes? Por supuesto el joven Rey Luis (entonces de 31 años de edad), no había dudado nunca en excitar a Turquía contra el Emperador; pero unir sus fuerzas a las de los turcos y mahometanos, era un asunto distinto. No podía realizarse esa aventura tan abiertamente. Aun en aquella época de sistema absolutista, había una opinión pública que imponía restricciones morales a las actividades del Monarca cuyo lema era "El Estado soy yo."

Posiblemente era más aconsejable recibir privadamente al Embajador; pero S. M. el Rey Luis quería estar a la vista del público. Todos sus actos debían estar expuestos a las miradas del mundo. Luis XIV, por consiguiente, ordenó un nuevo uniforme para recibir al Embajador Soliman Aga. Estaba cubierto de diamantes, tal como si fueran estrellas entrelazadas. Un informe contemporáneo dice que el uniforme del Rey, que solamente usó una vez, costó catorce millones de libras. Los cortesanos llevaban también en sus trajes adornos de oro y piedras preciosas. El trono de los dueños de Francia se colocó en una amplia galería cubierta de telas y tapices de Burgun-

dia. Frente al trono había una mesa de plata sólida.

Llegó el Embajador. Entró solo pues había dejado a sus acompañantes fuera de la galería. Cubierto con un simple manto de lana, se acercó a paso lento y majestuoso. Parecía haberle causado poca impresión el brillante atavío del Monarca francés y de sus cortesanos. Sin demostrar asombro ni hacer reverencias, se detuvo frente al Rey que se hallaba sentado y no se postró ante él, como se esperaba; solamente hizo una ligera inclinación de cabeza y se puso una mano sobre el pecho. Después de permanecer en esa actitud por algunos segundos, sacó la carta que el Sultán había escrito a su "Hermano en el Este". El Rey Luis no recibió la carta, pero se volvió hacia la derecha donde uno de sus Mariscales se hallaba de pie. El Mariscal abrio la carta y la puso a la vista del Rey, Luis XIV, en voz muy baja, que contrastaba notablemente con su nariz aguileña y su inmensa peluca, dijo que la carta del Sultán parecía un poco extensa y por eso la leería más tarde, en sus horas de descanso.

Al Embajador Soliman Aga le pareció monstruoso que lo que venía de las manos del Gran Turco fuera tratado con tan poca ceremonia, que el Oeste podía, en apariencia, desdeñar al Este y presentó inmediatamente su protesta. Hablando también en voz baja, preguntó al Rey por qué motivo no había bajado la vista buscando al final de la carta el nombre del Sultán. Entre tanto, los sorprendidos cortesanos miraban fijamente al Embajador cuyas impertinentes palabras no escuchaban. Su Majestad le contestó que el Rey de Francia era en sí mismo una ley y que no tenía que responder ante nadie de sus actos, y el Embajador fue despedido con un profundo disgusto.

Soliman Aga y su séquito fueron conducidos a París en uno de los coches reales. Alquiló un soberbio palacio y mientras todos estaban asombrados de su presencia ante el Rey, cubierto con una simple capa de lana, el Embajador cegaba los ojos a los parisienses con una majestuosa exhibición. Corrieron rumores de que la temperatura del Palacio se mantenía artificialmente; de que fuentes persas se habían instalado en las habitaciones; y de que aromas de hoja de rosa de Constantinopla perfumaban el Palacio de Soliman Aga. Estas eran exageraciones; pero de todos modos, cuando los curiosos franceses nobles tuvieron entrada al Palacio, todo lo que vieron era lo bastante maravilloso para llamar su atención.

Las habitaciones estaban lujosamente iluminadas; los muebles eran de maderas aromáticas; las paredes estaban cubiertas de azulejos de vidrio y en ellas había espacios aislados de los cuales colgaban estalactitas. Los cielos rasos formaban bóvedas multicolores. No había sillas. Esto parecía poco confortable al principio, pero los huéspedes encontraron pronto que era fácil sentarse o reclinarse en almohadones. Esto era una relajación de los músculos. Una notable diferencia de sociabilidad con la estirada e intrigante sociedad del Oeste, pero de nueva índole. Después de todo no era muy difícil adaptarse a las costumbres turcas. A los hombres se les proporcionaban voluminosas túnicas y se les animaba a acostarse en el suelo y a sostenerse en los codos. En los primeros días llegaron pocos hombres; preferían enviar a sus esposas. Las marquesas y duquesas, suntuosamente vestidas, se deslizaban más bien que caminaban dentro del maravilloso palacio de Soliman Aga. Eran ellas tan complacientes que hasta se reclinaban en los almohadones. Esclavos negros, cubiertos con capas turcas, les obsequiaban servilletas de damasco bordadas con oro. Asimismo les servían una bebida caliente que tenía un sabor detestable. La mayor parte de las señoras habrían preferido escupir la bebida, pero no lo hacían considerándolo de mala educación. El privilegio de visitar la morada de Soliman Aga tenía que ser pagado tomando café. ¿Se sentiría molesto su anfitrión si ellas repudiaban la bebida? Una viscondesa manifestó su intención de halagar a un pájaro del Emperador con un terrón de azúcar, pero disimuladamente lo echó en su negra bebida. La solemne fisonomía del anfitrión tuvo por eso una sonrisa. No dijo nada, pero desde el día siguiente el café se servía con azúcar.

No obstante que el Embajador de Turquía había perdido el favor del Rey Sol,

sus visitas le permitían estar bien informado de cuanto ocurría en la Corte, y además, de los armamentos de Francia, sus industrias, comisiones militares, regimientos y muchos otros detalles. Se enteró de las alianzas, de los nuevos planes que estaba formulando el Rey y todas sus valiosas informaciones procedían de personas que ignoraban que estaban revelándole importantes secretos. Todo lo catalogaba y llegó a convencerse de que no había que tomar muy en serio a Luis XIV. Francia solamente necesitaba a los turcos para resguardar sus fronteras utilizando la posibilidad de una alianza con Turquía para amedrentar a los alemanes. Si el Sultán despachaba otro ejército para Viena, el Rey Luis no enviaría sino un cuerpo auxiliar al Danubio.

Fue mediante el auxilio del café que Soliman Aga obtuvo todas estas referencias de labios de sus damas visitantes. Inspiradas por el desconocido estimulante, lo dijeron todo sin darse exacta cuenta de lo que decían. Lo que les interesaba era que Soliman Aga las pusiera al corriente de las costumbres y modas de Turquía; pero sobre todo, querían saber algo más acerca de esa bebida cuyo aroma perfumaba todo el ambiente del salón.

Su anfitrión, sentado entre ellas sobre un almohadón, estaba listo a contestar todas las preguntas que ellas le hicieran. Sus negros ojos, inexcrutables como la bebida que les servía, se iluminaban cuando tenía que hablarles acerca de la bebida nacional.

