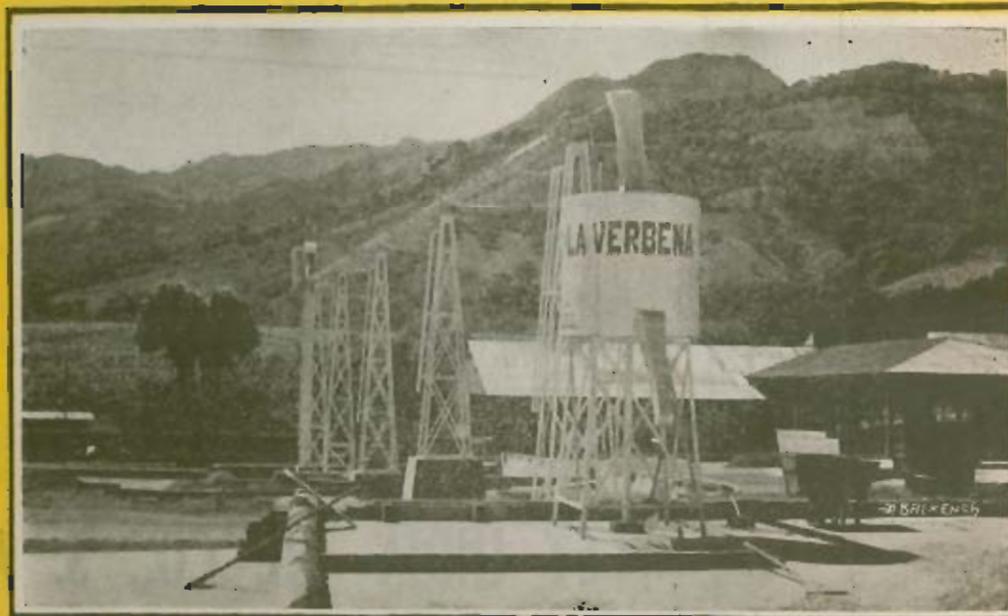


# REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA



Moderna instalación en el Beneficio LA VERBENA, de los señores F. J. Alvarado & Co. Suc. S A. El café, ya lavado, pasa por tuberías aéreas al tanque de distribución para esparcirlo en los patios.



CUANDO USTED NECESITE ACEL-  
TE PARA SU AUTOMOVIL, BUS-  
QUE ESTE EMBLEMA. SIGNIFICA  
PARA USTED UNA GARANTIA.  
PORQUE REPRESENTA A LA OR-  
GANIZACION 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 EXTRA-  
ORDINARIAMENTE REDUCIDO.

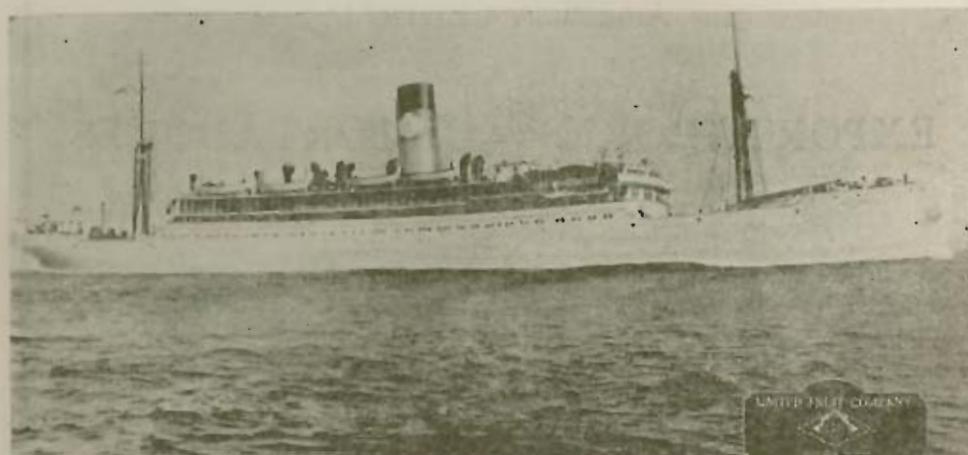
**WEST INDIA OIL CO., S. A.**

SAN JOSE, COSTA RICA

**UNITED FRUIT COMPANY**

# La Gran Flota Blanca

Salidas frecuentes de Puerto Limón y Puntarenas durante todo el año, con conexiones rápidas en la Zona del Canal, La Habana y puertos de los Estados Unidos para otras partes del mundo.



Después de muchos años de experiencia, esta línea presta un servicio de carga rápido y eficiente para todas clases de productos y fletes.

Escuche el programa "EL MUNDO EN MARCHA" todas las noches de las 7.45 p. m. hasta las 8.00 p. m. por medio de la emisora TIPG

**LA VOZ DE LA VICTOR**  
en San José

**UNITED FRUIT COMPANY**

Bajos del Gran Hotel Costa Rica

— TELEFONO Nº 3156

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

I, & C  
Juan Viñas

El Sitio  
Juan Viñas

A W & C  
Cachi

M A Margarita  
Cachi Heights

R & C  
Aquiáres Heights

L B  
San Francisco

### Country-Cleaned Coffees

C L  
Juan Viñas  
P R

C W  
Cachi  
P R

L B  
Juan Viñas

L B  
Cachi

### Aquiáres Coffee Co.

R & C  
Aquiáres  
P R  
L B  
San Francisco

Fermented cocoa beans of our marks:

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

"White Plantation" and "brown" sugars.

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

# **Ferrocarril Eléctrico al Pacífico**

**Rapidez - Eficiencia - Limpieza y tarifas bajas**

**El Ferrocarril preferido por los exportadores, importadores y pasajeros**

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

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

**Allí llegan barcos de las compañías siguientes:**

**Pacific Steam Navigation Co.**

**Grace Line Inc.**

**Hapag Lloyd**

**East Asiatic Line**

**Fred Olsen Line**

**Navigazione Libera Triestina**

**Cie. Générale Transatlantique**

**Johnson Line**

**Jensen Line**

**Frut Freed Line**

**Westfall Larsen Line**

**North Pacific Coast Line**

**Que conectan a Puntarenas con los principales puertos del mundo**

**Haga sus importaciones y sus exportaciones por este Ferrocarril Nacional**

# Revista del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica

Tomo XI  
Número 45

San José, C. R., Noviembre de 1941

A. Postal 4152  
Teléfono 2401

## SUMARIO:

- 1) Reformas al Reglamento para la venta y exportación de café.—2) Comentarios relativos al mercado de café; Consideraciones generales.—3) La Conferencia Centroamericana del Café y la opinión pública del Brasil.—4) La poda estilo colombiano, por *Juan Antonio Alvarado*, Jefe de la Estación Experimental de Santa Tecla y de la Sección de Sanidad Vegetal de la Asociación Cafetalera de El Salvador.—5) Harold Belwood, aviador inglés muerto en su puesto de honor.—6) Las Aráceas, por el *Profesor Anastasio Alfaro*.—7) El Instituto Vital Brasil.—8) Inoculación de las semillas leguminosas.—9) Reconstrucción de un anticuado trapiche hawaiano, por *T. T. Waterman*.—10) Valiosas opiniones médicas sobre el café.—11) SECCION DE ESTADISTICA:—a) Exportación de café de Costa Rica de la cosecha 1941-42. Octubre de 1941.—b) Cuentas de venta aprobadas por la Junta de Liquidaciones de Café, de la cosecha 1940-41.—c) Embarques de café de Costa Rica de la cosecha 1940-41 por exportadores, puertos de embarque y clases.—d) Embarques de Café de Costa Rica, de la cosecha 1940-41 por Consignatarios, puertos de embarque y clases.—12) Costa Rica y la Civilización en el Caribe, por el *Profesor Chester Jones*, traducción de *Alberta Quijano*.

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**

## Reformas al Reglamento para la venta y exporta- ción de café

Nº 12

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

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA

Vistas las reformas introducidos por la Junta de la Oficina de Cuotas de Café al *Reglamento para la venta y exportación del café de la cosecha 1941-42*, aprobadas en sesión de 14 de los corrientes, y a instancia de la misma,

DECRETA:

Modifícase el decreto Nº 9 de 2 de setiembre de este año, en la siguiente forma:

Artículo 14.—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.	30%
c) Cuota de consumo interno	15%
d) Cuota en disponibilidad.	15%

Las cuotas a) y b) se refieren al café destinado a la exportación, la c) al que obligatoriamente debe venderse en el país dentro de los trámites establecidos por el Reglamento de la Bolsa del Café, y la d) al que oportunamente se destine para ampliar cualquiera de las otras cuotas.

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.

Cualquier infracción a lo dispuesto en el presente artículo hará incurrir al beneficiador en las sanciones que establece el artículo 3º de la ley Nº 18 de 25 de octubre de 1940.

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 de 110%.

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.

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), c) y d).

Artículo 7º—Previamente a la solicitud del Permiso de Embarque para la Cuota b), el exportador deberá tener el café acondicionado en sacos de peso uniforme señalados con las marcas o distintivos del beneficio y clase.

Artículo 8º—Funcionarios de la Oficina de Cuotas constatarán, en cada caso, la existencia del café en las condiciones que expresa el artículo anterior. No encontrándolo en la forma prevista, la solicitud será desestimada y cobrados al exportador los gastos incurridos en la diligencia.

Artículo 9º—Los Permisos de Embarque para el café de la Cuota b), serán extendidos por la Oficina una vez que tenga en su poder el informe de la constatación de existencias y la guía de Ferrocarril correspondiente al envío del café para el puerto de despacho.

Artículo 10.—La responsabilidad que se produzca en los casos en que no llegue a exportarse el café vendido, con cargo a las Cuotas a), b) y c), se atribuirá siempre al beneficiador, como obligado a rendir cuenta de sus ventas dentro de la distribución establecida por el artículo 1º.

Artículo 11.—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 N° 18 de 25 de octubre de 1940.

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

A los efectos del presente artículo fijase en ₡ 20.00 el precio mínimo por quintal de cuarenta y seis kilogramos al café de "Consumo Interno". "Artículo 12.—En toda subasta de café verificada en la Bolsa, depositará el comprador en las Oficinas del Presidente, el 10% del valor de la operación".

Artículo 17.—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.

Artículo 18.—Los Permisos de Embarque caducan 15 días después de la fecha de su expedición.

Artículo 19.—El café vendido y no exportado en el término señalado por el artículo 26, quedará depositado en el dueño, a la orden de la Oficina, por todo el tiempo que la vigencia de la ley N° 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.

Artículo 20.—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 11.

Artículo 21.—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 22.—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 Agente Principal de Policía Específica, con las penas que indica el artículo 4° de la ley N° 77 de 21 de junio de 1940.

Artículo 23.—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 en 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 aquella 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.

Artículo 24.—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 de 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.

Artículo 25.—La Oficina hará la entrega del Certificado de Embarque simultáneamente con el permiso de exportación. El exportador queda obligado a presentar a la Oficina un ejemplar del Conocimiento de Embarque, correspondiente al café en general de exportación, en el término improrrogable de los siguientes cinco días al de su salida del puerto. Sin haber cumplido con esta disposición, no será otorgado al exportador ningún nuevo permiso de exportación.

Artículo 26.—La inscripción de contratos de venta de café, dentro de las Cuotas a) y b) quedará cerrada el día 30 de junio.

Artículo 27.—Las infracciones del presente Reglamento que no tengan específicamente señalada pena en el mismo, serán castigadas por la Oficina con puniciones de quinientos a mil colones cada vez.

Artículo 28.—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 catorce días del mes de noviembre de mil novecientos cuarenta y uno.

R. A. CALDERON GUARDIA

El Secretario de Estado en el  
Despacho de Fomento y Agricultura,

*Alfredo Volio.*

## Comentarios Relativos al Mercado de Café

### **Consideraciones Generales**

Pasó por fin el mes de Octubre con sus nubarrones, sus rumores y su incertidumbre. Después de muchas vacilaciones se llegó en la última reunión del Comité Interamericano del Café a un arreglo que parece conveniente, ya que él contempla por igual los intereses muchas veces encontrados de los sectores que componen ese gigantesco conglomerado que se llama Mercado de Café.

El criterio de Brasil y Colombia por una parte, y el de los Estados Unidos por otra, parecían tan opuestos que se llegó a temer el derrumbe de todo el Plan de Cuotas que tantos desvelos había costado y que comenzaba a dar los frutos apetecidos.

Por un lado, los dos países productores de café más grandes del mundo Colombia y Brasil, no cedían en sus precios mínimos; y por otro lado, los Estados Unidos, por el momento el único consumidor de importancia, se mostraba renuente a pagar el precio cada día mayor a que se cotizaba el grano.

Ambos puntos de vista eran lógicos y naturales: el productor que trataba de obtener el mayor valor por su producto y el consumidor que se defendía de pagar los altos precios a que ya no estaba acostumbrado, después de 12 años de una super-oferta que le había permitido obtenerlo a precios ridículamente bajos.

El Brasil alegaba, y creemos que con sobrada razón, que el precio de 11,75 correspondiente a 13 centavos disponible en Nueva York no era excesivo y en abono de sus tesis hacía el siguiente razonamiento: "De acuerdo con un interesante estudio publicado hace pocas semanas por la firma J. Aron & Co. de New Orleans, el promedio del precio de Santos 4 en Nueva York, en los últimos 50 años fué de 13,10 centavos. En los últimos 21 años, 1920 a 1940, ese promedio fué de 14,10 centavos. No puede, pues, considerarse exagerado un precio de 0,10 centavos por debajo del promedio de los últimos 50 años, y de 1,10 centavos por debajo del promedio de los últimos 21 años, en un momento en que suben vertiginosamente los precios de todos los artículos que el Brazil importa de los Estados Unidos.

"Considera la Delegación Americana anormal y "unfair" que, por efecto del control de precios ejercido por el Brasil, los precios de Santos 4 hayan subido 92% pasando de 6,75 en Agosto de 1940 a 13 centavos en estos

momentos. Sin embargo esa misma delegación aceptó como razonable el precio de 16 centavos para el Manizales en Nueva York, (equivalente a 14.75 F. O. B. puerto de embarque), lo que representa un aumento de 114% sobre el precio de 7.45 vigente para aquel tipo en Nueva York en Agosto de 1940. Y ese aumento nos parece perfectamente justificado por las razones expuestas".

Colombia por su parte estimaba que "las medidas ya mencionadas no solamente no son incompatibles con el Convenio Interamericano del Café, sino que ellos interpretan en la forma más cabal el espíritu del pacto, que fué el de estabilizar el negocio cafetalero conforme a los precios que vaya señalando el Juego libre del mercado de los Estados Unidos dentro de una justa relación entre la oferta y el consumo,

"Tan incompatible con el espíritu del Convenio sería una valorización artificial de los precios como cualquier intento de desvalorización por un aumento de las Cuotas que el consumo no justifique suficientemente. En ese sentido el Gobierno de Colombia ha venido aceptando y secundando con amplio espíritu de cooperación las distintas iniciativas que en varias ocasiones le han sido sometidas a su estudio, tendientes a promover la venta ordenada del café y el abastecimiento regular de los mercados. Ninguna de esas iniciativas, entre las cuales la más importante fué sin duda alguna la de niveles de precio, dejó de contar con su asentimiento y apoyo no obstante haber tenido que sacrificar, en aras de la armonía, sus puntos de vista y las razones históricas y económicas que tiene para sustentarlos. Pero esa contribución a la solución de los problemas del café no hubiera tenido sentido ni lo tendría hoy como precedente para otras soluciones si no se mantuviera el propósito con que se firmó el Pacto que fué el de lograr un justo equilibrio entre la Oferta y la Demanda.

"Dentro de ese propósito el Gobierno de Colombia entiende que no ha adquirido ningún compromiso que le impida tomar las medidas que encuentre procedentes según su leal saber y entender para asegurar el funcionamiento normal del producto en sus repercusiones sobre el mercado interno y para defender su industria cafetalera a la cual está directamente vinculada la economía Colombiana,

"No ha encontrado el Gobierno de Colombia razón alguna que justifique dentro de la letra y el espíritu del Artículo 8º del Convenio el aumento del 20% de las cuotas adoptado en la Sesión de la Junta del día 2 de Agosto. Considera que sería extremadamente perturbador e inaceptable que se sentara el precedente de que el Artículo 8º pueda servir como instrumento de presión, aun en el caso de una comprobada violación del Convenio por alguna de las partes contratantes. Por eso Colombia ha expresado su franca oposición a la medida adoptada y su representante presentó a la Junta Interamericana una moción destinada a restablecer la normalidad en el régimen de las Cuotas".

Mientras tanto, y a pesar de que un gran sector del Comercio Cafetero Americano encontraba natural el alza de los precios del café que según el ritmo alcista de todos los otros productos, se desencadenó una campaña de prensa tendiente a forzar la mano del representante americano en el Comité Interamericano del Café. El editorial del Daily Mirror del 1º de Octubre, titulado "La guerra hiere nuestras cocinas", es típico y comienza así: "El precio del café para los consumidores de los Estados Unidos subió en \$ 200.000.000 en el año que termina mañana, comparado con el anterior período de doce meses."

