

REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA



Cafetos de Costa Rica en plena floración.

No. 24

Octubre 1936

Tomo IV

A los señores Beneficiadores de Café

Es cardinal preocupación nuestra ir aumentando paso a paso el radio de divulgación de esta Revista.

Juzgamos, lealmente, que algo hemos logrado ya, en cumplimiento del programa de trabajo que nos impusimos desde la iniciación de estas labores, pero expresamos asimismo, que pretendemos ir haciendo cada día más útil esta publicación, en un afán de superación constante.

Para ello —vamos a repetirlo una vez más— necesitamos y venimos a encarecerla nuevamente, la colaboración general, en las mil formas en que ella pueda ser prestada, especialmente por parte de aquellos agricultores que se dedican a la industria cafetera. Nuestra labor, realizada desde nuestras oficinas y laboratorios, con base únicamente en nuestras observaciones e impresiones personales, podría resentirse de una técnica fría y aún de ser, má o menos, unilateral.

Tal preocupación; nos mueve a dirigirnos hoy concretamente a los señores beneficiadores de café, en el sentido de que nos envíen en un trabajo —para ser publicado uno en cada número— el fruto de sus experiencias en cuanto al tratamiento industrial del grano.

En las publicaciones que hasta ahora han hecho algunos de los señores beneficiadores hemos aotado discrepancias de mérito, y si ello puede tener explicaciones climatológicas o de otro género, es lo cierto que destaca el interés que existe en la confrontación de las diferentes observaciones y puntos de vista hasta conseguir acrisolar el procedimiento más práctico y conveniente. Ya hemos tenido el honor de publicar en estas páginas estudios muy interesantes respecto al beneficio del grano. Reiteramos a sus esforzados autores nuestro agradecimiento y vaya nuestra invitación a todos los señores beneficiadores en la seguridad de que muy pronto nos veremos favorecidos en el sentido apuntado.

INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE
Sección de Publicidad

Revista del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica

Tomo IV
Número 24

San José, C. R., Octubre de 1936

Ap. Postal 1452
Teléfono 2491

SUMARIO:

1). La Conferencia Americana del Café celebrada en Bogotá. — 2). Experiencias sobre la fermentación del café, por el Ing. *Luis E. Hogg T.*, Subjefe de la Sección Técnica. — 3). Aspectos económicos del café y su importancia en el comercio exterior de Centroamérica, por el Dr. *Carlos Merz*, Jefe de la Sección Comercial. — 4). La personalidad de nuestro Director, Lic. don Manuel P. Jiménez juzgada en exterior. — 5). Nueva reglamentación para la desintegración y aprovechamiento de la palpa. — 6). Una nueva definición del talón de oro, por *Bunshiro Hallor*. — 7). Comienzan a abrirse halagüeñas perspectivas para la producción mundial del café. — 8). El café, sus constituyentes, su papel en la alimentación. — 9). Un homenaje del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica, en honor de los delegados salvadoreños ante la Conferencia de Bogotá. — 10). El alza de la tasa de protección colonial en Francia. Diversas noticias sobre el café en el mundo. — 11). SECCIÓN ESTADÍSTICA. a). Distribución de la propiedad cafetera por arbores, Provincias de Heredia y Cartago; b). Gráfico: manzanas de café en poder de extranjeros, por nacionalidades y porcentajes; c). Exportación de café de Costa Rica de la cosecha 35-36 en kilos bruto; d). Comparación de la exportación de café de Costa Rica de las cosechas 1934-35 y 1935-36 por países de destino y clases en kilos bruto; e). Gráfico: Exportación directa de café de Costa Rica por países de destino y clases. Cosechas 1934-35 y 1935-36; f). Exportación de café de Costa Rica por países de destino, puertos de embarque y clases en kilos peso bruto. Cosecha 35-36; g). Exportación mensual de café de Costa Rica de la cosecha 35-36 por países de destino en kilos; h). Comparación de la exportación mensual de café de Costa Rica por clases y puertos de embarque, en kilos peso bruto, cosechas 34-35 y 35-36; i). Gráfico: Exportación mensual de café de Costa Rica por clases. Cosecha 35-36; j). Comparación de la exportación mensual de café de Costa Rica. Cosechas 34-35 y 35-36; k). Comparación de la exportación de café de Costa Rica por países de destino durante las cosechas 34-35 y 35-36; l). Comparación de la exportación mensual de café de Costa Rica en kilos y sacos de 60 kilos. Cosechas 33-34, 34-35 y 35-36; m). Comparación y porcentajes de aumento y disminución de la exportación de café de Costa Rica en cada país; n). Consumo mundial de café en sacos de 60 kilos; ñ). Entradas por concepto de exportación de café correspondientes a la cosecha 35-36. Cotizaciones en el mercado de Londres del 20 de julio al 17 de agosto de 1936; o). Cotizaciones en el mercado de Londres del 18 al 31 de agosto de 1936; p). Movimiento de café del 1º de enero al 31 de julio de 1936; q). Movimiento de café del 1º de enero al 22 de agosto de 1936; r). Importación y re-exportación de café en Inglaterra. Sacos de 60 kilos; s). Movimiento mundial de café, en sacos de 60 kilos; t). Existencias visibles de café en el mundo, en sacos de 60 kilos; u). Movimiento de café en EE. UU. 1936. v) Importación de café en EE. UU. y consumo "per capita"; y) Importación de café en Canadá durante los años 1934-35 y 35-36 en sacos; x). Importación de café en Suecia, en sacos de 60 kilos; y). Curso del cambio, Setiembre de 1936. — 12). Balance de las operaciones del Mayor del 1º de octubre al 30 de setiembre de 1936. Administración del Instituto.

Lema del Instituto: Cada una de las manzanas sembradas de café en 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 alta calidad posible. Sólo así podremos conservar nuestros mercados y vender nuestro producto a buen precio.

LOUIS DELUIS & Co.

BREMEN - ALEMANIA

IMPORTADORES DE CAFE

OFRECEN:

Sacos para Café, Manteados
y Maquinaria para Beneficios

AGENTE

LOHRENGEL & Co. Suc. **H. O. DYES**
SAN JOSE - COSTA RICA

VOLVAMOS A LA NATURALEZA

EL AGOTAMIENTO DEL SUELO, ya sea causado por abandono o por el uso extremado de fertilizantes químicos o minerales, puede fácilmente CORREGIRSE si se quiere sacar todo el provecho de las cosechas y mantener la tierra sana y fértil:

VOLVIENDO A LA NATURALEZA, es decir, usando el inimitable abono a base de DESPERDICIOS DE PESCADO

"Humber"

habrá Ud. solucionado este problema de primordial importancia para el mejoramiento de sus terrenos.



Experimentado con el mayor éxito en Costa Rica según numerosos atestados de eficiencia que con gusto le mostraremos.

Humber Fishing & Fish Manure Co., de Hull, Inglaterra

Para pormenores a sus Agentes Exclusivos

MONTEALEGRE HERMANOS

Teléfono No. 3794 — SAN JOSE, COSTA RICA — Apartado No. 1238

MAQUINARIA



PARA BENEFICIAR CAFÉ



*Eliminador
"Sirocco" de
Movimiento
Recíproco,
completo con
Elevador.*

El empleo de la Maquinaria "Sirocco" garantiza un beneficio sumamente bueno por el sistema más moderno y más económico. Solicitense la publicación No. S.F. 121, en que van ilustradas las Máquinas "Sirocco" para beneficiar Café.

Agente local

EUSTACE W. KNOWLTON
APARTADO R. SAN JOSE

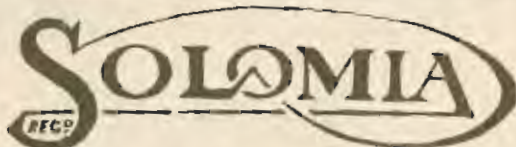
Fabricación de

DAVIDSON & CIA., LIMITADA

Casa establecida más de medio siglo.

Importante para al Prosperidad de la Industria del Café

HIGIENE
VEGETAL



El único rocío vegetal no venenoso.
Destruye 100% de insectos y hongos. No daña las hojas ni las mancha, ni tampoco destruye la corteza del café.

1.—SOLOMIA es el único y genuino Insecticida y Fungicida no venenoso para cafetos, árboles frutales, flores, etc., y puede usarse en cualquier época del año sin que pierda su eficacia.

2.—SOLOMIA no es solamente un "WINTER WASH" para árboles frutales.

3.—SOLOMIA no es un insecticida ordinario comercial, sino un Insecticida y Fungicida científicamente preparado, no venenoso, inventado por el famoso Científico Británico, Profesor Z. SOLOMIDES F. L. S., Patólogo y Entomólogo.

4.—SOLOMIA se prepara y manufactura, bajo la supervisión personal del Prof. Solomides, para la destrucción de todas las enfermedades de las plantas, y para exterminar todos los insectos, hongos, etc., que causan pérdidas financieras aun a los más expertos cafetaleros.

5.—SOLOMIA es el único producto que es igualmente efectivo para Café, Cacao, Bananos, Caña de Azúcar, Citrus, Frutas de Hueso, Hule, Tabaco, Te, etc., y todo tipo de plantas, flores, frutos o hortalizas, y puede usarse en cualquier época del año sin causar daños en la corteza, hojas, yemas, flores, o frutas.

6.—SOLOMIA se exporta para usarse en cualquier clima sea tropical, sub-tropical o templado. Es también efectivo a cualquier altura.

7.—SOLOMIA extermina el 100% de los hongos del café, de los insectos sus huevos o sus

larvas, líquenes, lizones o herrumbres, etc., cuando se diluye en la proporción de 1 galón de SOLOMIA concentrado a 32 galones de agua, y se usa atomizado por medio de la BOMBA de doble acción "SOLO".

Los "WINTER WASHES" ordinarios, para árboles frutales, requieren 1 galón del "WINTER WASH" a 20 galones de agua, mientras que SOLOMIA actúa con una dilución de 1 galón a 32 galones de agua. Esto quiere decir que CON UN TAMBOR DE SOLOMIA se podrá atomizar el DOBLE de cafetos que con UN TAMBOR DE "WINTER WASH", con la ventaja además de que SOLOMIA no daña el arbusto.

En consecuencia usando SOLOMIA se obtendrá una economía de 30% en el principal, 30% en los labores, 20% en los fletes, 30% en el costo del trabajo, etc. En consecuencia SOLOMIA es el mejor, más barato y más seguro de los Insecticidas y Fungicidas no venenosos que se encuentran en el comercio.

8.—SOLOMIA es igualmente efectiva durante la primavera, verano, otoño o invierno. Con SOLOMIA no necesita tener la precaución de diluirse en varias proporciones para evitar los daños sobre el follaje y las flores.

9.—Por medio del uso del SOLOMIA, los Beneficiadores pueden obtener un mejoramiento en el precio del café debido a la obtención de granos limpios, además una gran economía en el costo de la escogida, etc.

OFRECEMOS HECHOS Y NO MERAS PALABRAS

Ni en Costa Rica ni en ningunos países productores de café estamos interesados en saber si los "WINTER WASHES" se están exportando a Holanda, Noruega ó Alaska ó a cualquier otro país que no produce ni una fanega de café.

Si estamos interesados en mejorar la cantidad y la calidad de los productos Costarricenses sin causar pérdidas por daños en las plantas.

ESTO SE ASEGURA DE DOS MANERAS: Primero: Usando el único Insecticida y Fungicida no venenoso que se conoce llamado "SOLOMIA" y Segundo: Usando un abono adecuado al café y al terreno, especialmente preparado para café o para otro cultivo cualquiera tropical, por los manufactureros mayores y más famosos de Europa llamados

FISON, PACKARD & PRENTICE, Ltd, de Inglaterra, quienes hacen toda la línea de Fertilizantes especial para Café, Bananos, Caña, Citrus, Frutos de hueso, Maiz, Algodón, Piñas, Sisal, etc. etc. como también para Papas, Repollitos, Zanahorias, Tomates y Legumbres en general.

La combinación de estos dos métodos, uno para quitar las enfermedades al café, y otro para evitarlas y aumentar la cosecha quitando las deficiencias del suelo.

Para más detalles, véase "LA REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFÉ DE COSTA RICA", Páginas 432; 340; 4; 92 y 100 de mayo, junio; julio; agosto y septiembre de 1930.

Para pedidos y cualquier informe: **S. H. ATWELL**
AGENTE EXCLUSIVO

San José, Costa Rica

Apartado 881

La Conferencia

Americana del Café

celebrada en Bogotá

El Instituto ratifica los acuerdos aprobados.

Crónica de la Conferencia y texto de las resoluciones.

La Conferencia Americana de los países productores de café, que acaba de celebrarse en Bogotá, tiene alcances de interés material tan trascendente, que posiblemente de ella nancará la transformación de los métodos que hasta el presente han determinado el comercio del grano en los mercados internacionales de consumo.

Pero lo que reviste mayor importancia de este suceso está en el efecto moral que ha logrado desarrollar, el cual se produjo como poderosa manifestación del grupo de intereses, que al reunirse por primera vez, define un entendimiento pleno y afirmado, en la voluntad solidaria, el firme propósito de su defensa futura.

Gratos han de ser para los iniciadores de este movimiento los resultados promisorios que ha rendido ya. Y acaso, junto a la próspera Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, que alentó la iniciativa, deba citarse al ilustre presidente de aquella gran nación, Doctor Alfonso López, y a los dirigentes brasileros del Departamento Nacional del Café, que con ocasión—ya para tres años— de la visita del primero a Rio de Janeiro como delegado de Colombia a la conferencia para el arreglo del conflicto de Leticia, trataron de la necesidad de un entendimiento entre los países productores del grano, que mejorara sus posiciones e hiciera posible la convivencia de intereses mediante una justa distribución de los mercados.

Es evidente—y nosotros queremos dejar aquí plena constancia de ello— que de las brillantes finalidades alcanzadas en la Conferencia fueron fac-

tor decisivo la actitud de acogedora igualdad y de auspiciosa solicitud en que se colocaron desde el primer momento, los dos más grandes países productores de café: Brasil y Colombia.

Fue así como la Conferencia logró desarrollarse dentro de un ambiente de viva cordialidad y de auténtica comprensión, hasta perder el estiramiento protocolar propio de este tipo de reuniones, para convertirse en junta de hombres de negocios que toma asiento en torno de una "mesa redonda" para cristalizar sus conversaciones en acuerdos útiles y de efectiva practicabilidad.

No estaría completa esta nota informativa, si entre aquellos acuerdos no hiciéramos especial mención al que crea la Oficina Panamericana del Café que tendrá su asiento en Nueva York, y que será dirigida por un comité integrado por representantes de los países que suscriben el convenio.

Creemos nosotros que la creación de esta oficina es el hecho que mejor revela la fuerza constructiva de la Conferencia. Sin ella, los acuerdos aprobados no habrían tenido la expresión de voluntad auténtica que les dio carácter como propósito común en el seno de la Conferencia. No es que cada país dejara de darle cumplimiento por sí mismo. Es que al encargar a la Oficina Panamericana de realizarlos, como instrumento ejecutivo de los pactantes, se le da interpretación justa al designio de aquellos, se robustece la acción; y vinculán-



De izquierda a derecha: Lic. don Manuel F. Jiménez, Delegado de Costa Rica. Dr. don Alfonso López, Presidente de la República de Colombia. Don Eurico Pentendo, Delegado del Brasil y don Alejandro Sucre, Delegado de Venezuela.

dolos de esta manera al esfuerzo colectivo, se consolidan definitivamente los ligamientos de la unión.

La Conferencia, como saben nuestros lectores, tuvo su sede en el salón de la Junta Directiva del Banco de la República, iniciando sus labores con la sesión preparatoria verificada a las cuatro de la tarde del cinco de los corrientes, bajo la presidencia provisional del Doctor Alejandro López I. C., meritisimo gerente de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, quien había sido electo por el voto aclamatorio de sus colegas, Presidente de la Conferencia.

El Doctor López hizo expresión de su gratitud por el honor que se le había discernido y manifestó que declinaba el nombramiento rogando en consecuencia que se procediera a la elección de la Junta Directiva.

Las delegaciones, según el orden transmitido por el señor Secretario de la Federación, estaban integradas así:

COSTA RICA: Doctor Manuel Francisco Jiménez, Secretario de Relaciones Exteriores y Presidente del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica.

BRASIL: Señor Eurico Penteado, Jefe de la Oficina del Departamento Nacional del Café del Brasil en Nueva York.

CUBA: Señor Néstor Carbonell, Ministro de Cuba en Colombia, en representación del Instituto de Estabilización del Café de Cuba.

MEJICO: Señor Ingeniero Raimundo Cuervo Sánchez, Encargado de Negocios de Méjico en Colombia, en representación de la Secretaría de la Economía Nacional de Méjico.

EL SALVADOR: Señor Agustín Alfaro Morán, ex-Presidente de la Asociación Cafetalera de El Salvador y actual Auditor General de ese país, y doctor Alfonso Rochar, Director General de Aduanas.

NICARAGUA: Señor Guillermo Timmermann, vice-presidente del Banco Nacional de Nicaragua, y doctor Ernesto González, Diputado, en representación de la Asociación Agrícola de ese país.

VENEZUELA: Señor Eduardo Sucre, miembro de la Junta Directiva de la Asociación Nacional de Cafeteros de Venezuela.

GUATEMALA: Señor Manuel Ospina, Cónsul de Guatemala en Medellín, en representación de la Oficina Central de Café de Guatemala, dependiente del Ministerio de Agricultura.

COLOMBIA: Doctor Alejandro López I. C., gerente de la Federación Nacional de Cafeteros; doctor Alfredo García Cadena, gerente del Banco Agrícola Hipotecario, y señor Enrique Soto U., presidente del Comité de Cafeteros de Cundinamarca y miembro del Comité Nacional de la Federación.

Con presencia de la terminante declinación, que de la presidencia hiciera el Doctor López, la Conferencia procedió enseguida a elegir el directorio. El señor Representante por Cuba, Doctor Carbonell, propuso que se prescindiera de la votación y que se eligiera al presidente y a los dos vicepresidentes por aclamación, como se acordó, resultando señalados para estos cargos, por su orden los señores Eurico Penteadó, Delegado del Brasil; Doctor Manuel Francisco Jiménez, Delegado de Costa Rica y señor Eduardo Sucre, Delegado de Venezuela.

Inmediatamente después de instalado el directorio la presidencia designó a los delegados Soto, de Colombia y Alfaro de El Salvador, para que fueran en comisión al Palacio de la Carrera a comunicarle al señor Presidente de la República que la asamblea se hallaba lista para ser inaugurada.

A las cinco menos quince minutos hizo su entrada en el salón de sesiones de la Conferencia el doctor Alfonso López, quien venía acompañado del doctor Soto del Corral, ministro de relaciones exteriores, de los miembros de la comisión de la asamblea y del teniente Tovar Borda, de la Casa Militar.

El señor Penteadó, delegado del Brasil, comunicó al señor presidente de Colombia, que todo estaba listo para que la asamblea fuera inaugurada.

En este momento se hallaban en torno a la mesa en donde se van a desa-



De izquierda a derecho: Lic. don Manuel F. Jiménez, Delegado de Costa Rica, electo 1er. Vicepresidente; don Eurico Penteadó, Delegado del Brasil, designado para Presidente; don Alejandro Sucre, Delegado de Venezuela, electo 2o. Vicepresidente.

rrollar las sesiones, todos los delegados, el señor gerente del Banco de la República, don Julio Caro y varios miembros del comité de cafeteros de Colombia.

Discurso del Dr. López

El señor Presidente de la República pronunció, en seguida, el siguiente discurso:

Señores delegados:

En nombre del pueblo y del gobierno de Colombia, doy un efusivo saludo de bienvenida a los delegados de las naciones que se han hecho representar en esta conferencia internacional de cafeteros.

Los países productores de café tienen, ciertamente, muchos temas de estudio, de discusión y hasta de controversia para justificar una reunión como la presente. Colombia no considera que entre ellos existan antagonismos e incompatibilidades que no sean susceptibles de someterse con ventaja para todos, a un proceso de examen, cuyas conclusiones pueden llevarlos eventualmente a complementar sus sistemas y a mejorar las condiciones generales de la industria. Tal el objeto general de esta asamblea, a la cual asisten comisionados de la mayor parte de las naciones americanas exportadoras del grano.

Considerada por otro aspecto, esta conferencia convocada por iniciativa colombiana, encaja muy bien dentro de las líneas básicas de la política internacional que la administración ejecutiva de Colombia ha querido practicar para servicio de América. De la misma manera que para su feliz desarrollo no es preciso que toda actividad quede consagrada inmediatamente por un buen éxito notorio, tampoco sería indispensable, en concepto del gobierno, que la conferencia que tengo el honor de inaugurar, exhiba, al finalizar sus debates, un balance de realizaciones definitivas, ni una transformación esencial de la economía cafetera. Bastaría que del estudio de los problemas de la industria se pudiera deducir la satisfactoria conclusión de que hay muchas fases que no estaban convenientemente analizadas, y que permitan esperar en el futuro, un mejor acuerdo de los países productores.

Hay, además, una evidente analogía entre la política internacional que sigue Colombia y la que inspira esta conferencia. No es preciso para ampliar el radio de cooperación entre determinados países americanos que tengan tradiciones de íntima vinculación diplomática, ni que aparezcan manifiestamente las ventajas individuales de una colaboración recíproca entre ellos. Sin contar las conveniencias nacionales, existe para todos, un campo de acción conjunta ante poderosos factores e intereses que afectan por igual grupos de naciones americanas, y en ese campo se observa la necesidad de obrar, si no solidariamente, al menos después de una discusión que trate de establecer la coordinación regional o continental. En las relaciones comerciales, concretas por naturaleza, se ve la utilidad de los acuerdos entre asociaciones gremiales

de países que si no tienen los vínculos activos de un intercambio directo y frecuente, tienen vital interés en problemas económicos que los colocan ante fenómenos parecidos o conflictos idénticos, a los cuales sería más fácil dar segura solución aplicando medios de defensa comunes.

Una larga experiencia nos ha venido a enseñar que ninguno de los países productores de café goza de condiciones tales de independencia para la distribución del suyo que lo sitúe en posición privilegiada ante el mundo consumidor. La falta de concordancia y de colaboración deja a unos y a otros, sucesivamente, en buenas o malas condiciones, con perjuicio o beneficio inmediato de los demás; pero en detrimento constante del grupo productor, que sufre una notable disminución de precios que podrá aminorarse muchas veces sin esfuerzos excepcionales. Seguir pretendiendo aprovechar, cada uno por su cuenta, las alternativas del mercado internacional, en vez de procurar un acuerdo de productores, como existe tácitamente el de los compradores, sin intentar siquiera el estudio de un posible plan de defensa colectiva, no parece lo mejor aconsejado. Este, señores, uno de los objetos principales de la conferencia promovida por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

Al declararla inaugurada, hago votos porque sus labores redunden en beneficio general de todos los países amigos que están aquí representados, para



La Conferencia Cafetera reunida en el salón de sesiones de la Junta Directiva del Banco de la República antes de inaugurar sus sesiones el Sr. Presidente de la República de Colombia Dr. don Alfonso López.

cuyos delegados deseo todo género de venturas durante su permanencia en Colombia.

Al terminar su oración el doctor López, todos los presentes le tributaron una gran ovación.

Discurso del Sr. Penteado

El delegado del Brasil, señor Penteado, presidente de la conferencia cafetera, contestó el discurso del doctor López en la siguiente forma:

“Excelentísimo señor presidente de la república:

Es para mí un grande honor el haber sido designado por los delegados a la conferencia americana del café para agradecer a vuestra excelencia el cautivante gesto que acaba de tener al dejar por algunos momentos los apremiantes deberes de jefe de Estado de este gran país, para venir a solemnizar con su presencia ilustre la apertura de nuestros trabajos.

La invitación que nos dirigió don Alejandro López en nombre de la Federación Nacional de Cafeteros, no es sino una emanación del alto espíritu de americanismo que viene caracterizando al gobierno de vuestra excelencia.

La acogida que tuvo y la perfecta cordialidad que ya reina entre los delegados reunidos en Bogotá, son la prueba de que la solidaridad panamericana no es una expresión sin sentido.

No nos presentamos aquí como ásperos competidores — que en realidad no lo somos — sino como representantes de grandes intereses que no deben chocar, con perjuicio para todos, y que es fácil armonizar para una acción cooperativa, inteligente, que dará resultados generales, excelentes e inmediatos.