El Embajador les explicó cómo, algunos siglos antes, dos Monges árabes habían descubierto el arbusto del café. Todavía se rezaban oraciones en su recuerdo. Uno de ellos se llamaba Al Shadhili y el otro Abd Al Aidrus. Era verdad que los habitantes de Argelia no estaban de acuerdo en que Al Shadhili era un árabe. Lo reclamaban como individuo de su propio pueblo y por esa razón en Argelia el café se conocía también como "Shaadilye".

Distantes y fantásticas tierras se presentaban ante los ojos de las nobles damas cuando Soliman Aga se expresaba así. Mientras se acariciaba la negra barba, manifestaba que él mismo no creía en la leyenda. Era dudoso que Shadhili y Ab Al Aidrus hubieran sido realmente descubridores del café. Ciertamente el último había sabido muy poco acerca de la preparación de la bebida, porque había desperdiciado granos, que eran su parte esencial. Había sido necesario un largo tiempo para encontrar el mejor medio de preparar la infusión. En muchas partes del Imperio Turco el pueblo le agregaba gengibre y otras especias. Eso era un error y casi hasta un pecado. Del mismo modo que sólo había un Korán, sólo existía un café.

Soliman Aga decía todo esto con énfasis que inspiraba fe. Mientras en la cafetera de metal hervía el café y la superficie se cubría de una espuma de color violeta, con manchas anaranjadas y de los demás colores del arco Iris, Soliman Aga ensalzaba las virtudes de la infusión. El mismo había visitado las plantaciones del sur-oeste de Arabia, una extensión de tierra favorecida por el sol y la humedad. Para proteger los preciosos arbustos contra la langosta, las tierras estaban rodeadas de cercas de tamarindo y algarrobo. Muchos viejos en Arabia le tienen al café tanta afición que preparan una pasta de granos y mantequilla y la ingieren. Aunque parece una simpleza, no hay que olvidar que la religión, la ciencia y la moral fueron sostenedoras del café. Un orador sagrado, Achmet ben Hadab dijo una vez que "aquel que muriera llevando café en el cuerpo, no sufriría con las llamas del infierno." El café, decía el Embajador, es un estímulo para el bienestar, y favorece, además, la práctica de las costumbres piadosas. La palabra "kahveh" significa "energía" y tomando café los Moslems pueden apreciar las delicias del Paraíso antes de morir.

En los términos anteriores hablaba el Embajador a sus damas visitantes y cuando recordaba las plantaciones de café de Yemen, olvidaba por completo los negocios que lo habían traído a Francia, la política y París. Había viajado por todos los dominios de Moslem. Hacía algunos años que los turcos habían sido derrotados cerca de Viena sin que Luis XIV hubiera movido un soldado a través del Rhin para ayudarlos o para repeler su agresión, conforme se había esperado del Mejor Rey Cristiano. Ranke opi-

naba que la razón por la cual el Monarca Francés no había tomado las armas contra los turcos en aquella ocasión era la de haber esperado que ellos pudieran avanzar hasta el Rhin y tomar Estrasburgo. Intentaba lanzar sus fuerzas contra los mahometanos y entonces, como salvador de la cristiandad y de Alemania, quedaría en condiciones de asumir el trono del Santo Imperio Romano. Sin embargo, aun cuando eso pudo haber ocurrido, los Osmanlís regresaron a los Balkanes; pero el café, "el vino del Islam", había ya conquistado Viena y París.

¿Conquistado? No por completo todavía. Había mucho que hacer para propagar su consumo. El café en grano solamente se podía comprar en Marsella a razón de ochenta francos la libra, de modo que solo los más acaudalados entre los ricos podían adquirirlo de Provenza. Ellos hacían ese cuantioso gasto en obsequio de su "turcomanía."

El más prestiigado satírico de la época era Molière. Cuando en 1670 escribió su libro "El burgués gentilhombre" —una sátira que el autor tuvo que moderar antes de que así lo hicieran en la Corte— describía la turcomanía como el colmo de lo absurdo. Soliman Aga, el Embajador, había vivido en París, por lo menos durante un año y todavía era el centro de interés entre muchas personas de prestigio. Molière, por consiguiente, ponía en escena un grupo de vagabundos vestidos como turcos, que bailaban alrededor de Monsieur Jordain haciendo burla de algún príncipe turco.

Esta burla debió haber llamado la atención de los parisienses, obligándolos a reconocer que "las costumbres orientales" eran algo más que un poco ridículas. Asimismo los obligó a reconocer que eran unos tontos a creerse a sí mismo turcos por cuanto usaban turbantes y capas medio orientales.

Entonces el café cayó en descrédito entre los críticos de la época de la Francia extravagante. Los que hacían de la bebida un culto, eran algo ridículos. Una dama sobresaliente, Madame de Sevigné, se sintió movida a protestar.

Conforme es bien sabido, sus célebres cartas escritas desde París a su hija la Condesa de Grignan se caracterizan por la delicadeza de sus términos y la minuciosidad de sus detalles, gracias a lo cual sobresalen en la literatura francesa. En mayo de 1676, congratulaba a su hija por haber dejado de servir café a sus huéspedes. "Madamoiselle de Mery también lo había suprimido en su casa en desgracia. Después de esas dos disposiciones, el café no volvería fácilmente a disfrutar del favor público." La madre continuaba diciendo que estaba convencida de que todas las bebidas calientes debían tener efectos indeseables y las comparaba con las que refrescaban la sangre, que guardaban una estrecha relación con la temperatura de los intestinos. Las abluciones internas con agua de Vichy, con el agregado de una dieta de frutas, eran mucho más saludables que el café.

La escritora se refería a sus propias experiencias. Su enemistad con el café no era la de una mujer en guerra con la moda, sino el resultado de una ansia maternal. Escribía, posiblemente, las más afectuosas palabras que una madre haya dirigido a su hija: "De rodillas, querida, te imploro con lágrimas en mis ojos, por el amor que me tienes, que no me vuelvas a escribir una carta tan extensa como la última. Si yo tuviera que considerarme la causa de tu debilidad y agotamiento, hija mía, me sentiría, en parte, responsable de tu enfermedad y acaso hasta de tu muerte." La Condesa de Grignan había avanzado ya un poco en la vida, pero su delicada salud era motivo de constante ansiedad para su madre. El 8 de noviembre de 1679, Madame de Sevigné, le escribía: "Hace poco conocí al Doctor Duchene. Tiene un sincero afecto por tí y yo lo considero más respetable que otros doctores. Se encuentra muy preocupado al ver cómo has venido perdiendo en peso... Recomienda que en vez de leche, comas muchas ensaladas y carne de pollo, porque, a menos que mejore la condición de tu sangre, las consecuencias serán serias. El Doctor Duchene es también de opinión que el café calienta la sangre y la hace circular con mucha rapidez, siendo por consiguiente una bebida recomendable solo para las personas que sufren de catarro crónico o de consunción. Agrega que nunca recomendaría el café, como hábito, a una persona tan

delgada como tú. No dejes de comprender, mi querida hija, que el bienestar que parece producirte el café, es aparente y engañoso. Procede de la aceleración de la circulación que no debe provocarse, sino más bien lo contrario. No olvides, hija mía, que el Doctor Duchene me ha dado todos estos detalles para ti en la forma más amistosa posible." Vemos así que el café era considerado todavía como una medicina más que como una bebida.