"Como los demagogos se deleitan en echarle la culpa al comercio de cada alza en el costo de la vida, el Mirror desea explicar el por qué del alza de este producto especial que afecta todas nuestras cocinas".

**"EL GOBIERNO DE LOS ESTADOS UNIDOS ES EL DIRECTAMENTE RESPONSABLE."**

"Como parte de la política del buen vecino, Estados Unidos entraron en un arreglo de cuotas con 14 de las repúblicas Latino-americanas que producen el 95% de nuestro café. El resultado ha sido la creación de una especie de escasez ficticia que ha obligado a los compradores a acudir a los mercados, y los precios se han ido a las nubes."

"El sistema trabaja así:

"El sistema de cuotas hace que el café escasee. La competencia de los compradores americanos sube los precios."

"Los países productores suben sus precios al nivel de los precios que rigen aquí, y los consumidores americanos pagan \$ 200.000.000 más al año por el café que toman."

"El verdadero resultado es que los productores latino-americanos son beneficiados por el consumidor americano en su mercado de exportación."

"Mientras que los productores de café latino-americanos ejercen un monopolio con su producto, los productores de algodón de los Estados Unidos tienen que pelear en el extranjero con los competidores, entre los cuales Brasil es ya uno de los principales, ayudado por el subsidio que nuestra ama de casa le da por su café."

*"Consumidores, si tenéis que pagar más por el café que tomáis, no echéis la culpa al comerciante, el único culpable es el Gobierno."*

Esta clase de literatura repetida en todos los tonos y en todos los diarios de EE. UU., tenía que influir en el ánimo de Mr. Daniels quien se vio compelido a actuar para impedir una mayor elevación de los precios, olvidando que si bien es cierto que los del café habían subido en 12 meses un ciento por ciento, también los productos americanos que los países cafetaleros se veían obligados a adquirir de los EE. U., habían subido mucho más.

El alza de los precios del café se ha detenido, pero es nuestra opinión que será sólo momentáneamente pues hay otros factores que trabajan en favor de la industria y que no hay poder humano que los pueda contener. Se habla

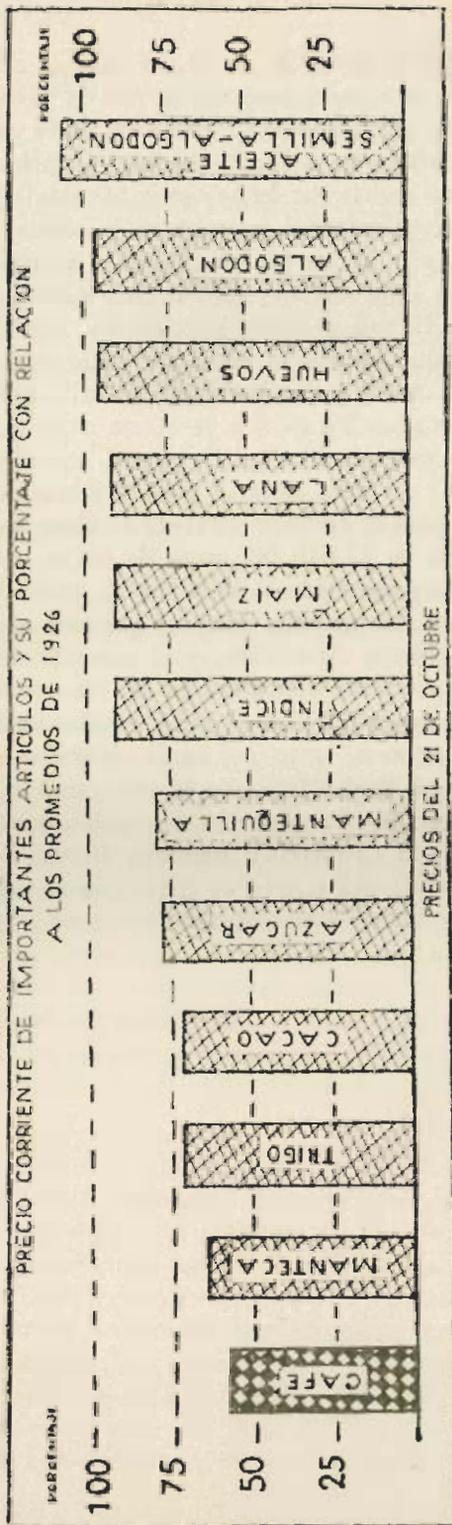
insistentemente de malas cosechas en Brasil que se achacan a condiciones climatéricas adversas, sin parar mientes en que la verdadera causa es muy otra. En Brasil como en Colombia y todos los otros países productores se hicieron enormes siembras de café al terminar la primera guerra europea; eso trajo la super producción que hemos padecido desde entonces, pero debemos comprender que esos cafetales ya pasaron su primacía y que de ahora en adelante no podemos esperar las grandes cosechas anteriores sino por el contrario una declinación cada día más rápida. Si a esto agregamos que el consumo en los Estados Unidos aumenta día con día, que la guerra europea no durará eternamente, que los stocks en Brasil están casi agotados gracias a las quemas, anuales y a que no se ha sembrado nada nuevo, debemos esperar que muy pronto la demanda superará a la oferta y que la condición del cafetalero será tal que no necesitará de artificios para que el producto de sus afanes se pague al precio que debe pagarse y no al precio que se le impone.

En todo caso para el ejercicio 1941-42 la cuota para los Estados Unidos ha quedado fijada en 17,640.287 sacos de 60 ks. que, aunque muy alta en apariencia, puede ser absorbida si se toman en cuenta, además del natural aumento en el consumo, las grandes compras que para el ejército y la marina está efectuando el Gobierno Americano, y el aumento de los stocks que, con motivo de la siempre creciente dificultad en los transportes y la probabilidad cada día mayor de la entrada de los Estados Unidos en la guerra, los tostadores y otros comerciantes del grano se verán obligados a tener en mano.

Como prueba de la sin razón de la tempestad en contra del alza de los precios del café en los Estados Unidos, publicamos a continuación un gráfico preparado por la Commodity Research Bureau Inc. de Nueva York que demuestra claramente que si bien es cierto que el café ha subido en precio al unísono con los demás artículos de primera necesidad, es el que lo ha hecho en menor escala:

PRECIOS DE ARTICULOS DE PRIMERA NECESIDAD

PRECIO CORRIENTE DE IMPORTANTES ARTICULOS Y SU PORCENTAJE CON RELACION A LOS PROMEDIOS DE 1926



PRECIOS DEL 21 DE OCTUBRE

País	Cuota Básica	1940-41 Final (1) Cuotas	1941-42 (2) Cuotas
Brasil	9.300.000	9.715.338	10.317.904
Colombia		3.290.679	3.494.774
Costa Rica	200.000	208.932	221.890
Cuba	80.000	83.573	88.750
República Dominicana	120.000	125.359	133.134
Ecuador	150.000	156.699	166.418
El Salvador	600.000	626.796	665.671
Guatemala	535.000	558.893	593.557
Haití	275.000	287.282	305.090
Honduras	20.000	20.893	22.189
México	475.000	496.214	526.990
Nicaragua	195.000	203.709	216.343
Perú	25.000	26.116	27.736
Venezuela	420.000	438.757	465.970
Países no firmantes	355.000	370.854	393.855
<b>TOTAL</b>	<b>15.900.000</b>	<b>16.610.094</b>	<b>17.640.286</b>

(1) Efectivo el 24 de octubre de 1941. Calculadas sobre el 125% de la Cuota Básica del 1º al 23 de Octubre y 110% sobre la Básica de Octubre 24 de 1941. Sujeta a reajustes de acuerdo con los déficits y superávits habidos en los embarques de la Cuota del año anterior.

(2) Calculadas sobre la Cuota Básica de Octubre 1º de 1940 a Mayo 30 de 1941; 105% de junio 1º a Agosto 10 y 125% de Agosto 11 a Setiembre 30 de 1941.

#### Compras para el ejército y la marina de los EE. UU.

Según la carta semanal N° 233 de la Oficina Pan-Americana del Café, el Gobierno Americano compró para el Ejército y la Armada un total de 86.940 sacos así:

Para entrega en New Orleans	a \$ 0.1187 libra
Para entrega en New York	a 0.1189 "
Para entrega en San Francisco	a 0.1216 "
Para entrega en Seattle	a 0.1216 "
Para entrega en Chicago	a 0.1219 "
Para entrega en Atlanta	a 0.1217 "

Esta transacción era esperada con ansia por el comercio cafetero de los Estados Unidos pues dados todos los incidentes habidos antes y durante la última reunión en Octubre del Comité Interamericano del Café se suponía

que ella indicaría con más claridad cuales eran las intenciones del Gobierno y que daría la pauta para futuras transacciones.

Los precios pagados causaron sorpresa en el mercado por lo bajos en relación a los mínimos fijados por Brasil, sobre todo después de las discusiones en el seno del Comité Inter-Americano, en que este país se había mostrado inflexible en cuanto a su derecho para fijarlos. La impresión fue la de que Brasil por fin había decidido reducirlos y esto tuvo un efecto depresivo en el mercado, con repetidas bajas.

Dada la calidad inferior de estos cafés, los precios no pueden considerarse como excesivamente bajos; pero el hecho de que, a pesar de la firme resolución de mantener ciertos precios mínimos, se hagan transacciones a precios inferiores, hace perder la confianza de los compradores, quienes, con mucha razón, estarán a la expectativa de nuevas concesiones. Brasil mantiene, en realidad, sus precios mínimos; pero el efecto depresivo causado por esta venta, aun persiste en el mercado.

### Precios mínimos en Venezuela

Los Ministerios de Hacienda y de Agricultura y Cria de Venezuela dictaron últimamente varias disposiciones de mucho interés con respecto a la exportación de café durante el presente año de cuota. "Se establecen, dice la misma carta semanal, precios mínimos para exportación, sobre la base de 46 kilos netos, o sea por quintal de 100 libras. Según entendemos, estos precios han sido fijados dentro del espíritu de cooperación internacional, en desarrollo del Convenio de Cuotas y se entiende son fijados para exportaciones, no sólo a los Estados Unidos, sino a todos los países, de suerte que en adelante los precios de venta del café de Venezuela no podrán ser inferiores a los anotados, cualquiera que sea el destino de los embarques.

Por otra parte, aunque los precios fijados son algo inferiores a los del mercado aquí (que fluctúan entre 14 y 15 ¢ ex dock Nueva York para los Táchira lavados), sin embargo, parece que el establecimiento de dichos niveles no implica que hayan de efectuarse ventas inmediatas a esos precios, y no es de creerse que ello ocurra, dada la muy reducida cuantía de cafés que Venezuela podrá exportar en el presente año (275.000 sacos), lo cual le permitirá venderlos a precios favorables. El mercado en realidad, se encuentra firme para cafés venezolanos y no parece que vayan a efectuarse concesiones, tanto por la circunstancia anotada, como por el hecho de que todavía no se han conseguido licencias de exportación ni se han fijado los cupos para cada exportador, de acuerdo con lo dispuesto en la resolución adjunta. Se nos informa, además que el Gobierno de Venezuela ha establecido un tipo de cambio excepcional para los dólares provenientes de exportaciones de café, pues las entidades oficiales respectivas comprarán esos dólares al tipo de 4.60

bolivares cada uno, al paso que el tipo del cambio corriente es de 3.70 bolivares por dólar. Entendemos, además, que el tipo de 4,60, o sea para el dólar de café, se reconsiderará únicamente hasta el monto de los precios mínimos establecidos y que el exceso que el exportador obtenga sobre estos precios mínimos será negociado en el mercado libre a las cotizaciones que rijan”.

La fijación de precios mínimos de exportación sin discriminación de destinos es, no hay duda, una sabia medida que debía adoptarse en todos los países productores, pues con ello se elimina un factor de molestia en los Estados Unidos y se evita una competencia suicida y sin objeto real en las ventas para otros países.

HAGA SUS IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES



POR LA VIA PUNTARENAS

**CLAUDIO CORTES C.**

Administrador General

## La Conferencia Centroamericana del Café y la Opinión Pública del Brazil

Simplemente como nota informativa, traducimos e insertamos a continuación el comentario que sobre la Conferencia Centroamericana del Café, ha publicado el señor Teófilo de Andrade, en la Revista del Departamento Nacional del Café, correspondiente a la edición del mes de Julio próximo anterior. Ese comentario dice así:

"LA COFFIA tiene, en América, *habitat* mucho más extenso que en otros continentes. Las plantaciones cafeteras del Nuevo Mundo distiéndense de los altiplanos de México a las Sierras de Santa Catarina, en Brasil. Están repartidas, por tanto, por las Américas del Norte, Central y del Sur, bien como por la América Insular, pues en las Antillas están ubicadas en varios países productores: Cuba Santo Domingo, Haití, Jamaica, Puerto Rico, Martinica y Guadalupe.

Los productores de América, son pequeños, individualmente. Pero en conjunto son grandes y constituyen el tercer grupo cafetero del mundo después de Brasil y Colombia.

La exportación de los mismos, elevóse en la cosecha 1939-40 a 2.472.322 de 60 kilos, distribuidos así:

El Salvador . . . . .	1.016.847	sacos
Nicaragua . . . . .	297.121	"
Costa Rica . . . . .	343.440	"
Guatemala . . . . .	783.655	"
Honduras, . . . . .	31.259	"
	<hr/>	
	2.472.322	"

Tres de los países referidos son, como Brasil, miembros de la Oficina Panamericana del Café; El Salvador, Nicaragua y Costa Rica. Todos los cinco son signatarios del Convenio Interamericano del Café, suscrito en Washington el 28 de Noviembre del año pasado. Como tales, tienen ahí sus intereses debidamente protegidos.

Por lo demás son países vecinos, con producción de calidad semejante, y políticamente se encuentra muy vinculados. Con vista de eso, resolvieron reunirse en una Conferencia para tratar de medidas destinadas a defender el producto.

La Conferencia duró varios días y fue clausurada el 19 de Junio de este año. Tratándose de un grupo de productores relativamente importante, es obvio que los demás países productores de café de América no podían dejar de interesarse por la Conferencia, deseando saber lo que allí se hizo.

Estudiando la Agenda General y la lista de resoluciones tomadas, llegase a la conclusión de que la Conferencia no tuvo una importancia inmediata, una vez que sus resoluciones no tuvieron la facultad de modificar la política general del café. Con todo, las conclusiones a que llegó, ofrecen interés, porque demuestran que se está formando ya entre aquellos productores, una conciencia de mayor solidaridad y un sentido de cooperación que hasta aquí no se había producido.

Hablamos de sugerencias, porque ciertamente la Conferencia sólo tenía poderes para aconsejar. Y esto fue lo que hizo: formuló recomendaciones a los Gobiernos de las cinco Repúblicas representadas, así como a la Junta Interamericana del Café y a los productores en general.

El problema que más preocupó a los Delegados fue el concerniente a los transportes marítimos. Previeron, como resultado del programa de la defensa continental, adoptado por los Estados Unidos, la deficiencia de navíos para llevar el café a aquel mercado. Manifestaron la esperanza de que el Gobierno Norteamericano procurará conservar el intercambio marítimo entre sus puertos y los de la América Central y que, en el caso de ser inevitable la reducción de los transportes, se dé preferencia al café, dividiéndose, proporcionalmente, entre los respectivos países, el campo disponible a bordo.

Considerando, además, este aspecto de la cuestión, que juzgan como muy serio, recomendaron a los respectivos Gobiernos el estudio de los posibilidades del transporte terrestre del café, con destino a los Estados Unidos, en combinación con servicios de cobotaje, mediante reducción de fletes y facilidades de tránsito por las Aduanas de los diversos países. A ese fin, los cinco gobiernos deberán entenderse con el de México, para conseguir en condiciones iguales a las propias, la conducción de la mercadería a través de su territorio.

Sabiéndose que el transporte terrestre es mucho más caro que el marítimo, la mercadería resultaría ciertamente más gravada. En todo caso, es preferible esta modalidad a la pérdida de la exportación, o sea al no aprovechamiento de la Cuota respectiva que les da derecho a vender el café en el mercado de los Estados Unidos.

La Conferencia resolvió, también, que los países centroamericanos adopten un certificado uniforme, para el café exportado dentro del régimen de Cuotas. Resolvió, asimismo, solicitar que fueran instruidos los delegados de los países participantes de la Junta Interamericana del Café, para que gestionaran en ésta medidas tendientes a impedir el ingreso en los Estados Unidos, de café "en tránsito". Medidas éstas que tienden a evitar la burla en el aprovechamiento de las Cuotas.

La Asamblea tomó a la vez, una serie de resoluciones atinentes a varios aspectos del problema cafetero, que no dejan de ser interesantes para nosotros, porque se asemejan al punto de vista adoptado por Brasil, y que sólo ahora, en virtud de las consecuencias económicas de la guerra, lo vemos secundado por nuestros competidores.