Es animados de este espíritu de colaboración leal, señor presidente, que vamos a trabajar ahora, fuertemente estimulados por la honra insigne de vuestra presencia en nuestra sesión inaugural y por las admirables palabras que acabáis de dirigirnos.

Una copa de champaña

Terminado el discurso del señor Penteado, la sesión de la conferencia quedó interrumpida y entonces fue servida una copa de champaña en honor del presidente de la república y de los delegados a la conferencia, agasajo ofrecido por la Federación de Cafeteros.

El doctor López departió por espacio de más de una hora con todos los delegados y después de convidarlos a todos a un almuerzo, que se celebró el sábado siguiente en el Palacio de la Carrera, se retiró del salón.

El criterio de las deliberaciones

Según el boletín correspondiente,—circulado por la Federación el nueve de los corrientes, — “en un ambiente de discreta reserva se desarrollaron las

deliberaciones de la Conferencia, las que hubieron de distinguirse en todo momento por un profundo sentido de confraternidad americana y un criterio realista de las necesidades de la industria. Y es motivo de justificado orgullo y de profunda satisfacción para la Federación Nacional de Cafeteros, promotora de esta Conferencia, cuyas labores se iniciaron precisamente en un momento de sugestiva depresión de los precios en los mercados extranjeros, provocada por actividades de orden especulativo que han sido conjuradas, afirmar de manera explícita, que en sus deliberaciones primó en todo momento la más perfecta armonía y el pensamiento unánime de laborar sólo buscando al defensa de los altos intereses en cuyo nombre actuaban las distintas delegaciones acreditadas”.

“La Federación quiere llamar la atención del gremio cafetero hacia el acuerdo — verdaderamente trascendental no sólo desde el punto de vista de la industria colombiana sino del mercado cafetero mundial — por medio del cual todas las delegaciones resolvieron acordar una línea de conducta uniforme que será desarrollada por medio de acuerdos posteriores, para aunar sus esfuerzos a fin de estabilizar los precios en los mercados mundiales buscando naturalmente niveles más equitativos y aminorando los efectos de aquellas maniobras encaminadas a producir fluctuaciones que si benefician a alguien, no es precisamente a los productores del grano”.

“Si la reunión de la Conferencia Americana del Café solamente hubiera tenido como efecto inmediato provocar un acercamiento mayor entre los países cafeteros de este continente, llevándolos a la convicción de que bien pueden combinar sus esfuerzos para la defensa de la industria y cooperar conjuntamente a la solución de sus problemas, —resultado ampliamente obtenido—, la Federación Nacional de Cafeteros consideraría que su iniciativa había sido realmente provechosa y fecunda. Pero si además de ello se ha podido llegar a conclusiones de orden más práctico como la creación inmediata de la Oficina Panamericana del Café, en Nueva York, la necesidad de establecer sin pérdida de tiempo organismos de defensa en todos los países productores en que se carezca de ellos, y la adopción de una política solidaria para la defensa de los precios, eliminando los antagonismos que sobre bases absolutamente artificiales hubieran pretendido suscitarse, se llega a la conclusión de que la reunión de la Conferencia será de mayor trascendencia para el futuro de la industria. No debe olvidarse, al examinar las posibilidades de llevar a la práctica las conclusiones de ella, que la exportación cafetera de los países representados, constituye un volumen total que se acerca a veintidós millones de sacos, más del 80% de la producción universal, y que se trata de naciones cuya economía ofrece características bastante similares que las coloca en capacidad de obrar conjuntamente sin confrontar puntos divergentes que pudieran restarle eficacia a su acción.

En la sesión de clausura que tuvo lugar el nueve de los corrientes, el distinguido representante del Brasil que presidía la Conferencia, señor

Eurico Pentecado, pronunció un discurso agradeciendo cordialmente al Gobierno y al pueblo de Colombia y a la Federación Nacional de Cafeteros, la hospitalidad y la acogida que habían dispensado a la Conferencia. En contestación, el doctor Alfredo García Cadena, gerente del Banco Agrícola Hipotecario y miembro del Comité Nacional de Cafeteros, hizo presente a las delegaciones enviadas por las entidades cafeteras del exterior la profunda satisfacción de la Federación Nacional de Cafeteros y del país en general por los brillantes resultados obtenidos.

Las conclusiones aprobadas

Resolución No. 1

La Conferencia Americana del Café

Acuerda:

- 1º—Se establece a la mayor brevedad posible una Oficina en Nueva York cuyo nombre será OFICINA PANAMERICANA DEL CAFE.
- 2º—Dicha oficina constará de un Secretariado General compuesto de un Secretario General y el personal auxiliar que se considere conveniente.
- 3º—La Oficina será dirigida por un Comité que se compondrá de un miembro por cada uno de los países americanos productores participantes o de sus instituciones cafeteras. Dicho Comité se reunirá con la frecuencia necesaria y fijará el mismo sus reuniones periódicas y los casos de reunión extraordinaria.
- 4º—La Oficina estará encargada de manera permanente, de la recolección y elaboración de datos estadísticos e informaciones relativas tanto a cada país productor como a cada país consumidor, y tanto en lo que se refiere a lo pasado como a los hechos que vayan sucediéndose.
- 5º—De dichas informaciones se pasarán copias, simultáneamente y con la máxima regularidad, a los países participantes o a sus organizaciones cafeteras.
- 6º—La Oficina de Nueva York tenderá su radio de acción tanto a América como al resto del mundo, especialmente a Estados Unidos y Europa.
- 7º—La Oficina tendrá por función especial ejecutar y llevar a cabo las decisiones, acuerdos y recomendaciones de la Conferencia Cafetera de Bogotá y de las que se remitan con el mismo carácter en el futuro.
Para tal efecto y obrando siempre bajo la dirección del Comité, la Oficina actuará en nombre y representación de las entidades participantes. Al efecto, en el papel timbrado que emplee la Oficina deben mencionarse estas entidades. La presidencia del Comité será ocupada en rotación bimestral por los delegados de las entidades participantes.

- 8º—Los gastos que demande la Oficina y sus publicaciones se repartirán a prorrata entre las organizaciones cafeteras de los países participantes, en proporción al café que cada país haya exportado en total en el año civil anterior.
- 9º—Mientras la Oficina Panamericana del Café se organiza de acuerdo con las leyes de los Estados Unidos, quedará encargada la Oficina en Nueva York de la Federación Nacional de Cafeteros, del servicio de Tesorería y de recibir las cuotas correspondientes a cada uno de los países participantes, cuota que deberá ser cubierta trimestralmente por anticipado.
- 10º—La Oficina deberá principiar a funcionar el primero de diciembre de este año, pero las entidades participantes remitirán la cuota que les corresponde para dos meses, destinando lo del primero para atender a los gastos de instalaciones de ella.
- 11º—Para el efecto de organizar la Oficina de Nueva York se designa un comité compuesto de los representantes en dicha ciudad de las entidades que se hayan adherido a la creación de la citada oficina el 15 de noviembre próximo, fecha en que a más tardar deberá quedar constituido el comité asesor.

Resolución No. 2

La Conferencia Americana del Café

Considerando:

- 1º—Que la observación atenta de los mercados consumidores demuestra que el empleo de los malos cafés tienen un efecto restrictivo sobre el consumo;
- 2º—Que el mal sabor de la infusión proveniente de estos cafés disgusta al consumidor, haciéndolo reducir o suprimir dicha bebida, en beneficio de bebidas concurrentes;
- 3º—Que por otra parte, el movimiento del café de calidad inferior en los mercados importadores redundará en perjuicio de los países exportadores por el descrédito que acarrea al producto, con la inevitable proyección de este descrédito en el nivel de los precios; y
- 4º—Que es de alto interés económico y social procurar por todos los medios el mejoramiento de calidades y precios.

Resuelve:

Recomendar a los países productores que impidan la exportación de cafés que contengan más del 20% de granos negros y que no estén exentos de materias extrañas, como palos, cáscaras, piedras, etc. o sean los cafés inferiores al tipo N° 7 de la Bolsa de Nueva York, y que por medio de indicaciones y

enseñanzas a los productores procuren evitar las fermentaciones perjudiciales al sabor del café.

Resolución No. 3

La Conferencia Americana del Café

Considerando:

- 1º—Que el consumo del café sufre actualmente en los Estados Unidos una campaña desleal por parte de algunos productos competidores;
- 2º—Que esa campaña atribuye falsamente al café propiedades excitantes que no posee, una vez que la ínfima dosis de cafeína que contiene, de acuerdo con el concepto de científicos notables, lo hace, al contrario, un tónico estimulante profundamente benéfico al organismo humano; y
- 3º—Que esta forma de anunciar está vedada por la buena ética comercial.

Resuelve:

Que la Oficina Panamericana del Café procure obtener el apoyo de la Associated Coffee Industries of America para una común y amistosa actuación ante la Asociación de Anunciantes Americanos, a fin de que los mencionados anuncios se conformen a los principios de la ética, que no puede aceptar la difamación como arma de publicidad.

Resolución No. 4

La Conferencia Americana del Café

Considerando:

- 1º—Que uno de los problemas de mayor entidad que tiene a su estudio la Conferencia Americana del Café es sin duda el relativo a los derechos de importación y gravámenes de diversa índole que paga al grano en los países consumidores, y de modo principalísimo, en el continente europeo;
- 2º—Que siendo indudable que la mayoría de los países europeos le han dado a los impuestos que gravan la entrada y el consumo del café en sus respectivos países un carácter progresivo que llega ya a proporciones alarmantes y prohibitivas, principalmente en las potencias europeas que consumen mayor cantidad anual del artículo;
- 3º—Que constituyendo esos derechos y gravámenes una barrera para el efectivo aumento del consumo, o del café en países que por potencialidad eco-

- nómica y por su población están llamados a consumir café en proporciones muchísimo más elevadas que las que arrojan las respectivas estadísticas, tal como ocurre en Italia, España, Checoslovaquia, Austria y otros países;
- 4º—Que estando ya considerados rentísticamente los derechos y gravámenes al café como un arbitrio fiscal de excepcional importancia en varios de los principales países europeos, hasta el punto de que los mencionados gravámenes convierten prácticamente el café en un artículo de lujo para el consumo de una gran porción de la población europea;
- 5º—Que estando demostrado en una importantísima publicación hecha en meses pasados por la Sociedad Rural Brasileira que los derechos arancelarios pagados por grandes naciones europeas que importan café del Brasil, *suman más del doble del valor del café importado de dicho país en el año de 1934*, quedando establecido, por lo tanto, que el café como producto rentístico es mucho mejor negocio para la mayoría de los países que lo importan que para la totalidad de los países que lo producen; y
- 6º—Que del cuadro de impuestos y gravámenes que paga el café en los países importadores, publicado por el Ministerio de Agricultura del Brasil, aparece que en el transcurso de los años corridos de 1912 a 1933, países como Italia, Austria y Bulgaria han aumentado catorce veces el monto de tales impuestos, Alemania tres tantos más, España doce tantos y así sucesivamente,

Resuelve:

Recomendar a los Gobiernos de los países productores que hagan gestiones tendientes a demostrar a aquellos países que mantienen impuestos de carácter casi prohibitivo para la importación del café, la conveniencia de obtener una razonable reducción de esos gravámenes, con el objeto de lograr que el consumo del grano pueda desarrollarse progresiva y normalmente sin la barrera impuesta por los fuertes derechos establecidos en la actualidad, para que así se pueda obtener, mediante el aumento en la exportación de café, un incremento proporcional en el intercambio comercial con aquellas potencias europeas con las cuales mantienen los países productores de café de las Américas muy buenas y cordiales relaciones.

Resolución No. 5

La Conferencia Americana del Café

Declara:

Que en vista de que la aceptación que tienen en los mercados de Europa y Estados Unidos los tipos de café pertenecientes a la especie arábica (*Coffea arábica*) y sus variedades, está basada en las altas calidades de sabor y aroma

de este producto, los considera como los únicos recomendables a los consumidores para satisfacer más adecuadamente sus necesidades.

Por tanto:

Se recomienda a los países productores de café de América, que continúen absteniéndose de cultivar y producir especies distintas al "Coffea arabica var. Maragogipe", etc. ya que hasta ahora ninguno de los países de América cultiva en escala comercial las especies "Liberica, Robusta" y sus variedades, por cuanto su fruto es de calidad inferior tanto en características generales como en aroma.

Resolución No. 6

La Conferencia Americana del Café

Considerando:

Que conviene a los intereses de la producción cafetera la existencia de entidades que se encarguen en cada país de la defensa de la industria del café y del estudio de los problemas que puedan afectarla, por tanto.

Acuerda:

Recomendar a los países productores de café americanos que no tengan organismos de defensa y estudio de la industria cafetera, que a la mayor brevedad los establezcan.

Resolución No. 7

La Conferencia Americana del Café después de haber estudiado las distintas tarifas, de fletes marítimos aplicados al transporte del café, tanto para Europa como para Estados Unidos, encuentra:

Que las compañías de transportes marítimos sostienen dichas tarifas excesivamente elevadas sin tomar en cuenta el reducido precio que en la actualidad obtiene el café ni las distancias que recorre la carga;

Que no es equitativo que para otra clase de carga, de más difícil y menos aseado manejo, se hayan fijado tarifas muy inferiores a las que gravan el café.

Resuelve:

Que la Oficina Panamericana del Café gestione ante la Conferencia de Londres un reajuste equitativo de las tarifas a modo de que no se continúe cobrando mayores sumas por recorridos de menor distancia como en la actualidad ocurre con los países de Centro América, Colombia y Venezuela.

Caso de no lograrse este reajuste que estudie la manera de entrar en arreglos con una o varias compañías de transportes marítimos, desligadas de

las Conferencias de Londres y Cristóbal con el objeto de conseguir fletes más bajos y equitativos en el entendimiento de que las entidades que representan los intereses cafeteros de los distintos países de América, gestionarán ante sus respectivos gobiernos para que se dicten medidas que favorezcan y protejan a la compañía o compañías con quienes haya de contratar el transporte del café con tarifas especiales.

Y, en último caso, que estudie la posibilidad de la creación de una empresa internacional de transporte marítimos, financiada por las entidades cafeteras de los países de América, que se encargará preferentemente del movimiento de la carga de café.

Resolución No. 8

La Conferencia Americana del Café

Considerando:

Que desde hace algunos años vienen prevaleciendo en los mercados extranjeros precios para el café que no alcanzan a ser remunerativos para el productor;

Que aparte de los precios bajos, el comercio en el exterior viene adoleciendo de los defectos de la especulación, que mantiene una incertidumbre completa en los precios con grave detrimento para los tostadores del extranjero y para los productores americanos;

Que es por todos motivos deseable que el precio del grano se establezca a un nivel que, sin ser gravoso para el consumidor de la bebida, premuna al tostador contra posibles pérdidas, a la vez que los pueblos productores de café reciban por su trabajo una remuneración equitativa que mantenga su standard de vida y aumente la capacidad de compra de los países productores de café en beneficio de los países industriales consumidores del mismo; y

Que se hace necesario y es justo que todos los países productores de café de América cooperen activamente en los esfuerzos que hasta ahora ha venido haciendo aisladamente el Brasil para mantener el equilibrio de los precios, con sacrificio de parte de sus cosechas, esfuerzos que los demás países productores reconocen expresamente que han redundado en beneficio de toda la industria cafetera,

Resuelve:

Las entidades cafeteras representadas en esta Conferencia se comprometen a prestar su activa cooperación y a hacer todos los esfuerzos que estén a su alcance para sostener el precio de sus respectivos cafés a un nivel correspondiente al que se fije para el Brasil como básico.

Pondrán también en juego los medios y recursos de que puedan disponer a fin de mantener en los mercados internos de cada país precios que correspondan a las cotizaciones del exterior, deducidos los gastos correspondientes.

Lo aquí acordado se desarrollará en acuerdos posteriores.

Resolución No. 9

La Conferencia Americana del Café

Considerando:

- 1º—Que los sistemas de compensación, cupos, cuotas, permisos de importación etc., establecidos en los últimos años en Europa han causado ingentes perjuicios en el comercio internacional del café y que a dichos sistemas puede atribuirse con acierto los bajos precios actuales de dicho grano.
- 2º—Que tales sistemas especialmente el de la compensación, se hacen de manera cada día intensa e injusta, convirtiéndolo, no sólo en forzosa intensificación del comercio respectivo, en términos perjudiciales para los países productores de café, sino en mecanismo que limita arbitrariamente el precio del café e introduce toda clase de restricciones en el comercio y aún respecto a las personas que han de intervenir en el tráfico del fruto, con total desconocimiento de la libertad comercial.
- 3º—Que los sistemas de compensación, cuotas, cupos, permisos de importación etc. constituyen en definitiva actos unilaterales, compulsivos en el comercio internacional, que contradicen y vedan los principios de libertad proclamados por las NACIONES DEL CONTINENTE AMERICANO y expresamente condenados en la Conferencia Comercial de Buenos Aires de junio de 1935, con el intenso daño que infieren a la economía de las naciones productoras.
- 4º—Que es preciso hacer todo lo posible por terminar con esos nocivos procedimientos contra la libertad de comercio y establecer las relaciones comerciales entre naciones bajo un régimen de equidad y de justicia.

Declara:

- 1º—La Oficina Panamericana del Café hará formales representaciones ante las Juntas que regulan el comercio del café por los sistemas de compensaciones, cupos, cuotas, permisos etc. a fin de que cesen todas las restricciones en el comercio internacional del café y se establezca la libertad del comercio cafetero.
- 2º—La Oficina Panamericana del Café dará cuenta a las Instituciones afi-

liadas de los países que representa, del resultado de sus gestiones y al propio tiempo, si dicho resultado no fuere satisfactorio, estudiará y propondrá los medios de defensa colectiva que han de adoptar las naciones productoras, de un modo uniforme y solidario, para conseguir el fin que se proponen.

- 3º—Las organizaciones confederadas gestionarán con sus respectivos Gobiernos las medidas que aconseje la Oficina Panamericana del Café para ejercitar la acción conjunta y solidaria que se dirija a liberalizar el Comercio Internacional de Café, con un criterio de alta justicia y de cooperación económica internacional.
- 4º—La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia queda encargada de comunicar esta resolución, por la vía diplomática, a todos los países del Continente Americano, a fin de que conozcan la forma propuesta por la Conferencia Americana del Café, para cumplir las recomendaciones de la Conferencia de Buenos Aires.

(Propuesta presentada por el Licenciado don Manuel F. Jiménez, Delegado por Costa Rica).

Resolución No. 10

La Conferencia Americana del Café

En el deseo de que la distribución del grano en los mercados consumidores se haga consultando el ambiente de cooperación y buena voluntad que debe regir las relaciones de los países que integran la Oficina Panamericana del Café, recomienda a ésta el estudio de la forma que podría adoptarse en la próxima Conferencia de países productores a fin de establecer normas que regulen la distribución equitativa y proporcionada, basada en las estadísticas de los últimos años.

Resolución No. 11

La Conferencia Americana del Café

Recomienda:

Primero.—Que se adopte un sistema uniforme para la estadística cafetera de todas las naciones productoras, a base de años civiles. La Oficina Panamericana del Café señalará al efecto las reglas necesarias para obtener la uniformidad.

Segundo.—Que las naciones productoras remitan periódicamente a la Oficina Panamericana del Café, con exactitud y puntualidad, todas las referencias estadísticas, así como informaciones sobre su producción y las comerciales que puedan tener interés general.

Resolución No. 12

La Conferencia Americana del Café

Considerando:

Que el estudio de los problemas cafeteros en el seno de esta Conferencia y la urgente necesidad de unificar la acción de los países productores, para mantener el nivel de los precios, ha evidenciado los inconvenientes que resultan de una falta de coordinación en la especificación de los tipos para venta,

Resuelve:

- 1.—Recomendar a los países productores que establezcan a la mayor brevedad posible, especificaciones oficiales para el café tanto en los mercados interiores como en los exteriores.
- 2.—Dar a conocer estas especificaciones y procurar que a ellas se ajusten los tipos de café que saigan al mercado.

Resolución No. 13

La Conferencia Americana del Café

Después de haber escuchado con toda atención la exposición sobre política cafetera del Brasil hecha por el señor Delegado de ese país don Eurico Penteado,

Resuelve:

dar un voto de adhesión a los productores del Brasil y excitarlos para proseguir dicha política, asegurándoles la cooperación de las entidades representadas en esta Conferencia.

Resolución No. 14

La Conferencia Americana del Café

Resuelve:

Llevar a cabo reuniones anuales, en las capitales de los países americanos productores de café, con el objeto de considerar los problemas de la industria, intensificar los esfuerzos de mutua cooperación que se buscan para la defensa de ella, y estudiar la orientación y labores de la Oficina Panamericana del Café en Nueva York.

Teniendo en cuenta la invitación formulada por el señor D. del Departamento Nacional de Café del Brasil, la próxima reunión tendrá lugar en Río de Janeiro en los primeros días de Septiembre de 1937.

Resolución No. 16

La Conferencia Americana del Café

Reconoce la necesidad y la urgencia de una campaña de propaganda al consumo del café, en general, en Estados Unidos, sobre las bases ya estudiadas por la Associated Coffee Industries of America.

En cuanto a la forma sugerida para obtener los fondos necesarios para el desarrollo de la referida campaña, esto es, al cobro de \$ 0.10 sobre el flete de cada saco de café importado por los Estados Unidos, la Conferencia encuentra las siguientes dificultades, que le parecen irremovibles:

- 1º—No existe la manera de hacer forzoso el pago de dicha sobre tasa de \$ 0.10 por parte del importador americano que se niegue a efectuarlo. Esta contribución sería, por consiguiente, facultativa y voluntaria, y vendría a colocar a quienes se negaran a participar en ella, en una posición privilegiada respecto de los otros interesados. Dicha dificultad es de tal magnitud en la práctica, que ya anuló completamente los esfuerzos que hizo la Associated hace dos años, para desarrollar dicho plan de propaganda sin la aquiescencia de los países productores;
- 2º—Además, Colombia, Venezuela, y los países centroamericanos tienen gravados sus cafés con fletes marítimos no sólo exageradamente altos sino abusivos, y mientras esa situación desfavorable no se modifique, están imposibilitados para aceptar la sobretasa propuesta;
- 3º—Finalmente, el plan de que se trata sólo resultaría equitativo si comprendiera a todos los cafés importados a Estados Unidos, pues los países americanos no estarían de acuerdo en conceder una prima de \$ 0.10 por saco a los cafés coloniales, que ya son objeto de privilegios excepcionales que los constituyen en competidores desleales en el propio mercado americano.

En vista de las razones anteriores, la Conferencia recomienda a los países productores y solicita a la Associated Coffee Industries of America que envíen a la Oficina Panamericana del Café sus sugerencias en cuanto a las fórmulas que podrían adoptarse para hacer practicable y equitativo el financiamiento de la campaña proyectada, a fin de que tan pronto como se presente un plan que se considere realizable, pueda ser convocada una reunión en Washington, de acuerdo con lo sugerido a la Conferencia por la Associated Coffee Industries of America, para suscribir el acuerdo definitivo a que se llegue a este respecto.

El Instituto ratifica las resoluciones tomadas por la Conferencia

En sesión extraordinaria celebrada a las catorce y media horas el día 16 de los corrientes, la Junta Directiva del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica conoció del brillante informe rendido por su delegado a la Conferencia Americana del Café, Licenciado don Manuel Francisco Jiménez, así como de las resoluciones tomadas en dicha Asamblea.

El Licenciado Jiménez expuso detalladamente los antecedentes y el alcance de cada una de las resoluciones, y sometidas inmediatamente al debate, fueron aprobadas por aclamación, habiéndose resuelto además, felicitar a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia por la feliz iniciativa al convocar la Conferencia, y consignar un voto de reconocimiento a la misma Federación por las gentiles atenciones con que distinguió a nuestro Delegado.

Fue aprobada también en la misma sesión una ponencia del miembro señor Porras encaminada a testimoniar el reconocimiento del Instituto a la brillantísima labor desarrollada por su Delegado Licenciado Jiménez Ortiz en el seno de la Conferencia expresada.

Los Delegados Salvadoreños entre nosotros

La hermana República de El Salvador —con la preocupación que la distingue en el estudio y solución de sus problemas máximos— envió una distinguida representación para ante el Congreso Cafetalero celebrado recientemente en Bogotá —y al cual nos referimos en estas mismas columnas— integrada por los señores don Agustín Alfaro y don Alfonso Rochac.