En los días de Soliman Aga, cuando la nobleza francesa tomaba parte en favor y en contra del café, la burguesía no tenía oportunidad de disfrutar de esa bebida. Se consumía apenas ocasionalmente en las casas de las personas de mayor distinción, que disponían, además, de suficientes recursos. Los miembros de la buena sociedad de París no visitaban entonces las casas públicas de entretenimiento.

El primer intento de convertir al público en consumidor general de café, fue realizado por un hombre cuya única afinidad con Soliman Aga era la de ser de origen oriental. Era un armenio llamado Pascal, quien, en 1672, abrió la primera casa francesa de café en la plaza del Mercado de Saint Germain. No se trataba en realidad de un genuino café público, sino de la dependencia de una feria.

Por aquella época en la Plaza del Mercado de Saint Germain, se celebraba cada mes de setiembre una concurrida feria que era a la vez una exhibición y un sitio de recreo. Los tablados de la feria se levantaban en nueve calles y los productos se exhibían en ciento cuarenta tablados. La multitud parisiense invadía los locales de la feria, se veían mujeres enanas y gordas, dromedarios y camellos. En medio de esta cuidosa mezcla de exhibiciones y espectáculos callejeros, Pascal el armenio estableció su "Casa de Caova", a modo de una interrogación que hacía a los franceses para que dijeran si estaban dispuestos a tomar café. Su establecimiento era la imitación de un café de Constantinopla que Pascal había conocido y, por su aspecto turco, atraía la multitud burguesa. Lo más atrayente del caso era que los burgueses podían pagar su taza de café porque no se cobraba por ella sino tres sueldos. Con una clara idea de los negocios, Pascal había comprendido que el café no llegaría a ser una bebida popular a menos que se vendiera tan barato como el vino. Con esta idea, el astuto armenio eliminó los intermediarios e importó directamente de Levante su café.

De todos modos, Pascal había errado sus cálculos. Lo que él había creído que era un verdadero interés en la bebida que vendía, no había sido otra cosa que el deseo de participar "en todas las alegrías de la feria." Cuando trasladó su establecimiento al Quai de L'Ecole en París, quebró enseguida. Las mismas personas que habían estado dispuestas a invertir sus tres sueldos en el café de la Feria de Saint Germain, volvieron violentamenre la espalda al Café de París. Otro inconveniente fue que las reservas de café se redujeron mucho en el empeño de mantener bajo el precio de la bebida. Pascal tuvo que adulterarlo con diferentes sustancias. Desde luego que era un conocedor, comprendió que las mezclas le causaban mucho perjuicio. Finalmente, se fugó de Francia una noche y se trasladó a Londres.

Cinco años despnés, otro armenio despreocupado por el fracaso de Pascal, realizó un nuevo intento abriendo una pequeña Casa Turca de Café en la calle Férou. Para no depender solamente del café, vendía también tabaco. Su nombre era Maliban. Poco después, emigró hacia Holanda y un persa cristiano, llamado Gregor, que había sido su ayudante, se hizo cargo del negocio.

Gregor recordó que en su país natal había una especial conexión entre el café y la literatura. ¿Por qué no la habría también en París? En el café debía existir algo íntimamente ligado a la inspiración. No sería una buena disposición la de trasladar la casa de café a la calle de Mazarin, cerca de la Comedia Francesa? Aquel teatro era entonces el centro de atracción del mundo, mucho más, en realidad, que la exclusiva corte del Rey Sol en Versalles. Los concurrentes al Teatro eran grandes conversadores; hablaban acerca de juegos, actores, estrenos; murmuraban y lo comentaban todo; necesitaban un salón para reunirse. Fue una

idea de Gregor la de establecerse cerca de la Comedia Francesa; daba a sus parroquianos una extraordinaria bienvenida cada vez que llegaban en los entreactos o al terminar la representación. Aunque el salón de Gregor no estaba directamente comunicado con el Teatro, estaba suficientemente acreditado entre sus concurrentes y así puede decirse que en el año de 1689 quedó establecido el primer Teatro-Café en París.

Como el negocio de Gregor había prosperado se presentaron pronto algunos competidores. La Casa de café que originalmente había adquirido el Persa de Malibnaán fue traspasado a un joven llamado Makar, apellido que en Persia significa "feliz" o afortunado". El nuevo propietario tuvo, sin embargo, muy poca fortuna en su negocio y enfermo de nostalgia se ausentó para siempre de Francia. Le faltaron la suerte y la habilidad de Gregor quien pudo mantener su clientela entre los mejores literatos, entrando en conversasiones amistosas con los discípulos de Boileau acerca de la "intimidad del ambiente" y discutió igualmente con los admiradores de Racine y Corneille, mientras a todos les servía su café. Cuando Makar se ausentó, el café pasó a manos de Fleing, conocido como el Hombre de Chent.

Antes del año 1700, pocos parisiences auténticos habían llegado a ser propietarios de cafés. La ocupación era para extranjeros.. El conocimiento de la literatura, la amistad entre el Negro Apolo y los hombres de peluca no eran suficientes, todavía, para dar al café necesario arraigo al suelo francés. Eso no podía suceder (como pronto ocurrió) hasta que en la gran nación llegara a dominar la literatura y el café, a su vez, se convirtiera en el poderoso nutriente de los cerebros franceses.

Por el año 1690 un hombre pequeño y cojo, se estableció en París. Era un griego de Creta, que estaba entonces bajo el control de Turquía, y llegó a ser generalmente conocido como "el Candiot". Faltándole dinero para abrir una casa de café, hizo de la necesidad una virtud inventando un nuevo comercio vendiendo café caliente de puerta en puerta. Vestía con un delantal blanco que hacía resaltar el color bronceado de su cara y sus manos. Llevaba un pequeño brasero sobre el cual iba colocada una cafetera y conforme caminaba el vendedor ambulante entonaba, en su lengua nativa, una canción de tono sugestivo.

Llegado que había a la puerta de algún cliente, le vendía por tres sueldos tres tazas de café ya listo para ingerirlo de una vez. Luego, cojeando siempre, se trasladaba lo más rápidamente que le era posible, a la casa del próximo cliente. En esa forma el aroma de la negra bebida se fue introduciendo en todas las casas pobres de la ciudad.