Así pues, la Conferencia resolvió:

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

b).—Recomendar a los Gobiernos de los países centroamericanos comuniquen instrucciones a sus respectivos representantes ante la Junta Interamericana del Café de Washington, o se valgan de los otros medios diplomáticos a su alcance, para lograr que los países consumidores de café fuera de Estados Unidos de América, en el Continente Americano, reduzcan sus tarifas aduanales para la introducción del café a fin de intensificar el consumo.

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

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

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

Además de las Resoluciones precedentes, que pueden designarse como de carácter general, la Conferencia Centroamericana del Café, tomó otras, que se aplicarán específicamente a la situación creada por la guerra y por el régimen de Cuotas. Ellas fueron las siguientes:

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

II.—1º.—Recomendar a los Gobiernos de los países centroamericanos

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

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

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

Esta última sugestión merece atención especial por parte de todos los signatarios del Convenio Interamericano del Café. Este Convenio previó, para el caso de terminar inesperadamente la guerra europea, la distribución de Cuotas también para los mercados no americanos. Lo que se pretendió con esta previsión fue evitar que llegara a producirse, fuera de los Estados Unidos, una lucha feroz de competencia entre los diversos países productores. La consecuencia de esta lucha sería fatalmente la depreciación de las cotizaciones, resultando de ahí la situación absurda de mantener un precio en los Estados Unidos y otro fuera de ellos. Los consumidores norteamericanos tendrían derecho a quejarse de este hecho, lo que sería muy natural.

Esta situación, que es exactamente la que se ha querido evitar a la hora de restablecerse la paz, está realizándose ahora en el mercado argentino. Han sido hechas en él, ofertas y ventas de café de nuestros competidores de América Central y de las Antillas y Venezuela, a precios mucho más bajos de los que rigen en Buenos Aires para el producto brasileiro.

Es evidente que tal situación es desmoralizadora para el propio Convenio de Cuotas. No se comprende que determinados países ayuden a sustentar un precio en New York y procuren rebajarlo en otros mercados. Sugerimos, en tal virtud, que la Junta Interamericana del Café, responsable de la buena ejecución del Convenio, invite a todos los signatarios a mantener, en los mercados de fuera de los Estados Unidos, los precios básicos registrados en New York. No es posible dejar que entren en la anarquía las cotizaciones del mercado de Buenos Aires, por el simple hecho de no desear ciertos productores conservar "Excedentes", cosa inherente a la propia naturaleza del Convenio, y prefieren exportar la mercadería a precio de *dumping*.

Argentina, fuera del propósito de rebajar los precios del café, no tiene interés en importar mercadería de países que nada le compran. Tene-

mos, pues, la esperanza de que se tomarán medidas cambiales (reajuste monetario), de suerte que no puedan perjudicarse los negocios con Brasil. Independiente de esto, es de creer que la Junta Interamericana del Café procurará dar al asunto una solución armónica con el espíritu del Convenio. La resolución, adoptada el 19 de Julio, en este sentido, por la Conferencia Centroamericana del Café puede servir de base a su iniciativa.

Merecen todavía, comentario especial las resoluciones de la Conferencia Centroamericana del Café, que fueron precedentemente resumidas en orden alfabético. Para Brasil no constituyen novedad. Encierran indicaciones sobre medidas que desde hace mucho tiempo han sido puestas en práctica entre nosotros. Hacen parte de la política de defensa del café que Brasil viene ejecutando desde hace años. El hecho de que sean recomendadas a los otros productores por una Conferencia Cafetera en que toman parte los cinco países de Centro América, demuestra que nosotros estábamos en lo cierto. Además, la materia es tan clara, que no ofrece margen a la controversia. Referímonos, desde luego, a los consejos en el sentido de desarrollar una intensa campaña interna, con la finalidad de ilustrar la mejor manera de preparar la bebida; de prohibir toda adulteración del café destinado al Consumo Local, de evitar que aumente el desequilibrio del mercado de consumo por la reducción de plantaciones, y, por fin, de sustituir la cultura del café, por otras de mejor rendimiento, en zonas que rinden un producto de baja calidad.

Permítasenos anotar, todavía, como merecedoras de aplauso, las Resoluciones de la Conferencia, propugnando por el aumento de la propaganda del café en los Estados Unidos, así como exigiendo la reducción de las tarifas aduaneras por parte de los países consumidores del continente americano, excluidos naturalmente los Estados Unidos donde el café, como es sabido, entra libre de cualquier gravamen fiscal.

Que las resoluciones de la Conferencia se tornen realidad, esto es, objeto de decisión por parte de los países en ella representados, y no queden como meras recomendaciones de carácter platónico, son nuestros deseos.

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

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

## La poda estilo colombiano

Por Juan Antonio Alvarado

Jefe de la Estación Experimental de Santa Tecla, y  
de la Sección de Sanidad Vegetal de la Asociación  
Cafetalera de El Salvador

Cortesía de la Revista "El Café de El Salvador"

Esta excelente poda, una de las pocas que se basan en principios y leyes fisiológicas del café y que es por lo consiguiente evidentemente científica, suscita constantes controversias en los productores, posiblemente por ser poco conocida y de reciente introducción al país. Como cualquier otro sistema de poda, tiene sus ventajas y desventajas. Es frecuente oír de ella, las más injustas imputaciones, o exageradas opiniones. La mayoría opina, que un café atajado en su crecimiento, aun a dos metros de altura, no puede rendir nunca cosechas comparables a las de los arbustos que se dejan a su libre crecimiento. Otros por el contrario le conceden una producción tan fabulosa, que entusiasma al caficultor, y lo induce a ensayarla y ponerla en práctica en sujetos técnicamente inadecuados para esta poda, exponiéndolo a rotundos fracasos, cuyo origen no radica en la operación, sino en las condiciones impropias del café que se usa, o a su abandono posterior.

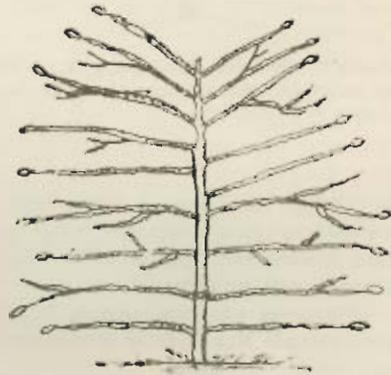
La poda colombiana tiene dos variantes que vamos a explicar:

a) Poda colombiana de un solo eje o tallo; y

b) Poda colombiana de 2 ejes o más, o sea de tallo múltiple.

Los cafetos así podados se pueden dejar a una altura deseada: 140, 150, 160 y hasta 200 centímetros como máximo, amputando todas las ramas laterales hasta 40 centímetros del suelo, o dejando todo el ramaje que tienen los ejes o el eje.

De los dos tipos o variantes, es indiscutible que la de mayor rendimiento, es en la cual se deja una altura de 200 centímetros, con varios ejes, y sin la supresión de las ramas bajas. Esto es explicable por las razo-



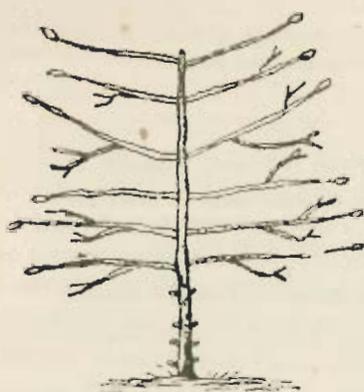
Número 1.—Arbolito podado al estilo colombiano dejando todas las ramas bajas del eje. Café de un solo tallo.

nes siguientes: Un café de la variedad arábica dejado a 140 cms. de altura, posee raras veces un mayor número de 22 ramas laterales, mientras que uno digamos de 3 ejes, de la misma longitud, puede poseer unas 66 ramas primarias, o sea tres veces la capacidad del primero en igualdad de altura, y por lo consiguiente, capacitado para un producción más alta.

### Ventajas y desventajas de esta poda

Antes de entrar en detalles de las operaciones requeridas para convertir un café al sistema colombiano, veamos las ventajas que ofrece esta discutida poda. Sus ventajas comprobadas son:

a) Evita la rotura de las ramas en la recolección del fruto;



Número 2.—Arbolito podado al estilo colombiano. Todas las ramas bajas para que se ventile mejor el eje. Café de un solo tallo.

b) Obligar al café a una producción más estable y pareja, sin que caiga a esas grandes fluctuaciones del árbol de libre crecimiento o mal podado;

c) Mantener por más tiempo la maduración evitando que el fruto inmaduro se desprenda pronto del árbol.

d) Facilitar la recolección, con lo que se ganan tiempo y brazos;

e) Facilitar el control de las enfermedades del follaje, haciendo más económicos los tratamientos;

f) Vigorizar prontamente al café extenuado;

g) Evitar los paloteos y anemias perniciosas por superproducción.

h) Obtener fruto en axilas que ya dieron, lo que no sucede en cafetos sujetos a otros métodos de poda sin restricción del crecimiento;

i) Crear un eje más fuerte y resistente contra los vientos;

j) Defender mejor el fruto contra las heladas y granizadas;

k) Que la rama que nace de la primaria despuntada, puede dar fruto en 6 meses después de la operación, mientras los chupones que nacen del eje, fructifican hasta su segundo año de poda;

l) Dar un fruto más uniforme en tamaño, más pesado, de mejor calidad y con menos desperdicios y granos manchados; y

ll) Formar sujetos que por ser más vigorosos, resistan mejor toda clase de enfermedades y plagas que se nutren y prosperan en los cafetos débiles.

### Desventajas de la poda colombiana

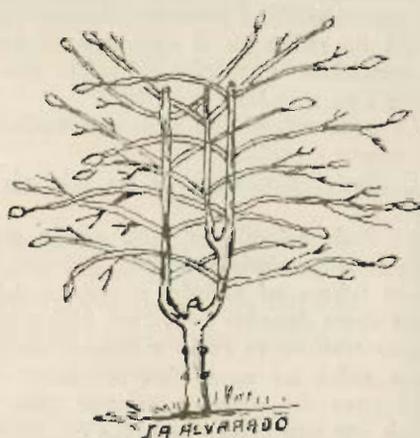
a) Requerir un trabajo constante de deschuponado y desgranado, para que el café no degenera, por lo cual exige más vigilancia;

b) No adaptarse a cualquier clase de cafetos;

c) Retrasar la maduración unos 30 a 40 días; y,

d) Arruinar cafetos buenos, cuando los arbustos se abandonan al deschuponado o a las podas periódicas de ventilación y aclarado.

Su desventaja mayor, es la de no adaptarse a cualquier café, como erróneamente se hace en buen número de fincas, pues si esta poda se practica en árboles viejos, de poco ramaje bajo o degenerados, en plantaciones de tierra mala o enfermas de la raíz no hace más que mermar la producción y constituirse en una atención molesta y constante.



Número 3.—Cafeto de varios ejes, podado al estilo colombiano con limpieza de todas las ramas bajas. Estos son los tipos de poda colombiana que se pueden hacer en el café.

**Principios fisiológicos en que se basa la poda colombiana y de cafetos reprimidos en altura**

La poda colombiana se basa en dos principios fundamentales de fisiología del cafeto: primero, que el fruto se produce siempre en axila nueva y por lo consiguiente el arbusto tiene la tendencia a ir creciendo en altura, para reponer las axilas agotadas; y segundo, porque en el libre curso de la savia, ésta tiene la tendencia a fluir preferentemente hacia las puntas de las ramas y ejes y por lo consiguiente alimentan mejor las yemas terminales restringiendo el desarrollo de ramas secundarias. En consecuencia, obstaculizando el libre curso de la savia, mediante la extirpación de la copa alta del arbusto, ésta se concentra en las partes dejadas y estimula las yemas latentes, formando ramas secundarias y multiplicando las axilas nuevas, en un eje de altura más conveniente y ventajosa para el productor y alimentando exclusivamente órganos destinados a la fructificación, eliminando madera inútil.

**¿Qué clases de cafetos son los más adecuados para someter a la poda colombiana?**

Este es el factor que determina el fracaso o el éxito de la poda y en consecuencia es necesario tenerlo presente; hay que saber elegir bien al sujeto adecuado.

La condición principal, es que el cafeto tenga mucha rama lateral baja, o como se dice en términos vulgares, *arbustos de base bien tupida de ramas horizontales*. Esta condición es mucho más importante que la edad y grosor de los tallos. Si la poda es de las que restringen el natural crecimiento de la planta, el cafeto que se halle escaso de ramas fructíferas en la longitud del eje que se deja, será de mala producción y defectuosa, porque la planta es muy renuente a reponer ramas laterales extirpadas accidental o intencionalmente, y lanzará 95 chupones por 5 laterales en los tallos reprimidos y en muchos casos no dará una nueva rama fructífera por más que se abone o deschupone.

Esto quiere decir que es imprudente operar en arbustos *pobres de ramas en la base*,



Número 5.—Parcela N° 18 podada al estilo colombiano de eje múltiple a 175 cms. de altura y dejado todo el ramaje bajo. (Estación Experimental de Santa Tecla).

en plantas de aspecto raquílico, o enfermas de la raíz. Estas últimas no tendrán la actividad necesaria para formar palmillas de rápido crecimiento, para sostener una cosecha ventajosa.

### Cómo se opera en la poda colombiana

Dos métodos se pueden seguir para convertir cafetos a la poda colombiana:

a) Operando desde el almácigo para llevar al campo arbolitos adecuados; y,

b) Formando los que ya han sido trasplantados en su sitio definitivo.

El primero de éstos, es aconsejable para la poda de eje múltiple, porque operando desde los almácigos, se trasplantan cafetos de dos o más ejes, y se gana tiempo muy apreciable. Para la poda colombiana de un solo eje, es prácticamente igual operar desde los almácigos o directamente sobre los sujetos ya plantados en el campo.

### Poda de formación; para cafetos de un solo eje o de eje múltiple

Cuando se opera directamente en árboles productores, o que empiezan a iniciar su cosecha, el cafetalero debe dejar que los cafetos adquieran o tengan una altura apropiada. Si piensa dejarlos a una altura uniforme de 140 centímetros, esperará que éstos tengan por lo menos, unos 160 a 170 centímetros de eje, para cortar en madera ya un poco dura y evitar que se rajen fácilmente los tallos. En madera tierna, siempre hay un porcentaje que se revienta con el menor tirón de las ramas, y por lo consiguiente, hay que rebajar la altura para reparar este defecto, cuando se corta en madera tierna.

Tenido el sujeto apropiado, "árboles de altura un poco mayor de la que se piensa dejar, vigorosos y bien poblados de ramaje lateral bajo", sean jóvenes o de edad mediana, se principia por suprimir toda la copa o parte alta hasta la medida deseada en todos los ejes cortando en bandera o sin ella, pero lo menos un dedo sobre el último nudo que más se aproxima a la altura requerida.

Como segunda operación, se procede a despuntar todas las ramas laterales quitando la yemita tierna del extremo, y todos los chupones del eje que estén un poco cortos en longitud, si es de un solo tallo. El despuntado de todas las ramas, es operación muy importante aunque no indispensable, pues el simple descope de la planta, cuando el arbusto está bien alimentado, pronto producirá ramillas secundarias formando palmillas. El despunte, sin embargo, activa considerablemente esta reacción haciendo que las ramas primarias, se multipliquen en mayor cantidad y crezcan con más rapidez, con lo que se gana tiempo, y se obtiene un follaje más denso y fructífero. Si no se ataja el crecimiento de las ramas laterales mediante el despunte, puede suceder también que éstas, en vez de formar palmillas, se alarguen considerablemente y arrastren, formando un esqueleto defectuoso, o se unan con las de los cafetos vecinos impidiendo el paso en la plantación. Con los cortes indicados, se tiene el árbol arreglado al estilo colombiano.

### Poda de sostenimiento o de mantención de forma

Las operaciones posteriores para evitar que la planta degenera en un follaje excesivamente tupido, o se aparte de la forma que debe conservar y no se quite ventilación, se deben de practicar a intervalos determinados. Esto comprende tres trabajos:

a) "deschuponar todas las veces que nacen hijos en los tallos."

Este trabajo se hará cada 15 ó 20 días o sea unas 20 ó 25 veces por año, según se vea la rapidez con que brotan los nuevos chupones. El deschuponado constante, tiene una función esencial en esta poda y no se debe abandonar pues tan pronto como se deja crecer y desarrollarse un chupón en cualquier parte del eje, se disminuye la reacción en las ramas laterales; brotan menos ramas secundarias, y se alargan con mucha perezosa, las que ya han lignificado.

b) Podar después que florece el cafeto todas las ramas hasta donde han echado flor,

o si se quiere, sólo se repite el despunte, suprimiendo las yemas terminales de cada rama y palmilla. La primera operación sin embargo, es más beneficiosa y acelerará considerablemente la multiplicación de las palmillas, que darán la nueva cosecha.

c) "Extirpar toda ramilla débil, duplicada, volteada hacia atrás, seca, lavada, o que se entrecruza con las demás quitando ventilación y luz a la parte central de la planta". Despuntar todas las ramas que arrastran o son excesivamente largas, para mantener un cafeto de nutrición bien equilibrado y favorecido por una buena ventilación. Los cafetos a los cuales se deja un follaje demasiado denso y oscuro, rinden poco, se van mucho en hojas, y forman sitios ideales para algunas insectos.