Cumplida brillantemente la misión que les fuera recomendada ante aquella asamblea —prometedora de muy halagüeños resultados para los países cafetaleros— los señores Alfaro y Rochac decidieron hacer un viaje por nuestro país y demorar aquí breves días, en visita que mucho nos honra y nos complace.

El viernes pasado, 23 del corriente, el señor Director del Instituto de Defensa del

Café de Costa Rica, y a nombre de éste, les agasajó en su casa de habitación con un cocktail, acto al cual asistieron importantes elementos de nuestra sociedad.

Posteriormente estuvieron a visitar las oficinas del Instituto, oportunidad que aprovechamos para explicarles nuestros planes de trabajo y las realizaciones que ya hemos logrado, lo cual nos valió su cordial felicitación, que mucho agradecemos.

LA REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA saluda efusivamente a los señores Alfaro y Rochac, hace votos porque su breve permanencia entre nosotros les sea grata y les ruega llevar a los cafetaleros salvadoreños nuestro anhelo por la penetración de un espíritu de acción fraternal entre los que nos dedicamos a esta importante industria.

Felipe J. Alvarado & Cía., S. A.
PRODUCTORES DE CAFE

MARCAS:

L. H. Y VERBENA

Agencias, Comisiones y Representaciones

CON OFICINAS EN

SAN JOSE, LIMON Y PUNTARENAS

COSTA RICA, C. A.

J. Aguilar Esquivel & Hno.

San José y Puntarenas

ESPECIALIDAD EN SACOS VACIOS

Existencia permanente de **Sacos para café**, cacao, papas, sal y toda otra clase de granos; también **hierro para techos**, **alambre de púas**, **manteados de yute**, **cáñamo** para coser sacos y la sin igual sal **ESTRELLA**.

TELEFONOS:

San José 2273

Puntarenas 31

Experiencias sobre la fermentación del café

Por el Ing. Luis E. Hogg T.,

*Subjefe de la Sección Técnica del Instituto
de Defensa del Café de Costa Rica*

Introducción

En algunos de los números anteriores de esta revista fué publicado un interesante trabajo sobre la fermentación del café, realizado por el doctor E. Martín Case, bioquímico de la Junta Cafetalera de Kenya; por juzgarlo de indiscutible valor científico y de particular interés para nuestra industria cafetera, pensamos en la conveniencia de su traducción y reproducción en nuestra revista. Al concluir la publicación y estando aún en la época del beneficio, aunque al final de la cosecha 1935-36, decidimos el que suscribe y los auxiliares de esta Sección, los ingenieros Mario Rodríguez y Francisco Seravalli, iniciar una serie de experimentos similares a los realizados en Kenya, con el objeto de constatar sus resultados en nuestras condiciones. Este trabajo, por contar con un tiempo muy limitado y con una escasez marcada de materiales indispensables, no puede ser definitivo ni concluyente: sólo es el preliminar de una serie de investigaciones, que realizadas durante más tiempo, y contando con todo el material adecuado, nos permitan llegar a establecer una concepción más clara del papel que puede desempeñar la fermentación en la calidad y presenta-

ción del café, en las diferentes zonas productoras del país.

Cuando se iniciaron estas investigaciones, faltaban solamente unos pocos días para quedar completamente beneficiada la cosecha 1935-36, y únicamente algunos pocos beneficios recibían café. Nosotros trabajamos con fruta procedente del beneficio de los señores Dent hijos, sita en San Pedro de Montes de Oca, a una elevación de 1175 metros sobre el nivel del mar. La calidad inferior del café usado impide en algunos experimentos poder juzgar en forma concluyente los resultados obtenidos.

De otra parte, hubiera sido muy deseable haber podido repetir estas experiencias, tratando de verificarlas en escala parecida al "beneficio" o en un "beneficio", siendo esto último preferible, ya que en algunos casos, los resultados obtenidos en pruebas de laboratorio son parcial o totalmente alterados por las condiciones prevalentes en un medio mucho más natural y, por lo tanto, más influenciado por múltiples factores que vienen a desvirtuar los resultados obtenidos en pruebas más artificiales, donde la influencia de esos factores puede ser controlada en parte o nulificada del todo.

Es nuestra intención poder realizar durante la presente cosecha algunas pruebas en beneficios situados en zonas de condiciones diferentes; para ello, ya contamos con el ofrecimiento de algunos beneficiadores que en forma espontánea nos han ofrecido su completa cooperación; queremos expresar muy especialmente nuestro agradecimiento en esta oportunidad a los señores don Franklin Fernández y a don J. R. Ernest, quienes han sido los primeros en ofrecer sus beneficios para hacer en ellos los ensayos que se juzguen de importancia.

Material usado en las experiencias

Para la fermentación de las muestras de café se construyeron cajas de madera; algunas fueron repelladas con una capa de cemento de una pulgada de grueso más o menos. En todas las experiencias se usó una cantidad variable de café (de 15 a 30 libras de café despulpado), pues la cantidad disponible para los ensayos era en realidad muy limitada.

El café fué despulpado en el beneficio de los señores Dent hijos y luego transportado al campo del Centro Nacional de Agricultura, donde se realizaron las experiencias. Era visible en el café el poco contenido de *sustancia mucilaginosa* que mostró rápidamente la iniciación del proceso de fermentación.

Experiencias realizadas

Por varias circunstancias, no se pudieron efectuar todas las experiencias hechas en Kenya por el doctor Martin Case; sólo hicimos algunas de ellas a saber:

- 1) Sobrefermentación y sus efectos.
- 2) Comparación entre la fermentación expuesta, tapada y bajo agua.
- 3) Sobrefermentación por períodos largos.
- 4) Efecto de la remoción durante la fermentación.
- 5) Fermentación seca y bajo agua, a la sombra y al sol.

- 6) Efecto del retraso entre la cogida y el despulpado.
- 7) Reducción por medios químicos. Efecto del sulfito de sodio en la fermentación.
- 8) Fermentación con levadura.

Tenemos proyectado realizar en las próximas cosechas otra serie de experiencias y si es posible en un beneficio.

Experimentos

Damos a continuación los detalles y resultados obtenidos en las diferentes pruebas.

En primer lugar, queremos hacer notar un hecho común en todas las pruebas y que consiste en la observación de una temperatura que no aumentó paralelamente con el proceso de la fermentación, tanto en las pruebas en seco como bajo agua y, por el contrario, en ocasiones constatamos descenso en relación con la temperatura inicial. Al iniciar las experiencias, la temperatura fué de 19° C., registrándose durante las pruebas una alza hasta de 3.59° C. en algunas pruebas; por el contrario, en otras hubo un descenso en la temperatura inicial de 2° C. Las variaciones de temperatura expresadas anteriormente, ponen de manifiesto que no hay aumento progresivo en la temperatura según avanza el proceso de la fermentación. Las variaciones de temperatura registradas en las pilas de fermentación oscilan en el mismo sentido que la temperatura ambiente; los aumentos de temperatura en las pilas corresponden a las horas más calurosas del día, mientras que los descensos se registraron de preferencia en la madrugada, durante las horas de más baja temperatura.

Es evidente que en el presente caso los cambios de la temperatura ambiente tuvieron mucha influencia en la temperatura de la pila, por trabajar con pequeña cantidad de grano.

Una vez realizadas las experiencias, las muestras de café obtenidas fueron numeradas y enviadas a la casa Parrot y Co de San Francisco de California, quienes las dieron a tres de sus catadores para que informaran. El informe en cuanto a generalidades dice:

"El hecho de que ninguna de las muestras había sido escogida a mano, o de que no habían sido despergamadas en el tipo corriente de descascaradora, hizo que fuera bastante difícil darle una clasificación alta a la apariencia "verde" en alguno de estos cafés. Los defectos en el verde, desde luego, trascendieron a la tostada y al licor"

con el objeto de conducir la fermentación en las formas siguientes:

- a) Período normal de fermentación:
- b) 15 horas de sobrefermentación:
- c) 30 horas de sobrefermentación:
- d) 60 horas de sobrefermentación:
- e) 90 horas de sobrefermentación.

El período normal de fermentación se presentó a las 21 horas de iniciadas las experiencias; la rapidez con que se presentó este punto normal fué debido probablemente a la calidad inferior del café con que fué necesario trabajar.

La temperatura en las cajas se tomó cada cuatro horas y se obtuvo el siguiente resultado:

EXPERIMENTO N° I

Sobrefermentación y sus efectos

En esta prueba se usaron cinco cajas

Fecha	Hora	Caja No. 1	Caja No. 2	Caja No. 3	Caja No. 4	Caja No. 5
Feb. 20	18.30	19°C	19°C	19°C	19°C	19°C
Feb. 20	22.30	19°C	19°C	19°C	19°C	19°C
Feb. 21	2.30	19°C	19°C	19°C	19°C	19°C
Feb. 21	6.30	19°C	19°C	19 1/2°C	19 1/2°C	19 1/2°C
Feb. 21	10.30	19 1/2°C	19 1/2°C	19 1/2°C	19 1/2°C	19 1/2°C
Feb. 21	14.30	20 1/2°C	20 1/2°C	20 1/2°C	21°C	21°C
Feb. 21	18.30		21°C	21°C	22°C	22°C
Feb. 21	22.30		20 1/2°C	20 1/2°C	21°C	21 1/2°C
Feb. 22	2.30		19°C	19°C	20°C	20°C
Feb. 22	6.30		18°C	18°C	19°C	19 1/2°C
Feb. 22	10.30			19°C	20°C	20°C
Feb. 22	14.30			21°C	21°C	21°C
Feb. 22	18.30			21°C	21°C	21°C
Feb. 22	22.30				21°C	21°C
Feb. 23	2.30				20 1/2°C	20 1/2°C
Feb. 23	6.30				21 1/2°C	21 1/2°C
Feb. 23	10.30				21 1/2°C	21 1/2°C
Feb. 23	14.30				22°C	22°C
Feb. 23	18.30				21 1/2°C	21 1/2°C
Feb. 23	22.30				21 1/2°C	21 1/2°C
Feb. 24	2.30				21°C	21°C
Feb. 24	6.30					22°C
Feb. 24	10.30					22 1/2°C
Feb. 24	14.30					23°C
Feb. 24	18.30					21 1/2°C
Feb. 24	22.30					20°C
Feb. 25	2.30					19°C
Feb. 25	6.30					20°C

Nótese que la temperatura se mantuvo casi constante y que los pequeños cambios presentados se deben a los cambios de la temperatura ambiente.

Las muestras fermentadas durante 60 y 90 horas más de lo normal, tenían muy manchado el pergamino aun después de un buen lavado del grano.

El contenido de cada caja se dividió en dos partes, una de las cuales se secó a la sombra y la otra al sol. La plataforma de concreto donde fueron secadas, por su situación no recibía sol sino durante la mañana y unas pocas horas de la tarde, lo cual hizo que se prolongara el tiempo ne-

cesario para la completa desecación del café. El tiempo necesario fué de diecisiete días más o menos al sol y treinta y cinco días a la sombra.

Las muestras se enviaron a los catadores denominados "D", "B" y "S", cuya escala de calificaciones tiene el siguiente significado:

- 0—Pobre
- 1—Deficiente
- 2—Bueno
- 3—Muy bueno
- 4—Excelente

El informe dado para estas muestras es:

MUESTRA	Crudo			Tostado			Licor			Total
	D	B	S	D	B	S	D	B	S	
Período normal de fermentación										
Secado al sol	3	1	2x	3	2	2	2	1	3	19x
Secado a la sombra	3	2	2	3	2	2	2	2	1	19
15 horas de sobrefermentación										
Secado al sol	2	2	0	0	0	0	2	s	2	8
Secado a la sombra	0	1	0	1	1	0	2	0	2	7
30 horas de sobrefermentación										
Secado al sol	3	1	2	2	1	4	3	3	3	22
Secado a la sombra	0	2	0	1	2	1	2	1	2	11
60 horas de sobrefermentación										
Secado al sol	1	1	0	0	1	1	f	f	f	4f
Secado a la sombra	0	0	0	1	1	1	0	0	0	3
90 horas de sobrefermentación										
Secado al sol	0	0	0	0	1	2	f	f	f	3f
Secado a la sombra	0	0	0	1	0	0	1	1	1	4

De este informe se deduce que la muestra obtenida de la sobrefermentación de treinta horas, secada al sol, fué superior a todas las demás en licor, y en la apariencia del grano crudo y tostado. La muestra secada a la sombra de la misma pila fué muy inferior.

Las muestras obtenidas con sobrefermentación por quince horas, evidenciaron un fuerte sabor agrio y al ser tostadas presentaron serios defectos que les valieron las más bajas calificaciones, tanto que a la primera corresponden 0 puntos y a la

segunda 2 puntos. Los resultados obtenidos para estas muestras nos han sorprendido e ignoramos la causa que pueda haber influido en el deterioro.

Las muestras obtenidas con sobrefermentación por sesenta horas presentan una puntuación muy baja y los catadores las declararon "fermentadas".

Lo mismo sucede con la muestra obtenida de una sobrefermentación de noventa horas, que fué reportada como muy mala junto con un licor agrio.

Como puede notarse, la sobrefermenta-

ción por treinta horas fué benéfica en la mejora de la calidad de las muestras, colocándose en el primer lugar de la experiencia. Parece confirmarse que un período de fermentación más largo que lo normal, siempre que no sea excesivo, produce un mejoramiento en la calidad del producto.

EXPERIMENTO Nº II

Comparación entre la fermentación expuesta, tapada y bajo agua

Para esta prueba se despulcó el café y se dividió en doce partes, dispuestas como sigue:

a) *Pilas al descubierto*

- 1) Período normal de fermentación;
- 2) 12 horas de sobrefermentación;
- 3) 18 horas de sobrefermentación;
- 4) 30 horas de sobrefermentación;

b) *Pilas cubiertas con sacos limpios de tela.*

- 1) Período normal de fermentación.
- 2) 12 horas de sobrefermentación;
- 3) 18 horas de sobrefermentación;
- 4) 30 horas de sobrefermentación;

c) *Café completamente sumergido en agua.*

- 1) Período normal de fermentación;
- 2) 12 horas de sobrefermentación;
- 3) 18 horas de sobrefermentación;
- 4) 30 horas de sobrefermentación.

La temperatura se tomó cada cuatro horas y, como en el experimento anterior, se mantuvo casi constante.

Temperatura en las pilas al descubierto

Fecha	Hora	Caja No. 1	Caja No. 2	Caja No. 3	Caja No. 4
Feb. 20	18.30	19°C	19°C	19°C	19°C
Feb. 20	22.30	19°C	19°C	19°C	19°C
Feb. 21	2.30	19°C	19°C	19°C	19°C
Feb. 21	6.30	19°C	19°C	19°C	19°C
Feb. 21	10.30	19 1/2°C	19 1/2°C	19 1/2°C	19 1/2°C
Feb. 21	14.30	20°C	20°C	20 1/2°C	20°C
Feb. 21	18.30		21°C	21°C	21°C
Feb. 21	22.30		21°C	20 1/2°C	20 1/2°C
Feb. 22	2.30		19°C	19°C	19°C
Feb. 22	6.30			18°C	18°C
Feb. 22	10.30			19°C	19°C
Feb. 22	14.30				21°C
Feb. 22	18.30				20 1/2°C

El punto normal de fermentación en la experiencia "a" — fermentación expuesta — apareció a las 20 horas y 35 minutos de iniciado el proceso; en la experiencia "b" — fermentación tapada — apareció a las 21 horas y en la experiencia "c" — fermentación bajo agua — el punto normal no apareció sino hasta las

39 horas y 40 minutos de iniciado el proceso.

La rapidez de este proceso se debe probablemente al poco contenido de sustancia mucilaginoso que tenía el café.

Después de lavada, cada partida de café se dividió en dos partes: una de ellas se secó al sol y la otra a la sombra. Fue-

Temperatura en las pilas cubiertas

Fecha	Hora	Caja No. 1	Caja No. 2	Caja No. 3	Caja No. 4
Feb. 20	18.30	19°C	19°C	19°C	19°C
Feb. 20	22.30	19°C	19°C	19°C	19°C
Feb. 21	2.30	18 1/2°C	19°C	19°C	19°C
Feb. 21	6.30	19°C	19 1/2°C	19°C	19°C
Feb. 21	10.30	19°C	19 1/2°C	19 1/2°C	19°C
Feb. 21	14.30	20°C	20 1/2°C	20 1/2°C	20°C
Feb. 21	18.30		21°C	21°C	21°C
Feb. 21	22.30		20 1/2°C	20 1/2°C	20 1/2°C
Feb. 22	2.30		20°C	20°C	20°C
Feb. 22	6.30			19°C	19°C
Feb. 22	10.30			19 1/2°C	19 1/2°C
Feb. 22	14.30				21°C
Feb. 22	18.30				21 1/2°C

Temperatura en las pilas en el caso del café sumergido en agua

Fecha	Hora	Caja No. 1	Caja No. 2	Caja No. 3	Caja No. 4
Feb. 20	18.30	19°C	19°C	19°C	19°C
Feb. 20	22.30	19°C	19°C	19°C	19°C
Feb. 21	2.30	19°C	19°C	19°C	19°C
Feb. 21	6.30	18 1/2°C	18 1/2°C	18 1/2°C	18 1/2°C
Feb. 21	10.30	19°C	19 1/2°C	19°C	19°C
Feb. 21	14.30	20°C	20°C	20 1/2°C	20 1/2°C
Feb. 21	18.30	19 1/2°C	19 1/2°C	19 1/2°C	20°C
Feb. 21	22.30	19 1/2°C	19 1/2°C	20°C	20°C
Feb. 22	2.30	18 1/2°C	18 1/2°C	19°C	18 1/2°C
Feb. 22	6.30	18°C	18°C	18°C	18°C
Feb. 22	10.30		18 1/2°C	18 1/2°C	19°C
Feb. 22	14.30		19°C	19°C	19°C
Feb. 22	18.30		19°C	19°C	19°C
Feb. 22	22.30			18 1/2°C	18°C
Feb. 23	2.30			17°C	17°C
Feb. 23	6.30				17 1/2°C
Feb. 23	10.30				17 1/2°C
Feb. 23	14.30				18°C

ron necesarios diecisiete días para secar las muestras al sol, mientras que la muestras que se colocaron a la sombra tardaron pa-

ra secarse treinta y cinco días.

Las muestras fueron enviadas a los catadores quienes reportaron:

MUESTRA	Crudo			Tostado			Licor			Total
	D	B	S	D	B	S	D	B	S	
Pilas al descubierto										
Período normal de fermentación										
Secado al sol	1	2	1	0	2	1	0	0	1	8
Secado a la sombra	2	1	0	2	2	2	0	0	0	9
12 horas de sobrefermentación										
Secado al sol	2	2	2	3	1	1	3	2	2	18
Secado a la sombra	0	1	0	1	0	1	2	2	1	8
18 horas de sobrefermentación										
Secado al sol	1	2	0	0	2	1	3	0	0	9
Secado a la sombra	0	2	0	3	2	0	2	1	1	11
30 horas de sobrefermentación										
Secado al sol	1	2	2	1	2	1	4	4	3	20
Secado a la sombra	2	3	2	3	3	3	4	4	4	28
Pilas cubiertas										
Período normal de fermentación										
Secado al sol	1	1	1	0	0	1	0	s	2	6
Secado a la sombra	0	1	1	0	0	1	0	0	1	4
12 horas de sobrefermentación										
Secado al sol	1	0	1	0	0	0	0	0	0	2
Secado a la sombra	0	0	0	2	0	0	0	1	1	4
18 horas de sobrefermentación										
Secado al sol	2	2	3	3	1	1	2	2	2	18
Secado a la sombra	0	3	1	0	3	0	2	1	1	12
30 horas de sobrefermentación										
Secado al sol	2	1	3	1	1	1	3	3	1	16
Secado a la sombra	0	1	0	0	1	0	0	0	1	3
Café bajo agua										
Período normal de fermentación										
Secado al sol	3	3	3x	1	2	2	4	4	3	25x
Secado a la sombra	3	3	2	2	3	2	4	0	4	23
12 horas de sobrefermentación										
Secado al sol	3	1	4	0	1	3	2	2	2	18
Secado a la sombra	0	2	1	1	2	1	1	1	1	10
18 horas de sobrefermentación										
Secado al sol	1	3	2	1	3	1	2	2	2	17
Secado a la sombra	3	3	1	1	2	3	1	3	1	18
30 horas de sobrefermentación										
Secado al sol	3	1	4	3	2	4	1	1	2	21
Secado a la sombra	2	1	0	1	1	1	3	3	3x	15x

Sobresale del anterior reporte de los catadores la aparente superioridad de las muestras que se obtuvieron por la fermentación bajo agua, siendo superiores aún las muestras secadas al sol que las secadas a la sombra.

Entre la fermentación expuesta y la tapada, fueron superiores las muestras que se obtuvieron de la primera, excepción hecha de la muestra obtenida en la fermentación tapada y fermentada dieciocho horas más de lo normal, que fué superior a la correspondiente en la fermentación expuesta.

La muestra "a 4" — 30 horas de sobrefermentación al descubieto — fue reportada como "muy bueno", obteniendo la más alta puntuación del grupo.

Nótese, también, que la muestra obtenida al sobrefermentar doce horas — en el caso de la fermentación expuesta — es superior a la muestra obtenida de la fermentación normal, lo que evidencia nuevamente que la fermentación llamada normal no da tan buenos resultados como la

sobrefermentación por un período determinado de horas.

EXPERIMENTO N^o III

Sobrefermentación por períodos largos

Para este experimento se usó una pila el café despulpado el cual se dejó fermentar en seco por once días. El punto de lavado se obtuvo a las veintuna horas de despulpado, sacándose entonces una muestra, que se lavó y se secó al sol. Como en las experiencias anteriores, se llevó a cabo un record de la temperatura, tomada cada 4 hs. Una vez más se encontró que no hubo variación apreciable en la temperatura y los cambios se sucedieron a consecuencia de las variaciones de la temperatura ambiente.

Al final de los once días, el café mostraba un color oscuro y algo manchado; el mucílago estaba completamente seco. Se lavó y se puso a secar al sol por 18 días. El reporte dado por los catadores para estas muestras es como sigue:

MUESTRA	Crudo			Tostado			Licor			Total
	D	B	S	D	B	S	D	B	S	
Período normal de fermentación	3	1	2	3	2	2	2	1	3	19
11 días de sobrefermentación	0	1	0	0	0	1	2	1	1	6

Del anterior informe se desprende que aun en este largo período, el café no se echó a perder como lógicamente era de suponerse. Resultado parecido fue obtenido por el Dr. Martin Case en Kenya, quien dijo refiriéndose a este aspecto: "Resultados como éstos tienden a desvirtuar el dogma sostenido por muchos cultivadores de que es esencial que el café se lave a todo trance inmediatamente que llegue al punto de lavado. Se puede decir que la idea del peligro de la sobrefermentación es en realidad mucho menos terrible de lo que se ha supuesto."

EXPERIMENTO N^o IV

Efecto de la remoción durante la fermentación

Para este experimento fueron necesarias dos pilas; cada una se llenó con 20 libras de café despulpado. Durante el proceso de fermentación, una de las pilas se removía fuertemente cada dos horas y la otra se dejó sin remover. El proceso de fermentación se llevó a cabo en seco y bajo techo. Como en las experiencias anteriores, la temperatura se tomó con intervalos de

cuatro horas, — en el fondo y en la superficie de las pilas — apareciendo nuevamente una temperatura casi constante. No damos aquí el cuadro de las temperaturas, pues al igual que en los anteriores experimentos, los cambios son apenas de uno a dos grados centígrados.

En las dos muestras de café el punto

normal de fermentación apareció a las veintidós horas de iniciado el proceso y no fueron lavados sino después de veintiseis horas. Ambas muestras fueron secadas al sol para lo cual se necesitaron dieciocho días. El informe de los catadores es el siguiente:

MUESTRA	Crudo			Tostado			Licor			Total
	D	B	S	D	B	S	D	B	S	
Removido	3	3	2	2	3	2	3	3	2	23
Sin remover	2	3	3	3	3	3	3	3	3	26

En este informe se nota una ligera superioridad en la muestra de café que se obtuvo de la pila donde se removió el café. Esta diferencia sin embargo es tan pequeña que alguno de los catadores no hizo diferencia alguna entre las muestras, por lo que puede decirse como conclusión que la remoción durante el proceso de la fermentación no afecta notoriamente la calidad del producto ni siquiera en su apariencia cruda.