El Candiot encontró pronto imitadores, siendo uno de ellos José "el Levantino". Sin embargo, esta forma de distribuir el café de casa en casa, en la mañana, como se hacía con el pan, no prosperaba. Pronto los interesados se dieron cuenta de que el futuro de su industria no dependía de las costumbres familiares, que no era cuestión de hogar, ni de las cuatro paredes de la habitación de un cliente, sino simplemente de publicidad, porque al final del Siglo la vida pública en Francia había tomado una nueva forma caracterizada por la afición a la conversación y a la crítica, lo que no se acostumbraba en la época de Baroque. Los parisiences, lo mismo que los milaneses, los napolitanos y los marselleses, iban adquiriendo el gusto por la vida al aire libre, limitada en otros tiempos a las épocas de feria. La publicidad se iba convirtiendo en una diaria costumbre y el café jugó su parte traspasando las barreras del hogar. Las conversaciones en la calle, aun cuando estaban todavía lejos de ejercer influencias en la política o los negocios, eran, como en el Sur, muy animadas. Principiaba el Siglo en que se descubría, como si fuera un nuevo continente, la libertad cívica en toda su amplitud. En el año de 1702, como una señal del cambio de los tiempos, se abrió en París el primer gran establecimiento de café. El fundador de este "Café de Procopio", se llamaba Procopio di Cortelo, un caballero de Palermo, quien, lo mismo que todos los habitantes de los puertos del Mediterróneo, había conocido el café mucho antes que los parisiences y los vieneses. Hombre de buena familia, sufrió algunos reveses de fortuna y se trasladó a París, a la

edad de veintidós años, entrando luego a servir como salonero en el café de Pascal el Armenio. Tres años después contrajo matrimonio con una joven parisience llamada Margarita Crouin y tuvo con ella, como era costumbre en aquellos tiempos, ocho hijos. Cuando su primera esposa murió en 1669, Cortello se casó nuevamente con otra francesa y tuvo con ella cuatro hijos más.

Después de haber llenado el patriótico deber de aumentar la población de Francia y de haber desmentido las calumnias de los marselleses relativas a los efectos antiafrodisiacos del café, creyó llegada la ocasión de disimiular su origen extranjero y cambió el nombre de Coltelo por el de Couteau. Seguidamente se agregó el título de "Maestro destilador", y en 1702 compró un espacioso local frente al Teatro Francés.

Este Café Procopio era el prototipo de todos los establecimientos parisienses similares que existieron en el Siglo XVIII. Coltello-Couteau debió los buenos resultados de su negocio al hecho de haber eliminado en el mismo la especie de delirio que había existido por las decoraciones turcas. Su lema era "París para los parisienses". Proporcionó a sus clientes todo el confort posible y les ofreció todo lo que podía halagarlos y atraerlos a su café que estaba decorado con espejos, candelabros y mesas de mármol. Además de café, vendía chocolate, helados, refrescos, confituras y otras golosinas. Su establecimiento, por consiguiente, tenía algún parecido con los que hoy existen, aun cuando en algunos no se sirve café. De todos modos, el Café Procopio fue el primero que se estableció en Europa en grande escala y desde entonces, como dice Abbé Galiani, toda Francia se convirtió en "El Café de Europa".

AGENCIAS UNIDAS, S. A.

EXPORTADORES DE CAFE Y OTROS PRODUCTOS
a los
PRINCIPALES MERCADOS MUNDIALES

■

Representantes de fabricantes de Estados Unidos, Europa y otros centros importantes

■

SERVICIOS DE VAPORES PARA CARGA Y PASAJEROS A TODAS PARTES DEL MUNDO, POR MEDIO DE LINEAS DIRECTAS Y RAPIDAS CONEXIONES

SAN JOSE ■ PUNTARENAS

TEL. 3731 TEL. 41

El mejor café para el ejército americano

Con motivo del vasto plan de defensa nacional en que se encuentra empeñado el Gobierno de los Estados Unidos, se vuelve a hablar, en los círculos cafetaleros, de las nuevas e importantes posibilidades de un considerable aumento en el consumo de café.

La explicación de ese aumento inmediato es, además, muy simple. Cada hombre que entra al servicio militar duplica, desde luego, su consumo diario de café. La ración diaria es de 60 gramos por cabeza, con los cuales se preparan cinco y media tazas de café que equivalen al doble del consumo medio de la población civil. Por otra parte, la Intendencia del Ejército recomienda en los cuarteles el uso del café permitiendo, a la vez, que la ración diaria se aumente a gusto de los soldados.

Las autoridades militares de los Estados Unidos consideran el café como bebida de primordial importancia para su nuevo ejército mecanizado, debido a que el suave estímulo que produce trae consigo mayor despejo mental y mitiga el cansancio obligado por el duro entrenamiento realizado para el completo dominio de ese moderno y poderoso equipo militar. Esto impone la necesidad de que los puestos militares tengan su abastecimiento regular y constante de café, no tanto en lo que se refiere a la cantidad exigida para el consumo como en lo que respecta a la calidad del grano.

En la situación actual, sin tomar en cuenta la llamada de nuevas clases al servicio militar, el consumo de café para el ejército se eleva ya a 378.788 sacos anuales. Gracias al concurso voluntario de la Asociación Nacional de Café, las fuerzas armadas tienen ya garantizada la entrega de esa o de mayores cantidades de café de primera calidad. La referida Asociación constituyó una comisión especial para fiscalizar la correcta ejecución de los contratos de entrega de café para el ejército. Forman esa Comisión los señores George C. Thierback y W. F. Williamson, Presidente y Secretario, respectivamente, y los peritos en café señores J. M. O'Connor, de Nueva York, J. E. Duff, de San Francisco y Alberto Hanemann, de Nueva Orleans. Se integrarán otras sub-comisiones en los tres centros importadores citados.

—"La industria cafetera —declaró Mr. Williamson— quiere que el café para el ejército sea el mejor posible y a precio razonable." Agregó que había sido informado por autoridades competentes que los soldados estaban consumiendo café helado en mayores proporciones durante cada verano y eso es lo que era particularmente grato en vista de la cooperación que la Asociación estaba prestando a la Oficina Panamericana del Café de Nueva York que había promovido la campaña de publicidad en favor del café helado.

En realidad, en Costa Rica no hay muchas tierras estériles o pobres. Lo que hay, desgraciadamente, son muchas esterilizadas y empobrecidas. Convierta las suyas en tierras fértiles y ricas mediante la aplicación de abono.

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

NACIONES DE DESTINO	JUNIO 1941			EXPORTADO DE OCTUBRE A JUNIO
	Oro	Pergamino	Total	
Estados Unidos	1.191.391		1.191.391	13.332.643
Canadá	314.013		314.013	1.397.682
Finlandia	815.708		815.708	815.708
Suiza				168.750
Japón				137.795
Argentina	21.150		21.150	75.534
Australia	4.828		4.828	37.219
Panamá	16.800		16.800	22.400
Filipinas	19.584		19.584	19.584
Chile				14.350
Nueva Zelanda				5.823
Cuba				351
Totales	2.383.474		2.383.474	16.027.838
PUERTOS DE EMBARQUE				
PUNTARENAS	1.313.179		1.313.179	8.631.407
LIMON	1.070.295		1.070.295	7.396.431
Totales	2.383.474		2.383.474	16.027.838

NOTA: Por error se omitió la publicación de este cuadro en la edición anterior y se hace ahora para mejor información de las personas interesadas en el movimiento de nuestras exportaciones de café.