Para llevar a cabo estas tres operaciones indispensables, la mejor guía del productor será el aspecto del cafeto, pues hay muchos que, fuera de los deschuponados frecuentes, no exigen estos trabajos completos, sino cada dos o tres años.

### Productibilidad de los cafetos podados al estilo colombiano

Aquí viene el punto crítico y constantemente discutido, y sobre el cual tendré que apelar a los datos experimentales que he obtenido en relación a esta poda, para que el propio cafetalero, calcule su rendimiento y sus cualidades relativas al peso y porcentajes de desperdicios.



Número 4.—Sección Sur de la Parcela N° 18 podada al estilo colombiano de eje múltiple. Véase el vigor y uniformidad de los cafetos. (Estación Experimental de Santa Teres).

Producción relativa de nuestras diferentes podas experimentales en la Estación de Santa Tecla, en parcelas enteras con árboles de distintas condiciones de desarrollo

Este cuadro indica libras de café maduro por cafeto

<i>Clase de poda empleada en la parcela</i>	<i>Cosecha</i> 1939-40	<i>Cosecha</i> 1940-41	<i>Total en las</i> <i>dos cosechas</i>
Colombiana 1 eje, 1.40 m con amputación de ramas hasta 40 cm del suelo . . . . .	0.64	2.76	3.40
Celombiana eje múltiple, a 1.75 m con todo su ramaje bajo . . . . .	2.06	2.18	4.24
Poda Taillé sombreada . . . . .	7.36	5.78	13.14
Cafetos agobiados, sombreados . . . . .	3.54	2.06	5.60
Cafetos sin poda, sombreados . . . . .	4.68	1.96	6.64
Cafetos de chupón alto, sombreados . . . . .	6.16	5.84	12.00
Poda mixta sombreada . . . . .	3.92	3.24	7.16
Poda mixta sin sombra . . . . .	4.40	0.34	4.74



Número 8.—Efectos de la poda colombiana sobre las ramas primarias del cafeto. Esta rama cortada de un ejemplar de 2 ejes, tenía lo siguiente:

Longitud de la rama . . . . .	146 cms.
Ramas secundarias y terciarias . . . . .	14 cms.
Longitud de las ramas secundarias . . . . .	642 cms.
Axilas en total . . . . .	114 pares
Número de ramas primarias en el cafeto iguales a esta . . . . .	43
Frutos contenidos en esta rama . . . . .	332

(Estación Experimental de Santa Tecla).

## Cantidad de cerezas maduras que entraron como promedio en libras

<i>Sistema de poda empleado</i>	<i>Cosecha</i> 1939-40	<i>Cosecha</i> 1940-41	<i>Promedio en</i> <i>dos años por</i> <i>libra</i>
Colombiana 1 eje, altura 1,40 m con amputación de las ramas a 40 cm del suelo	293	270	281
Colombiana eje múltiple, a 1,75 m de altura dejando todo ramaje bajo	299	300	299
Poda Taillé	309	293	301
Cafetos Agobiados	344	279	311
Cafetos sin poda, sombreados	349	301	325
Cafetos de chupón alto, sombreados	300	277	288
Poda mixta sombreada	314	299	306
Poda mixta sin sombra	361	306	334

## Porcentajes relativos de rendimiento en café vano y desperdicio por caféto

<i>Sistema de poda empleado</i>	<i>Cosecha</i> 1939-40	<i>Cosecha</i> 1940-41	<i>Promedio en</i> <i>dos años por</i> <i>caféto</i>
Colombiana a 1,40 m de altura	3.28	2.03	2.65%
Colombiana a 1,75 m de altura	2.79	2.77	2.78%
Poda Taillé, sombreada	3.53	5.30	4.51%
Cafetos agobiados, sombreados	4.07	5.57	4.82%
Cafetos sin poda	10.31	25.05	17.68%
Cafetos de chupón alto sombreados	1.00	5.95	3.97%
Poda mixta sombreada	4.46	6.69	5.57%
Poda mixta sin sombra	27.62	57.14	42.39%

Estos cuadros, pues, comprueban de manera concluyente que la poda colombiana da un fruto más pesado, cosechas sostenidas y ascendentes cuando la mayor parte de las otras bajaron considerablemente en producción; y reducción en los cafés desperdicios, "tres cualidades muy valiosas". Con respecto a su productibilidad por caféto, nos deja mucho qué desear, pero hay que tener en cuenta que los árboles usados eran viejos, y en su mayoría de ramaje alto, que al descoparse perdieron mucha ramilla fruc-

tífera. Para 1941-42, ambas parcelas, presentan una alza en cosecha muy apreciable, por estar ya mejor formados aún en los más degenerados.

Que los cafetos al estilo colombiano, son susceptibles de dar un rendimiento elevado y tan bueno como los de libre crecimiento, lo voy a comprobar con el experimento siguiente:

Uno de los cafetos sanos y jóvenes de nuestra parcela, podada a este sistema, dejándole una altura de 1,75 m, y sin ampu-



Número 6.—Dibujo que enseña los sitios donde se poda para convertir un café a la poda colombiana.

tar el ramaje bajo, con dos ejes vigorosos, nos dió lo siguiente:

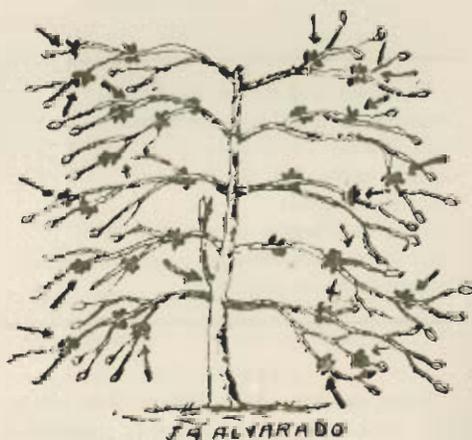
Ejes principales en total	2
Ramas primarias sobre los ejes	43
Ramas secundarias nacidas de las laterales	276
Frutos distribuidos en todas las ramas	8.056

Tomando un promedio de 300 cerezas en libra de maduro, este ejemplar hubiera podido dar una cosecha de 26.85 de café maduro, él solo. Por manzana de 1.111 arbustos sembrados a 3x3 varas, teóricamente nos da 298.30 de maduro, o 59.66 libras oro al 5x1, producción que se puede calificar de excelente.

En la Estación, la poda de formación del primer año, nos resultó costando ₡ 9.90 por manzana de árboles adultos. La poda de sostenimiento en los años subsiguientes, a ₡ 12.25 haciendo 20 deschuponadas anuales y arreglando los cafetos una vez después de la cosecha, calculando el precio de jornal a ₡ 0.50. Si en lugar de hombres, el caficultor emplea mujeres para esta última

operación de sostenimiento y deschuponado, que no requiere gran ciencia aprender, el mismo resulta costando por manzana, alrededor de ₡ 4.90 a ₡ 5.00, cantidad que no tiene nada de excesiva, como a simple vista parece el sostenimiento de la referida poda.

Esta Estación es de parecer que los señores caficultores pongan en ensayo la poda colombiana en pequeños grupos de cafetos para observar su rendimiento y ventajas, eligiendo arbustos apropiados para ella, como se ha explicado, pues es un sistema que puede mejorar mucho la producción y calidad de nuestro producto exportable, y a la vez disminuir los porcentajes de cafés desperdicios, vendibles a precios poco remunerativos. En pequeños grupos, se puede aprender la técnica a seguir, con la ventaja de hacerla con pleno conocimiento de sus posibilidades de rendimiento, e irse adaptando gradualmente a mayores expansiones si se viera que es conveniente.



Número 7.—Dibujo que indica la reacción que se obtiene en la poda colombiana y los sitios donde se poda para sostener la forma del arbolito. Córtese hasta donde hay fruto en las ramas laterales y deschupónese siempre que vngan brotes en cualquier parte del tallo que se deja.

---

## HAROLD BELLWOOD

### Aviador inglés muerto en su puesto de honor

La noticia de la muerte del joven aviador inglés HAROLD BELLWOOD ha conmovido hondamente a los empleados del Instituto de Defensa del Café porque con ellos mantuvo excelentes relaciones durante los seis meses de su permanencia en Costa Rica, donde supo ganar la sincera estimación que su conducta inspiraba.

.....  
Hombre de singular preparación, no obstante sus dieciocho años de edad, apenas contados, el señor Bellwood fue enviado a Costa Rica por la Humber Fishing and Fish Manure Company, de Hull, Inglaterra, a fin de que aprendiera un poco de español para el mejor desempeño de sus funciones en aquella respetable casa. En el Instituto de Defensa del Café hizo su práctica y podemos decir que en pocos días aprendió lo bastante para hacerse entender sin mayor dificultad.

La inminencia de la Guerra en Europa lo obligó a regresar a su patria a la cual quería prestar sus servicios como Aviador. Si no había guerra o si de ella quedaba con vida se casaría con una inglesita encantadora cuya fotografía no abandonaba nunca y se vendría a vivir a Costa Rica porque éste era el país más lindo del mundo. Ese deseo y esa constante expresión de su cariño por nuestra tierra, eran motivo de sus frecuentes cartas a sus amigos del Instituto, cartas correctamente escritas porque el amigo Bellwood siguió practicando el español a base de lo que aquí había aprendido.

El destino lo privó de la vida. Como todo un valiente aviador de las Reales Fuerzas Aéreas de Inglaterra, murió en su puesto de honor, haciéndole frente a los bombardeos enemigos y orgulloso, seguramente, de morir por su Patria.

Lleguen estas expresiones de cariño y simpatía hasta el lugar en que reposan los restos de Harold y acepten sus familiares y Jefes la más sentida manifestación de hondo pesar por la desaparición del amigo noble y del gentil caballero Bellwood.

---

## Las Aráceas

Por el Profesor Anastasio Alfaro

Ofrecemos hoy el dibujo del dasheen o malanga, tomado de las "Plantas útiles de Colombia", por Enrique Pérez Arbelaez. Es una planta típica de la familia Aráceas, con su cebolla rojiza, peciolo largos, hojas cordiformes y tubérculos hermosos. En Costa Rica se produce muy bien, desde hace muchos años, así como en las Antillas y América tropical, por ser una planta de origen africano, que viaja con la gente de color, como alimento preferido, lo mismo que el ñame; su cultivo es fácil y la producción abundante, en tubérculos alimenticios. Por otro lado, su gran tamaño y belleza especial, le permite ocupar un lugar preferente entre las plantas de ornato.

Nuestro Boletín de Fomento publicó en julio de 1913 un precioso grabado del tubérculo del dasheen, que vale la pena de consultarlo para obtener una idea exacta de la forma y tamaño de este producto alimenticio. Su facilidad de cultivo es tan grande,

que los pedazos abandonados en el suelo se reproducen, brotando plantas nuevas en todo el terreno removido.

La hoja de pata (*Xanthosoma roseum*) crece al borde de los pantanos y riachuelos, tanto en la meseta central como en ambas vertientes del país; de igual manera se halla en toda la América Central, desde Panamá hasta México; por sus grandes hojas, de un metro de amplitud, llama la atención en el bosque tropical y la siembran, a la orilla de los estanques, como planta de ornato, completando su belleza una gran espata floral, de color rojizo en su base y blanco de marfil en la campana superior; el espádice interno es blanco y mide veinte centímetros de largo, remediando el conjunto una vela de esperma protegida por lujoso quinqué.

El tronco de la pata alcanza tres metros de alto y veinte centímetros de diámetro, cuando crece en condiciones de humedad a-



Dasheen o Malanga (*Colocasia esculenta*, L.)

bundante, como en la falda oriental del Volcán Turrialba.

El Doctor Calvert, en su libro sobre Costa Rica, se refiere con entusiasmo a esta planta y dice, que los ejemplares observados por él en Alajuela, tenían las hojas inclinadas en ángulo recto sobre la línea del pecíolo. Posteriormente me han asegurado, en aquella misma región, que sancochan los tubérculos de la pata para engordar cerdos, con resultados satisfactorios, pero nunca se han usado como alimento humano.

Debo a doña Amparo de Zeledón el placer de tener a la vista una lengua del diablo, perteneciente al género *Anthurium*. Es una gran cepa que tiene muchas hojas oblongo-lanceoladas, de quince a veinte centímetros de largo, con pecíolos rígidos, de diez centímetros de longitud e inflorescencia roja, de forma de estandarte, que mide cinco por cuatro centímetros de amplitud; el pedúnculo es delgado y largo, y el fruto enroscado, de color rojizo, que luego se torna gris verdoso, al secarse la flor. Esta joya de los invernaderos procede del monte Aguacate, pero también se halla en Guatemala, y desde 1850 se ha propagado en los jardines de Europa y Norte América, lográndose modificar el color, por medio de hibridación.

Esta familia tiene ciento veinte y tres especies, distribuidas en veinte géneros: diez de ellos con una especie solamente, como la cala y la lechuga de agua, a que nos referimos en artículo anterior; pero otros tienen mayor número y alguno de ellos abarca casi la mitad de todas las formas nacionales, distribuidas en el bosque de ambas vertientes, desde la cumbre de los volcanes hasta las llanuras húmedas del Atlántico y la cuenca de los ríos, en el océano Pacífico.

Pocas plantas hay que se presten a conjeturas tan contradictorias como las Aráceas: a una de esas le llaman Corazón de Jesús y a otra lengua del Diablo, que son los símbolos opuestos del bien y del mal, respectivamente; a una le dicen lotería atribuyéndole la propiedad de atraer la suerte y la cultivan con amor en todas las casas, mientras otras se conocen con el nombre de comida de culebra y las cortan donde quiera que se

hallan; tampoco faltan médicos investigadores que pretenden encontrar saptotoxinas, en muchas de ellas, capaces de predisponer el organismo humano para recibir el virus de la lepra, mientras algunos curanderos sospechan propiedades medicinales en muchas de estas plantas. Nada diremos de su aplicación en la fábrica de canastas, ni del alto valor decorativo, como plantas de ornato, a pesar de la humildad con que viven, en los pantanos, riachuelos, al pie de los árboles, en lo más recóndito del bosque sombrío.

La *Montrichardia arborescens* es una planta de tres metros de alto, propia de los riachuelos, aguas estancadas y pantanos abietos, especialmente al lado del Atlántico. Su tallo se mantiene erguido, gracias a duras raíces que le permiten agarrarse al suelo con firmeza; tiene grandes hojas, en forma de arpones, de pecíolo largo; la inflorescencia es grande, blanca y vistosa, como la de la cala; su distribución geográfica abarca toda Centro América, desde Guatemala hasta Colombia.

La chirravaca que tenemos en la meseta central es conocida científicamente con el nombre de *Monstera pertusa*. Su tallo trepador se arrastra por la corteza de los árboles, agarrándose con raíces fuertes, hasta de metro y medio de largo, que cuelgan a veces como las raíces de la hiedra o del ficus, llamado mata palo. Las hojas de chirravaca son agujereadas, de forma oval, pecíolo rígido, acanalado, cuya longitud alcanza sesenta centímetros, incluyendo lámina y pecíolo, por mitades, aproximadamente. El espádice mide siete centímetros de largo y la espata es tan pequeña, que apenas lo cubre, forrándolo, como si fuera una cápsula.

Otra aráceas llamativa por su forma, es el *Philodendron tripartitum*, de color verde lustroso, con hojas de pecíolo largo, cilíndrico de cuarenta centímetros de longitud y lámina partida en tres, cuyo lóbulo central mide treinta centímetros, del medio de la hoja a la punta. Las espatas salen de las axilas foliares y se levantan a quince centímetros de alto, sobre un pedúnculo de igual tamaño; también las hojas nuevas brotan al

extremo del tallo, protegidas por una espata amarillenta, que al secarse dejan marcas circulares al pie de cada pecíolo. Quizá el color rojizo del fruto ha motivado el nombre vulgar de "comida de culebra."

La inflorescencia se abre a mediados de noviembre, mostrando el espádice blanco, de un decímetro de largo y doce milímetros de grueso, protegido por una espata verde por fuera y pálida por dentro, con cierto tinte castaño en la base interna. Al marchitarse las hojas de esta planta, toman un hermoso tinte amarillo de oro, al menos en plantas más pequeñas, que pudieran pertenecer a una especie diferente, del mismo género. Después de permanecer abierta la espata floral por un día, vuelve a cerrarse, como un santuario, sin que pueda notarse la diferencia entre los espádices fecundados y los que están vírgenes, hasta después de madurar el fruto.

En las montañas de San Ramón encontró don Alberto Brenes una especie nueva, que el Profesor Standley denominó *Philodendron Brenesi*. Es una planta epífita, de tallo trepador y hojas de color verde y miden treinta centímetros de largo, por quince de ancho; el pecíolo es casi tan largo como la lámina de la misma hoja y las nervaduras igualmente fuertes. Así como ésta pudieran citarse muchas otras, que son el encanto de los bosques tropicales desde México hasta el río Amazonas.