EXPERIMENTO N° V

Fermentación seca y bajo agua: bajo techo y al descubierto

Para esta experiencia se usaron cuatro pilas conteniendo cada una treinta libras de café despulpado. Dos de las pilas fue-

ron fermentadas en seco y las otras dos bajo agua, colocándose una pila de cada grupo bajo techo y la otra al descubierto.

Este experimento tiene por objeto determinar si hay diferencia entre el café fermentado bajo techo y al descubierto, ya sea en el caso de la fermentación en seco o bajo agua.

El café de las pilas secas fermentó en veinticuatro horas, mientras que en las pilas bajo agua el proceso de fermentación tardó cuarenta horas.

En esta experiencia también se llevó un record de temperatura, notándose una variación de $2\frac{1}{2}^{\circ}$ C. en la pila fermentada en seco y al descubierto. En las pilas bajo agua los cambios de temperatura no pasaron de un grado centígrado.

Las muestras de café una vez lavadas y secadas al sol, fueron enviadas a los mismos catadores quienes informaron:

MUESTRA	Crudo			Tostado			Licor			Total
	D	B	S	D	B	S	D	B	S	
Fermentación en seco, al descubierto	0	0	0	2	1	3	3	3	3	6
Fermentación en seco, bajo techo	2	2	3	3	2	4	3	3	3	25
Fermentación bajo agua, al descubierto	2	4	2	2	4	4	3	4	3x	28x
Fermentación bajo agua, bajo techo	2	3	2x	3	1	3	4	4	4	26x

Nuevamente se evidencia que la fermentación bajo agua favorece notablemente el mejoramiento del café, tanto en

la apariencia del grano crudo y tostado como también en el licor.

Nótese que en el caso de la fermenta-

ción en seco, la muestra que se obtuvo de la pila expuesta mostró un desmejoramiento general, siendo reportado como agrio, obteniendo apenas una puntuación total de seis contra veinticinco en el caso de la muestra que se obtuvo de la pila fermentada en seco y a la sombra.

En cambio, en el caso de la fermentación bajo agua por la diferencia tan pequeña que existe entre las dos muestras, casi no se puede determinar cuándo hubo o no techo sobre las pilas.

EXPERIMENTO N° VI

Efecto del retraso entre la cogida y el despulpado

Para este experimento se tomó un poco de café en cereza, proveniente de los catatales del Centro Nacional de Agricul-

tura y se dividió en dos partes. Una parte fue despulpado a mano, inmediatamente después de la cogida y puesto a fermentar, mientras que la otra parte se dejó hasta la tarde del día siguiente (31 horas después) para ser despulpado y puesto a fermentar.

Era nuestra intención dejar un poco de café sin despulpar por una semana para hacer la comparación con los anteriores, pero el poco café de que disponíamos hizo imposible extender esta experiencia.

Las dos pilas fueron puestas a fermentar en seco y bajo techo, tardando el proceso sesenta horas para llegar al punto de lavado. La probable causa de este atraso en la fermentación se debe a que el café fue despulpado a mano por lo cual se lavó demasiado y no llevaba pulpa en absoluto. Una vez lavado el café se puso a secar al sol. Los catadores dieron el siguiente resultado:

MUESTRA	Crudo			Tostado			Licor			Total
	D	B	S	D	B	S	D	B	S	
Despulpado inmediatamente	2	2	3	3	2	4	3	3	3	25
Despulpado 31 horas después	1	0	1	2	0	1	1	0	2	8

Nótese que hay un desmejoramiento notable en la muestra de café que se dejó sin despulpar por un día, tanto en la apariencia del grano crudo y tostado como en el licor.

Claramente se deduce de esto que el café debe despulparse inmediatamente al llegar al beneficio, pues de lo contrario la calidad se afecta notoriamente si se dejan las cerezas sin despulpar aunque sea por un solo día.

EXPERIMENTO N° VII

Reducción por medio químico. Efecto del sulfito de sodio en la fermentación

Antes de entrar a considerar este experimento, es necesario una ligera expli-

cación del efecto posible del sulfito de sodio en la fermentación del café.

Es de todos sabido que el café, cuando se fermenta en pilas secas, se oscurece, debido a la acción del oxígeno atmosférico por intermedio de una oxidaza.

La oxidaza es una enzima que tiene la propiedad de fijar oxígeno para oxidar varios compuestos orgánicos, acción que se hace notar por el cambio de color que se opera. Se encuentran las oxidazas en muchos de los miembros de casi todas las familias del reino vegetal.

La oxidación puede evitarse haciendo la fermentación en un medio exento de oxígeno o destruyendo la oxidaza; para lo primero se usa un agente reductor — sustancia que remueve oxígeno de otras sustancias — y para lo segundo, el uso de un paralizador enzimático.

Ya que el sulfito de sodio tiene la propiedad de absorber oxígeno transformándose en sulfato de sodio y ser a la vez un antiséptico, es el compuesto más apropiado para producir la reducción.

En vista de lo anterior y para determinar cuál sería el efecto de la presencia de este compuesto químico durante la fermentación, se hicieron las siguientes experiencias tomando tres lotes de café despulpado y colocándolo en tres pilas que se tratan así:

- 1) Fermentación en seco, período normal, sin sulfito.
- 2) Fermentación bajo agua, período normal, sin sulfito.

3) Fermentación con sulfito de sodio al 1%, período normal.

A la pila Nº 3 se le agregó una cantidad similar de solución de sulfito de sodio al 1% de la cantidad de agua contenida en la pila Nº 2.

La pila Nº 1 — fermentación en seco — estuvo fermentada en veintitrés horas; la pila Nº 2 — fermentación bajo agua — en cuarenta horas, mientras que en la pila Nº 3 — fermentación con sulfito — el punto de lavado no apareció sino hasta después de setenta y tres horas.

Todas las muestras después de lavadas fueron puestas a secar al sol, obteniéndose el siguiente informe de los catadores:

MUESTRA	Crudo			Tostado			Licor			Total
	D	B	S	D	B	S	D	B	S	
Fermentación en seco	2	2	2	1	1	1	2	1	2	14
Fermentación bajo agua	1	4	2	4	4	4	3	3	2	27
Fermentación con sulfito de sodio	3	0	3x	2	2	1	4	3	2	20x

En esta experiencia se evidencia nuevamente la superioridad total de la fermentación bajo agua, superior aún a la fermentación con sulfito de sodio.

Se observa, además, en el anterior reporte, que el sulfito de sodio no dió los resultados que se esperaban, y los cuales obtuvo en su trabajo el Dr. Martín Case en Kenya.

La muestra obtenida de la fermentación bajo agua fué colocada en primer lugar, ocupando el segundo lugar la muestra de café fermentada con sulfito de sodio y de último la muestra obtenida de la fermentación en seco.

Era nuestro deseo repetir la experiencia con diferentes concentraciones de sulfito de sodio, pero la escasez de café con que contábamos hizo imposible el trabajo. En la próxima cosecha estas experiencias serán repetidas usando, además del sulfito de sodio, otros agentes reductores, tales como el hidrosulfito de sodio, el metabisulfito de sodio, etc., en diferentes concentraciones.

EXPERIMENTO Nº VIII

Fermentación con levaduras

Para la realización de esta experiencia fueron necesarias dos pilas cada una de las cuales se llenó con 25 libras de café despulpado y se fermentaron bajo techo, así:

- 1) Fermentación sin levadura, en seco, período normal.
- 2) Fermentación con levadura, en seco, período normal.

Para hacer el inoculante se hizo una dilución de 10 gramos de levadura Fleischman en uno y medio litros de agua destilada.

El punto de lavado apareció en ambas pilas a las veintitrés horas de iniciado el proceso, no habiendo en consecuencia economía de tiempo en el caso de la fermentación con levadura.

Las dos muestras de café obtenidas, fueron lavadas y puestas a secar al sol por diecisiete días. El informe de los catadores es como sigue:

MUESTRA	Crudo			Tostado			Licor			Total
	D	B	S	D	B	S	D	B	S	
Fermentación sin levadura	2	3	2	3	3	2	3	3	2	23
Fermentación con levadura	3	1	4	4	2	3	4	4	4x	29x

La muestra de café fermentado con levadura se manifestó superior a la muestra que se obtuvo sin levadura. Esta superioridad se hizo notar tanto en el grano crudo y tostado como en el licor y fue reportada como "del más alto grado".

Resumen

El presente estudio, realizado con el objeto de comparar los resultados en nuestro medio con los que obtuvo el Dr. Martín Case en Kenya, se resume así:

La temperatura no varía mucho durante el proceso de la fermentación del café, sino que se mantiene casi constante. Las pequeñas variaciones que se registran, oscilan de acuerdo con la temperatura ambiente.

Un período de sobrefermentación, siempre que no sea por un espacio excesivo de horas, es benéfico; en todas las experiencias realizadas las muestras de café obtenidas por un lapso corto de sobrefermentación, siempre obtuvieron una puntuación más alta.

Poco se puede deducir de las muestras secadas al sol y a la sombra, ya que indistintamente eran reportadas como superior, inferior, o sin diferencias entre sí.

En cuanto a la fermentación en seco y bajo agua, se evidenció claramente la superioridad total de las muestras que se obtuvieron de la fermentación bajo agua; en todo caso, las muestras fermentadas bajo agua obtuvieron una mayor puntuación, llegando algunas a obtener la calificación de "highest rating" y "better than very good" (del más alto grado y mejor que muy bueno).

La sobrefermentación por largos períodos no tienen necesariamente el efecto de descomponer el café.

Poco puede decirse sobre la remoción durante el proceso de fermentar café, ya que no afecta notoriamente la calidad del producto.

El efecto perjudicial del retraso entre la cogida y el despulpado es notorio, pues las muestras de café que se dejaron sin despulpar por un día, obtuvieron una puntuación menor que las muestras que fueron despulpadas inmediatamente a la cogida. Esto demuestra claramente la necesidad de despulpar el café lo más pronto posible después de la cogida.

La experiencia hecha de fermentar café con sulfito de sodio no nos dio los resultados que esperábamos, lo que atribuimos a varios motivos no explicados ahora. Una vez repetidas las experiencias en la próxima cosecha, daremos en detalles las causas que ahora omitimos.

En la fermentación con levadura, aunque no obtuvimos economía en el tiempo de fermentación, como era de esperarse, sí se obtuvo una ligera mejoría en la calidad del café. La experiencia será repetida pero en un beneficio para aclarar este aspecto.

Para terminar, creemos necesario decir que los resultados que hemos tenido no son más que el indicio para nuevas experiencias que, una vez comprobadas, serán o no recomendadas para variar la técnica de la fermentación. Por ello es que establecemos claramente que los resultados obtenidos de las experiencias no deben considerarse como una recomendación definitiva.

No podríamos concluir este modesto estudio — que ofrecemos a los beneficiarios y cafetaleros en general — sin dar las gracias más expresivas a algunas personas que desinteresadamente han ayudado en la realización de estas experiencias. Son ellas los señores Dent hijos, quienes gentilmente nos suplieron el café necesario para la experimentación; los señores Lyon Hermanos de esta plaza y la Parrot & Co de San Francisco de California, por sus buenos servicios en lo que se refiere a la rotación de las muestras.

Aspectos económicos
del café y su
importancia en el
comercio exterior
de Centroamérica

Estudio comparativo estadístico-analítico

Por el Dr. Carlos Merz

*Jefe de la Sección Comercial del
 Instituto de Defensa del Café*

SUMARIO

I.—PARTE GENERAL

1º—Comercio exterior de Centroamérica. Total comercio internacional.—
 2º—Valor de la exportación de Centroamérica de 1929 a 1935.— 3º—Valor
 de la importación de Centroamérica de 1929 a 1935.—4º—Balanza de comercio
 de Centroamérica.—5º—Intensidad de la crisis económica en Centroamérica.

II.—PARTE ESPECIAL

1º—La producción mundial de café desde el año 1924 hasta el año 1935.—
 2º—Exportación mundial de café por países productores.—3º—La importan-
 cia del café en la economía de los países de Centroamérica. 4.—“Per capita”
 del valor de los principales productos de exportación.—5º—Volumen de ex-
 portación de café y bananos por países y su importancia.—6º—Movimiento del
 volumen y valor de exportación de café desde el año 1929 hasta el año 1935.—
 7º—Los mercados del café de Centroamérica.—8º—Londres, el principal
 mercado para el café de Costa Rica.

III.—PARTE

Conclusiones respecto de la situación cafetera y económica de Costa Rica.

IV.—PARTE

Anexo de cuadros auxiliares.

Literatura y fuentes de información para el estudio

COSTA RICA.—Anuarios Estadísticos de la Dirección General de Estadística. Boletín exportación de café, Dirección General de Estadística. Revista del Instituto de Defensa del Café.

GUATEMALA.—Memorias de los trabajos realizados por la Dirección General de Estadística. Memorias de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

EL SALVADOR.—Anuario estadístico editado por la Dirección General de Estadística. Memoria de los actos del Poder Ejecutivo en los ramos de Hacienda, Crédito Público, Industria y Comercio. Boletín de Hacienda. Publicación trimestral del Ministerio de Hacienda, Crédito Público, Industria y Comercio de la industria de El Salvador.

NICARAGUA.—Boletín de estadística de la República de Nicaragua. Informe del Recaudador General de Aduanas.

HONDURAS.—Memoria del Secretario de Estado en el Despacho de Hacienda y Crédito Público.

BRASIL.—Ministerio de Agricultura. O café na economia mundial 1935. Boletim mensal do Centro do Commercio de Café do Rio de Janeiro.

I PARTE GENERAL**1º—Comercio exterior de Centroamérica**

a) *Generalidades.*—Después de la guerra mundial el comercio internacional de las cinco repúblicas centroamericanas ha tomado un franco incremento. Los cinco países son neo-capitalistas y han mantenido desde antes de la guerra relaciones muy estrechas con el capital extranjero para financiar y movilizar sus cosechas de café, el cultivo del banano y la explotación de minas de oro, plata etc. Después de la guerra han intensificado aún más sus relaciones financieras, económicas y comerciales. El capital extranjero—americano y europeo—siempre ha buscado de preferencia inversiones en Centroamérica, cuyos países desde hace tiempos han sido considerados de gran porvenir económico.

Se puede decir que todos los países centroamericanos se han ligado nuevamente después de la guerra mundial en forma muy marcada al complejo económico y financiero mundial, cuyas relaciones habían sufrido un quebranto al estallar la guerra y durante su transcurso. Las influencias direc-

tas e indirectas de esta nueva orientación tenían que reflejarse en las relaciones comerciales de estos países con las naciones comerciales poderosas.

La crisis económica mundial que se inició a fines del año 1929, azotó a Centro América en forma más fuerte que a cualquier otro grupo de países, debido a su estructura económica muy especial.

Los cinco países de Centroamérica son mono, o bicultivistas; dependen del café y del banano, artículos cuyos precios se fijan en las bolsas mundiales y en cuya formación los productores no tienen intervención. Cualquier desequilibrio de precio en los mercados mundiales de estos dos productos, tiene que repercutir en la estructura del comercio internacional del istmo.

La capacidad económica de Centroamérica tomó un decidido ascenso desde el año 1924 para llegar a su punto culminante en los años 1928 y 1929. Al estallar la crisis mundial se encontraron los cinco países centroamericanos en actividades productoras y comerciales de una magnitud jamás vista en épocas anteriores. Ninguna crisis ha afectado la economía de estos países tan seriamente como la del año 1929.

Sin temor de equivocarse se puede decir que en el año 1929 se terminó una época económica en la vida de los países centroamericanos.

Fué necesario dar *una orientación completamente nueva* a la vida y a la constitución económica, movilizandoy concentrando todas las fuerzas y factores para llegar a una mayor independencia económica. Todos los países, sin excepción, tenían que llegar al nacionalismo económico tarde o temprano, por fuerzas económicas y factores impuestos de afuera.

b) Comercio internacional total de Centroamérica de 1929 a 1935.—Para demostrar los efectos de la crisis mundial en la estructura del comercio internacional de Centroamérica habría que tomar el año 1929 como año base. Para fines comparativos es condición necesaria establecer la homogeneidad de los datos. Este fin se logró con la reducción de los valores a una sola moneda, al U. S. A. \$, tomando como patrón los promedios anuales del tipo de cambio.

El cuadro N° 1 contiene el valor del comercio exterior de los países de Centroamérica desde el año 1929 hasta el año 1935 en U. S. A. \$.

(Véase el cuadro en la página 200).

De estos datos se deducen las siguientes conclusiones:

1°—Total comercio internacional.—En el año 1929 alcanzó el comercio internacional total de Centroamérica la suma de U. S. A. \$ 188.571.648.

De este total corresponde a la exportación de productos centroamericanos \$ 94.266.038 y a las importaciones \$ 94.305.610. La balanza de comercio cierra con un déficit de \$ 39.572, es decir prácticamente existía en este año una balanza de comercio equilibrada.

**Comercio internacional de las cinco repúblicas centroamericanas
y su balanza de comercio desde el año 1929 hasta el año
1935 en U. S. A. \$**

Comercio Internacional AÑOS	COSTA RICA	GUATEMALA	EL SALVADOR	NICARAGUA	HONDURAS	TOTAL CENTRO AMERICA	CENTRO AMERICA SIN HONDURAS
Exportaciones							
1929	15,752,767	24,928,220	18,143,359	10,872,525	24,569,166	94,266,038	69,696,872
1930	14,246,714	23,577,818	13,455,665	8,343,358	26,171,218	85,794,773	59,623,555
1931	12,256,094	15,167,387	11,032,039	6,575,058	20,027,287	65,057,865	45,030,578
1932	7,451,854	10,660,736	5,496,850	4,541,597	17,581,311	45,732,348	28,151,037
1933	9,080,892	9,327,102	6,880,000	4,862,406	14,277,198	44,427,688	30,150,490
1934	8,696,151	14,808,464	9,249,567	3,486,824	12,080,916	48,321,922	36,241,006
1935	7,619,017	12,471,330	10,793,928	3,772,109	9,817,910	44,474,294	34,656,384
Importaciones							
1929	20,163,936	30,399,067	17,084,236	11,797,440	14,860,931	94,305,610	79,444,679
1930	10,846,590	16,473,976	11,591,623	8,172,560	15,946,128	63,030,674	47,084,546
1931	8,680,781	12,971,234	7,090,777	6,015,481	10,291,422	45,049,695	34,758,273
1932	5,453,479	7,465,853	4,914,961	3,479,878	8,368,017	29,682,188	21,314,171
1933	6,346,149	7,569,610	5,176,949	3,814,261	6,287,563	29,185,532	22,897,969
1934	8,720,382	10,037,232	8,264,937	3,073,420	9,119,454	39,215,425	30,095,971
1935	7,049,579	11,998,781	9,026,656	3,381,917	9,721,019	41,177,952	31,456,933
Total Comercio Internacional							
1929	35,916,703	55,327,296	35,227,586	22,669,966	39,430,097	188,571,648	149,141,551
1930	25,093,304	40,051,788	25,047,291	16,515,718	42,117,346	148,825,447	106,708,101
1931	20,936,875	28,138,621	18,122,816	12,590,539	30,318,709	110,107,560	79,788,851
1932	12,905,333	18,126,589	10,411,811	8,021,475	25,949,328	75,414,536	49,465,208
1933	15,427,041	16,887,712	12,056,949	8,676,757	20,564,761	73,613,220	53,048,859
1934	17,416,533	24,845,696	17,514,504	6,560,244	21,200,370	87,537,347	66,336,977
1935	14,668,596	24,470,111	19,820,584	7,154,020	19,538,929	85,652,219	66,113,317
Balanza de Comercio							
1929	4,411,169	5,470,838	1,059,114	924,914	9,708,233	39,572	9,747,807
1930	3,400,124	7,103,848	1,864,039	170,998	10,225,990	22,764,099	12,539,009
1931	3,575,313	2,196,153	3,941,262	559,577	6,735,865	20,008,170	10,272,305
1932	1,998,375	3,194,883	581,889	1,061,719	9,213,294	16,050,160	6,836,866
1933	2,734,743	1,766,492	1,703,051	1,048,235	7,989,635	15,242,156	7,252,521
1934	24,231	4,771,232	984,630	413,404	2,961,462	9,106,497	6,145,035
1935	569,438	472,549	1,767,272	390,192	96,891	3,296,342	3,199,451

Del *valor total del comercio internacional* corresponde en el año 1929 a

a) Guatemala	el	29.34	%
b) Honduras	»	20.91	»
c) Costa Rica	»	19.05	»
d) El Salvador	»	18.68	»
e) Nicaragua	»	12.02	»

2º—En el año 1930 se registra una baja de \$ 39,746,201.
De esta disminución total corresponde:

a) Costa Rica	\$	10,823,399
» Guatemala		15,275,508
» El Salvador		10,180,295
» Nicaragua		6,154,248

El único país que registra un aumento en su comercio internacional de 1929 a 1930 tanto en las exportaciones como en las importaciones es Honduras, cuyo comercio internacional aumentó de \$39,430,097 a \$ 42,117,346 o sea en \$ 2,687,249.

3º—Otra disminución fuerte se registra en el año 1931, bajando el valor total del comercio internacional de \$ 148,825,447 a \$ 110,107,560 o sea en \$ 38,717,887.

Del total de esta merma corresponde a

Costa Rica	\$	4,156,429
Guatemala		11,913,167
El Salvador		6,924,475
Nicaragua		3,925,179
Honduras		11,798,637

4º—En el año 1932 sigue la disminución con la misma intensidad, bajando de \$ 110,107,560 a \$ 75,414,536 o sea en \$ 34,693,024.

De esta merma total corresponde a

Costa Rica	\$	8,031,542
Guatemala		10,012,032
El Salvador		7,711,005
Nicaragua		4,569,064
Honduras		4,369,381

5º—En el año 1933 viene el valor total del comercio internacional a su máxima depresión, es decir, alcanza su nivel más bajo durante los 7 años de 1929 a 1935. La merma es de \$ 1,801,316, es decir, bajo de \$ 75,414,536 a \$ 73,613,220.

Aumentaron el valor de su comercio internacional en el año 1933

Costa Rica en	\$ 2.521.708
El Salvador	1.645.138
Nicaragua	655.282

Disminuyeron el valor de su comercio internacional en el año 1933

Guatemala en	\$ 1.238.877
Honduras *	5.384.567

6º—El año 1934 registra una fuerte reacción favorable; sube el valor del intercambio total de \$ 73.613.220 a \$ 87.537.347 o sea en \$ 13.924.127.

De este *aumento* corresponde a

Costa Rica	\$ 1.989.492
Guatemala	7.957.984
El Salvador	5.457.555
Honduras	635.609

Únicamente NICARAGUA registra una disminución de \$ 2.116.513.

7º—Una ligera baja demuestra el año 1935 en comparación con el año 1934; en este año el valor del intercambio total llegó a \$ 85.652.219.

RESUMEN: El comercio internacional de Centroamérica alcanzó en el año 1929 con \$ 188.571.648 su máximo y el año 1933 su mínimo con \$ 73.613.220. La diferencia absoluta es de \$ 114.958.428 o sea el 60.96 %.

La decadencia fuerte se registra en los años 1930, 1931, y 1932.

Parace que con el año 1934 se inicia el reajuste, girando el valor del comercio internacional total alrededor de \$ 86.000.000.

En comparación con el año 1929, poniendo el valor total del comercio exterior de cada país igual a 100.00, resultan los siguientes números indicadores para el año de mayor depresión y el año 1935:

PAIS	año	Máxima depresión de 100.00 puntos a	Año	Último Estado de 100.00 puntos a
COSTA RICA	1932:	35.93 puntos	1935:	40.84 puntos
GUATEMALA	1933:	30.52 "	"	44.23 "
EL SALVADOR	1932:	29.56 "	"	56.26 "
NICARAGUA	1934:	28.94 "	"	31.56 "
HONDURÁS	1933:	52.15 "	"	49.56 "
TOTAL C. AMÉRICA: ..	1933:	39.04 "	"	45.42 "
C. América sin Honduras ..	1932:	33.17 "	"	44.33 "

2º.—Valor de la exportación de Centroamérica de 1929 a 1935

En el año 1929 el valor total de la exportación de Centroamérica alcanzó el monto de \$ 94.266.038; la primera baja se registra en el año 1930 con \$ 8.471.265.