Exportación de Café de Costa Rica, de la Cosecha 1940 - 41, en kilos peso bruto.

NACIONES DE DESTINO	AGOSTO 1941			EXPORTADO DE OCTUBRE A AGOSTO
	Oro	Pergamino	Total	
Estados Unidos	491.625	.....	491.625	15.230.175
Canadá	473.641	.....	473.641	2.616.577
Finlandia	.....	.....	.....	815.708
Filipinas	8.750	.....	8.750	317.014
Argentina	144.500	.....	144.500	311.581
Japón	.....	.....	.....	235.498
Suiza	.....	.....	.....	168.750
Panamá	46.982	.....	46.982	69.382
Australia	.....	.....	.....	45.399
Chile	14.350	.....	14.350	30.800
Nueva Zelandia	.....	.....	.....	5.823
Cuba	.....	.....	.....	351
TOTALES	1.179.848	.....	1.179.848	19.847.058
PUERTOS DE EMBARQUE				
PUNTARENAS	662.638	.....	662.638	10.981.410
LIMON	517.210	.....	517.210	8.865.648
TOTALES	1.179.848	.....	1.179.848	19.847.058

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 XIII

El Progreso Social

La historia de la situación económica y social del pueblo de Costa Rica, lo mismo que muchos otros aspectos del desarrollo nacional, demuestra alternativas en las condiciones en que se ha formado la Nación. En el período colonial fueron tan grandes las dificultades físicas que hubo que vencer, que durante varias épocas la civilización se detuvo y aún a veces hasta retrocedió. El comercio con el mundo exterior en los primeros años casi no existía. Se realizaban pequeñas transacciones con Panamá, utilizando veredas para mulas y ocasionalmente también se enviaban partidas de mulas cargadas a Nicaragua. Los esfuerzos para establecer el comercio por la vía marítima utilizando los puertos del Atlántico, se realizaban de manera irregular y daban muy pocos buenos resultados.

El trueque era corriente en la colonia y un siglo antes de la independencia, los gobernadores se quejaban de que "en Costa Rica no había explotaciones mineras, ni lavaderos de oro, ni forma de trabajar el añil, ni ingenios de azúcar" y que el pueblo cultivaba solamente maíz y trigo y no había moneda circulante. Tan tarde como 1719 el gobernador informaba que los medios usuales de cambio eran los granos de cacao—la primera moneda de los indígenas—y que la moneda de plata era desconocida. (1)

La colonia, que nunca fué numerosa, redujo su población en el siglo XVI. Tenía menos de 20.000 habitantes en 1700. Solamente al terminar el período colonial, la población alcanzó a 55.000 habitantes. Durante el siglo pasado y a mediados del régimen colonial, las condiciones de vida cambiaron aunque poco.

El intercambio económico que existía entre el pueblo de esta comunidad aislada, consistía principalmente en propiedades rurales, ganado y productos agrícolas. El maíz y el trigo fueron gradualmente reforzados con crías de ganado y más tarde con cultivos de cacao, que durante algún tiempo fué el producto principal. Poco después principió a prestarse atención al tabaco, el anís, las cebollas, los ajos y probablemente los plátanos; y hacia mediados de 1700, las tortugas de carey, las maderas de tinte y la zarza-

(1)—Referencias en Soley Güell, página 11.

parrilla fueron artículos de exportación. El comercio con Jamaica se inició por la vía de Bocas del Toro. Hicieron su aparición los primitivos trapiches.

La antigua casa colonial era de adobes, "de construcción tosca, sin ventilación ni luz, con corredor polvoriento, de ladrillo o empedrado, al frente, con ventanas protegidas por varillas de hierro salientes, casi siempre sin adornos". La construcción general de esas moradas no podía ser más simple. Casi no existía un plan determinado. Las puertas eran de dos hojas, con bisagras ordinarias y estaban adornadas con clavos de cabeza grande. "Se sujetaban con piedras, además de gruesos cerrojos y enormes candados. En el interior había generalmente barrotes de madera o hierro para asegurarlas cuando se cerraban."

"Las cerraduras y llaves eran de tamaño colosal, modelos de la más rudimentaria cerrajería". Las puertas interiores eran sólidas, sin vidrios y regularmente de dos hojas. Las habitaciones no tenían cielo raso ni relieve alguno arquitectónico, ni aún en las ventanas o puertas. (2)

Durante los primeros cincuenta años después de la independencia, hasta fecha próxima a la dictadura de Tomás Guardia, el progreso fué lento, pero lo hubo. Por el año de 1846, el café se estaba exportando en cantidad prometedora. La producción de azúcar aumentaba y aún se realizaban algunas exportaciones. Con el producto de éstas, se pagaban las importaciones de tejidos de lana procedentes de Guatemala. El dictador Braulio Carrillo, el Jefe dominante de 1835 a 1842, prestaba decidido apoyo a la industria del café y a su aliado, sea un buen sistema de comunicaciones. Con el curso de los años aumentó la población y con ella las rentas públicas. La población llegó a 98,000 habitantes en tiempo de Carrillo y las rentas todavía eran menores de $ 120.000, pero en 1850, las rentas se habían duplicado alcanzando a la suma de $ 257.692. En el año de 1860, la población era de 120.000 habitantes y las rentas públicas de $ 645.550. (3) Este último aumento hizo posible la realización de diversas obras públicas. Se construyeron caminos, se abrieron puertos, se arreglaron las calles de las ciudades, se estableció un hospital y se tomaron acertadas disposiciones para mejorar los sistemas de educación pública.

Entretanto, además, los progresos económicos de la vida nacional no solamente habían traído consigo el aumento de población, la inmigración interna y constante y el aumento de las rentas públicas, sino también un creciente mejoramiento del standard de vida del pueblo en general. Se observó un florecimiento social aunque pequeño, siempre mucho mayor de lo que antes había existido. Llegaron numerosos profesores extranjeros para satisfacer las crecientes demandas culturales del país. (4)

John Lloyd Stephens había sido designado por el Presidente Martin

(2)—Angelini, páginas 16-17.
(3)—Soley Güell, páginas 40-41.
(4)—Véanse detalles en Angelini, páginas 14-16.