Esta familia debe ser una de las más antiguas, porque tiene plantas acuáticas, formas palustres, otras terrestres y muchas epífitas, dotadas de raíces adventicias, de manera que han podido pasar por los tres elementos de vida conocidos, agua tierra y aire, modificando sus órganos de reproducción, hasta dejar especies capaces de vivir unas en el estanque, otras en los pantanos, unas en el suelo y otras sobre los árboles. La última especie a que nos referimos, estaba al pie de un higuero, entre las piedras del río Jorco, sin tocar la tierra con sus raíces.

Pocas familias habrá que presenten una variedad tan grande de formas y tamaños, en un centenar de especies, como las aráceas: hay plantas que tienen hojas con pecíolo de

setenta centímetros de largo, y lámina peltada de cuarenta, cuando otras de la misma cepa, no llegan a la tercera parte, en tamaño. Las plantas terrestres se propagan por rizomas y la lechuga de agua por estolones flotantes, mientras las epífitas ascienden por el tronco de los árboles, con sus hojas envainadoras, hasta la cumbre de las ramas, formando en el bosque verdaderos jardines adventicios.

En medio de tanta variedad de tamaños, formas y colorido, se mantiene la mayor armonía: muchas hojas peltadas, miden, por el ancho, la mitad de su longitud y el pecíolo es igualmente largo, dando al conjunto un aspecto encantador.

Hay al lado de estas plantas una gran variedad de begonias, de tallos erectos, de medio metro de alto, desnudos, con hojas alternas, de pecíolo corto y lámina en forma de ala, de un decímetro de largo y color verde tierno, lustroso, en cuyas axilas terminales se forman pequeños racimos de flores encarnadas, que parecen de concha nácar, con una borla de estambres amarillos al centro. Los pedúnculos alcanzan doce centímetros de longitud y presentan un tinte carmesí, como los pedicelos; dos sépalos rosados al dorso y blanquecinos al frente, de dos centímetros de diámetro, junto con dos pétalos blancos, aquillados, forman el conjunto de estas flores delicadas. Por la forma de las hojas, llaman estas begonias "Alas de ángel".

Los jardineros de la meseta central cultivan la *Begonia plebeya* que es una planta de rizoma rastrero, hojas dentadas, de pecíolo tan largo como la misma lámina, de quince centímetros; por encima son de un verde aceitunado y al dorso color de vino tinto, pubescentes y con ocho nervaduras principales. El vástago floral, de medio metro de largo, presenta al extremo dos bifurcaciones opuestas, donde brotan las flores, igualmente pareadas, con sépalos ligeramente rosados, de un centímetro de amplitud, en cuya unión aparecen los estambres amarillos; cada pedicelo protegido por una bráctea color de rosa y el conjunto remeda un

abanico desplegado de cuatro ramos florales.

Hay otra especie cultivada en diversos lugares, por su belleza superior; tiene un rizoma peludo y grueso, con hojas de un palmo de amplitud y pecíolos largos, erectos, cubiertos de escamas punteadas; la nervadura consta de siete venas, que marcan el centro de otros tantos lóbulos, desnudos en su parte superior y pubescentes al dorso; las flores son rosadas, en ramo vistoso al extremo de un vástago escamoso, que se levanta entre la numerosa agrupación de hojas, como si fueran estandartes de un compacto desfile escolar.

En muchos países está considerada esta begonia como uno de los mejores atractivos de parques, invernaderos y jardines privados. Solamente en Honduras, Guatemala y México se ha encontrado esta especie en estado silvestre.

Entre las begonias cultivadas hay una que llaman "Estrella del Oriente", por la forma de las hojas, que tienen siete lóbulos, correspondientes a otras tantas venas, escamosas al dorso, de quince centímetros de largo; el pecíolo tiene la misma longitud, pero es grueso, finamente estriado y muy escamoso; en cambio el rizoma parece una papa desnuda. Lo más interesante es el vástago

floral, de sesenta centímetros de alto, pubescente, con dos ramos de flores encarnadas. Las de arriba tienen los estambres y las de abajo los pistilos, sobre cápsulas triangulares, dotadas de una aleta ancha y dos angostas, que forman con los sépalos rosados una cámara nupcial encantadora.

Sobre las peñas, al margen de los ríos, en la meseta central, hay otra especie, conocida con el nombre de *Begonia barbara*, cuyo rizoma es grueso y tendido, del cual se levantan las hojas de pecíolo largo, ligeramente pubescente; una lámina casi oval, de borde dentado, con siete nervaduras, forma el cuerpo de la hoja; su tamaño alcanza diez y siete centímetros de largo, hasta la punta, por siete de ancho, o algo más. En su base parecen estas hojas cordiformes, como es lo corriente en la gran mayoría de estas plantas y su aspecto general es el de hojas completamente desnudas. Los ramos florales se levantan más alto que las hojas; son desnudos y abundantes en florecillas blancas, ligeramente rosadas, cuando tienen forma prismática triangular, puntiagudas en su base, con las aletas truncadas al extremo, dos de ellas iguales, de centímetro y medio de largo, así como la tercera, que se diferencia solamente por ser más angosta que sus dos compañeras,

*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".*

## INSTITUTO VITAL BRAZIL

Por el Lic. Carlos Viquez

En la Bahía de Río Janeiro, enfrente de la ciudad que lleva este nombre, está la ciudad de Niterói.

Hace unos veinte años en un precioso valle cerca de ésta, fue instalado el Instituto Vital Brazil, centro científico de gran altura, donde se hacen los sueros antiofídicos que llevan su nombre.

El doctor Vital Brazil a principios de este siglo fundó y regentó por muchos años el Instituto Butantán, que también es ampliamente conocido en todo el mundo.

En una visita general observamos una gran cantidad de edificios muy amplios y separados. El serpentario con su numeroso grupo de pabellones que parecen casetas de castores. Grandes potreros, donde se ven cantidades de caballos sueltos esperando su turno para ser usados en la producción de sueros. Amplias caballerizas donde han sido muchos caballos ya inyectados con aparatos

especiales, sujetos para la inyección y poderlos a su debido tiempo sangrar. En uno de estos cuadros vemos un caballo listo para ser sangrado. Un amplísimo laboratorio con todo lo necesario para dosificar la fuerza de los sueros y controlar su pureza química y bacteriológica; otras secciones para las pruebas serológicas. Una biblioteca con revistas y libros de todas partes del mundo y en muchos idiomas, para que el personal esté al tanto de todas las novedades científicas de este ramo. Una sala en donde en frascos rigurosamente etiquetados y con todas las precauciones se guardan ya listos los venenos de las serpientes. Un laboratorio de química con todo lo necesario para las investigaciones. En fin, un pequeño Hospital para los accidentes. Sería larguísimo seguir enumerando todos los departamentos de este amplísimo Instituto. Allá una pléyade de sabios se dedica no sólo a la hecuba-

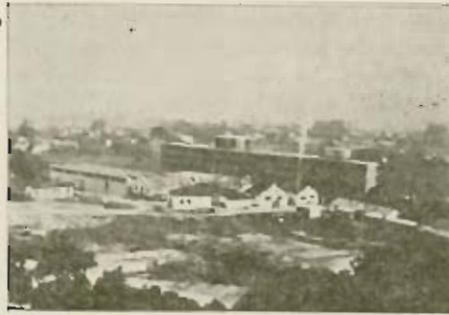


Instituto Vital Brazil

ra de sueros antiofídicos sino a toda clase de investigaciones científicas en la Medicina, Química, Parasitología, Veterinaria, etc. Ellos fabrican toda clase de sueros para uso humano, como los diftéricos, tetánicos, estreptocócicos, etc., toda suerte de vacunas, productos opoterápicos, todas los sueros y vacunas para uso veterinario, productos químicos, inyecciones. Su trabajo es inten-

sísimo y lanza al comercio más de 700 preparados. Esto da idea de la actual labor de este centro. Gracias a él, nuestros finqueros usan vacunas de altísima calidad y a un precio muy bajo.

Podríanse llenar muchísimas páginas sobre este centro científico que no sólo honra a su país sino a toda la América.



Vista parcial del Instituto Vital Brazil  
Biblioteca, Laboratorio, Cuadras

## Librese 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)

## Inoculación de las semillas leguminosas

Las plantas de la familia de las leguminosas, tales como la alfalfa, el trébol, el chícharo de vaca y el frijol de soya, tienen la propiedad de crecer en asociación de ciertas bacterias, y como resultado, hacer uso del nitrógeno atmosférico. En este aspecto difieren de casi todas las demás plantas que solamente pueden obtener este elemento esencial de los compuestos nitrogenados del suelo, que generalmente son escasos. Cuando existe esta asociación de bacteria y leguminosa, se forman unos nódulos característicos en el sistema radicular de la planta huésped, y es dentro de estos nódulos donde se encuentran las bacterias asimiladoras de nitrógeno. La bacteria absorbe el nitrógeno del aire y lo pasa a la planta para su desarrollo.

De esta asociación se obtienen dos resultados benéficos. Primero, la leguminosa obtiene una cantidad de nitrógeno que le permite un crecimiento vigoroso. En el caso de la alfalfa, trébol, y otros pastos leguminosos, una inoculación eficiente con la bacteria apropiada ayuda eficazmente el establecimiento rápido de un buen herbaje. Segundo, se dispone de un método para aumentar el contenido de nitrógeno del suelo. Cuando las leguminosas del tipo de abono verde se entierran en la época apropiada, se agrega al suelo el nitrógeno que se tomó del aire, guardándose temporalmente en los tejidos de las plantas como compuestos nitrogenados. Si está ausente la bacteria apropiada, no se pueden esperar estos beneficios y en estas condiciones, es esencial la inoculación de la semilla con un cultivo puro de este organismo.

Debe tenerse presente que la mayoría de estas bacterias poseen una acción selectiva, lo que permite dividir las en un número de

tipos diferentes. Cada tipo puede inocular solamente cierta leguminosa o grupo de leguminosas. Las leguminosas más importantes en la agricultura pueden separarse en siete grupos necesitando cada grupo un tipo diferente de bacteria, que no se asocia a leguminosas de otro grupo. Estos grupos son: 1º—Alfalfa, 2º—Trébol, 3º—Chícharo de vaca (que incluye maní y faseolus), 4º—Guisantes, (que incluye arvejas y habas), 5º—Frijoles, 6º—Frijol de soya, 7º—Lupino o altramuza.

Las bacterias que pertenecen a cada uno de estos tipos varían entre ellas en su capacidad de asimilar nitrógeno, y mientras algunas son muy eficientes en la fijación de este elemento, otras tienen valor relativamente pequeño o nulo.

Cuando se proveen cultivos puros para inoculación deben seleccionarse solamente aquellos tipos que son realmente eficientes.

De lo anterior se desprende como muy aceptable: 1º, que es muy deseable sembrar en terrenos nuevos únicamente semillas inoculadas, 2º, que es incorrecto suponer la presencia de la bacteria apropiada para una leguminosa porque otra leguminosa desarrolló antes en el mismo terreno con buen éxito, 3º, que si se obtiene una cosecha moderada o aun buena de cierta leguminosa es razonable suponer que se obtendrá un mayor beneficio inoculando la semilla con la bacteria apropiada en las siguientes siembras.

La bacteria apropiada que ha sido aislada de los nódulos por métodos bacteriológicos se supe al agricultor como un cultivo desarrollado sobre la gelatina en frascos de dos onzas. Con cada frasco se suplen tres gramos de un estimulante bacte-

rial, fosfato de calcio. El inoculante de un frasco es suficiente para tratar hasta 60 libras de las semillas más grandes como las de chícharo de vaca, o 30 libras de las semillas más pequeñas como trébol o alfalfa. El proceso de inoculación es muy simple y consiste en mojar las semillas con una suspensión de las bacterias en leche descremada. El fosfato de calcio se disuelve en media pinta de leche descremada y luego se vierte sobre esta mezcla todo el contenido viscoso bacterial de la botella. Para hacer esto, vierta un poco de la leche dentro de la botella y colocando el pulgar sobre la boca, agítense vigorosamente y luego viértase de nuevo en el resto de la leche. Repítase la operación varias veces hasta que toda la sustancia viscosa bacterial se haya lavado.

La inoculación de las semillas se hace amontonando éstas sobre una superficie limpia y regándolas con la mezcla, poco a poco, removiéndolas constantemente con las manos hasta que cada semilla quede moja-

da. Después de esto, las semillas se extienden en un lugar fresco y a la sombra para que sequen.

Es importante hacer notar que la semilla inoculada debe sembrarse lo más pronto posible después de la inoculación, y solamente en un suelo húmedo. Las semillas deben ser tapadas inmediatamente, ya que la exposición al sol mata las bacterias. Las semillas inoculadas no deben sembrarse al mismo tiempo de aplicar fertilizantes artificiales. Debe, si es posible, seguirse el método más eficiente que consiste en aplicar el fertilizante en el suelo húmedo un día o dos antes de sembrar la semilla inoculada.

Guarde el cultivo en un lugar fresco y oscuro, y no remueva el tapón de algodón de la boca de la botella hasta el momento de usarla. Debe usarse el cultivo lo más pronto posible después de recibido, aunque puede conservarse sin marcado deterioro por cuatro o cinco semanas. Si por algún motivo la siembra se atrasa por más tiempo, es recomendable obtener un cultivo fresco.

## 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

TEL. 3731

PUNTARENAS

TEL. 41

## Reconstrucción de un anticuado trapiche hawaiano

Por T. T. Waterman  
*Hawaiian Sugar Experimental Station*



El grabado representa el anticuado trapiche que se ha reconstruido en el Hawaiki, en el que se utilizaron las dos masas de roca diorita descritas en este artículo.

La industria azucarera del Hawaiki ha llegado a considerarse como un ejemplo tan típico del empleo de los principios científicos y de los métodos modernos de eficiencia productiva, que no siempre se recuerda que la industria en aquellas islas también tuvo su etapa primitiva, y que ya se producía azúcar en Hawaiki mucho antes de sobrevenir el sistema actual de cultivo. La Estación Experimental del Hawaiian Sugar Planter's Association adquirió recientemente una reliquia de aquella era de antaño, anterior aún a los días en que llegara al Hawaiki la primera maquinaria de hierro. Este ejemplar de otras épocas, consiste en un par de piedras que antes se utilizaban para triturar caña de azúcar, y que, provista de los accesorios auxiliares necesarios, ha sido montada en uno de los terrenos de la estación experimental, como una reconstrucción de la forma primitiva de los trapiches hawaianos.

### **Aún se usan en China y en la India**

Los trapiches de piedra para la molienda de caña de azúcar no son desconocidos, por supuesto, fuera de las islas del Hawaiki. De hecho, tales trapiches aún se usan en diversas partes del mundo, aunque es cierto que su uso está desapareciendo rápidamente donde quiera, excepción hecha de en China y en la India. En las Filipinas y en Java, las anticuadas mazas de piedra se utilizan frecuentemente como marcadoras de carreteras o en alguna forma decorativa similar.

Las mazas del trapiche a que nos referimos miden como 2 pies de altura por 2 y medio pies de diámetro, y son de roca diorita. Su origen chino queda comprobado con los antecedentes que muestran que los inmigrantes chinos al Hawaiki construían tales trapiches en tiempos de antaño. No sólo los constructores de molinos y las mazas de pie-

dra mismas, sino también las vigas de madera utilizadas en su construcción provenían de la ciudad de Cantón.

### Cómo se construían los trapiches

En esta clase de trapiches las dos mazas se montaban, según puede verse en el grabado, y eran movidos por medio de un leño impulsado por fuerza animal —caballos, bueyes o búfalos—. El leño se adhería a una de las mazas, y a medida que giraba alrededor, esta maza movía la otra por medio de dientes o bloques de madera. En años recientes, a veces se ha sustituido la fuerza animal con ruedas hidráulicas.

Las mazas y los engranajes están cortados de modo característico y sumamente ingenioso. Los encajes se labraban en la piedra para dar entrada a los bloques de madera, incluyendo un par de ejes y los engranajes. Cada maza giraba sobre un eje instalado en un encaje de forma exagonal en el fondo de la maza, y otro eje montado en la parte superior de la piedra se extendía hasta pasar por un agujero hecho con una viga de madera, la que estaba por un montante a cada lado. Uno de los ejes era más largo que el otro, y a ese era al que se adhería el leño. Los dientes para transmitir fuerza motriz de una maza a la otra consistían de bloques de madera dura, sujetos a los huecos labrados para tal objeto en la piedra. Se labraba una serie de estos huecos a todo alrededor de cada maza, cerca de la parte superior, y entonces se sujetaban a ellos los bloques de madera, de modo que encajaran en los huecos de la otra maza. Los dientes o bloques de madera se mantenían en su lugar por medio de cuñas. Evidentemente los dientes necesitaban reponerse con frecuencia, pero su empleo y el método concebido para sujetarlos revelan ingenuidad extraordinaria. Haber labrado los dientes en la piedra misma habría equivocado, por supuesto, a inutilizar por completo todo el trapiche cada vez que se rompiera o astillara un diente.