Disminuyeron sus exportaciones los siguientes países:

Costa Rica	en \$	1.506.053
Guatemala		1.350.411
El Salvador		4.687.685
Nicaragua		2.529.168

Aumentó el valor de sus exportaciones sólo Honduras en \$ 1.602.052.

En el Salvador y Nicaragua se produjo la crisis de exportación fuertemente en el año 1930, bajando en El Salvador el valor de la exportación en un 25.84% y en Nicaragua en un 23.2%, en relación con el año 1929.

En Costa Rica y Guatemala se registra una disminución más lenta en el valor de las exportaciones con 9.57 % para Costa Rica y 5.42 % para Guatemala.

Honduras aumenta el valor de su exportación en un 6.52%.

El primer año de crisis logró hacer bajar el valor total de las exportaciones de Centroamérica en 8.99 % en comparación con el año 1929.

2º—Los dos años de 1931 a 1932 vinieron a desequilibrar completamente el valor de las exportaciones de los países centroamericanos.

De 1930 a 1931 disminuyó el valor de exportación en \$ 20.736.908 y de 1931 a 1932 en \$ 19.325.517, es decir, durante dos años seguidos se registra una merma total de \$ 40.062.425 o sea el 51.49 % en parangón con el año 1929.

En comparación con el año 1929, mermó en el año 1933 el valor de exportación de:

Costa Rica	en un	43.5	%
Guatemala	> >	60.44	>
El Salvador	> >	62.08	>
Nicaragua	> >	55.28	>
Honduras	> >	41.89	>
Total Centroamérica	> >	52.87	>

En el año 1934 se presenta una ligera reacción en el valor de la exportación subiendo de \$ 44.427.688 a \$ 48.321.922; pero ya el año siguiente, en 1935, viene otra vez una baja, alcanzando el valor total de la exportación cen-

troamericana \$ 44.474.294. Prácticamente fué el año 1935 tan desastroso como el año 1933, que ha sido el de la mayor depresión.

RESUMEN: Comparando el año 1935 con el año 1929, bajó el valor total de la exportación centroamericana de \$ 94.266.038 a \$ 44.474.294 o sea el 52.82 %. La disminución absoluta es de \$ 49.791.744.

De la disminución total de \$ 49.791.744 corresponden a

COSTA RICA	\$ 8.133.750	o sea el 16.34 %
GUATEMALA	12.456.899	> > > 25.02 «
EL SALVADOR	7.349.422	> > > 14.76 «
NICARAGUA	7.100.417	> > > 14.26 «
HONDURAS	14.751.256	> > > 29.62 «

En relación con el año 1929, poniendo el valor de la exportación de cada país igual a 100.00 resultan los siguientes números indicadores para el año de mayor depresión y el año 1935:

PAIS	Año	Máxima depresión de 100.00 puntos a	Año	Último estado de 100.00 puntos a
COSTA RICA:	1932:	47.31 puntos	1935:	48.37 puntos
GUATEMALA:	1933:	37.42 >	>	50.03 >
EL SALVADOR	1932:	30.30 >	>	59.49 >
NICARAGUA:	1934:	32.07 >	>	34.69 >
HONDURAS:	1935:	39.96 >	>	39.96 >
Total Centroamérica	1933:	47.13 >	>	47.18 >
Centroamérica sin Honduras:	1932:	40.39 >	>	49.72 >

Estos datos demuestran que el poder adquisitivo para el comercio exterior (importación) de los países centroamericanos, en comparación con el estado alcanzado en 1929, no llega en el año 1935 ni a la mitad. El país que más sufrió en la crisis es *El Salvador*, que vió en el año 1932 el valor de sus exportaciones reducido a menos de una tercera parte del valor alcanzado en el año 1929; pero ya en el año 1935 registra un resurgimiento muy favorable, alcanzando casi el 60% del valor a que llegó en el año 1929. *Nicaragua* merató el valor de su exportación en dos terceras partes en relación con el año 1929. *Guatemala* alcanza en el año 1933 unos 37.42 puntos, pero mejoró en el año 1935 siendo más favorable su situación. En *Honduras* llegaron las exportaciones respecto a su valor a su máxima depresión en el año 1935, constituyendo la merma el 60% del valor del año 1929. *Costa Rica* no vió bajar el valor de sus exportaciones tan fuertemente como los demás países, pero siempre llegó a mermar el valor de exportación a menos de la mitad del año 1929. En el año 1935 está el país respecto del valor de sus exportaciones en el mismo lugar en que estuvo en el año 1932, año de la mayor depresión económica.

3º—Valor de la importación de Centroamérica de 1929 a 1935

El valor total de la importación realizado por los cinco países centroamericanos llegó en el año 1929 a \$ 94.305.610. De esta suma corresponde a

Costa Rica	\$ 20.163.936	o sea el 21.38%
Guatemala	30.399.067	» » » 32.23%
El Salvador	17.084.236	» » » 18.12%
Nicaragua	11.797.440	» » » 12.51%
Honduras	14.860.931	» » » 15.76%

Al producirse la crisis mundial bajó el valor de la importación centroamericana a \$ 63.030.674, valor a que llegó en el año 1930; la disminución de un año al otro es de \$ 31.274.936 o sea el 33.16%.

En el año 1931 continúa la disminución, pero ya no en forma tan fuerte como en el año 1930. La disminución es de \$ 17.980.979.

El valor de la importación total llega en los años 1932 y 1933 a su máxima depresión con \$ 29.682.181 para el año 1932 y \$ 29.185.532 para el año 1933. Ya en el año 1934 se registra un aumento de las importaciones que alcanzaron en ese año \$ 39.215.425. Sigue el aumento, pero en forma lenta en el año 1935, llegando el valor total de las importaciones realizadas por los países centroamericanos a \$ 41.177.952.

La diferencia absoluta entre el estado máximo (1929) y el estado mínimo (1933) es de \$ 65.120.078 o sea el 69.05%.

En el año 1935 corresponde de cada \$ 100.00 de importación a

Costa Rica	\$ 17.12
Guatemala	29.14
El Salvador	21.92
Nicaragua	8.21
Honduras	23.61

Comparando el valor de la importación del año 1929 con el del año 1935 resulta de una diferencia de \$ 53.127.658.

De esta disminución corresponde a

COSTA RICA	\$ 13.114.357	o sea el 24.69%
GUATEMALA	18.400.286	» » » 34.64%
EL SALVADOR	8.057.580	» » » 15.16%
NICARAGUA	8.415.523	» » » 15.84%
HONDURAS	5.139.912	» » » 9.67%

El estado de mayor depresión y el del año 1935, comparados con el año 1929 que sirve de base con 100.00 puntos se presenta para cada uno de los países como sigue:

PAIS	Año	Máxima depresión de 100.00 puntos a	Año	Ultimo estado de 100.00 puntos a
COSTA RICA:	1932:	27.05 puntos	1935:	34.96 puntos
GUATEMALA:	1932:	24.56 >	>	39.47 >
EL SALVADOR:	1932:	28.77 >	>	52.84 >
NICARAGUA:	1934:	26.05 >	>	28.67 >
HONDURAS	1933:	42.31 >	>	65.41 >
TOTAL C. AMERICA	1933:	30.95 >	>	43.66 >
Centroamérica sin Honduras	1932:	26.83 >	>	39.60 >

RESUMEN: Las importaciones de Centroamérica constituyen en el año 1935 tan sólo el 43.66 % del valor que alcanzaron en 1929. En el año de la mayor depresión económica —1933— llegaron únicamente al 30.95 %; es decir, en lugar de poder comprar por \$ 100.— como en el año 1929 se compró únicamente por valor de \$ 31.—

En los tres países *COSTA RICA*, *GUATEMALA* y *EL SALVADOR*, llegó la crisis de importación a su punto culminante en el año 1932, reduciéndose el valor de importación por cada \$ 100.— del año base, 1929, a

\$ 24.56 en	GUATEMALA
27.05 >	COSTA RICA
28.05 >	EL SALVADOR

En *NICARAGUA* constituye el año 1934 el estado de mayor depresión, importándose por valor de \$ 26.05 contra \$ 100.— en 1929; *HONDURAS* registra en el año 1933 su baja máxima con \$ 42.31, en comparación con \$100.— en 1929.

4º—Balanza de Comercio de Centroamérica

La balanza de comercio de Centroamérica es *pasiva* en el año 1929 y *activa* desde el año 1930, hasta el año 1935, inclusive.

En los siete años de 1929 a 1935 se presenta la balanza de comercio como sigue:

País	Superavits	Déficits	Saldo final para	
	\$	\$	7 años	1 año
COSTA RICA	12.277.993	4.435.400	7.842.593	1.120.370
GUATEMALA	19.505.157	5.470.838	14.034.319	2.004.903
EL SALVADOR	11.901.257	11.901.257	1.700.180
NICARAGUA	3.644.125	924.914	2.719.211	388.459
HONDURAS	49.930.472	49.930.472	7.132.925
TOTAL CENTRO AMERICA . . .	86.467.424	39.572	86.427.852	12.346.836
C. América sin Honduras	36.536.952	36.497.380	5.213.911

EL SALVADOR Y HONDURAS cierran desde el año 1929 su balanza de comercio siempre con un superavit, mientras que *COSTA RICA*, *GUATEMALA* y *NICARAGUA* tienen sus déficits. Los saldos desfavorables de estos tres países corresponden—con excepción de \$ 24.231.—al año 1929. El saldo favorable total es de \$ 86.427.852 para toda Centroamérica, o sea \$ 12.346.836 por año.

Los saldos más favorables los registra Honduras con un total de \$ 49.930.472 en los siete años. Eliminando a Honduras que vive casi exclusivamente de los bananos y que no tiene importancia respecto al café, resulta un saldo favorable de \$ 36.497.380 para los siete años o sea \$ 5.213.911 por año.

Es un hecho evidente el de que un saldo anual de \$ 5¼ millones en la balanza de comercio no puede ser suficiente para atender todas las necesidades en la demanda de divisas para el servicio de las deudas exteriores, servicio diplomático y consular, necesidades de particulares para primas de seguro, estudiantes, remesas de empresas particulares etc.

Si el valor de las exportaciones no reacciona favorablemente, es decir, si no valen los productos exportables, lógicamente tiene que afectarse el valor de las importaciones. Sin exportación no hay importación; en buena tesis: con buenos precios de exportación aumenta la fuerza adquisitiva para los productos de importación.

Si los países industriales pretenden vender sus productos a Centroamérica a buenos precios y en apreciable cantidad, tienen que interesarse por la restauración de los precios de los productos agrícolas tropicales.

5º.—Intensidad de la crisis económica en Centroamérica

Ningún método estadístico —analítico puede demostrar mejor la intensidad de la crisis mundial y sus efectos en los países agrícolas— neocapitalistas centroamericanos como la simple comparación de los valores absolutos del comercio internacional de los años 1929 y 1935, con los correspondientes al año 1913, el último año normal de la economía mundial.

BALANZA DE COMERCIO DE CENTRO AMERICA
DESDE EL AÑO 1929 HASTA EL AÑO 1935
EN USA \$

MILLONES

+7
+6
+5
+4
+3
+2
+1
0
-1
-2
-3
-4
-5

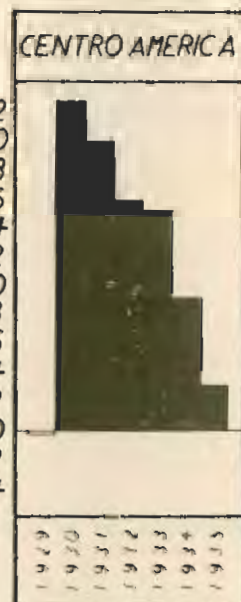
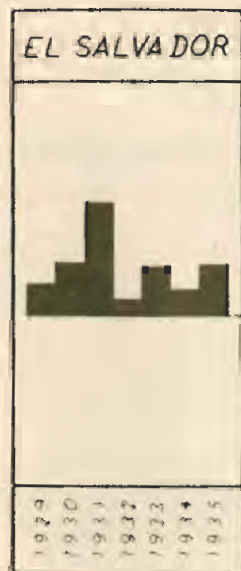


MILLONES

+11
+10
+9
+8
+7
+6
+5
+4
+3
+2
+1
0
-1
-2



22
20
18
16
14
12
10
8
6
4
2
0
2
4



MILLONES

+7
+6
+5
+4
+3
+2
+1
0
-1
-2
-3
-4
-5

MILLONES

22+
20+
18+
16+
14+
12+
10+
8+
6+
4+
2+
0
2-
4-



SUPERAVIT



DEFICIT

El siguiente cuadro demuestra el valor del comercio internacional de Centroamérica en los años 1913, 1929 y 1935, en millones de U. S. A. \$.

Valor del comercio internacional de Centroamérica en los años 1913, 1929 y 1935, en millones de U. S. A. \$.

Año	EXPORTACION					
	Costa Rica	Guatemala	El Salvador	Nicaragua	Honduras	Total Centroamérica
1913	9.6	14.4	9.4	7.7	3.2	44.3
1929	15.8	24.9	18.1	10.9	24.6	94.3
1935	7.6	12.5	10.8	3.8	9.8	44.5
IMPORTACION						
1913	8.7	10.1	6.1	5.8	5.1	35.8
1929	20.1	30.4	17.1	11.8	14.9	94.3
1935	7.0	12.0	9.0	3.4	9.7	41.1

Han pasado veintidós años desde 1913 hasta 1935, indudablemente los más agitados que se registran en menos de un cuarto de siglo en la historia política y económica mundial en general y de cada país en particular, ligado con las naciones comerciales en especial. Dónde estamos en Centroamérica en comparación con el año 1913 respecto a la actividad productiva desarrollada para la exportación y respecto a la capacidad consumidora y adquisitiva invertida en la importación?

Exportación en los años 1913, 1929 y 1935.—Los cinco países centroamericanos exportaron en el año 1913 productos por un valor total de U. S. A. \$ 44.300.000 correspondiendo a

GUATEMALA	_____	el 32.51 %
COSTA RICA	_____	> 21.67 >
EL SALVADOR	_____	> 21.22 >
NICARAGUA	_____	> 17.38 >
HONDURAS	_____	> 7.22 >

En el año de coyuntura económica —1929— ascendió el valor de exportación a U. S. A. \$ 94.300.000 o sea \$ 50.000.000 más; representa el aumento el 113 % sobre el valor de 1913.

En el año 1935 alcanzó el valor total de la exportación centroamericana tan sólo \$ 44.500.000 es decir, \$ 200.000, más del valor que se registró hace veintidós años.

En buena tesis se puede decir que en 1935 produjeron los artículos de exportación de Centroamérica la misma cantidad de divisas que produjeron en el año 1913.

En el término de siete años —1929 a 1935— ha sufrido la exportación una merma de \$ 49.800.000; es decir, en el año 1935 entraron por concepto de los productos centroamericanos vendidos en el exterior casi \$ 50.000.000 menos de lo que entró en el año 1929.

Basta decir, para demostrar la intensidad de la crisis que azota los países centroamericanos de mono y bicultivos, que Costa Rica, Guatemala y Nicaragua exportaron en 1913 productos por más valor del que se obtuvo en el año 1935.

COSTA RICA	exportó en 1913 por	\$ 9.600.000
COSTA RICA	» » 1935 »	7.600.000
GUATEMALA	» » 1913 »	14.400.000
GUATEMALA	» » 1935 »	12.500.000
NICARAGUA	» » 1913 »	7.700.000
NICARAGUA	» » 1935 »	3.800.000

Sólo el Salvador y Honduras han logrado un aumento en comparación con el año 1913; El Salvador registra \$1.400.000 y Honduras \$ 6.600.000 de aumento sobre el año 1913.

Importación en los años 1913-1929 y 1935.—En el año 1913 importaron los cinco países de Centroamérica productos por un valor de \$ 35.800.000 correspondiendo este valor a

Guatemala	el 28.21 %
Costa Rica	» 24.30 »
El Salvador	» 17.04 »
Nicaragua	» 16.20 »
Honduras	» 14.25 »

En el año 1929 llegó el valor total de importación a \$ 94.300.000 y en 1935 a \$ 41.100.000.

CENTROAMERICA importó en 1935 por valor de \$ 5.300.000 más de lo que compró en el exterior en el año 1913.

COSTA RICA importó en 1913 por \$ 8.700.000 y en 1935 por \$ 7.000.000 lo que significa que después de veintidós años con un aumento de población de 202.237 habitantes, importa por \$ 1.600.000 menos.

NICARAGUA importó en 1913 por \$ 5.800.000 y en 1935 por \$ 3.400.000 con una merma en 1935 por \$ 2.400.000

GUATEMALA importó en 1913 por \$ 10.100.000 y en 1935 por \$ 12.000.000 o sea con un aumento en 1935 por \$ 1.900.000.

HONDURAS importó en 1913 por \$ 5.100.00 y en 1935 por \$ 9.700.000 con un aumento en 1935 por \$ 4.600.000.

Resulta, pues, que Centroamérica, que *COMPRO* en 1913 por \$ 35.800.000 y en 1935 por \$ 41.100.000 o sea \$ 5.300.000 más, en el último de esos dos años, ha logrado *VENDER* tan sólo por valor de \$ 200.000 más en 1935 de lo que vendió en 1913.

Se desprende también de los datos que en el año 1913 la balanza de comercio de Centroamérica cierra con un superávit de \$ 8.500.000; este sobrante fué suficiente en aquel tiempo para equilibrar la balanza de pagos; con el saldo se ha podido atender toda la demanda de divisas de particulares fuera del comercio.

En el año 1929 la balanza de comercio centroamericana permanece pasiva; en 1935 se registra un superávit de \$ 3.300.000; de este sobrante corresponde a

Costa Rica	\$ 500.000
Guatemala	500.000
El Salvador	1.800.000
Nicaragua	400.000
Honduras	100.000

El superávit del año 1935 no es suficiente para satisfacer la demanda de divisas en todos los países y se puede decir sin temor de equivocarse que la destrucción de los tipos de cambio que antes de la crisis eran más o menos estables, es la consecuencia lógica de una balanza de comercio desequilibrada y tal desequilibrio resulta de la desproporción entre el valor de la exportación y la importación.

Con una balanza de comercio que presenta sobranes muy pequeños no se puede determinar la balanza de pagos en cuya estructura constituye el factor primordial, es decir la componente sin la cual no se crea la oferta para el mercado de divisas. Hay que tener presente el hecho de que los países neo-capitalistas tienen únicamente los saldos de la balanza de comercio para satisfacer la demanda de divisas para fines ajenos al comercio. *La balanza de servicios* en general es pasiva, como también la *balanza de intereses*. *La balanza de capital* en tiempos de auge suele ser activa por la afluencia de capitales de inversión y de trabajo. Poco movimiento en general demuestra *la balanza de oro*.

Las famosas Juntas de Control de Cambios como instituciones de emer-

gencia con carácter transitorio han causado daños irreparables a las economías centroamericanas por la fijación arbitraria y caprichosa del tipo de cambio. En *Costa Rica* asciende el daño a más de $\text{C} 10.000.000$, suma que se ha quitado forzosamente a la industria cafetera y sin temor a equivocarse se puede decir que la Junta de Control de Cambios en *Costa Rica* ha contribuído mucho a intensificar la crisis económica en general y la cafetera en especial. En otro estudio escribimos respecto a la fijación arbitraria del tipo de cambio por la Junta:

"Es preferible un alto tipo de cambio normal y natural dentro de la anormalidad que un bajo tipo anormal, artificialmente dictado y fijado. Queda prácticamente demostrado que la Junta de Control de Cambios y Exportación como después la Junta Especial de Cambios que tenían como atribución principal la fijación del tipo de cambio con las necesidades del país, y sobre U. S. A. $\$$ no han fijado ese tipo de cambio con las necesidades de la industria cafetera, y que la atribución de fijar el tipo de cambio tenían que llegar al fracaso porque las leyes naturales y sobre todo aquellas del dominio monetario no pueden suprimirse en sus efectos por medio de leyes hechas y dictadas por empleados públicos, de la banca y del comercio. En el año 1935 el índice de exportación alcanzó otra vez 62 puntos y el café tan solo 58. El tipo de cambio libre llegó a un promedio de 594; se cotizó el $\$$ al 49% sobre la paridad y no tan solo el 14% como fue el caso cuando la Junta Especial tenía que fijar la relación entre el $\$$ y el C . Tan pronto como desapareció la intervención de partes interesadas en la fijación del tipo de cambio, arrancó éste para buscar su nivel natural y lógico, dictado por los factores móviles del intercambio comercial; en su límite normal, dentro de la anormalidad económica y fiscal, tenía que pararse. Actualmente se nota que las variaciones en la cotización no se presentan a brincos y a saltos, sino que las oscilaciones tienen un margen relativamente pequeño. No cabe ni la menor duda de que el libre cambio ha venido a salvar la industria agrícola de exportación de su ruina completa y la colocó en una situación normal dentro del estado anormal." (1)

En *Nicaragua*, por ejemplo, sucedió lo mismo, se fijó el tipo de cambio arbitrariamente al 110%, debilitando así la situación económica de los cafetaleros en especial y de la economía nacional en general, mientras que en la bolsa negra el tipo de cambio alcanzaba hasta el 160%.

Los errores siempre se repiten; el caso de *Costa Rica* hubiera podido servir de lección instructiva a muchos países con similar estructura económica. Habrá que comprender que los países centroamericanos en primer término, viven de las fuerzas móviles y productivas agrícolas y no de las actividades distribuidoras del comercio.

(1) *Dr. Carlos Merz. Covuntura y crisis en Costa Rica 1924-1935. "Revista del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica" N.º 19, Mayo 1936, páginas 456 y siguientes.*

II PARTE ESPECIAL

1º—La producción mundial de café desde el año 1924 hasta el año 1935

El siguiente cuadro demuestra la producción mundial de café de 1924 a 1935, en sacos de 60 kilos y las cantidades producidas por los principales países cafeticultores: EL BRASIL, Colombia y el grupo de países de Centro-América.

Producción mundial de café de 1924-1935 en sacos de 60 kilos

Año	Brasil	Colombia	Centro América Total	Costa Rica	Demás Países	Total
1924	14.385.000	2.216.000	2.119.000	304.000	4.414.000	23.134.000
1925	15.091.000	1.947.000	1.735.000	256.000	4.570.000	23.343.000
1926	15.006.000	2.454.000	2.179.000	304.000	4.492.000	24.131.000
1927	24.887.000	2.357.000	1.887.000	269.000	4.877.000	34.008.000
1928	13.206.000	2.660.000	2.314.000	314.000	5.304.000	23.484.000
1929	27.044.000	2.836.000	2.090.000	328.000	4.687.000	36.657.000
1930	19.053.000	3.118.000	2.619.000	392.000	4.813.000	29.603.000
1931	28.229.000	3.034.000	2.184.000	384.000	4.880.000	38.327.000
1932	13.409.000	3.184.000	1.904.000	308.000	5.413.000	23.910.000
1933	28.944.000	3.281.000	2.227.000	463.000	5.038.000	39.490.000
1934	23.463.000	3.143.000	2.318.000	450.000	5.155.000	34.079.000
1935	22.883.000	3.200.000	1.960.000	350.000	5.643.000	33.686.000

PORCENTAJES

1924	62.18	9.58	9.16	1.31	19.08	100.00
1925	64.65	8.34	7.43	1.10	19.58	100.00
1926	62.18	10.17	9.03	1.26	18.62	100.00
1927	73.18	6.93	5.55	0.79	14.34	100.00
1928	56.23	11.33	9.85	1.34	22.59	100.00
1929	73.78	7.74	5.70	0.89	12.78	100.00
1930	64.36	10.53	8.85	1.32	16.26	100.00
1931	73.65	7.92	5.70	1.00	12.73	100.00
1932	56.08	13.32	7.96	1.29	22.64	100.00
1933	73.29	8.31	5.64	1.17	12.76	100.00
1934	68.85	9.22	6.80	1.32	15.13	100.00
1935	67.93	9.50	5.82	1.04	16.75	100.00

De los datos oficiales contenidos en el anterior cuadro se deduce claramente el hecho de que el grupo de países de Centroamérica no ha aumentado la producción en los últimos doce años y en el aumento de la producción mundial no ha influido en absoluto.

Mientras que en el año 1924 correspondía el 9.16 % de la producción mundial a *CENTROAMERICA*, viene este porcentaje en disminución año tras año y en el 1935 llegó tan sólo al 5.82 %; en 1924 Centroamérica produjo 2.119.000 sacos incluyendo Honduras y en 1935 tan sólo 1.960.000.