Van Buren, en 1839, para realizar un viaje a Centro América en misión diplomática. (5) Sus informes, por consiguiente, se refieren al período en que la primera Federación de Centro América se encontraba en vías de disolución y Braulio Carrillo estaba en la plenitud de su poder como dictador. El viaje hacia el interior lo hizo desde Puntarenas. A lo largo de ese camino se encuentran las "cuatro ciudades de Costa Rica" (6) y "todas dentro de un espacio de quince leguas". A lo largo del camino de Alajuela había "casas situadas a cada tres o cuatrocientas varas, construídas de adobes secados al sol, encaladas, y algunas estaban decoradas con paisajes pintados en el frente". Otras se encontraban completamente emparradas de plantas floreCidas. La ciudad estaba alineada alrededor de una linda plaza con elegante iglesia, cabildo y algunas casas. La Iglesia tenía anchos pórticos, grandes ventanas y balcones de madera.

Más allá estaba Heredia y seguía luego San José, la nueva capital, entre plantaciones de café circundadas por "cercas de árboles cubiertos de flores". La ciudad era de "arquitectura republicana", muy inferior a este respecto a la soñolienta Cartago, la antigua "capital real", con sus iglesias "grandes e imponentes" y sus casas con "las paredes de sus patios tan altas como ellas mismas." En Cartago era "extraordinaria" la tranquilidad.

El viajero se encontró aquí entre un pueblo que contrastaba grandemente con el de los países vecinos. Acogedor, comunicativo, sencillo en las costumbres que hacen la sociedad agradable, un poco provinciano (medio campesino), pero sincero. Las mujeres iban vestidas con elegancia y algunas eran bellas y "todas eran blancas". "En San José... todas las señoras eran lo que puede llamarse buenos hombres de negocios, tenían tiendas, compraban y vendían mercaderías, aprovechaban las realizaciones y eran especialmente entendidas en café". Aún las pequeñas poblaciones indígenas que el viajero cita, eran "mucho mejores que en cualquiera otro de los países vecinos; las casas tenían techos de teja, más confortables y sus moradores usaban ropas".

La hospitalidad se brindaba al extranjero en todas partes. Las comodidades que se ofrecían a los viajeros en las poblaciones más pequeñas, eran "el cabildo y una jarra de agua", pero en las más grandes, "no se consideraba respetuoso alojarse en el cabildo". Tan pronto como se tenía noticia de la presencia de un extranjero, varios ciudadanos lo invitaban a ser su huésped.

Las casas estaban sencillamente amuebladas. Hamacas, escaños con altos espaldares, sillas bajas, mesas de madera, camas de madera hechas en el país e imágenes de santos, eran todo el mobiliario y adornos corrientes. La música era una diversión popular.

---

(5)—John Lloyd Stephens, Incidentes de un viaje a Centro América, Chiapas y Yucatán. 2 volúmenes. Edición XII, Nueva York, 1852, vol. I, páginas 339-375.
(6)—San José, Cartago, Heredia, Alajuela.

Los viajes se hacían generalmente a caballo. Las carretas eran toscas, con rueda de una sola pieza, de diez o doce pulgadas de grueso, fabricadas con madera de árbol de Guanacaste y la armazón de la carrocería se formaba con caña de azúcar. Los bueyes "atados por los cuernos y no por el cuello "tiraban de estas carretas por caminos de "60 pies de anchura", que con excepción de "una pequeña vereda formada por el paso de los caballos, estaban cubiertos de un verde césped siempre fresco".

Las posiciones oficiales no traían consigo ninguna supremacía en la simplicidad que caracterizaba la vida del pueblo. Carrillo ocupó el poder durante dos años antes de declararse dictador. Prescindió de las elecciones, interrumpió la libertad de prensa y desterró a los descontentos, pero no intentó apartarse del verdadero pueblo. "Su casa no tenía nada que la distinguiera de las de otros ciudadanos; una parte estaba ocupada por un pequeño establecimiento de propiedad de su esposa y la otra se destinaba a las oficinas del Gobierno". "No era más grande, dice Stephens, que el establecimiento de un comerciante de tercera categoría, y tenía tres empleados que en el momento de mi llegada estaban escribiendo mientras él, en mangas de camisa, examinaba unos papeles".

Fuera de la ciudad, las actividades se dedicaban casi exclusivamente a la agricultura. Cerca de Alajuela, "los campos estaban cultivados de caña de azúcar y cada casa tenía su trapiche o su ingenio de azúcar". El maíz, los plátanos y las patatas, se producían en todos los distritos. En San José había "una enorme porción de tierra" cultivada de café, y este producto estaba aumentando rápidamente su importancia.

Atrasada, sin ninguna actividad, Costa Rica parecía satisfecha de hallarse alejada de todo contacto con el mundo exterior por los años cuarentas, del Siglo XIX. El localismo era entonces la caracterítisca general del pueblo. "No hay nada como el sentimiento nacional", a menos en cuanto a los asuntos internos. Por término medio, los ciudadanos se manifestaban conformes con el régimen despótico y deseosos, o al menos su Presidente lo estaba, "de terminar la unión con los demás países de Centro América". A conveniente distancia, sin riquezas que pudieran despertar la codicia y con grandes extensiones de tierra sin cultivo "que proteger contra la invasión armada", Costa Rica pudo seguir su propio camino relativamente en paz .El país iba prosperando. Ya se había dispuesto mantenerlo alejado de los negocios ajenos.

"El país no era, continúa diciendo Stephens, como el resto de Centro América, que retrocedía e iba hacia la ruina, sino que se manifestaba satisfecho conforme progresaba su industria". El viajero juzgaba que San José era "la única ciudad que había crecido, o por lo menos progresado en Centro América, después de la independencia".

Sin embargo, había ya signos de que esta Arcadia feliz iba entrando en más estrecho contacto con el mundo exterior y pronto fué necesario afrontar nuevas situaciones y nuevos problemas. El dictador estaba intere-

sado en el establecimiento de una línea de vapores que pudiera conectar la costa americana con las Antillas y algún puerto de la América Central. Las empresas extranjeras principiaron a iniciarse. Los extranjeros, generalmente ingleses, habían establecido almacenes y agencias comisionistas a lo largo de las costas del Caribe y del Pacífico. Actuaban como banqueros, consignatarios y comerciantes. Una compañía inglesa había principiado a explotar la riqueza de unas minas de oro. La colonia extranjera en Costa Rica se componía de cuatro personas, dos alemanes, un inglés y un americano que vivían todos en una misma casa. Unos pocos más se hallaban esparcidos en otras ciudades. Había perspectivas de nuevas condiciones, que se consideraban como avanzadas a una generación dentro de su época.