La cantidad de presión que ejerce el trapiche sobre la caña que pasa por él no ha podido determinarse con exactitud. Entre una maza y la otra hay media pulgada de "juego", y por consiguiente una caña gruesa es bien triturada la primera vez que se pasa por el trapiche. En otras épocas se acostumbraba doblar las cañas que pasaban por los trapiches la primera vez, para pasarlas nuevamente, o si no, se pasaban las cañas de dos en dos. Aun utilizando la doble trituración, tal vez no se extraía más de un cincuenta por ciento del jugo aprovechable. En la actualidad, con algunos trapiches modernos se logra obtener una extracción hasta de 99 por ciento.

Algo que sería interesante saber es si las mazas de piedra utilizadas en estos trapiches y en otros similares en diversas partes del mundo, fueron inventadas en China. Las utilizadas en Hawaii sí provinieron indudablemente de la China, pero las investigaciones jamás han llegado a aclarar la duda de su origen, o si el equipo utilizado antiguamente en Europa para triturar la caña era de tipo similar. Un examen ligero de los datos a la mano parecería indicar que era diferente, y que se parecía más al equipo utilizado para extraer el aceite de las aceitunas.

Aparte de su valor histórico, la reconstrucción del primer aparato utilizado en lo que actualmente constituye la principal de las industrias del Hawaii, encierra un interés sentimental. Los trapiches construidos de hierro, con los que principió el cambio a los métodos modernos de manufactura, fueron introducidos por primera vez a las islas en 1835, por la firma Ladd and Company. Las mazas reinstaladas en la estación experimental, fueron encontradas hace poco en el antiguo molino abandonado de Judd & Wilder, que se construyó en Kuoloa, Oahu, en 1867. Las mazas habían sido construidas como parte del piso de piedra de la sala de calderas, para servir de amarre a las centrífugas, y fueron obsequiadas a la estación experimental aludida por Mrs. F. M. Swapzy, de Honolulu.

dra mismas, sino también las vigas de madera utilizadas en su construcción provenían de la ciudad de Cantón.

### Cómo se construían los trapiches

En esta clase de trapiches las dos mazas se montaban, según puede verse en el grabado, y eran movidos por medio de un leño impulsado por fuerza animal —caballos, bueyes o búfalos—. El leño se adhería a una de las mazas, y a medida que giraba alrededor, esta maza movía la otra por medio de dientes o bloques de madera. En años recientes, a veces se ha sustituido la fuerza animal con ruedas hidráulicas.

Las mazas y los engranajes están cortados de modo característico y sumamente ingenioso. Los encajes se labraban en la piedra para dar entrada a los bloques de madera, incluyendo un par de ejes y los engranajes. Cada maza giraba sobre un eje instalado en un encaje de forma exagonal en el fondo de la maza, y otro eje montado en la parte superior de la piedra se extendía hasta pasar por un agujero hecho con una viga de madera, la que estaba por un montante a cada lado. Uno de los ejes era más largo que el otro, y a ese era al que se adhería el leño. Los dientes para transmitir fuerza motriz de una maza a la otra consistían de bloques de madera dura, sujetos a los huecos labrados para tal objeto en la piedra. Se labraba una serie de estos huecos a todo alrededor de cada maza, cerca de la parte superior, y entonces se sujetaban a ellos los bloques de madera, de modo que encajaran en los huecos de la otra maza. Los dientes o bloques de madera se mantenían en su lugar por medio de cuñas. Evidentemente los dientes necesitaban reponerse con frecuencia, pero su empleo y el método concebido para sujetarlos revelan ingeniería extraordinaria. Haber labrado los dientes en la piedra misma habría equivocado, por supuesto, a inutilizar por completo todo el trapiche cada vez que se rompiera o astillara un diente.

La cantidad de presión que ejerce el trapiche sobre la caña que pasa por él no ha podido determinarse con exactitud. Entre una maza y la otra hay media pulgada de "juego", y por consiguiente una caña gruesa es bien triturada la primera vez que se pasa por el trapiche. En otras épocas se acostumbraba doblar las cañas que pasaban por los trapiches la primera vez, para pasarlas nuevamente, o si no, se pasaban las cañas de dos en dos. Aun utilizando la doble trituración, tal vez no se extraía más de un cincuenta por ciento del jugo aprovechable. En la actualidad, con algunos trapiches modernos se logra obtener una extracción hasta de 99 por ciento.

Algo que sería interesante saber es si las mazas de piedra utilizadas en estos trapiches y en otros similares en diversas partes del mundo, fueron inventadas en China. Las utilizadas en Hawaii sí provinieron indudablemente de la China, pero las investigaciones jamás han llegado a aclarar la duda de su origen, o si el equipo utilizado antiguamente en Europa para triturar la caña era de tipo similar. Un examen ligero de los datos a la mano parecería indicar que era diferente, y que se parecía más al equipo utilizado para extraer el aceite de las aceitunas.

Aparte de su valor histórico, la reconstrucción del primer aparato utilizado en lo que actualmente constituye la principal de las industrias del Hawaii, encierra un interés sentimental. Los trapiches contruidos de hierro, con los que principió el cambio a los métodos modernos de manufactura, fueron introducidos por primera vez a las islas en 1835, por la firma Ladd and Company. Las mazas reinstaladas en la estación experimental, fueron encontradas hace poco en el antiguo molino abandonado de Judd & Wilder, que se construyó en Kuoloa, Oahu, en 1867. Las mazas habían sido contruidas como parte del piso de piedra de la sala de calderas, para servir de amarra a las centrífugas, y fueron obsequiadas a la estación experimental aludida por Mrs. F. M. Swanzy, de Honolulu.

## Valiosas opiniones médicas sobre el café

Reproducimos gustosos, algunas de las opiniones que eminentes médicos y biólogos han emitido acerca del café y su beneficiosa influencia en la fisiología.

El doctor W. Z. Bastedo, en su importante obra "Farmacología y Terapéutica", publicada en Filadelfia y Londres el año 1937, declara que la cafeína, principal elemento que contiene el café, ejerce en el organismo humano saludable influencia, tal como se desprende del cuadro siguiente:

### **Cerebro**

La cafeína actúa principalmente sobre la corteza cerebral. El entendimiento se despierta, la atención se concentra y el buen humor se aviva. Del decaimiento o modorra se pasa a la actividad y a la euforia. Hay un real estímulo en las funciones intelectuales. La percepción es aguda, la sensibilidad ante el dolor se acentúa, el sentido del tacto se hace diferenciador. Un aumento en la velocidad y en la precisión de los movimientos se inicia una hora, por lo menos, después de la ingestión, y dura más o menos cuatro horas. Al escribir en máquina, pequeñas dosis aumentan el rendimiento, en tanto que altas dosis lo reducen. La calidad del trabajo efectuado es mejor, aun tomando cantidades de cierta consideración, que la obtenida de los individuos en días en que no ingieren café o cuando lo hacen en mínimas cantidades. Ensayos verificados en centenares de casos dejan ver que la persistente ingestión de café no ocasiona malos efectos permanentes en el corazón, órganos digestivos o riñones.

### **Médula**

La cafeína estimula fuertemente los centros respiratorios, ligeramente los vasos contractores y los vagos centros,

### **Médula espinal**

La cafeína aumenta la actividad de los reflejos y tiende a mejorar la elasticidad de los músculos.

### **Presión cerebro espinal**

La cafeína alivia o quita los dolores de cabeza ocasionados por presión en dichos centros.

### **Músculos**

La cafeína aumenta grandemente la capacidad muscular.

### **Fuerza y resistencia**

Los soldados en marcha resisten mucho más cuando toman café. La cafeína, indudablemente, aumenta la capacidad del trabajo.

### **Corazón**

El corazón es escasamente estimulado o no lo es en absoluto, por el uso del café.

### **Sistema respiratorio**

La respiración es benéficamente influenciada por la cafeína.

El profesor Arthur R. Cushay en su obra "Acción de las drogas sobre la salud y las enfermedades", afirma al referirse al café, lo siguiente:

"Decididamente, el café despeja las facultades intelectuales y aumenta la capacidad humana para los trabajos físicos y mentales. La cafeína estimula el sistema nervioso central, especialmente el sector asociado con las funciones psíquicas. La comprensión se hace más fácil, el pensamiento fluye más rápido y la fatiga y modorra desaparecen. El efec-

to de la cafeína en la agudización de los sentidos ha quedado demostrado por la gran eficiencia que adquiere el tacto bajo su influencia. En los bebedores habituales de café, los efectos de sobredosisificación (aceleración de la respiración, temblor, perturbación, etc.) son producidos con mucha dificultad; el uso habitual, evidentemente, provoca cierta tolerancia. Los centros de la médula oblongada también son afectados por su acción. La droga aumenta la sensibilidad del músculo así como su fuerza absoluta y su extensibilidad, es decir, el músculo se contrae con un estímulo más débil y reacciona contra pesos mayores en mejor forma de lo que lo haría en condiciones normales. La presión sanguínea parece no ser alterada por la cafeína, presentándose en algunos individuos, aunque no muy frecuentemente, una ligera alza de 5 a 10 milímetros. El

uso de la cafeína tiende a estimular los centros vaso motores de la médula y esto produciría el aumento de la presión de la sangre si no fuera porque su acción queda anulada por un ensanchamiento simultáneo en el diámetro de los vasos, a la vez influenciados directamente por ella. La cafeína mejora la respiración, el volumen de aire aspirado aumenta y la sangre se airea mejor. Varias demostraciones del efecto diurético de la cafeína han sido dadas a conocer. En tanto que la cafeína que contiene el café produce sus efectos haciendo desaparecer la fatiga, la sensación de bienestar y tonificación producida por esta bebida, después de la comida, y que parece similar a los efectos sarmínicos de los aceites volátiles, se considera que nace de la acción que ejerce sobre el estómago los constituyentes volátiles del grano".

## EL CAFE COMO ESTIMULANTE EN LOS DEPORTES

En Inglaterra es costumbre muy antigua de los jugadores de foot-ball chupar jugo de limón durante el medio tiempo del juego.

El Dr. Robert Hutchison, insigne médico inglés y autor de varias obras sobre dietética, recomienda en su lugar una taza de café negro bien caliente y con azúcar.

Asegura que la cafeína actúa como un estimulante del sistema nervioso, quitando el cansancio y acelerando la reacción nerviosa y que el azúcar sirve de alimento muscular brindando inmediatamente nuevas energías.

El Dr. Hutchison sostiene que una taza de café bien azucarado es mucho más efectivo que el convencional limón y lo recomienda, después de muchos experimentos, como el mejor remedio para reanimar el vigor de los jugadores de foot-ball y en general de todos los atletas.

# Sigfried Olsen Shipping Co.

IMPORTACION - EXPORTACION  
TRANSPORTES MARITIMOS

Compramos en firme

## CAFE Y CACAO

SAN JOSE, COSTA RICA

TELEFONO 4433

— APARTADO 583

# 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

**Exportación de Café de Costa Rica, de la  
Cosecha 1941 - 1942, en kilos peso bruto.**

NACIONES DE DESTINO	OCTUBRE 1941		
	Oro	Pergamino	Total
Estados Unidos ...	846.126	—	846.126
Argentina .....	135.940	—	135.940
Canadá .....	82.562	—	82.562
Filipinas .....	21.000	—	21.000
Chile .....	11.900	—	11.900
Panamá .....	362	—	362
<b>TOTALES ....</b>	<b>1.097.890</b>	<b>—</b>	<b>1.097.890</b>
<b>PUERTOS DE EMBARQUE</b>			
PUNTARENAS ..	203.150	—	203.150
LIMON .....	894.740	—	894.740
<b>TOTALES ..</b>	<b>1.097.890</b>	<b>—</b>	<b>1.097.890</b>

# Cuentas de Venta

Aprobadas por la Junta de Liquidaciones de Café, de la Cosecha 1940-1941.

BENEFICIADOR	LUGAR	Precios Oficiales por fanega 1940-41	ZONA	Fecha Aprobación
André Arnoldó	La Unión, Centro.	41.00		19 Ago.
Alfaro Manuel R.	Alajuela, Sabaniilla.	44.00	B	20 Ago.
Alfaro Manuel R.	Alajuela, Sabaniilla.	46.00	C	20 Ago.
Alfaro P. Juvenal	Grecia, Sarchi.	38.85		22 Ago.
Agua Caliente Coffee Co.	Cartago, San Francisco.	45.25		11 Set.
Agua Caliente Coffee Co.	Paraiso, "La Troya".	41.70		13 Set.
Auiró Coffee States	Turrialba, Atirro.	35.75		26 Oct.
Banco Nacional de Costa Rica	Turrialba, Sta. Rosa.	39.45		1º Set.
Banco Nacional de Costa Rica	Belén, Echeverría.	45.95		29 Set.
Banco Nacional de Costa Rica	Belén, Echeverría.	51.60	Río Segund.	29 Set.
Banco Nacional de Costa Rica	Belén, Echeverría.	46.90	Sta. Ana, Al.	29 Set.
Banco Nacional de Costa Rica	Dora, Sta. María.	49.20	Sta. Ana, Bj.	7 Oct.
Bonilla Hnos. S. A.	Cartago, Tobosi.	44.00		15 Oct.
Badilla e Hijos José	Palmares, San Rafael.	41.40		28 Oct.
Cia. Merc. e Ind. Alvarado & Jurado S. A.	Cartago, Navarro.	40.00		14 Jul.
Cachi Coffee Co.	Cachí.	40.95		5 Ago.
Castro Ernesto y Alfredo	Aserri, San Rafael.	43.00		26 Ago.
Challe Sucs. S. A.	Sao. Domingo, Heredia.	38.25		1º Set.
Challe Sucs. S. A.	San Pablo de Heredia.	40.15		8 Set.
Congo Farm Co. el	Jiménez, Tucurrique.	39.35		19 Set.
Cia. Bananera de Costa Rica	Jiménez, Pejuvalle.	33.85		1º Oct.
Calderón Coto Fausto	Tilarán.	37.70		9 Oct.
Cia. Agrícola de Turrialba	Turrialba, "Aragón".	33.90	I	27 Oct.
Cia. Agrícola de Turrialba	Turrialba, "Aragón".	38.90	II	27 Oct.
Cia. Cafetalera de Tres Ríos	La Unión, San Rafael.	41.00		28 Oct.
Corrales y Hnos. León Víctor	Naranjo, Candelaria.	40.95		31 Oct.
Campos Octavio	Palmares, Santiago.	45.20		5 Nov.
Cia. Cafetalera de Palmares	Palmares, Esquipul.	43.75		7 Nov.
Cia. Agrícola de Santiago S. A.	Paraiso, Santiago.	41.40		10 Nov.

Cía. Cafetalera de Alajuela	Alajuela Centro.	38.90	Nov.	14
Cía. Cafetalera La Catalina	Sta. Bárbara.	36.35	Nov.	18
Castro O. Ernesto	Turrialba.	32.05	Nov.	17
Cía. Cafetalera Alajuela	El Brasil.	40.40	Nov.	15
Cía. Cafetalera Alajuela	El Brasil.	34.45	Nov.	15
Dent e Hijos	Montes de Oca.	46.30	Ago.	8
Domínguez F. Germán	Aserrí, La Legua.	37.25	Oct.	29
Domínguez F. Getmán	Aserrí, La Legua.	42.25	Oct.	29
Esquivel Suc. Roberto	Cartago, El Molino.	45.20	Oct.	27
Emp. Agr. Com. Lobregel	La Unión.	50.00	Oct.	25
Escalante e Hijos Luis	M. de O. San Rafael.	51.55	Oct.	10
Esquivel Suc. Roberto	Goicoechea, Calle Blancos.	44.60	Oct.	13
Escalante e Hijos Luis	Turrialba, "La Rencha".	44.55	Oct.	14
Esquivel y Hino, Fernando	Paraiso, Orosl.	40.00	Oct.	16
Escalante e Hijos Luis	San José, Las Gemelas.	50.55	Oct.	17
Esquivel Suc. Roberto	Goicoechea, San Gabriel.	40.70	Nov.	3
Fernández Peralta & C. R.	Barba.	49.20	Nov.	14
Fernández Peralta & C. R.	Barba.	44.75	Nov.	14
Flores Morales Guillermo	Belén, Potterillos.	38.90	Jul.	31
Florentina S. A. La	San José, La Uruca.	39.60	Ago.	21
Florentina S. A. La	Turrialba, Margot.	35.00	Ago.	22
Guardia Tinco Tomás	Jiménez, Las Joyas.	34.50	Oct.	7
Guistiniani Doctor A. Sucs.	San José.	48.05	Nov.	12
González Flores Ernesto	Heredia, El Carbonal.	52.50	Nov.	6
González Flores Ernesto	Heredia, El Carbonal.	49.00	Nov.	6
Hacienda La Luisa S. A.	Grecia, Sarchi.	41.50	Ago.	13
Hacienda La Luisa S. A.	Grecia, Sarchi.	39.55	Ago.	13
Hacienda La Luisa S. A.	Grecia, Sarchi.	35.60	Ago.	13
Hübbe e Hijos	San José, La Caja.	35.00	Oct.	12
Juan Viñas Sugar Coffee Co.	Juan Viñas.	37.65	Jul.	18
Koberg S. Max	Currid, Granadilla.	46.60	Ago.	28
Knohr Edwin	Poás, La Silvia.	47.00	Nov.	4
León V. Eloy	Heredia, San Pablo.	42.20	Set.	18
León y Hernández	Heredia, San Rafael.	45.00	Oct.	18
León y Hernández	Heredia, San Rafael.	43.00	Oct.	18
López Miguel C.	Atenas, La Bella.	33.00	Oct.	22
López Miguel C.	Atenas, La Bella.	30.00	Oct.	22
Montealegre de Fábrega Lupita	Turrialba, Santa Cruz.	40.15	Afo.	29
Mesas Coffee Co. Las	Paraiso, Las Mesas.	37.70	Set.	6
Monroe Ernest John	Jiménez, Chiz.	44.65	Set.	7

A

B

Intermed.