Es un hecho evidente que el *BRASIL* domina la producción mundial; pues a veces a este solo país corresponden casi 3/4 partes de la producción mundial, como por ejemplo en los años 1927, 1931 y 1933.

En el año 1924 el Brasil tenía una producción de 14.385.000 sacos y en 1935 subió a 22.883.000

COLOMBIA ocupa el segundo lugar y ha aumentado en los últimos años su producción; en el año 1924, por ejemplo, produjo 2.216.000 sacos y en el año 1935, 3.200.000.

La producción mundial oscila en los últimos doce años entre 23.134.000 sacos, minimum registrado en 1924 y 38.327.000, maximum alcanzado en el año 1931.

2.—Exportación mundial de café por países productores

Para demostrar la importancia de los países productores de café, calculamos sobre la base del volumen promedio de sacos de 60 kilos correspondiente al quinquenio de 1929/1933. El siguiente cuadro contiene el número absoluto de sacos de café de 60 kilos, exportados por cada país productor durante el quinquenio de 1929/33, con los porcentajes respectivos.

Exportación mundial de café por países, promedio de 1929-1933 en sacos de 60 kilos

PAIS EXPORTADOR	Sacos de 60 kilos	% de la exportación mundial
Brasil	14.962.930	59.24
Colombia	3.090.531	12.24
Colonias Holandesas	1.358.931	5.38
El Salvador	856.934	3.39
Venezuela	836.332	3.31
Colonias Inglesas	795.902	3.15
Guatemala	728.282	2.88
Haití	513.742	2.03
México	497.301	1.98
Colonias Francesas	465.003	1.84
Costa Rica	375.014	1.48
Nicaragua	220.760	0.88
Colonias Portuguesas	192.162	0.76
Ecuador	133.780	0.53
Posesiones Americanas	68.307	0.27
Colonias Belgas	63.874	0.25
Colonias Italianas	44.105	0.18
Perú	26.224	0.10
Honduras	25.000	0.10
Bolivia	2.543	0.01
Total	25.257.665	100.00
Total Centro América	2.205.993	8.73

De estos datos se desprenden los siguientes hechos:

- 1º—Durante el quinquenio 1929/33 se exportaron como volumen promedial 25.257.665 sacos de 60 kilos.
- 2º—De los 25.257.665 sacos se exportaron 14.962.930 del *BRASIL* o sea el 59.24 % de la exportación mundial.
- 3º—En el segundo lugar está *COLOMBIA* con 3.090.530 sacos o sea el 12.24 % de la exportación mundial.
- 4º—El 71.48% o sea 18.053.460 sacos de la exportación mundial provienen de dos países: El Brasil y Colombia, mientras que el 28.52% o sea 7.204.205, sacos proceden de otros dieciocho países o grupos de países. *El BRASIL* representa prácticamente el 60 % de la exportación mundial; está en una situación predominante que puede llamarse *monopolística* y ejerce el control de la situación cafetalera mundial por lo que, en conjunto con Colombia, puede llegar a un dominio absoluto.
- 5º—En el tercer lugar como grupo de países están las *colonias holandesas* que exportación en conjunto 1.358.931 sacos o sea el 5.38% de la exportación mundial.
- 6º—El cuarto lugar como país productor lo ocupa *EL SALVADOR* con 856.934 sacos o sea el 3.39%.

CENTROAMERICA.—Los cinco países centroamericanos productores de café exportaron en conjunto 2.205.993 sacos o sea el 8.73 % de la exportación mundial. En comparación con Colombia alcanzan en *conjunto apenas 2/3 partes de la exportación de aquel país*. Estos datos comprueban prácticamente la poca fuerza cuantitativa de los países caficultores centroamericanos en la estructura de la exportación y producción mundial de café.

De cada 1.000 sacos de la exportación mundial de café provienen:

34 sacos de	El Salvador
29 » »	Guatemala
15 » »	Costa Rica
9 » »	Nicaragua
1 » »	Honduras
	y provienen
592 sacos de	Brasil
122 » »	Colombia
198 » »	de todos los demás países

El siguiente cuadro demuestra la exportación mundial de café en los años 1924, 1929, 1933, y el promedio de 1929-1933, en sacos de 60 kilos, y sus porcentajes por los grupos: Brasil, Colombia, Centroamérica y demás países.

Exportación mundial de café en los años 1924-1929-1933 y promedio 1929-33. Volumen en sacos de 60 kilos y porcentaje

PAIS DE EXPORTACION	1924		1929		1933		PROMEDIO 1929-1933	
	SACOS	%	SACOS	%	SACOS	%	SACOS	%
Brasil	14,226,482	61.86	14,280,815	59.63	15,459,309	59.39	14,962,930	59.24
Colombia	2,215,827	9.63	2,835,776	11.84	3,280,938	12.60	3,090,530	12.24
Centro América	2,119,214	9.22	2,089,742	8.72	2,227,851	8.56	2,205,993	8.73
Demás países	4,435,805	19.29	4,742,277	19.81	5,062,038	19.45	4,998,212	19.79
Total	22,997,329	100.00	23,948,610	100.00	26,030,136	100.00	25,257,665	100.00

De los datos anteriores se sacan en limpio los siguientes hechos:

1º *Centroamérica*, cuya exportación de café alcanzó en 1924 2.119.214 sacos, participa en la exportación mundial con el 9.22%.

En el año 1929 llega la exportación centroamericana a 2.089.742 sacos o sea el 8.72% de la exportación mundial y en 1933 representan los 2.227.851 sacos exportados tan sólo el 8.56 %; lo que quiere decir que la participación de los países centroamericanos en la exportación mundial del café es relativamente más pequeña en 1933 de lo que era en 1924.

2º—En una situación privilegiada está *COLOMBIA*, que logró aumentar considerablemente su exportación.

3º—*El BRASIL* siempre ocupa un lugar preponderante monopolístico; aumentó el volumen de exportación.

3º—La importancia del café en la economía de los países de Centroamérica

En la exportación mundial de café del año 1933, por ejemplo, los cinco países centroamericanos apenas representan en conjunto el 8.73%; es decir, no suplen la décima parte. Muy poco significa respecto a la cantidad mundial el café procedente de Centroamérica; pero mucho significa el café en la economía de estos países con excepción de Honduras, que es el país monocultivista por excelencia, dedicado exclusivamente al banano.

El cuadro que sigue demuestra el valor de la exportación de café de las repúblicas centroamericanas y su importancia en la exportación general desde el año 1929 hasta el año 1935, con el grupo correspondiente al banano y demás productos. (Véase el cuadro en la página 218).

De estos datos deducimos las siguientes conclusiones:

1º—Los países centroamericanos se pueden clasificar en dos grupos:

- a) países de monocultivo cuando un sólo producto abarca más del 80 % del valor total de la exportación;
- b) países de bicultivo cuando el valor de un producto no pasa del 80 % y si en conjunto con el segundo llega al 85 % del valor total de la exportación.

Al primer grupo pertenecen:

- aa) El Salvador con el monocultivo de café;
- bb) Honduras con el monocultivo de banano.

Al segundo grupo pertenecen:

- cc) Costa Rica con café y banano;
- dd) Guatemala con café y banano; y
- ee) Nicaragua con café y banano.

GUATEMALA y *COSTA RICA* se acercan en algunos años mucho al límite establecido para la clasificación de países monocultivistas.

Valor de la exportación de café de las repúblicas centroamericanas y su importancia en la exportación total (valor en U. S. A. \$.) desde el año 1929 hasta el año 1935

REPUBLICAS CENTROAMERICANAS	Valor en U. S. A. \$		Café PORCENTAJE DEL VALOR TOTAL DE EXPORTACION	Bananos		Otros Productos		
	Exportación Total	Café		Valor en \$	Porcentaje en la exportación	Valor en \$	Porcentaje en la exportación	
Costa Rica	1929	15,752,767	9,780,574	62.09	4,584,127	29.10	1,388,066	8.81
	1930	14,246,714	8,335,557	58.51	4,575,534	30.65	1,535,623	10.84
	1931	12,256,094	8,092,513	68.01	3,175,965	25.91	988,616	6.08
	1932	7,451,854	4,316,056	57.92	2,450,784	32.89	685,014	9.10
	1933	9,080,892	6,376,894	70.22	1,981,561	21.82	722,437	7.96
	1934	8,696,151	6,013,168	69.15	1,602,106	18.42	1,080,877	12.43
1935	7,619,017	4,920,315	64.58	1,493,512	19.60	1,205,190	15.82	
Guatemala	1929	24,928,229	19,093,606	76.59	3,212,316	12.89	2,622,307	10.52
	1930	23,577,818	19,553,647	82.08	2,437,159	10.34	1,787,012	7.58
	1931	15,167,387	10,981,803	72.40	2,899,118	19.11	1,286,466	8.49
	1932	10,660,736	7,385,487	69.28	2,624,091	24.61	651,158	6.11
	1933	9,327,102	5,742,044	61.56	2,779,114	29.80	805,944	8.64
	1934	14,808,464	11,560,656	78.13	2,621,027	17.70	617,781	4.17
1935	12,471,330	8,939,389	71.68	2,785,020	22.35	746,921	5.96	
El Salvador	1929	18,143,350	16,793,325	92.56			1,350,025	7.44
	1930	13,455,665	11,780,533	87.55			1,675,132	12.45
	1931	11,032,039	10,531,768	95.47			500,271	4.53
	1932	5,496,850	5,065,778	92.15			431,072	7.85
	1933	6,880,000	6,614,426	96.14			265,574	3.86
	1934	9,249,567	8,778,030	94.90			471,517	5.10
1935	10,793,928	9,652,739	89.45			1,141,189	10.57	

2º—*Centroamérica total*.—Del valor de exportación de Centroamérica en el período de 7 años 1929/1935, representa el *café* entre el 40.53%, *mínimum* correspondiente al año 1932 y el 58.42%, *máximum* correspondiente a 1934.

Para conocer mejor la importancia del *café* en la economía centroamericana, conviene la eliminación de *HONDURAS* como país productor de *café*, por ser netamente bananero, representando el *café* apenas el 2 % del valor total de su exportación.

3º—*Centroamérica sin Honduras*.—Eliminando los valores correspondientes a la exportación de este país, cambia completamente la faz y la estructura del valor total de la exportación, apareciendo el *café* con su verdadera importancia en la economía centroamericana. En el período 1929 hasta 1935 representa el *café* entre el 64.82%, *mínimum* en 1932 y el 77.11%, *máximum* alcanzado en el año 1934. El valor absoluto es de \$ 51.570.259 *máximum* (1929) y \$ 18.246.465 *mínimum* (1932).

En el segundo lugar están los *bananos* cuya importancia oscila entre el 14.03 % (1929) y el 25.98 % (1932).

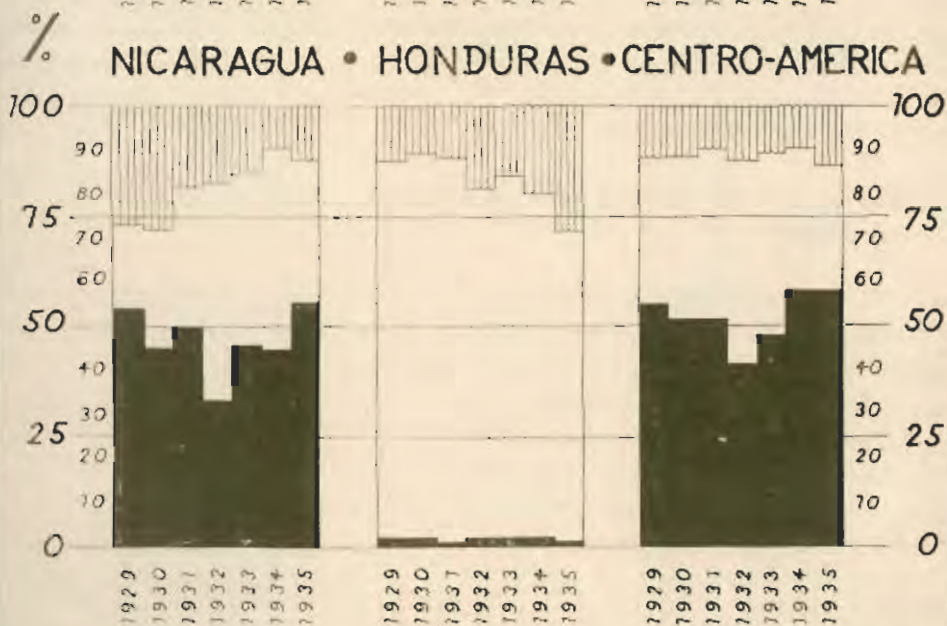
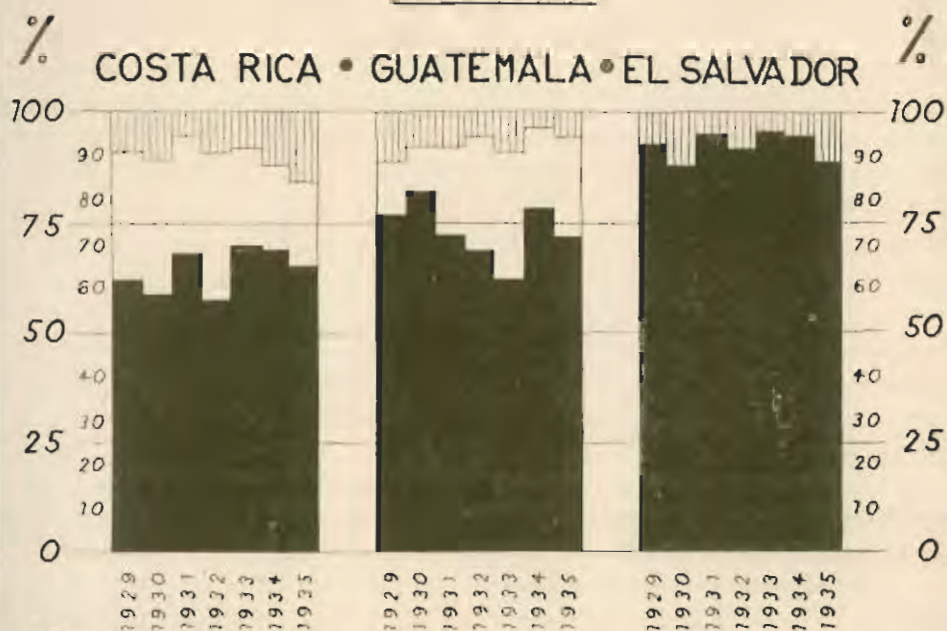
4º—Gráficamente hablando resulta que los cuatro países productores de *café* de Centroamérica obtienen de cada \$ 100.— del valor de exportación en el período de 1929 a 1935 entre \$ 64.82 y \$77.11 por concepto del *café*; entre \$ 14.03 y \$ 25.98 por concepto de *banano*; y entre \$ 6.97 y \$ 12.26 por concepto de otros productos.

5º—*Costa Rica*; produjo el *café* en los últimos siete años entre \$ 4.316.056 (1932) y \$ 9.780.574 (1929). El *máximum* del porcentaje lo alcanzó en 1933, cuando al *café* correspondió el 70.22% del valor total de exportación y el *mínimum* en el año 1932 con el 57.92%. Los *bananos* ocupan el segundo lugar, pero van perdiendo desde 1929, año tras año su importancia.. Fuera del cacao y productos de minas (oro) no hay otros productos de importancia en la exportación.

6º—*Guatemala*: El valor de la exportación del *café* oscila entre \$ 5.742.044 (1933) y \$ 19.353.647 (1930). Representan los valores del *café* entre el 61.56% y el 82.08% del valor total de exportación; al *banano* corresponde entre el 10.34 % y el 29.80 %. Por concepto de otros productos de exportación entraron entre \$ 4.17 y \$ 10.52 en el período de 1929 a 1935 por cada \$ 100.— del valor total de la exportación.

7º—*El Salvador*: Es el país netamente caficultor, monocultivista por excelencia. De cada \$ 100.— de exportación corresponden en los últimos siete años al *café* entre \$ 87.55 y \$ 96.14. No hay exportación de *bananos*. El *azúcar* es un producto que tiene cierta importancia en la exportación pero aún siendo así no se puede quitar al país el carácter monocultivista de *café*. El valor de su exportación alcanzó en 1929 \$ 16.793.325 y en 1932 \$ 5.065.778.

Importancia del Café, del Banano y demás productos en el valor total de Exportación de Centro América y sus países
1929 - 1935



■ CAFE □ BANANOS ▨ OTROS-PRODUCTOS

8°—*Nicaragua*: En este país el café no predomina tan fuertemente en el valor de la exportación como en El Salvador, Guatemala y Costa Rica. Representa entre el 32.57 % y el 55.11 % del valor total de la exportación y produce divisas por valor de \$ 1.479.144 (1932) y \$5.902.754 (1929). El *banano* está en segundo lugar, pero vino a ocupar transitoriamente el primero en el año 1932. En 1934 corresponde al banano el 44.34 % y al café el 45.40 % del valor total de la exportación. Los "demás productos" tienen más importancia en ese país, perteneciendo a ellos como en 1929 la suma de \$ 2.984.661; pero han perdido su importancia porque desde el año 1932 no llegan a producir \$1.000.000.

9°—*Honduras*. País monocultivista de banano, artículo que llegó a constituir hasta el 87.81 % del valor total de la exportación. Pero desde el año 1930 bajó su volumen y valor rápidamente. De \$ 22.981.400 disminuyó el valor de la exportación de bananos a \$ 6.812.440. El café tiene poca importancia; únicamente en el año 1929 sobrepasó con \$ 525.750 el medio millón de dólares. En los demás productos de exportación figura plata en barras y oro como los más importantes.

Resumiendo puede decirse que pocos países del mundo tienen una estructura de exportación tan sencilla como Centroamérica. La lista de productos de exportación se reduce a unos pocos productos agrícolas y de minas.

Estos productos están sujetos a oscilaciones fuertes de precio que se fijan en las bolsas mundiales. Además, el comercio del principal producto, el café, ha sido en los últimos años objeto de restricciones en varios países consumidores, afectándose así directamente la economía de los países caficultores por la desmoralización de los precios y los trastornos en la dirección de la exportación y del consumo tradicional.

4°—"Per capita" del valor de los principales productos de exportación

Para comprender la importancia de los productos de exportación en la economía nacional en distintos años, hay que poner su valor en relación con el número de la población calculando el "per capita".

El cuadro que sigue contiene el per capita en U. S. A. \$ del valor de los principales productos de exportación de Centroamérica por países, en los años 1929 y 1935. (Véase el cuadro en la siguiente página).

Los datos del cuadro nos llevan a las siguientes conclusiones:

1°—En el año 1929 llegó el per capita de la exportación de *Centroamérica* a \$ 15.80 y en el año 1935 a \$ 6.60. La diferencia absoluta es de \$ 9.20, correspondiendo al café \$ 4.91 o sea el 53.37%.

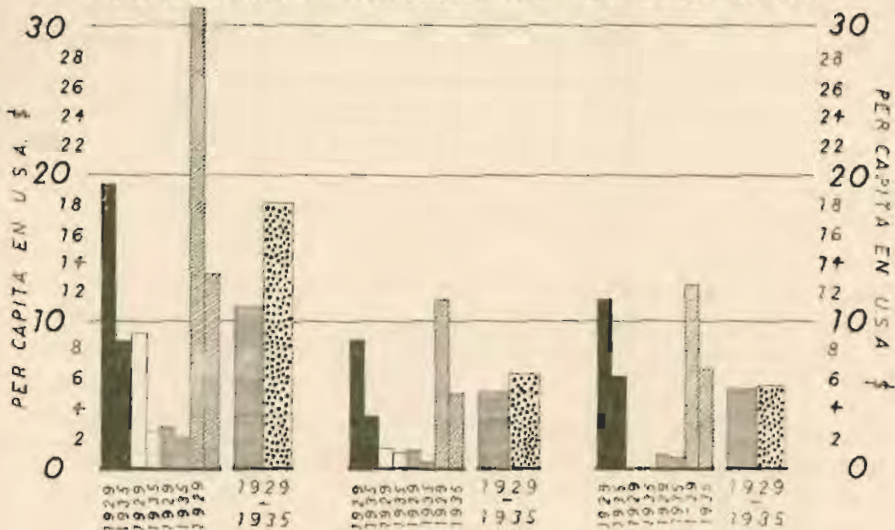
2°—Para *Costa Rica* bajó de 1929 a 1935 el per capita de \$ 31.25 a \$ 13.19 o sea en \$ 18.06. De la disminución pertenece al *café* \$ 10.90 o sea el 60.35%

Per capita en U. S. A. \$ del valor de los principales productos de exportación d: Centro América por países en los años 1929 y 1935

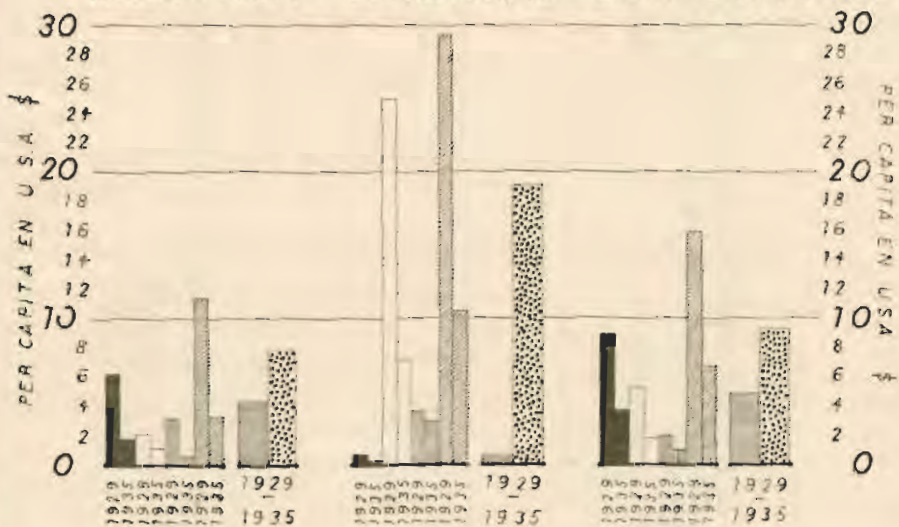
PAISES	CAFE		BANANO		DEMÁS PRODUCTOS		TOTAL EXPORTACION		DIFERENCIA DEL PER CAPITA 1929 y 1935		
	1929	1935	1929	1935	1929	1935	1929	1935	SOLO CAFE	Valor exportación todos los productos	% SOLO CAFE
	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$	\$		\$	
COSTA RICA	19.41	8.51	9.09	2.59	2.75	2.09	31.25	13.19	10.90	18.06	60.35
Guatemala	8.68	3.59	1.46	1.11	1.19	0.30	11.33	4.99	5.10	6.34	80.44
El Salvador	11.59	6.03	—	—	0.92	0.71	12.42	6.74	5.47	5.68	96.30
Nicaragua	6.14	1.89	2.07	1.09	3.11	0.44	11.32	3.42	4.25	7.90	53.79
Honduras	0.62	0.15	24.84	7.08	3.78	2.98	29.24	10.21	0.47	19.03	2.47
Total Centro América	8.73	3.82	5.14	1.82	1.93	0.96	15.89	6.60	4.91	9.20	53.37

PER CAPITA EN U.S.A. \$ DEL VALOR DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS DE EXPORTACION DE CENTRO AMERICA POR PAISES EN LOS AÑOS 1929 y 1935

COSTA RICA • GUATEMALA • EL SALVADOR



NICARAGUA • HONDURAS • CENTRO AMERICA



CAFE
 BANANOS
 DEMAS PRODUCTOS
 TOTAL EXPORTACION
 DIFERENCIA ABSOLUTA DEL PERCAPITA DE LOS AÑOS 1929 y 1935 DE
 SOLO CAFE
 EXPORTACION TOTAL

de la disminución total. El per capita del valor del banano bajó también de \$ 9.09 a \$ 2.59.