Un poco más tarde, en 1846, llegó otro viajero, Robert Glasgow Dunlop, inglés, quien fué bien impresionado también con los cambios que habían tenido lugar en la vida nacional, debido al incremento de la industria del café (7). Los únicos productos de importancia en Centro América, informaba Glasgow, eran la cochinilla, el añil, el café y el palo de brasil, y los tres primeros sólo se producían en cantidad casi industrial, cerca de Guatemala y en "el pequeño estado de Costa Rica". El café prosperaba con la rapidez posible. Grandes extensiones de añil silvestre se habían encontrado cerca de las costas, pero ese producto había sido reemplazado por el café y la explotación minera no prosperaba porque los costarricenses encontraban atractivo el trabajo descansado de las plantaciones. Entre la población calculada el 88% era raza blanca. El viajero no vió indígenas de pura sangre en la República. Los costarricenses vivían en casas construídas con tablas de cedro o con bahareque; eran "muy cumplidos en sus pagos" y "conocidos por su viveza y su talento comercial". "En los demás Estados, los llaman los Judíos de Centro América".

El camino de San José a Puntarenos, por el cual se envía el café a los mercados, era el único en Centro América que podía llamarse algo más que una vereda para mulas. El camino hacia el Atlántico era casi intransitable y prácticamente no llegaban productos de importación a Matina, el puerto, que era "altamente peligroso para los extranjeros".

En los años de 1853 y 1854, un alemán, Wagner Moritz, visitó a Costa Rica con motivo de una expedición científica a través de Centro América y quedó bien impresionado con los atractivos que ofrecía a la colonización europea. El país prometía, así lo dijo, mucho más de lo que podían ofrecer los Estados Unidos. El clima de la meseta central no sufría los extremos de las zonas del norte. Aquí se vivía realmente en una "eterna primavera". Había un suelo rico, cultivado todavía por medios primitivos por una población en que "predominaba la raza blanca" y "finalmente, se

---

(7)—Robert Glasgow Dunlop, Fragmento de la Historia de Centro América, de 1821 a 1846. Revista de Costa Rica, año III, San José, 1921, páginas 93-98.

disfrutaba de tranquilidad política, orden y seguridad en condiciones que sólo se encuentran en algunos felices estados Europeos y en Norte América". La comunicación con el Atlántico era todavía tan difícil como la había encontrado Stephens diez años antes.

Por la ruta del Atlántico, sin embargo, llegó Félix Belly en 1858, como representante del Gobierno de Francia, aunque aparentemente no traía credenciales a Costa Rica. Desembarcó en El Muelle, oficialmente llamado Sarapiquí, un lugar que no estaba en el mapa, y encontró que el personal y equipo del puerto eran tan primitivos como el que Stephens había visto en Puntarenas. La población era una "ciudad" de tres cabañas que controlaban un tráfico aproximado de cien toneladas al año. Emprendió el viaje hacia la meseta central a través de un "terrible trillo para mulas". Las casas de las ciudades eran generalmente "barracas encaladas", construídas de adobes las de un piso, y las más lujosas, de dos pisos y de madera. Los ciudadanos más ricos del país, quienes lo atendieron, vivían en una casa de dos pisos, al segundo de los cuales se llegaba por una escalera interior, de madera, de la que era también el corredor. En el segundo piso había un gran salón cuadrado que daba acceso a varias habitaciones cuyas puertas se cerraron al entrar Belly porque las mujeres y los niños no tenían parte alguna en la vida social de Centro América. Las mujeres, así lo escribe, aunque atractivas, "no saben nada de nada". El mobiliario, aún en las casas de los principales capitalistas, es de lo más sencillo, una mesa redonda en el centro del cuarto más espacioso y algunas mecedoras inglesas.

En el mejor hotel de San José, su habitación estaba amueblada con una cama de hierro, con resortes, dos mesas y algunas sillas. La ciudad capital solamente tenía entonces una casa de dos pisos, la casa del Gobierno, y el resto se componía de construcciones de un solo piso, con techos de teja colorada, situada a lo largo de las desiertas calles.

Los habitantes del país producían una favorable impresión. Las gentes del pueblo, montadas a caballo o guiando sus carretas, vestían pantalón blanco, camisa y sombrero de palma. Muchos estaban descalzos. Ningún campesino andaba a pie. No había mendigos. Parecían pertenecer todos a una raza libre, cortés, altiva y satisfecha". Las mujeres eran bellas y los hombres, aún los que de mejor posición, manifestaban cierta sencillez natural, lo que el escritor juzgaba como una característica nacional. No podían haber adoptado la misma actitud hacia los extranjeros todos los habitantes de los países aislados? Se trataba de una democracia rural, a la cual había sido introducido. "Todos disponían de tantas comodidades, que no se encontraban sirvientes", o cuando se encontraban, dejaban su empleo al menor reproche.

---

(8)—Wagner Moritz, obra sobre Costa Rica, publicada en Leipsig en 1856. De un extracto publicado por Luis Dobles Segreda en el Indice Bibliográfico de Costa Rica, vol. II, páginas 169-81.

La característica más saliente de la población consistía en que "todos eran comerciantes o productores de café o, a veces, ambas cosas. Los generales, ministros, cónsules, doctores, abogados y aún los jueces tenían sus pequeños establecimientos o almacenes en los cuales ellos mismos vendían todos los productos de la industria europea. En la tienda donde entré a comprar un paraguas, ví por primera vez al Doctor Castro, el Presidente condecorado por Napoleón III. El General Salazar me vendió el sombrero de pita que más tarde usé en Nicaragua. El mismo Presidente fué durante mucho tiempo comerciante y productor de café a la vez. Con frecuencia visité a un ex-ministro quien me recibía entre floreros de porcelana amontonados en el suelo. Aquel que no es más que ministro o general, no es nadie porque su posición no le produce ninguna renta, mientras que el dinero le brinda posición".

Con el incremento del comercio de café a mediados del Siglo, las principales familias principiaron a sentir la necesidad de mayores comodidades. El adobe se fué reemplazando por el bahareque en las construcciones, que se iniciaron también de cal y canto. Se dió la preferencia a las casas con patio central. Las habitaciones de las mejores casas fueron más numerosas y tuvieron diferentes usos. Las ventanas aumentaron en número y dimensiones, los pisos que construyeron de madera o de ladrillo y las puertas de una sola pieza llegaron a ser más corrientes. El mobiliario general fué más variado, se utilizaron cocinas de hierro y poco después lámparas de canfín. Los tejidos de más variados dibujos y calidades se adoptaron fácilmente. (10)

Este período, entre los años de 1850 y 1870, trajo también al país el progreso intelectual. Hicieron su debut las primeras compañías de ópera y zarzuela. La primera compañía de ópera italiana llegó al país en 1862. Se abrieron por lo menos tres librerías antes de 1870. De Europa llegaron profesores de literatura. El Gobierno contrató en el extranjero los servicios de expertos que dirigieran las instituciones de educación pública, los cuales, con breves interrupciones, continuaron prestando sus servicios después del apoyo que les prestó el Presidente don Jesús Jiménez. Conforme afirma un autor costarricense, "por el año de 1870 Costa Rica había traspasado la Edad Media". Se realizaba una rápida evolución social cuando en Agosto de aquel año, el país quedó bajo el control de Tomás Guardia, quien iba a ser su director durante los siguientes veinte años.