Altura

A

B

Alta.

Patio.

Alta

Patio

Baja

A

B

A

B

# BENEFICIADOR

## LUGAR

### Precios Oficiales por fanega 1940-41

## ZONA

### Fecha Aprobación

Metger Gabriela	Poás, San Juan,	36.20	I	Nov.	10
Metger Gabriela	Poás, San Juan,	38.10	II	Nov.	10
Naranjo States Co.	Natanjo, Centro.	40.60		Ago.	11
Nichaus y Co. Guillermo	Grecia, Victoria.	42.00	I	Oct.	10
Nichaus y Co. Guillermo	Grecia, Victoria.	44.50	II	Oct.	10
Nichaus y Co. Guillermo	Grecia, Victoria.	47.00	III	Oct.	10
Núñez H. Alfredo	Goicochea.	45.00		Nov.	11
Odio H. Braulio	Aserí, La legua.	44.15		Set.	17
Ortuño Manuel	Desamparados.	38.00		Oct.	8
Peralta José Manuel	Naranjo, Rosario.	36.10		Oct.	20
Peters Rudolf	Grecia, Las Trojas.	34.80		Oct.	31
Peters Rudolf	Grecia, Las Trojas.	37.00	P.P.	Oct.	31
Peters Rudolf	Grecia, Las Trojas.	39.20	A	Oct.	31
Peters Rudolf	Alajuela, R. Segund.	35.40	A. M.	Nov.	4
Peters Rudolf	Alajuela, R. Segund.	37.65	P. P.	Nov.	4
Peters Rudolf	Alajuela, R. Segund.	39.90	A	Nov.	4
Peters Guillermo	Sto, Domingo, Sta. Rosa.	37.00	P	Nov.	7
Peters Guillermo	Sto, Domingo, Sta. Rosa.	37.00	A	Nov.	7
Peters Guillermo	La Uruca.	37.00		Nov.	18
Piza Benjamín & Sucs.	La Unión.	43.40		Nov.	18
Quesada D. Rafael	San José, Zapote.	46.30		Oct.	3
Quesada D. Rafael	San Ramón, Los Angeles.	46.30		Oct.	3
Rohrmoser Hnos.	San José, Pavas.	44.65		Oct.	3
Rohrmoser Hnos.	San José, Pavas.	40.20	A	Jul.	21
Rohrmoser Hnos.	Alajuela, La Trinidad.	38.10	B	Jul.	21
Rohrmoser Hnos.	Heredia, Centro.	36.45		Jul.	28
Rodriguez Hnos.	Grecia, "El Colorado".	38.30		Jul.	28
Rojas Arias Manuel	Acosta, Palmichal.	34.95		Ago.	6
Rodriguez U. Pedro	Grecia, San Roque.	49.90		Set.	30
Rodriguez Sixto	Palmares.	45.95		Oct.	17
Ruiz Elizondo José	Palmares.	46.65		Nov.	13
Solera O. Juan María	Palmares.	46.65		Nov.	13
Sánchez L. Sucs, Julio	Heredia.	38.00		Nov.	17
Sánchez L. Sucs, Julio	San Pablo, La Saca.	45.90		Nov.	17
Sánchez L. Sucs, Julio	Heredia, San Francisco.	42.75		Ago.	12
				Ago.	18

Schroter Guido von	Desamparados, La Raya.	40.30		30
Soc. Agríc. Anón. Lindo y Co.	San Fco. La Fácifi.	41.90		3
Soc. Anónima Turmón	Goicoechea, Torres.	47.50		26
Soc. Alvarado Chacón	La Unión, San Diego.	40.75	A	16
Soc. Alvarado Chacón	La Unión, San Diego.	39.15	B	6
Soc. Alvarado Chacón	La Unión, San Rafael.	39.50		16
Soc. Alvarado Chacón	La Unión, San Rafael.	36.20	A	6
Soc. Alvarado Chacón	La Unión, San Rafael.	38.85	B	16
Soc. Alvarado Chacón	Alajuelita, Volio.	38.00	Quitazú.	8
Soc. Alvarado Chacón	Alajuelita, Volio.	35.45	A	8
Soc. Alvarado Chacón	Sto. Domin. Sta. Rosa.	37.35	B	14
Soc. Alvarado Chacón	Sto. Domin. Sta. Rosa.	39.65	A	14
Salazar Ch. Carlos	Heredia, Pirro.	42.85	S. Isidro	9
Salazar Ch. Carlos	Heredia, Pirro.	38.95	A	9
Seevers Jorge	Sta. Bárbara, Zetillal.	41.00	B	13
Seevers Jorge	Sta. Bárbara, Zetillal.	39.00	A	13
Sitrenfeld Oscar	Turrialba, Peralta.	36.35	B	20
Salas y Hernández	Barba.	43.25		24
San Andrés Hdas. S. A.	Tarrazú, S. Andrés.	41.00		5
Trejos O. Fernando	M. de O. Sabanilla.	46.60		13
Umaña J. Tobias	Tarrazú, S. Marcos.	39.20		23
Vargas S. Rafael	Barba.	34.70		11
Vargas Vda. de Sánchez Liduvina	Heredia, San Rafael.	44.80	A	25
Vargas Vda. de Sánchez Liduvina	Heredia, San Rafael.	41.80	B	25
Valerio Vda. de Hernández Juana	Heredia, San Rafael.	44.00	A	26
Valerio Vda. de Hernández Juana	Heredia, San Rafael.	41.00	B	26
Valiente Francisco P.	Heredia, San Rafael.	44.50	A	27
Valiente Francisco P.	Heredia, San Rafael.	40.15	B	27
Vargas R. Tomás	San José, La Uruca.	47.15		25
Vargas Gabriel	Tarrazú, S. Pablo.	44.55		21
Valverde e Hijos Macario	S. Ramón, Santiago.	38.60		7
Zeledón Castro Roberto	Aserri, M. Redondo.	40.00	A	22
Zeledón Castro Roberto	Aserri, M. Redondo.	35.00	B	22
Zeledón Castro Jorge	Aosta, Jorgco.	42.15	A	22
Zeledón Castro Jorge	Acosn. Jorgco.	37.15	B	22
Zeledón Castro Roberto	Heredia, San Pablo.	42.90		15
Zamorá Z. Rafael	Sto. Domingo.	42.00		29

# Embarques de Café de Costa Rica

de la Cosecha 1940 - 41, por Exportadores, Puertos de Embarque y clases de kilos, peso bruto.

EXPORTADORES	PUNTARENAS		LIMON		TOTAL GENERAL	
	Oro	Total	Orb	Total	Orb	Total
<b>A</b>						
André Arnoldo .....	89,250	89,250	—	—	89,250	89,250
Agencias Unidas S. A. ....	191,762	191,762	57,248	57,248	249,010	249,010
Aquiáres Coffe C <sup>o</sup> .....	—	—	87,500	87,500	87,500	87,500
Arce & C <sup>o</sup> José María .....	—	—	46	46	46	46
Alvarado & C <sup>o</sup> Sucs. F. J. ....	10,500	10,500	—	—	10,500	10,500
Arguedas Belliano .....	15,890	15,890	—	—	15,890	15,890
Agua Caliente Coffe C <sup>o</sup> .....	210	210	2,240	2,240	2,450	2,450
Aguilar Mercedes L. de .....	1,190	1,190	—	—	1,190	1,190
<b>B</b>						
Blanco Max .....	354,130	354,130	187,250	187,250	541,380	541,380
Banco de Costa Rica .....	—	—	239,374	239,374	239,374	239,374
Banco Nacional de Costa Rica .....	201,498	201,498	—	—	201,498	201,498
<b>C</b>						
Costa Rican Coffe House Ltd. ....	2,102,375	2,102,375	5,955,009	5,955,009	8,057,384	8,057,384
Cox & C <sup>o</sup> Frank N. ....	751,502	751,502	1,250,421	1,250,421	2,001,923	2,001,923
Cia Bananera de Costa Rica .....	—	—	88,900	88,900	88,900	88,900
Cia Cafetalera de Tres Rios .....	154,700	154,700	—	—	154,700	154,700
Cia Agricola de Poás .....	23,940	23,940	—	—	23,940	23,940
Cia Cafetalera de Alajuela .....	105,000	105,000	—	—	105,000	105,000
Condon D. J. ....	—	—	420	420	420	420
Cachi Coffe C <sup>o</sup> .....	—	—	35,000	35,000	35,000	35,000
Cia Export. e Import. Mexicana S. A. ....	—	—	815,708	815,708	815,708	815,708
Cia Agrícola Santiago S. A. ....	—	—	2,100	2,100	2,100	2,100

Ch							
Challe Sucs. S. A. ....	350.275	350.275	—	—	—	350.275	350.275
D							
Dent e Hijos .....	125.936	125.936	—	—	—	125.936	125.936
Domínguez German .....	69.920	69.920	—	—	—	69.920	69.920
Delcobijo S. A. ....	14.000	14.000	—	—	—	14.000	14.000
E							
Esquivel e Hijos Aniceto .....	183.520	183.520	98.141	98.141	—	281.161	281.161
Emp. Agric. Com. Lohrensgei .....	52.500	52.500	—	—	—	52.500	52.500
Escalante e Hijos Luis .....	9.450	9.450	—	—	—	9.450	9.450
F							
Fernández Peralta & C <sup>o</sup> R. ....	479.742	479.742	—	—	—	479.742	479.742
Fernández Franklin .....	2.296	2.296	—	—	—	2.296	2.296
Feigenblatt Louis .....	—	—	23	23	23	—	23
G							
Goicoechea & C. Mario .....	295.523	295.523	—	—	—	295.523	295.523
Grace & C <sup>o</sup> Central América .....	1.037.223	1.037.223	70.000	70.000	—	1.107.223	1.107.223
Gurdián Max .....	108.588	108.588	—	—	—	108.588	108.588
González Flores Alfredo .....	68.390	68.390	—	—	—	68.390	68.390
González Flores Ernesto .....	119.976	119.976	—	—	—	119.976	119.976
H							
Hubbe e Hijos .....	14.000	14.000	—	—	—	14.000	14.000
Herrera G. Hernán .....	121	121	—	—	—	121	121
Hernández Juana Valerio v. de .....	14.000	14.000	—	—	—	14.000	14.000
Hacienda La Luisa S. A. ....	2.100	2.100	—	—	—	2.100	2.100
J							
Janin & C <sup>o</sup> Eduardo .....	158.760	158.760	—	—	—	158.760	158.760
K							
Koberg S. Max .....	110.791	110.791	—	—	—	110.791	110.791

EXPORTADORES	PUNTARENAS		LIMON		TOTAL GENERAL	
	Oro	Total	Oro	Total	Oro	Total
<b>L</b>						
Lindo Bros. Ltd.	—	—	169,230	169,230	169,230	169,230
Lara & C <sup>o</sup>	17,335	17,335	497,617	497,617	514,952	514,952
Lyon Comisionistas S. A.	862,610	862,610	280,420	280,420	1,143,030	1,143,030
León V. Eloy	61,320	61,320	—	—	61,320	61,320
Lachner Manuel	9,450	9,450	—	—	9,450	9,450
Legación Británica	700	700	—	—	700	700
<b>M</b>						
Merger Gabriela	58,590	58,590	—	—	58,590	58,590
Madrigal Ramón	90,367	90,367	—	—	90,367	90,367
Montcallegre Juan J.	85,125	85,125	—	—	85,125	85,125
Montcallegre Francisco	104,785	104,785	—	—	104,785	104,785
<b>N</b>						
Niehatus & C <sup>o</sup> Guillermo	82,040	82,040	—	—	82,040	82,040
Naranjo Estates C <sup>o</sup>	51,380	51,380	—	—	51,380	51,380
Núñez H. Alfredo	28,000	28,000	—	—	28,000	28,000
<b>O</b>						
Ortuño Manuel	93,100	93,100	—	—	93,100	93,100
Orlich & Hnos. F. J.	7,000	7,000	—	—	7,000	7,000
<b>P</b>						
Peters Rudolf	27,628	27,628	—	—	27,628	27,628
<b>R</b>						
Rohrmoser Hnos.	140,810	140,810	—	—	140,810	140,810
Rojas Arias Sucs. Manuel	28,000	28,000	—	—	28,000	28,000
Revollo y Cia Pedro Manuel	—	—	172,340	172,340	172,340	172,340
Rodríguez U. Pedro	1,680	1,680	—	—	1,680	1,680
<b>S</b>						
Salazar Ch. Carlos	143,640	143,640	—	—	143,640	143,640

Schorroeter Guido von .....	108,780	108,780	---	---	108,780	108,780
Sánchez L. Sucs. Julio .....	182,000	182,000	---	---	182,000	182,000
Sigfried Olsen Shipping Co. ....	281,237	281,237	6,930	---	288,167	288,167
Solórzano N & Co F. ....	15,631	15,631	---	---	15,631	15,631
S. A. I. SAN CRISTOBAL .....	381,220	381,220	---	---	381,220	381,220
S. A. A. Lindo & Co. ....	100,940	100,940	---	---	100,940	100,940
S. A. Tournon .....	495,110	495,110	---	---	495,110	495,110
Sociedad Alvarado Chacón .....	105,000	105,000	157	---	105,157	105,157
San Andrés Haciendas S. A. ....	46,620	46,620	---	---	46,620	46,620
Surroca Pedro .....	7,000	7,000	---	---	7,000	7,000
<b>T</b>						
Trejos Q. Fernando .....	25,200	25,200	---	---	25,200	25,200
<b>U</b>						
Umaña J. Tobías .....	314,811	314,811	---	---	314,811	314,811
<b>V</b>						
Viquez Manuel A. ....	79,637	79,637	15,120	---	94,757	94,757
Valiente Francisco P. ....	10,500	10,500	---	---	10,500	10,500
Vargas v. de Sánchez Liduina .....	14,000	14,000	---	---	14,000	14,000
Vargas Mario .....	87,887	87,887	---	---	87,887	87,887
<b>W</b>						
Wells C. W. ....	---	---	47	---	47	47
<b>Z</b>						
Zeledón Castro Roberto .....	105,070	105,070	---	---	105,070	105,070
<b>TOTALES</b> .....	11,472,761	11,472,761	10,031,241	10,031,241	21,504,002	21,504,002

# Embarques de Café de Costa Rica

de la cosecha 1940-41, por Consignatarios, puertos de Embarque y clases en ks. peso bruto.