- 3º—El per capita del valor de la exportación de *Guatemala* registra también una fuerte baja, decayendo de \$ 11.33 a \$ 4.99 o sea en \$ 6.34; de este monto corresponden al café \$ 5.10, o sea el 80.44 %.
- 4º—*El Salvador* representa un caso típico, siendo el per capita del valor del café de 1929 \$ 11.50 y el de 1935 de \$ 6.03. De la disminución absoluta que es de \$ 5.68 corresponde a solo café \$ 5.47, o sea el 96.30%.
- 5º—De la diferencia absoluta del per capita de Nicaragua de los años 1929 y 1935 que monta a \$ 7.90 pertenecen al café \$ 4.25 o sea el 53.79 %.
- 6º—*Honduras* tenía en 1929 un per capita del valor de exportación de \$29.24 y en 1935 alcanzó tan sólo \$ 10.21. Pero de esta diferencia absoluta de \$ 19.03 corresponde al café únicamente \$ 0.47, o sea el 2.47 %, mientras que al banano pertenecen \$ 17.76.

Resumiendo los datos se demuestra el hecho de que en el año 1935 el per capita del valor de café es en los cuatro países caficultores de Centroamérica en:

Costa Rica	_____	de \$ 10.90	menos que en 1929
Guatemala	_____	5.10	> > > >
El Salvador	_____	5.47	> > > >
Nicaragua	_____	4.25	> > > >

5º—Volumen de exportación de café y bananos por países y su importancia

El siguiente cuadro demuestra el volumen de exportación de café y bananos desde el año 1929 hasta el año 1935 y la importancia que tiene cada país en el volumen de exportación de cada producto. (Véase el cuadro en la página 226).

Con estos datos llegamos a las siguientes consideraciones:

- 1º—El volumen de exportación de café de Centroamérica alcanzó en el período de 1929 hasta 1935 un máximo de kilos de 153,094,153 (1930) y su mínimo con kilos 111,174,481 (1932). En el año 1935 llegó a kilos 132,102,002.
- 2º—*El Salvador* ocupa el primer lugar respecto al volumen de exportación correspondiéndole el 39.1%; en los últimos siete años, oscila el volumen de exportación entre 39,654,898 kilos y 58,621,388 kilos.

En segundo lugar está *Guatemala* con el 33.6%.

El volumen de la exportación reducido a café oro es de 35,229,537 kilos mínimo y 56,740,098 kilos máximo.

Costa Rica ocupa el tercer lugar con el 15.3 % del volumen total de

**Volumen de exportación de café y bananos de Centro América
desde el año 1929 hasta el año 1935**

PAISES	VOLUMEN EN KILOS		VALOR EN U. S. A. \$	
	KILOS	NUMERO INDICADOR	U. S. A. \$	NUMERO INDICADOR
Costa Rica				
1929	17.726.883	100.00	9.780.574	100.00
1930	21.028.794	118.63	8.335.557	85.23
1931	20.390.685	115.03	8.092.513	82.74
1932	16.508.991	93.13	4.316.056	44.13
1933	25.332.409	142.90	6.376.894	65.20
1934	16.732.595	94.39	6.013.168	61.48
1935	21.753.568	122.72	4.920.315	50.31
Guatemala				
1929	42.986.316	100.00	19.093.606	100.00
1930	56.740.098	132.00	19.353.647	101.35
1931	36.117.096	84.01	10.981.803	57.52
1932	45.325.710	105.44	7.385.487	38.68
1933	35.229.537	81.96	5.742.044	30.07
1934	48.403.423	112.60	11.569.656	60.59
1935	40.724.741	94.74	8.939.389	46.82
El Salvador				
1929	46.782.598	100.00	16.793.325	100.00
1930	58.621.388	125.31	11.780.533	70.15
1931	54.630.842	116.78	10.531.768	62.71
1932	39.654.898	84.76	5.065.778	30.17
1933	56.189.276	120.11	6.614.426	39.39
1934	49.866.286	106.63	8.778.050	52.27
1935	50.067.207	107.02	9.652.739	57.48
Nicaragua				
1929	13.248.110	100.00	5.902.754	100.00
1930	15.302.708	115.51	3.792.217	64.24
1931	15.845.903	119.61	3.319.211	56.23
1932	8.127.450	61.35	1.479.144	25.06
1933	13.703.924	103.44	2.214.411	37.51
1934	14.677.144	110.79	1.582.987	26.82
1935	18.525.173	139.83	2.078.973	35.22
Honduras				
1929	1.555.402	100.00	525.750	100.00
1930	1.401.165	90.08	402.347	76.53
1931	1.142.289	73.44	267.179	50.82
1932	1.557.432	100.13	286.825	54.56
1933	1.949.225	125.32	304.177	57.86
1934	1.586.930	102.03	286.612	56.51
1935	1.031.313	66.31	146.400	27.86
Total Centro América				
1929	122.299.309	100.00	52.096.009	100.00
1930	153.094.153	125.18	43.664.301	83.82
1931	128.126.815	104.76	33.192.474	63.71
1932	111.174.481	91.72	18.533.290	35.57
1933	132.404.371	108.26	21.251.952	40.79
1934	131.286.378	107.34	28.230.473	54.19
1935	132.102.002	108.02	25.737.816	49.40

exportación, girando el peso absoluto del café exportado reducido a oro entre 16.508.991 kilos minimum y 25.332.409 kilos maximum.

Nicaragua ocupa el cuarto lugar correspondiéndole el 10.9 % del volumen total de la exportación. Exportó en el año 1932 8.127.450 kilos y en 1935 18.525.173.

Honduras tiene poca importancia en el volumen total de exportación de café de Centroamérica. Constituye su parte el 1.1 % y oscilando el volumen de exportación entre 1.031.313 y 1.949.225 kilos.

Respecto de la exportación de *bananos* ocupa Honduras el primer lugar, correspondiéndole en el período de 1929 a 1935 el 64.4 % de la exportación total que ascendió en el año 1930 a 43.653.102 racimos y en 1935 a 25.335.680.

Guatemala ocupa el segundo lugar con el 14.8 %, *Costa Rica* el tercer lugar con el 12.1 % y *Nicaragua* el cuarto con el 8.7 %.

6—Movimiento del volumen y valor de exportación de café desde el año 1929 hasta el año 1935

Los números indicadores constituyen el mejor medio para demostrar la dirección en que se ha movido la cantidad y el valor del café exportado de cada país.

El cuadro siguiente contiene los números indicadores del volumen y valor de exportación desde el año 1929 hasta el año 1935, tomando como base de comparación el año 1929. (Véase el cuadro en la página 228).

De estos datos extraemos las siguientes conclusiones:

1^o—*El volumen total de exportación de café* de Centroamérica ha aumentado en un 8.02% comparando el volumen del año 1935 con el del año 1929 que sirve de base de comparación. En el año 1930 alcanzó el volumen el 25.18 % más que en 1929.

El valor total de exportación de café ha bajado de 100 puntos a 49.40 puntos o sea en un 50.60 %; es decir, con una mayor producción del 8.02 % se consigue en el año 1935 la mitad del valor obtenido en el año 1929.

2^o—*Costa Rica* exportó en el año 1935 el 22.72 % más respecto al volumen y consiguió tan sólo el 50.31 %, o sea la mitad del valor de la exportación de café del año 1929. La intensidad de la crisis cafetera de Costa Rica se desprende de los datos correspondientes al año 1933, exportándose el 42.9% más del volumen del año 1929 pero se obtuvo únicamente el 65.20% del valor correspondiente al año 1929.

3^o—*Guatemala* está en las mismas condiciones, si no en peores que Costa Rica. En el año 1932 se redujo el valor de exportación al 38.68% del correspondiente al año 1929, con una mayor exportación del 5.44% respecto al volumen.

Números indicadores del volumen de exportación de café y del valor de exportación desde el año 1929 hasta el año 1935 de Centro América 1929=100.00

PAISES	CAFE		BANANOS	
	KILOS	%	RACIMOS	%
Costa Rica Total	139.473.925	15.3	31.751.926	12.1
1929	17.726.883	14.5	6.112.179	14.1
1930	21.028.794	13.7	5.834.045	13.4
1931	20.390.685	15.9	5.079.944	11.9
1932	16.508.091	14.8	4.313.379	10.6
1933	25.332.409	19.1	4.293.383	11.6
1934	16.732.595	12.7	3.210.169	11.1
1935	21.753.568	16.5	2.908.836	11.5
Guatemala Total	305.526.921	33.6	38.742.820	14.8
1929	42.986.316	35.1	6.424.633	14.7
1930	56.740.098	37.1	4.874.319	11.2
1931	36.117.096	28.2	5.798.236	13.5
1932	45.325.710	40.8	5.248.182	12.9
1933	35.229.537	26.6	5.558.227	15.9
1934	48.403.423	36.9	5.244.259	18.1
1935	40.724.741	30.8	5.594.964	22.1
El Salvador Total	355.832.495	39.1		
1929	46.782.598	38.3		
1930	58.621.388	38.3		
1931	54.630.842	42.6		
1932	39.654.898	35.7		
1933	56.189.276	42.4		
1934	49.886.286	38.0		
1935	50.067.207	37.9		
Nicaragua Total	99.430.412	10.9	22.690.544	8.7
1929	13.248.119	10.8	4.092.388	9.4
1930	15.302.708	10.0	3.861.073	8.8
1931	15.845.903	12.4	2.973.446	7.9
1932	8.127.450	7.3	3.377.615	8.3
1933	13.703.924	10.4	3.698.024	10.6
1934	14.677.144	11.2	1.686.000	5.8
1935	18.325.173	14.0	3.002.000	11.8
Honduras Total	10.223.756	1.1	168.969.888	64.4
1929	1.555.402	1.3	26.855.584	61.8
1930	1.401.165	0.9	29.083.665	66.6
1931	1.142.289	0.9	28.960.948	67.6
1932	1.557.432	1.4	27.896.317	68.3
1933	1.949.225	1.5	23.493.676	63.4
1934	1.586.930	1.2	18.849.813	65.0
1935	1.031.313	0.8	13.829.880	54.6
Centro América Total	910.487.509	100.00	262.155.178	100.00
1929	122.299.309	100.00	43.484.773	100.00
1930	153.094.153	100.00	43.653.102	100.00
1931	128.126.815	100.00	42.812.574	100.00
1932	111.174.481	100.00	40.835.491	100.00
1933	132.404.371	100.00	37.040.310	100.00
1934	131.286.378	100.00	28.990.246	100.00
1935	132.102.002	100.00	25.335.689	100.00

4º—*El Salvador* está en idénticas condiciones a todos los países caficultores. En el año 1935 exportó el 7.02% más que en 1929 y a pesar de este mayor volumen de exportación entraron únicamente \$ 9,652,739 contra \$ 16,793,325 en 1929, o sea el 57.84% del valor de ese año.

5º—En forma alarmante se presenta la situación del café de *Nicaragua* respecto a los precios. En el año 1935 exportó 18,525,173 kilos contra kilos 13,248,110 en 1929. Con la pequeña exportación de este último año se obtuvo \$ 5,902,754 y con el volumen del 1935, que es un 39.83% mayor, consiguió tan sólo el 35.22% del valor obtenido en 1929.

6º—*Honduras* exportó más o menos entre 17,000 y 25,000 sacos de café y vió su valor de exportación también reducido a la mitad y hasta la tercera parte del valor alcanzado en 1929.

7º—Los mercados del café de Centroamérica

El siguiente cuadro demuestra la dirección de la exportación del café de Centroamérica por países de destino directo, tomando como base los porcentajes correspondientes a los valores de exportación de 1932 y 1933.

Exportación de café de Centro América por naciones de destino directo, promedio de porcentaje del valor de los totales de los años 1932 y 1933

Países de destino directo	Costa Rica	Guatemala	El Salvador	Nicaragua	Total Centro América sin Honduras
Estados Unidos	19.53	24.74	17.92	10.25	19.92
Reino Unido	60.40	0.93	0.12	10.80	17.84
Alemania	16.39	43.57	30.61	28.57	30.88
Holanda	1.83	18.66	7.69	12.18	10.19
Francia	10.81	1.79	6.55	27.29	5.35
Bélgica	—	1.72	0.53	0.73	0.81
España	0.61	0.46	3.05	4.93	1.69
Italia	0.32	0.68	13.16	2.89	4.50
Canadá	0.07	0.08	—	—	0.05
Suecia	10.04	5.49	7.54	0.05	4.10
Noruega	—	0.89	9.64	0.59	3.22
Dinamarca	—	0.79	0.76	—	0.49
Finlandia	—	0.07	0.58	1.72	0.36
Demás naciones	—	0.13	1.84	0.09	0.60
Total general	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

De estos datos se desprenden los siguientes hechos:

1º—El café de Centramérica se vende prácticamente en ocho países que son, según la importancia que les corresponde:

Alemania	con el 30.88 %
Estados Unidos	> > 19.92 >
Reino Unido	> > 17.84 >
Holanda	> > 10.19 >
Francia	> > 5.35 >
Italia	> > 4.50 >
Suecia	> > 4.10 >
Noruega	> > 3.22 >

Guatemala tiene tres mercados que son Alemania, Estados Unidos y Holanda.

El Salvador envía su café con preferencia a Alemania, Estados Unidos, Italia, Noruega y Suecia.

Nicaragua tiene como mercados principales a Alemania, Francia, Holanda, Reino Unido y los Estados Unidos.

Costa Rica está en una situación muy especial exportándose su café con preferencia a Londres. En 1932 y 1933 corresponde del valor total de exportación del café de Costa Rica el 60.4% al Reino Unido, el 19.53% a los Estados Unidos y el 16.39% a Alemania. Cabe advertir que el sistema de compensaciones implantado por Alemania desde el 1º de julio de 1934 ha venido a cambiar la dirección de exportación en Guatemala, exportándose actualmente más café a los Estados Unidos que a Alemania.

El siguiente cuadro contiene la estructura de la exportación de café de Costa Rica, Guatemala, El Salvador y Nicaragua en el año 1935 por países de destino directo sobre el peso (para Nicaragua el porcentaje está calculado sobre el valor).

Exportación de café de Costa Rica, Guatemala, El Salvador y Nicaragua en el año 1935

Países de Destino Directo	Costa Rica	Guatemala	El Salvador	Nicaragua
Alemania	25.83	27.50	13.84	21.15
Estados Unidos	18.04	39.08	48.68	33.94
Reino Unido	43.12	0.15	0.14	1.90
Francia	2.16	2.69	4.25	31.39
Italia	1.87	2.13	6.24	2.41
Holanda	4.30	12.66	3.44	3.40
Suecia	0.91	8.76	7.13	0.43
Noruega	0.12	0.77	10.81	0.26
Demás naciones	3.65	6.80	5.47	5.38
Total	100.00	100.00	100.00	100.00

De estos datos se desprende que Costa Rica está en una situación muy especial respecto a la exportación de su café también bajo el régimen del sistema de compensación impuesto por Alemania.

El Salvador, Guatemala y Nicaragua, han restringido sus envíos para Alemania, mientras que Costa Rica los ha aumentado. El Salvador, Guatemala y Nicaragua aumentaron sus embarques para los Estados Unidos en sustitución del mercado alemán, como también para sus mercados tradicionales y para nuevos que prácticamente son de poca importancia. *Nicaragua* intensificó fuertemente las ventas para Francia.

8°—Londres, el principal mercado del café de Costa Rica

El mercado principal del café de Costa Rica es Londres.

El siguiente cuadro demuestra la importación de café en el Reino Unido en los años de 1933 a 1935, por países de procedencia.

Importación de café en Inglaterra en los años 1933-1935 por países de procedencia y su volumen en sacos de 60 kilos

PAIS DE PROCEDENCIA	1935		1934		1933	
	SACOS	%	SACOS	%	SACOS	%
COSTA RICA	152,667	37.32	200,434	44.56	201,454	36.11
Colonias Británicas	217,196	53.10	155,889	34.65	278,628	49.94
Somalia Francesa	9,982	2.44	10,992	2.44	10,831	1.94
Nicaragua	5,006	1.22	16,038	3.57	8,738	1.57
Colombia	4,357	1.07	15,426	3.43	21,236	3.81
Brasil	2,097	0.51	19,454	4.37	14,351	2.57
Guatemala, México, Salvador	17,769	4.34	31,591	7.02	22,638	4.06
Total	409,071	100.00	449,824	100.00	557,876	100.00

De este cuadro se deduce que el mercado de café de Londres se concentra en los cafés procedentes de Costa Rica y de las Colonias Británicas.

Del volumen total de importación de café en Inglaterra en los últimos tres años — 1933-1935 — proviene entre el 36.11% y el 44.56% de Costa Rica y entre el 34.65% y el 53.10% de las Colonias Británicas.

El café de otras procedencias no tiene importancia en el mercado de Londres y sobre todo precisa advertir que los demás países centroamericanos apenas contribuyen con el 5% del volumen total de importación.

El *Brasil* tampoco envía café en cantidades comerciales. En el año 1933 arribaron a Inglaterra tan sólo 14,351 sacos, en 1934 19,454 y en el año 1935 únicamente 2,097.

III PARTE

Conclusiones respecto a Costa Rica

Con los datos contenidos en los cuadros de la primera y segunda parte de este estudio se llega a la conclusión de que la economía de Costa Rica depende fuertemente del volumen y de los precios de exportación del café.

En la exportación mundial ocupa un lugar insignificante, correspondiéndole en el año 1933 tan solo 1,48%. Este dato demuestra que un país, con una producción tan pequeña, no puede influir ni en la fijación de los precios del café, ni en el volumen de la producción mundial. Cualquier medida para *valorizar el café* de parte de Costa Rica, aisladamente iniciado por un país productor tan pequeño, resultaría ineficaz; ni siquiera un frente único de los países caficultores de Centroamérica podría influir en la producción mundial y en los precios de venta.

Es un hecho comprobado, el que únicamente el *Brasil* y *Colombia* tienen la llave en sus manos para influir en la situación mundial de café.

El sistema de las *compensaciones* como acción unilateral tenía como efecto inmediato una desmoralización completa en los precios del café. Las bajas sufridas afectaron no solamente a los cafés suaves, sino a todos los cafés en general. A principio de junio de 1934 se cotizó en New York el Río N° 7 con 8.55 cents. y el Santos N° 7 con 10.99 cents., contra 5.61 cents. y 7.92 cents. respectivamente, al 1° de noviembre de 1933. A fines del mes de agosto del año 1934 bajaron los precios al 6.88 para el contrato Río y 10.33 para el contrato Santos. Es también cosa sabida que el factor predominante que influyó en la baja de esos precios es la merma operada en la demanda alemana en el mercado abierto para los cafés centroamericanos; lógicamente tenían que bajar los precios para los "MILDS" en New York, afectando, por consiguiente, también los precios del café brasileño y colombiano.

Las restricciones para nuevos cultivos en los países centroamericanos tampoco podría influir en el volumen de la producción mundial.

Está comprobado el hecho de que los países centroamericanos prácticamente no han aumentado su producción en los últimos siete años y además se levanta o decae la economía nacional y la situación financiera de estos países a compás del volumen de exportación y del valor obtenido por el café.

Dice el economista colombiano Alberto Constain en su interesante obra "Finanzas", página 194.

"La producción agrícola es realmente la piedra de toque de la prosperidad de un país. Como es siempre nueva riqueza que se reproduce por sí misma cada año, puede verse lo mucho que cada arteria o renglón especial de negocios depende de ella. Para nosotros el café—vida de esas arterias—es la riqueza que provee la sangre que mueve todo nuestro sistema comercial. Y aunque debiera darse campo a otras industrias, también muy importantes, es lo cierto que la

prosperidad depende hoy por hoy de la producción de nuevas cosechas de café. Porque mientras más pequeñas sean éstas, menor será la prosperidad del país, a tal punto que, como ocurre con frecuencia una mala cosecha suele ser la causa de graves males para nosotros."

Lo anteriormente dicho puede aplicarse en toda su extensión y con toda propiedad a Costa Rica y a todo Centramérica. Baste decir que en *Costa Rica* la industria cafetera está en manos de 22.000 productores y de ella viven directamente 150.000 personas, cuya suerte social depende del volumen de exportación y del precio que obtiene el producto en los mercados mundiales.

La política cafetera de Costa Rica respecto a la valorización, restricción de cultivos, sistemas nuevos en el comercio internacional *no puede ser directa* por la poca importancia que tiene el país productor respecto al volumen de su exportación en el volumen total mundial. Un país productor pequeño aunque produzca un producto de superior calidad jamás puede adoptar una política ofensiva, sino siempre tiene que estar en la defensiva, por ser prácticamente los consumidores y actualmente bajo el régimen de compensación los gobiernos extranjeros que influyen determinadamente en la formación y fijación de los precios del café de aquellos países que poca o ninguna importancia tienen en el comercio internacional de este producto.

Unicamente el Brasil que está en una situación muy distinta a la de los pequeños países productores puede influir en la formación y fijación del precio de su café e indirectamente puede influir en los precios de los cafés de otras procedencias.

La calidad y la fama de un café bueno sí es factor que influye en el precio de este producto, pero es un hecho el de que el precio de un producto alimenticio de consumo de masa se fija por el producto que en mayor cantidad se lanza a los mercados y resulta que el producto de baja calidad forma indirectamente el precio del producto de alta calidad: en otras palabras: según la ley de la oferta y la demanda se establece el precio minimum del producto que en mayor cantidad se ofrece en el mercado mundial y según éste la base de precio se fija la relación entre el producto corriente y el de superior calidad. Existe, pues, una correlación entre los precios del producto que sirve de tipo standard y todos aquellos que lo superan en su calidad.

Conviene, pues, para los pequeños países productores de café de alta calidad conservar sus mercados tradicionales, siempre que en estos mercados no predomine el café de baja calidad. El caso de Costa Rica es típico; entre el 60% y el 75% de café de Costa Rica se embarca para Inglaterra, país que constituye desde hace más de ochenta años el mercado de preferencia para el café de Costa Rica. De los datos de la Estadística Oficial de In-

Inglaterra se desprende que en el mercado de Londres hay prácticamente dos cafés en venta: el de Costa Rica y el procedente de las colonias británicas. Además *consume* Inglaterra la mitad del café importado de Costa Rica.

Durante muchos años quedó la venta del café de Costa Rica casi monopolizada por casas inglesas.

Las casas consignatarias inglesas constituyeron en aquel entonces no solamente los intermediarios para la venta del café de Costa Rica, sino también y en gran escala los banqueros de los productores y exportadores. Han financiado no sólo la movilización de la cosecha, sino también, estimularon el cultivo del café. Los adelantos regulares ascendieron en un promedio general a C 15.000.000 por año. De estos datos se desprende la función económica y financiera y la importancia que tienen las casas consignatarias en el comercio internacional y en la producción de café. El negocio del café es muy complejo y no se reduce como en general existe la creencia a vender el café en el mercado porque esta actividad constituye tan sólo una parte de las muchas actividades en el negocio cafetero. Es un hecho el que únicamente aquellas naciones pueden entrar en relaciones directas con los exportadores que financian la producción, es decir, por medio de adelantos o por medio de compras en firme. Por este hecho es difícil abrir mercados nuevos para el café de Costa Rica en países cuyos importadores directos no pueden contemplar el aspecto financiero del negocio de café.

Estos países siempre tienen que comprar el café de Costa Rica en los mercados distribuidores. Alemania, por ejemplo ha efectuado en los últimos años más compras directas en Costa Rica que indirectas en el mercado de Londres. Pero al mismo tiempo para poder realizar las compras directas, las casas compradoras tenían que hacer compras en firme o recurrir al sistema de los adelantos aplicado por las casas inglesas y desde el 1º de julio de 1934 al sistema de compensaciones.