La población aumentaba entonces en mayores proporciones. Al final de los primeros 25 años del Siglo XIX, era de unos 150.000 habitantes, o sea el doble de lo que era en 1800; y en los siguientes períodos de 25

---

(9)—Félix Belly, el Istmo Americano, notas de un primer viaje en 1858. Revista de Costa Rica, año III, San José, 1921, páginas 182-250.

(10)—Angelini, página 17.

años, aumentó tres, seis y diez veces en comparación con la población existente al principiar el Siglo. La inmigración, tanto como el aumento natural, estimularon esa ventaja. La exportación de café, facilitada después de 1890 por la construcción del ferrocarril hacia el mar, había llegado a ser entonces la médula de la economía nacional. Unas 3.252 toneladas se exportaron en 1855; en 1870, al principiar el régimen de Guardia, los embarques alcanzaron a 4.836 y al terminar el año de 1882, las exportaciones fueron de 7.408 toneladas; de 15.394 en 1800 cuando se terminó la construcción del Ferrocarril al Atlántico; de 16.100 toneladas en 1900 y de 18.616 en la cosecha de 1922. (11).

La vida en Costa Rica, en la época presente, es una mezcla de costumbres heredadas de la cultura española, de las experiencias adquiridas durante la colonia y la república y del más reciente contacto con las demás naciones. Es posiblemente el ejemplo más vivo de una civilización de carácter europeo que haya logrado penetrar en la mayoría de la población de un Estado tropical.

---

(11)—Basado en estados publicados por Soley Güell, páginas 281 y 283.

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

CAPITULO XIV

Condiciones especiales de la época presente

Pocos países de territorio tan reducido tienen una variedad tan grande de divisiones geográficas como Costa Rica. Esto contribuye a establecer un notable contraste entre las condiciones sociales en las diversas zonas del país. En las costas, tanto como en las tierras bajas, el clima tropical y la falta de medios de comunicación con la mayor parte de esas tierras, han mantenido una población muy reducida que tiene, además, un bajo standard de vida. Fuera de las ciudades principales, la vida en las fincas de ganado de Guanacaste y Puntarenas tiene todavía las características primitivas que son invariables en los lugares apartados. Las familias viven casi aisladas entre sí. Sus casas son de toscos adobes o de bahareque, techadas con bejucos o, en los distritos más alejados, con hojas de palma real.

En las secciones más apartadas, hacia el interior, tales como las de Talamanca y El General, al Sur, y en las zonas fronterizas con Nicaragua, las casas están a veces enteramente fabricadas con paja o con techos de paja y paredes de madera tosca, cuyos espacios con frecuencia apenas están cubiertos en parte. En la vertiente del Atlántico, en las zonas cultivadas de banano y cacao, aún en las poblaciones más pequeñas situadas a lo largo del ferrocarril, se utilizan tablas ordinarias, de reducida longitud y por regla general los techos son de hierro corrugado. Aquí y por todas partes, sin embargo, conforme aumenta la distancia para el transporte por ferrocarril, el empleo de materiales de esa naturaleza va disminuyendo. Existen asimismo regiones inaccesibles, que geográficamente ocupan una gran parte del país y se encuentran prácticamente deshabitadas. Existen veredas ocasionales para el paso de bestias en la mayor parte de las regiones, pero las autoridades nacionales no hacen esfuerzo alguno por mantener con ellas ninguna vía de comunicación.

La verdadera Costa Rica, es decir, la parte de la República en que se ha realizado el mayor avance en el establecimiento de modernas condiciones de vida, se encuentra limitada a las tierras altas de la Meseta Central. Aún aquí se presentan notables diferencias de elevación que permiten apreciar a simple vista, cuando menos dos y a veces las tres zonas climatéricas en que el país se encuentra dividido.

En grandes extensiones a lo largo de la falda de las montañas y en las

partes quebradas de la meseta central, se encuentran miles de pequeñas parcelas de tierra cultivadas, plantaciones de café y pastos cuyos productos en general constituyen los elementos principales en la economía del país. Las vertientes muy accidentadas, que hacen por lo mismo imposible el empleo de maquinarias y aún a veces el cultivo por medio de animales de trabajo, están generalmente ocupadas con alguna especie de siembras. Maíz y frijoles, éstos últimos sembrados frecuentemente en el mismo campo con maíz, arroz, caña de azúcar y café, son los productos principales de la zona templada. Las tierras de mayor elevación se destinan a potreros y cafetales.

Sobre esta zona se encuentran esparcidas las pequeñas poblaciones y las ciudades. Por todo el país se ven casas de campo aisladas, en una proporción no igualada en ninguna parte de Centro América. Conforme se viaja por la Meseta Central, se está con frecuencia fuera de la vista de las casas campesinas. Por todas partes se encuentran caminos de diferente construcción. Por regla general son anchos, pero la parte destinada al tráfico es apenas una faja angosta. Las poblaciones de menor importancia se comunican entre sí por caminos llamados vecinales, muy deficientes en la superficie, pero se conservan en condiciones de permitir el paso de camiones que tienen un tráfico constante. Las villas (pequeñas ciudades) están conectadas por caminos originalmente construídos para el tráfico de carretas de dos ruedas, tiradas por bueyes y se encuentran ahora en condiciones que a primera vista dan al extranjero la impresión de que son intransitables o por lo menos, de que apenas pueden serlo a caballo. Las secciones que se encuentran en condiciones menos favorecidas, se comunican por veredas en las cuales el viajero que va a caballo transita por planos cubiertos de yerba o por cuestas de suelo volcánico, pasando sobre zanjas a veces profundas abiertas en el suelo fácilmente erodado por las fuertes lluvias de la estación de invierno.

Las poblaciones más pequeñas de la Meseta Central están generalmente situadas alrededor de una plaza pública a cuyos frentes dan la Iglesia, las oficinas del Jefe Político, los establecimientos comerciales y la escuela, que generalmente es el mejor edificio de la comunidad. De la plaza parten, en todas direcciones, algunas calles empedradas, bastante mal atendidas, que a veces datan, especialmente en las ciudades, de la época colonial. Aún las ciudades más pequeñas y a veces hasta las casas de campo, tienen servicios de cañería cuyas tuberías principales vienen desde lejanas corrientes, cientos de las cuales discurren en las faldas de las montañas vecinas. El servicio de luz eléctrica está más generalizado de lo que puede esperarse y se extiende desde los centros urbanos hasta las casas de las fincas situadas a lo largo de los caminos y a poblaciones relativamente distantes. Cerca de las ciudades y con frecuencia dentro de sus propios límites, se encuentran pequeñas plantaciones de café que a veces se extienden hasta las inmediaciones de las casas o las rodean por completo.

En términos generales, la constitución de las casas de campo difiere poco, aun en las pequeñas poblaciones. Se utiliza una amplia variedad de

(*Continuará*)