Consignatarios	PUNTARENAS		LIMON		TOTAL GENERAL	
	Oro	Total	Oro	Total	Oro	Total
<b>A</b>			46	46	46	46
Arango M. ....	—	—	165	165	165	165
Arguedas Guillermo .....						
<b>B</b>						
Bushells Ltd. ....	51.012	51.012	—	—	51.012	51.012
Basing F. O. ....	—	—	72.100	72.100	72.100	72.100
Bell W. B. ....	—	—	210	210	210	210
Brown & Co. Ltd. Vallance .....	—	—	2.240	2.240	2.240	2.240
Bank of Toronto .....	72.065	72.065	—	—	72.065	72.065
Brookhattan Fraking & Co. ....	13.984	13.984	—	—	13.984	13.984
Baker jr. G. M. ....	—	—	16.800	16.800	16.800	16.800
Banco Holandés Unido .....	—	—	31.500	31.500	31.500	31.500
Banco de La Nación .....	—	—	35.000	35.000	35.000	35.000
<b>C</b>						
Costarrican Coffee House Inc. ....	321.435	321.435	5.632.042	5.632.042	5.953.477	5.953.477
Candame Manuel .....	—	—	77.500	77.500	77.500	77.500
Cerdá & Serrano .....	9.450	9.450	—	—	9.450	9.450
Chayoda Trading Co. ....	31.119	31.119	—	—	31.119	31.119
<b>E</b>						
Esquivel de la Guardia Rubén .....	—	—	17.486	17.486	17.486	17.486
Esquivel e hijos Aniceto .....	1.750	1.750	—	—	1.750	1.750

## F

Folger & Co. J. A. ....	76,930	561,897	561,987	638,827	638,827
Figueroa Toro Sergio .....	350	—	—	350	350
Fruit Dispatch & Co. ....	—	92	92	92	92
Feigenblatt Louis .....	—	23	23	23	23
Fachat & Cia. Joseph .....	191,100	262,590	262,590	453,690	453,690

## G

Grace & Co. W. R. ....	1,176,419	70,000	70,000	1,246,419	1,246,419
Grace National Bank .....	—	7,000	7,000	7,000	7,000
Gerelou J. A. ....	—	70	70	70	70
Gerhard & Hooper .....	52,500	—	—	52,500	52,500
Grady John L. ....	—	65	65	65	65

## H

Haas Brothers .....	323,151	—	—	323,151	323,151
---------------------	---------	---	---	---------	---------

## J

Jackson & Son S. ....	21,630	1,203,381	1,203,381	1,225,011	1,225,011
Johnson & Co. E. A. ....	84,025	—	—	84,025	84,025

## K

Kato & Cia. ....	92,769	—	—	92,769	92,769
Knecht H. O. ....	140,770	—	—	140,770	140,770
Kenneth Mjers .....	210	—	—	210	210
Kesko, O. H. ....	—	815,708	815,708	815,708	815,708
Kelly Douglas Ltd. ....	69,930	—	—	69,930	69,930

## L

Leon Israel & Bros. Ltd. ....	717,617	35,000	35,000	752,617	752,617
Lindo & Co. August A. ....	—	615	615	615	615

## M

Medina & Co. J. A. ....	—	290,500	290,500	290,500	290,500
-------------------------	---	---------	---------	---------	---------

Consignatarios	PUNTARENAS		LIMON		TOTAL GENERAL	
	Oro	Total	Oro	Total	Oro	Total
Morgan & Co. J. P. ....	17,335	17,335	329,420	329,420	346,755	346,755
Masura Shoten T. ....	121	121	—	—	121	121
Migros Ltd. ....	—	—	131,250	131,250	131,250	131,250
Malloy Daniel M. ....	—	—	47	47	47	47
Magnoni Pacifico ....	52,500	52,500	—	—	52,500	52,500
N						
Naumann Gepp & Co. Inc. ....	42,000	42,000	43,156	43,156	85,156	85,156
Nacional City Bank of New York	—	—	224,364	224,364	224,364	224,364
Nufer Albert F. ....	—	—	140	140	140	140
Newhall H. M. ....	14,000	14,000	—	—	14,000	14,000
Nanru Trading Co. ....	14,000	14,000	—	—	14,000	14,000
O						
Otis Mc. Allister & Co. ....	2,158,274	2,158,274	—	—	2,158,274	2,158,274
Ortega & Emigh ....	1,132,255	1,132,255	—	—	1,132,255	1,132,255
One Hundred Bank of Tokio	59,248	59,248	—	—	59,248	59,248
P						
Parrott & Co. ....	833,542	833,542	—	—	833,542	833,542
Pellas S. F. ....	555,867	555,867	—	—	555,867	555,867
Preston Brown Maj G. ....	—	—	92	92	92	92
Panamá Railroad Co. Com Div. ....	87,887	87,887	—	—	87,887	87,887
Paris & Giagnani ....	—	—	14,000	14,000	14,000	14,000
Pacific Steam Navigation Co. ....	700	700	—	—	700	700
Q						
Quintana Zavala Guillermo	—	—	7,000	7,000	7,000	7,000

## R

Ruffner Mc. Dowell & Burch Inc. ....	1,693,760	1,693,760	—	—	1,693,760	1,693,760
Ruth & Co. J. B. ....	324,928	324,928	—	—	324,928	324,928
Rodriguez Piza J. A. ....	171,500	171,500	12,507	12,507	171,500	12,507
Reinke Hiller & Amende	—	—	17,500	17,500	17,500	171,500
Royal Bank of Canada	—	—	37,500	37,500	37,500	17,500
Rohner Gehric & Co. ....	—	—	—	—	—	37,500

## S

Standard Brands of Calif. ....	631,175	631,175	—	—	631,175	631,175
Suroca Pedro	7,000	7,000	—	—	7,000	7,000

## T

Trumbull Ltd. J. L. ....	197,212	197,212	—	—	197,212	197,212
Tricarico Juan	—	—	66,500	66,500	66,500	66,500

## W

Westfeldt Bros. Inc. ....	—	—	15,735	15,735	15,735	15,735
---------------------------	---	---	--------	--------	--------	--------

## Y

Yokohama Specie Bank	31,241	31,241	—	—	31,241	31,241
----------------------	--------	--------	---	---	--------	--------

TOTALES	11,472,761	11,472,761	10,031,241	10,031,241	21,504,002	21,544,002
---------	------------	------------	------------	------------	------------	------------

## 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)

(Continúa)

los pobres con los ricos, que no es típico de la mayor parte de las Naciones Latino-Americanas. Las categorías sociales casi no existían bajo las duras condiciones de la vida colonial. La distinción entre un español peninsular y uno nacido en América, no se podían mantener. Después del Siglo XVII, todos asumieron el título de "Don" y las únicas divisiones sociales, tendían a diferenciar a las gentes de sangre española de los mestizos, los indios, los mulatos y los negros.

La prácticas democráticas en cuanto a la libertad de expresión del pensamiento se reflejan en las discusiones de prensa relativas a los hombres públicos y en la conversación de éstos con sus visitantes. Al Presidente se le llama Don Cleto o Don Ricardo, no por pretensión de parte del que les habla, sino porque en un círculo político y social tan pequeño como el que existe en Costa Rica, hay poco ambiente para pretensiones sociales.

Es fácil, sin embargo exagerar algunas características de la democracia en Costa Rica. Existe un grupo de personas que se consideran miembros de las familias principales y sostenedoras, además, de las tradiciones conservadoras. Este grupo parece el más dispuesto a mantener la distinción entre los descendientes de europeos y los que tienen sangre de los aborígenes. Entre éstos, se mantiene todavía esa relación con la vida íntima característica de España, así como algunos otros hábitos de vida que recuerdan las costumbres españolas, que aun se mantienen y que establecen, además, un curioso contraste.

El trato social tiene ciertas limitaciones y formalidades. Se manifiesta abiertamente un espíritu juvenil. Las risas estridentes y todas las manifestaciones de emoción se dominan. La jovialidad que siempre asociamos al temperamento español y que es evidente en la mayor parte de los países latino americanos, se muestra aquí en una forma más llana, menos demostrativa y más convencional de expresión.

Las mujeres de las últimas generaciones, pertenecientes a las principales familias, solamente concurren a sitios públicos cuando van acompañadas

das de personas mayores o en grupos formados por ellas mismas. No asisten a fiestas sociales sino acompañadas de personas mayores, generalmente miembros de su propia familia, y no atienden citas. Los jóvenes no tienen libertad para atender llamadas ni citas, como es costumbre en las ciudades del norte.

En Costa Rica sigue siendo una costumbre social la concurrencia a los parques y plazas públicas. Después de misa, en los días en que toca la banda militar, y en las tardes, los jóvenes, ya en parejas o en grupos, dan vueltas y vueltas alrededor de un parque. Las jóvenes hacen lo mismo, pero en sentido opuesto. Los niños, o cuando menos los hijos de las familias más aristocráticas, se agregan a los grupos, según se dice, con menos frecuencia ahora que antes. Eso ocurre en mayor escala en ocasiones especiales. Algunos jóvenes de las familias más acomodadas dan vueltas, lentamente, alrededor de la plaza guiando lujosos automóviles, pero los jóvenes y las señoras ocupan todavía distintos carros.

Según se asegura, todas estas costumbres son ahora menos rigurosamente observadas que antes, pero se conservan casi inalterables en la mente de los más conservadores.

A pesar de lo que se ha dicho, los eventos sociales en Costa Rica tienen un carácter más cosmopolita que en muchas de las Repúblicas del Sur. El número de familias acomodadas que han enviado a sus hijos a educarse en el extranjero, es relativamente grande. El Gobierno concede becas a estudiantes que de otra manera no podrían concurrir a universidades extranjeras. El número de residentes extranjeros cuya posición les proporciona la aceptación social, es considerable y su presencia contribuye a hacer menos rigurosa la observancia de las antiguas costumbres. Finalmente, los sistemas de la Democracia costarricense, dan al extranjero la seguridad de que su aceptación social depende de sus méritos.

Los clubs sociales son de menor variedad que en los países del norte. Los deportes, hasta hace poco, habían tenido muy poca aceptación. Los jóvenes al regresar de sus estudios en el extranjero, trajeron consigo el entusiasmo por el foot-ball, el tenis, el basket-ball y otros juegos y el culto por los ejercicios físicos tiene sus defensores en los círculos educativos. Pero deportes vigorosos no son todavía una característica de la juventud de Costa Rica y son raros entre las mujeres.

El Club Atlético lo es más de nombre que de hecho. En los últimos años los equipos de foot-ball han llegado a ser numerosos. Se arreglan series de partidos entre equipos que representan diferentes ciudades y también entre equipos pertenecientes a otros países Latino americanos. Puede decirse que el foot-ball ha llegado a ser el deporte nacional. Otros juegos tienen una aceptación limitada. Se juega poco el base-ball y en cuanto al golf

está aun en su iniciación. El tenis tiene algunos aficionados, pero solamente los miembros de las colonias extranjeras y los que pertenecen a las familias más cultivadas, permiten a sus hijas jugarlo. La educación física en los colegios de mujeres continúa siendo, con algunas excepciones, de simple marcha en formación y de algunos juegos de poca importancia. No hay duda, sin embargo, de que los juegos atléticos durante los últimos años, estimulados por el ejemplo de los extranjeros, residentes o transeuntes, han principiado a atraer la atención pública.

Aun cuando la jactancia de los costarricenses, de haber dado a las mujeres oportunidades de recibir una educación excepcional en la América Latina, está ampliamente justificada, es todavía cierto que las mujeres ocupan en la sociedad una posición muy diferente de la que tienen en otros países del norte. Las mujeres de Costa Rica son vivas de inteligencia y de amena conversación sobre tópicos de su experiencia personal; pero con pocas excepciones no han penetrado en el estudio de los asuntos públicos, domésticos o internacionales y apenas tienen ligeros conocimientos sobre los progresos realizados fuera de su país. En cuanto a esto, existe un visible contraste con los hombres de las clases más cultivadas. Estos, casi sin excepción, intervienen en la política y los negocios y, siendo su país tan pequeño, tienen generalmente un marcado interés en los hechos que ocurren en el exterior. Sus conocimientos, al menos sobre el desarrollo superficial de otros pueblos, son probablemente mayores que en el promedio de los ciudadanos de los Estados Unidos.

Las actividades intelectuales son limitadas. De las óperas y otras representaciones teatrales de primera clase, apenas se disfruta ocasionalmente. De tiempo en tiempo se dictan conferencias o se presentan otros espectáculos de menores pretensiones en el Teatro Nacional por extranjeros, pero en términos generales, los entretenimientos están más bien reducidos a representaciones teatrales de segunda categoría por actores nacionales y a exhibiciones de cinematógrafo acompañadas, a veces, de números de vaudeville. En todas las principales ciudades y villas existen cuerpos de banda militar o municipal que dan conciertos al aire libre en los parques, con numerosa concurrencia.

Los gustos literarios de la población se reflejan en las ciudades principales, y especialmente es esto cierto en la capital, por el número de librerías bien surtidas, que importan magníficas obras y revista en español e inglés. La prensa está asimismo bien representada y su circulación no se limita a las ciudades sino que abarca muchas pequeñas poblaciones, en número más elevado del que es general en la mayor parte de los países Latino Americanos. Algunos de los periódicos están lujosamente editados; otros muestran cierta tendencia a mantener los prejuicios locales, pero todos dan la preferencia a los asuntos internacionales lo cual pone claramente de manifiesto

el grado de cultura de los lectores locales. Especialmente apreciables y en contraste con lo que se observa en cualquier país de la América Latina, es la libertad irrestricta de la emisión escrita del pensamiento. La política oficial y los servicios que prestan las corporaciones públicas y privadas, son objeto de las críticas más fuertes. La libertad de prensa no tiene limitaciones, en administraciones normales, y muy rara vez ha sido sometida a la censura. "Nadie necesita ponerse en la boca una hoja para hablar". Si bien el privilegio de decir y escribir lo que cada cual quiere está expuesto al abuso, ha sido una medida de libertad que constituye una válvula de seguridad que en parte explica la ausencia de más violentas explosiones de pasión.

Comparados con un estado de igual extensión en los Estados Unidos, no pocos de los servicios públicos resisten una favorable comparación. Los servicios de fuerza y luz, cuando se tiene en cuenta las condiciones de la comunidad, son muy satisfactorios. El comercio de artículos eléctricos, incluyendo cocinas, aunque pequeño, es muy activo en las ciudades. Varias estaciones de radio ofrecen un servicio internacional. Las poblaciones distantes tienen servicios postales aéreos. El servicio de transporte inter-urbano falta generalmente, excepto en la capital y aun en ella, los sistemas establecidos están muy lejos de ser aceptables si se comparan con los de poblaciones de extensión igual en Europa y los Estados Unidos.

La iglesia ejerce una importante influencia social. La Católica, Apostólica y Romana, está reconocida y sostenida por el Estado, aun cuando existe la libertad para el ejercicio de otros cultos. La instrucción religiosa no es ya obligatoria en las escuelas públicas (2), pero continúa siendo en casi todas las familias de buena posición social, una costumbre inalterable en la educación de sus hijos. Las prácticas religiosas son más frecuentes entre las mujeres que entre los hombres, pero Costa Rica es todavía un país esencialmente católico (3).

Un hecho relativo a las condiciones sociales, citado con frecuencia por costarricenses bien informados acerca de la vida pública y privada, es la visible falta de iniciativa individual. Se dan para ello varias explicaciones. Las condiciones del clima, según se dice, ni son favorables, ni aun en las tierras altas, para estimular un esfuerzo constante. Otros creen que, cuando menos, la causa principal de la falta popular de iniciativa personal es una con-

---

N. del T.

(2) Por disposición reciente, la enseñanza de la religión católica es obligatoria en las escuelas y solamente se examina de ella a los alumnos cuyos padres así lo solicitan; pero desde luego son muy contados, si es que los hay, tales casos.

(3) La Iglesia tiene poca influencia en la política local y muchos de los hombres que ocupan las principales posiciones son indiferentes a la Iglesia y ni siquiera profesan la Religión Católica.

secuencia de las condiciones de la salubridad pública. Está fuera de duda que aun queda mucho por hacer en cuanto a esto. Otra explicación consiste en que la masa popular ha venido a ser tradicionalista a consecuencia de la convicción de que el café es y debe seguir siendo la fuente esencial de la riqueza del país. Por consiguiente, se sienten desalentados ante cualquiera nueva empresa que a lo mejor requiere mayores esfuerzos y más constante atención que el cultivo del café y prefieren conservar aquella industria o prestar el capital para la explotación de las cosechas en la cuantía en que los productores lo necesiten, dejando que los extranjeros intervengan en otras explotaciones.

Aún hay otros que creen que el largo período de aislamiento en que la población vivió anteriormente y en el cual vive aún una parte del pueblo, ha tenido un efecto apreciable en el carácter nacional. La psicología de la población local ha carecido del estímulo que ofrecen las oportunidades de cambios rápidos. La civilización se ha mantenido estacionaria, según se afirma, dentro del horizonte de la mentalidad local. Se dice, además, que el pequeño movimiento de población, no solamente a través de sus fronteras sino dentro de ellas, ha creado una raza sin mezclas mentales ni físicas, que limita los impulsos dinámicos para emprender en nuevas aventuras. Por consiguiente, el pueblo, a causa de su aislamiento y de los matrimonios entre su propia raza durante muchas generaciones, lo ha perjudicado mucho.

Parece que cuando menos una parte de la falta referida de iniciativa, de la cual se quejan los costarricenses, se debe al hecho de que los problemas que el país confronta son demasiado grandes para ser resueltos, o por menos resueltos fácilmente por una población de número tan reducido, cualesquiera que sean sus capacidades.

Existen en nuestros días muchas manifiestas desventajas que debe soportar una población de medio millón de habitantes, que tiene, a la vez, que sostener las responsabilidades de su soberanía. Esto es cierto aún en circunstancias que demandan gastos sociales de menor cuantía de las que son necesarias para el mantenimiento de un Gobierno eficiente en Costa Rica. Hay ciertos movimientos impulsivos que proceden del pueblo. Los problemas de un pequeño Estado parecen con frecuencia los de un grupo de hombres que tratan de impulsar una rueda hacia arriba. El progreso puede alcanzarse, pero con una lentitud desalentadora y si ello es así, la rudeza de la lucha puede tener un efecto psicológico en el grupo referido. La presencia de los que prestan el concurso de su esfuerzo, aun cuando sean pocos, puede dar por resultado un aumento desproporcionado en el avance.

Un pequeño Estado, lo mismo que un pequeño negocio, con frecuencia ocasiona fuertes gastos fijos que no siempre se compensan por cuanto su misma pequeñez les permite hacer economías que no serían posibles en organizaciones mayores. El sobrante de las entradas fiscales que pueden desti-

(Continuará)