IV PARTE

Cuadros estadísticos auxiliares

- Cuadro 1º—Número de habitantes de Centroamérica en los años 1929 y 1935.
- Cuadro 2º—Porcentajes correspondientes a cada país del valor del intercambio comercial de las repúblicas centroamericanas, desde el año 1929 hasta el año 1935.
- Cuadro 3º—Número de indicadores del comercio internacional de las cinco repúblicas centroamericanas desde el año 1929 hasta el año 1935 (números indicadores del año 1929 = 100.00)

CUADRO I

Número de habitantes de Centro América en los años
1929 y 1935

PAIS	1929	1935
COSTA RICA	504.000	578.000
Guatemala	2.200.000	2.500.000
El Salvador	1.460.000	1.600.000
Nicaragua	960.000	1.100.000
Honduras	840.000	962.000
Total Centro América	5.964.000	6.740.000

CUADRO II

Porcentajes correspondientes a cada país del valor del inter-
cambio comercial de las repúblicas centroamericanas des-
de el año 1929 hasta el año 1935

	EXPORTACION	Costa Rica	Guatemala	El Salvador	Nicaragua	Honduras	Total Centro América
AÑOS	1929	16.71	26.45	19.25	11.53	26.06	100.00
	1930	16.61	27.48	15.68	9.72	30.51	100.00
	1931	18.84	23.31	16.96	10.11	30.78	100.00
	1932	16.30	23.31	12.02	9.95	38.44	100.00
	1933	20.44	20.99	15.49	10.94	32.14	100.00
	1934	17.99	30.65	19.14	7.22	25.00	100.00
1935	17.13	28.04	24.27	8.48	22.08	100.00	
	IMPORTACION						
AÑOS	1929	21.38	32.23	18.12	12.51	15.76	100.00
	1930	17.21	26.14	18.39	12.97	25.29	100.00
	1931	19.27	28.79	15.74	13.35	22.85	100.00
	1932	18.37	25.15	16.56	11.72	28.20	100.00
	1933	21.74	25.91	17.74	13.07	21.54	100.00
	1934	22.44	25.60	21.07	7.84	23.25	100.00
1935	17.12	29.14	21.92	8.21	23.61	100.00	

CUADRO III

Números indicadores del comercio internacional de las cinco repúblicas centroamericanas desde el año 1929 hasta el año 1935 (números indicadores del año 1929=100.00)

CLASIFICACION	AÑO	Costa Rica	Guatemala	El Salvador	Nicaragua	Honduras	Total Centro América	Total Centro América sin Honduras
EXPORTACION	1929	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
	1930	90.44	94.59	74.16	76.74	106.52	91.01	85.53
	1931	77.80	60.84	60.80	60.47	81.51	69.02	64.61
	1932	47.31	42.77	50.30	41.77	71.56	48.51	40.39
	1933	57.65	37.42	37.92	44.72	58.11	47.13	43.26
	1934	55.20	59.40	50.98	32.07	49.17	51.26	52.00
1935	48.37	50.03	59.49	34.69	39.96	47.18	49.72	
IMPORTACION	1929	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
	1930	53.79	54.19	67.85	69.27	107.30	66.84	59.27
	1931	43.03	42.67	41.50	50.99	69.25	47.77	43.75
	1932	27.05	24.56	28.77	29.50	56.31	31.47	26.83
	1933	31.47	24.87	30.30	32.33	42.31	30.95	28.82
	1934	43.25	33.02	48.38	26.05	61.37	41.58	37.88
1935	54.96	39.47	52.84	28.67	65.41	43.66	39.60	
TOTAL COMERCIO EXTERIOR	1929	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
	1930	69.87	72.39	71.10	72.85	106.82	78.92	71.53
	1931	58.29	50.86	51.44	55.54	76.89	58.39	53.50
	1932	35.93	32.76	29.56	35.38	65.81	39.99	33.17
	1933	42.95	30.52	34.23	38.27	52.15	39.04	35.57
	1934	48.49	44.91	49.72	28.94	53.77	46.42	44.48
1935	40.84	44.23	56.26	31.56	49.56	45.42	44.33	

La personalidad **de nuestro Director, Lic.** **don Manuel F. Jiménez,** **juzgada en el exterior**

La diplomacia moderna no se nutre ya de las expresiones estereotipadas — que de puro sobajadas habían perdido su sentido— ni de los besamanos rituales. Las urgencias de la hora presentan necesidades más precisas y exteriorizaciones más llanas y, por ello, más cordiales.

Los pueblos quieren entenderse de veras para acometer, en comunión fraterna, la solución precisa de graves y complejos problemas y ello ha operado un cambio en lo que pudiéramos llamar la tramitación diplomática.

Inspirado en esa moderna concepción de las relaciones internacionales, el licenciado don Manuel Francisco Jiménez, investido del alto cargo de Plenipotenciario de nuestro país ante el gobierno de Panamá —con ocasión del traspaso de poderes— y con la representación del Instituto de Defensa del Café para ante el Congreso de Cafetaleros reunido en Bogotá, realizó una labor fecunda en admirables beneficios para el país, en el aspecto diplomático y en el refecente a nuestra primera industria.

Las reproducciones que gustosa-

mente hacemos enseguida, evidencian lo que afirmamos y dan la medida —en las palabras del ex-Presidente de Panamá, don Harmodio Arias, y en los artículos de los ilustres diarios "La Razón", "El Espectador" y "El Tiempo" de Bogotá— de la altura con que el licenciado Jiménez Ortiz llevó a cabo los importantes cometidos que le fueron confiados.

La visita del Sr. Canciller será recordada con gran complacencia.

"En la visita que el señor Canciller ha hecho a nuestro país, se ofrece otro aspecto más de las circunstancias especiales en que se desarrolla hoy la amistad entre Colombia y Costa Rica. El señor Canciller, hombre de vastas disciplinas universitarias, intelectual de la mayor prestancia, culto en la más justa acepción de la palabra, hizo que su visita no se redujera a un simple cambio de cortesías diplomáticas, sino que coincidiera con la conversación de mesa redonda provocada por la Federación Nacional de Cafeteros entre los países productores de este grano. En estos momentos en que precisa una fuer-

te inteligencia entre las repúblicas que derivan su principal provecho en el canje internacional de la suerte que corra el café en las bolsas de Europa y Estados Unidos, la constante relación entre Costa Rica y Colombia, que no sólo producen café sino un café de tipo semejante, viene a crear relaciones económicas de una trascendencia incalculable.

Por todo cuanto dejamos dicho y por todo lo que no ignoran los hijos de las dos Repúblicas, la visita del canciller de Costa Rica, que abre anchos cauces de simpatía, será recordada con la mayor complacencia entre nosotros".

(De "El Tiempo" de Bogotá)

El Senado Colombiano saluda al Lic. Jiménez Ortiz.

Bogotá, 3 de oct. de 1936.

Excelentísimo señor:

Me es altamente honroso transcribir a vuestra excelencia la siguiente moción aprobada unánimemente por la Cámara que presido, en sesión de ayer.

"Nómbrese por el señor presidente del Senado una Comisión de tres senadores que presentará al excelentísimo señor Manuel Francisco Jiménez, Ministro de Relaciones Exteriores de Costa Rica, a su llegada a esta ciudad o en el aeródromo de Techo, el saludo de la más alta corporación de la república al embajador extraordinario de la progresista y culta nación centroamericana y noble amiga de Colombia."

Para poner en manos de vuestra excelencia la moción que transcribo, he designado a los honorables senadores Maximiliano Grillo, Manuel F. Obregón y Tulio Rubiano.

Aprovecho esta oportunidad para presentar a vuestra excelencia mi saludo cordial muy especial y para suscribirme muy atentamente.

Alirio Gómez Picon
Presidente del Senado

Al excelentísimo Sr. Lic. don Manuel Francisco Jiménez, Ministro de Relaciones Exteriores y Embajador Extraordinario en Misión Especial. Presente.

La Voz del Ex-Presidente de Panamá.

Panamá, Set. 30 de 1936.

Excelentísimo señor Embajador: Agradezco profundamente la gentileza que vuestra excelencia ha tenido para conmigo al hacerme llegar por conducto del Secretario de Relaciones Exteriores, el texto del discurso que vuestra excelencia pensaba pronunciar ayer al presentarme las credenciales de Embajador Especial con que le ha distinguido el Presidente de Costa Rica para representar a aquel gobierno en la toma de posesión del excelentísimo señor doctor J. D. Arosemena, presidente electo de Panamá.

Por razones de orden práctico se ha creado un protocolo especial para las numerosas misiones especiales acreditadas ante el gobierno de Panamá para la trasmisión del mandato ejecutivo y se han eliminado los discursos que antes eran obligatorios en la presentación de credenciales de los embajadores, nuncios y delegados.

Esto no obstante, me ha sido sumamente grato leer los conceptos que vuestra excelencia expresa en su discurso acerca de las relaciones entre nuestros dos países y las perspectivas en un porvenir cercano.

Ha interpretado vuestra excelencia de un modo magistral mi propio pensamiento, que es también el pensamiento de la mayoría de los panameños.

Debo agradecerle, finalmente, los términos por demás honrosos y encomiásticos de que vuestra excelencia se vale para referirse a mi actuación de mandatario público, y crea vuestra excelencia que es para mí

una satisfacción intensa descender del poder con una ejecutoria semejante, tanto por su origen simpático y amistoso, como por su valor intrínseco.

Hago votos porque tanto vuestra excelencia como la señora de Jiménez disfruten de una temporada de recreo en esta tierra panameña a la cual se sienten ligados por tantos y tan estrechos vínculos de todo orden; y con renovadas muestras de aprecio y reconocimiento, me es honroso reiterar a vuestra excelencia la seguridad de mi más alta consideración y aprecio.

Harmodio ARIAS

**Honrosas referencias de
"El Espectador".**

"La visita del señor canciller de la república de Costa Rica, doctor Manuel Francisco Jiménez, ha venido a dar ocasión para que se manifieste una vez más el cariño, el sentimiento de fraternidad, la solidaridad histórica y la recíproca simpatía que liga a nuestra nación con la progresista, leal y amiga nación centroamericana.

Como representante de su gobierno, embajador de la cultura de su país, nos ha visitado una de las figuras más atrayentes del gobierno y de la inteligencia de Costa Rica, quien en los pocos días de su permanencia en Colombia ha tenido oportunidad de asistir a la presentación y a la discusión de problemas que interesan tanto a su nación como a la nuestra. La visita del canciller constituye uno de los episodios más felices en el avance de un nuevo espíritu, de un nuevo criterio, de una nueva orientación en la diplomacia de Suramérica, desposeída de rigidez y de protocolo y ansiosa de solidificar un sentimiento y de contribuir a una solución económica.

Como lo anota certeramente el editorialista de un diario de la maña-

na, existen entronques de sangre, correspondencias espirituales muy íntimas y recuerdo de antigua hospitalidad generosa, que hacen para nosotros de Costa Rica una nación todavía más próxima a nosotros en la cultura y en la historia que en la geografía. Desde Costa Rica ha levantado García Monge una tribuna intelectual a la cual confluyen y desde la cual se lanzan generosas señales de inteligencia para todas las naciones suramericanas.

El canciller Dr. Manuel Francisco Jiménez conoce exactamente la afinidad que hemos señalado y que se hará más cordial y más profunda con la contribución que a ella ha hecho la visita del prestigioso hombre público de Costa Rica".

"El Espectador", Bogotá, Oct. 11-1939)

**El Sr. Jiménez ha sabido suscitar
simpatías, interés y admiración.**

Hoy sale de regreso a su país después de haber cumplido la misión de Embajador Extraordinario en Colombia el licenciado don Manuel Francisco Jiménez Ortiz, secretario de relaciones exteriores de Costa Rica.

En su breve estadía entre nosotros habrá podido apreciar el Sr. Jiménez los sentimientos entusiastas y profundamente sinceros de fraternal amistad que alientan en todos los sectores del pueblo colombiano por la noble y dignísima nación costarricense.

El señor Jiménez, lo declaramos con entera franqueza, ha sabido suscitar simpatías, interés y admiración generales por la manera discreta, inteligente, llena de decoro y gentileza, como ha desarrollado su actividad oficial.

Sabemos que las conversaciones del embajador Jiménez con el presidente de la república y con el ministro de relaciones exteriores han sido cordiales en extremo y han puesto de manifiesto, una vez más, la unanimi-

dad con que los dos países aprecian ciertos problemas cardinales de la política internacional americana. Así esperamos que se revelará también en la ya próxima conferencia de Buenos Aires a la cual concurrirán como delegados el propio señor Jiménez y nuestro ministro de relaciones exteriores.

Don Alfonso López, desde los comienzos de su campaña presidencial, expresó el propósito de realizar una política exterior vigorosa, decidida, orientada a altos y claros objetivos "darle un vuelco trascendental" a la tradición de 45 años de timidez y humildad diplomáticas. Al aceptar la candidatura planteó la reconstitución ideal de la Gran Colombia. Como presidente electo, en jira por México y los países centroamericanos, preconizó una muy estrecha colaboración de Colombia con ellos, y dejó sembrada esa semilla en surcos propicios.

Estos tres jalones de la política internacional del señor López, la perfilaban nítida y valerosa, previsoras y fecundas, muy dignas por cierto del gran país que es Colombia. Desgraciadamente, necesidades de la política interna obligaron al presidente a aceptar, sin beneficio de inventario, una herencia que lo desvió de su línea, disminuyó su prestancia y dificultó sus proyectos.

Ha vuelto recientemente sobre ellos. El viaje por la Gran Colombia hubo de aplazarse por circunstancias conocidas y desconocidas. Pero la conferencia para la consolidación de la paz, convocada por el presidente Roosevelt, le ha dado oportunidad de mostrarse otra vez como estadista orgulloso y de larga visión, y en documentos que honrarán siempre su nombre, ha trazado un programa que si sus representantes en Buenos Aires no lo dejan fracasar, marcará una verdadera "nueva era" en las relaciones continentales.

En estos momentos el cambio de opiniones con diplomático tan experimentado y autorizado como el señor Jiménez Ortiz, exponente de un pueblo cultísimo, respetable por todo concepto y tradicional amigo de Colombia, no puede ser sino de la mayor importancia y del más seguro beneficio.

El gobierno de Costa Rica ha convocado para fecha cercana una conferencia de los cancilleres de Centro América. En ella, en la de Buenos Aires y en todas las altas tribunas que le están reservadas por sus merecimientos, el señor Jiménez Ortiz podrá dar fe de las rectas intenciones y de los amplios propósitos americanistas de Colombia.

"La Razón", Bogotá, Octubre, 11-1936)

CEMENTO
ALSEN

ALEMAN

HIERRO

y otros materiales
para construcción

PABLO SPOERL

Apartado XIII — Teléfono 3756

San José, Calle Central
Contiguo a los Juzgados

Nueva reglamentación **para la desinfección y** **aprovechamiento de la** **pulpa del café**

No. 14

El Presidente de la República

Considerando:

1º—Que el beneficio del café en la forma empírica en que hoy se practica, constituye un serio problema para la salubridad pública, puesto que la cáscara del café al ser depositada en los cafetales o amontonada en los patios, proporciona un medio adecuado para la multiplicación de las moscas, y si se descarga directamente a los ríos contamina sus aguas y corrompe el ambiente.

2º—Que la estadística demográfica demuestra que la mortalidad infantil por enfermedades gastro-intestinales aumenta considerablemente durante la época del beneficio del café y de conformidad con el inciso 27 del artículo 102 de la Constitución Política,

Decreta:

El siguiente

Reglamento de Beneficios de Café

Artículo 1º—Queda terminantemente prohibido descargar las cáscaras o broza del café a los ríos o cursos de agua y regarlas sobre los terrenos sin haberlas convertido en abono por medio del sistema que establece el presente Reglamento.

Artículo 2º—Todos los beneficiadores de café están en la obligación de acondicionar sus beneficios con un tanque separador o cualquier otro dis-

positivo especial para separar las cáscaras del agua. Practicada esta operación, el agua podrá descargarse a los ríos o quebradas y las cáscaras deberán ser depositadas diariamente en tanques huecos construidos con ese objeto. Dichos tanques serán calculados para almacenar la totalidad de la cáscara que se produzca en el beneficio, tomando en cuenta que cada cinco fanegas de café producen un metro cúbico de cáscara.

Artículo 3º—Las cáscaras depositadas en los tanques o huecos deberán ser cubiertas con cal o con una tapa de tierra de ocho a diez centímetros de espesor, lo menos cada tres días. Conforme se llenen los tanques, se colocará sobre ellos una capa final de tierra de unos veinte centímetros de espesor, dejando ese abono en putrefacción durante un lapso de seis meses por lo menos.

Artículo 4º—El Departamento de Ingeniería Sanitaria de la Secretaría de Salubridad Pública instruirá gratuitamente a los beneficiadores que lo soliciten en cuanto a la manera de acondicionar el tanque separador y los depósitos para las cáscaras.

Artículo 5º—A todo beneficiador que infringiere las disposiciones del presente Reglamento, se le impondrá una multa de ciento veinte colones por cada contravención y el conocimiento de estas causas será de la exclusiva competencia de los Agentes Principales de Policía en las capitales de provincia y de los Jefes Políticos en los cantones menores y sus procedimientos se sustanciarán de acuerdo con el título II, capítulo único del libro V del Código de Procedimientos Penales.

Artículo 6º—Este Reglamento rige desde su publicación en el periódico oficial.

Dado en la Casa Presidencial. — San José, a los veintiún días del mes de setiembre de mil novecientos treinta y seis.

LEON CORTES

El Secretario de Estado en el
Despacho de Salubridad Pública.

A. Peña Chavarría

El anterior Decreto Ejecutivo se explica suficientemente por sí mismo. No obstante, vamos a permitirnos hacer algunos comentarios a su alrededor, en el intento de explicar, en la forma más simple, algunas de sus benéficas tendencias.

El aspecto de la utilidad

La cáscara de la fruta del café que antes era general y casi unánimemente despreciada y echada a los ríos — con los consi-

guientes inconvenientes a que luego nos referiremos, — ahora será utilizada para abono en nuestros cafetales, como ya lo ha sido en algunas fincas, con muy buenos resultados.

Seguramente hay abonos más activos y de mejor rendimiento — sobre todo entre los químicos — pero hay que tomar en cuenta que éste resulta de un costo insignificante: el que representen los tanques o huecos en que se ponga a podrir la pulpa.

En referencia con este asunto, expresa don

Pablo Schaufelberger: "En ocasión anterior demostré la necesidad de abonos orgánicos en la Meseta Central y al lado del Pacífico, por lo que sería contraproducente perder este producto del beneficio — la pulpa del café — tan necesario para nuestro suelo por el nitrógeno que contiene en gran cantidad".

La ventaja inmediata de la aplicación de la cáscara de la baya del café en nuestros cafetales, radica en que así, en una forma casi gratuita, nuestros agricultores se irán habituando a los abonos, de los cuales ya no prescindirán luego y aun los buscarán más caros, convencidos de su innegable conveniencia.

El aspecto Sanitario

Pero si es apreciable el punto de vista de utilidad a que nos referimos en las líneas anteriores, lo es muchísimo más el aspecto sanitario.

Con cifras estadísticas incontestables — que no reproducimos por creerle de más, pues éste es un concepto aceptado por todos — ha llegado a comprobarse que la mortalidad en general, pero especialmente la infantil, tiene una relación directa e íntima con las épocas de recolección y beneficio de nuestro café. He aquí que el café, que nos da el oro y el más alto porcentaje de nuestra riqueza económica — en el barajo de los bienes y de males inherentes a todas las cosas humanas — nos trae también la enfermedad y la muerte. Pero está en nuestra mano y en nuestras posibilidades quedarnos con las ventajas que nos brinda nuestra primera industria — el oro y el auge económico que representa — y desechar los perjuicios que puede ocasionarnos. A ello tiende el Decreto que estamos glosando.

Los ríos inutilizados

La descarga que ha venido haciéndose — por espacio de décadas y décadas — de la cáscara del café de los beneficios a los ríos, los inutiliza para el uso corriente de sus aguas. Poblados y caseríos a los cuales desgraciadamente no ha llegado aún el agente civilizador de la cañería, y que tenían que proveerse del agua de sus ríos para tomarla, durante los

dos o tres o cuatro meses de beneficio del café se veían privadas de ella — convertida como en un veneno — y forzados a ir a buscarla en riachuelos lejanos.

Pero no sólo el agua de los ríos era más impotable aún de lo que lo es corrientemente, sino que no podía ser utilizada ni para el lavado de ropas, que es un oficio muy común entre nuestras mujeres de campo, vecindadas en los pueblos aledaños a la ciudad.

La enfermedad y la muerte

Las consecuencias no se hacían aguardar: con las primeras labores del beneficio no más, se iniciaban unas pestes que postraban en cama a centenares de personas, a muchas de las cuales se llevaban al sepulcro. Es pavoroso el número de estas defunciones que, como se producían de preferencia en los niños, aumentaba esa cifra desacreditante de la mortalidad infantil que en Costa Rica ha llegado a límites realmente intolerables.

Los que delinean planes y preconizan teorías económicas y los que muy a menudo sueñan con inmigraciones para el laboreo de nuestras grandes extensiones de tierras incultas y para el incremento de nuestras incipientes industrias, no deberían olvidar que no hay mayor riqueza para un país que una población sana y fuerte — en plena capacidad de trabajo — y que no hay mejor inmigración que impedir la funebre emigración infantil al cementerio.

Otro criterio económico

En esta campaña de la Secretaría de Salubridad Pública — tan inteligente y tenazmente empeñada en favor de la higiene nacional — debemos colaborar todos por interés colectivo; pero los finqueros, además, por su propia conveniencia particular. Nadie puede tener interés — sino muy al contrario — en que sus trabajadores estén debilitados y enfermos. Un trabajador enfermo siempre da un rendimiento inferior al del salario que recibe — por pequeño que éste sea — y uno, robusto, siempre da uno mayor al salario que devenga, por alto que éste parezca.

Del mismo profesor Schaufelberger reproducimos, tomado de su trabajo "Aprovecha-

miento de la pulpa del café como abono". los párrafos siguientes, por considerarlos de positivo interés al respecto: "Durante la cosecha pasada, el conocido agricultor don Guillermo Peters, "Hacienda Río Virilla", hizo un ensayo muy interesante que demostró claramente la posibilidad de la transformación de la pulpa en un abono valioso, sin producción de olores de ninguna clase y por esto, completamente libre de moscas.

Cerca del beneficio hay un tanque de depósito, una superficie de seiscientos metros cuadrados con una profundidad de uno y medio a dos metros; este tanque está alimentado por una paja de agua que pasa por Guadalupe y La Uruca, por lo que el agua llega cargada con suciedades de todas clases y llena el tanque con sus sedimentos durante el invierno a una altura de cincuenta a cien centímetros, quedando siempre cubierto con suficiente agua.

Sobre este lodo se pone durante la cosecha la pulpa del café, cubriendo cada mañana la superficie con cal. A pesar de que hice varias inspecciones, nunca noté un mal olor de la pulpa de cinco mil fanegas de café, mezclada con unas seis toneladas de cal (Ca O); por el contrario, el agua salía más limpia de como entraba.

Terminada la cosecha, es decir, en enero de 1936, se quitó el agua e inmediatamente comenzó la fermentación que subió la temperatura a unos 60° C. Esta temperatura destruye en gran parte las semillas de malas hierbas y mata, además, un gran número de microbios, y debido a la humedad suficiente no produce malos olores. Durante este tiempo de la fermentación no hubo moscas. Si las hubo en los testigos, es decir, en los lugares del cafetal donde fue enterrada la pulpa fresca, la que apareció en la superficie por la actividad de las gallinas. Así el importante ensayo del señor Peters demostró con toda claridad que es posible fermentar la pulpa en tanques con agua sin que haya molestias de ninguna clase para la vecindad del beneficio ni mal olor en el agua saliente.

Casi en un mes la fermentación fue detenida y se comenzó a llevar el compuesto a los cafetales. En este momento se notó el perfil siguiente:

Lodo 50 a 100 cm.
Pulpa 50 cm.

es decir, el ataque contenía de 600 metros cuadrados a 700 de abono, cuya composición química era:

	Pulpa	Lodo
Agua	74.25%	52.99%
Sustancias orgánicas	10.50%	9.80%
Nitrógeno	0.33%	6.67%
Acido fosfórico	trazas	trazas
pH	6.00%	6.00%
Peso específico	0.90%	1.3 a 1.4

La ligera reacción ácida impide la pérdida de amoniaco que se forma durante la fermentación.

Como lo demuestra el cuadro anterior, el compuesto contiene gran cantidad de agua, que permite su uso durante el verano, y gran cantidad de sustancias orgánicas y nitrógeno. En un tonelada de cada una, hay:

	Pulpa	Lodo
Agua	742.5 Kgr.	52.99 Kgr.
Sustancias orgánicas	105 Kgr	98 Kgr.
Nitrógeno	3.3 Kgr.	6.7 Kgr.

Calculada la cantidad de lodo en 400 y 300 t. de la pulpa la importancia de este abono es más pronunciada, si notamos que contiene aproximadamente 70 t. de sustancias orgánicas y 3310 kgr. de nitrógeno. Suponiendo como precio de 1 Kgr. de nitrógeno C 1.00 — el precio que se paga por este elemento en los abonos comerciales — este compuesto representa un valor de C 3310.00, habida cuenta de que los gastos para su preparación son insignificantes. Lo único que cuesta, fuera de la cal es el transporte a los cafetales y su distribución, pero de este gasto no están libres los otros abonos más caros.

Los componentes más abundantes y valiosos en este abono son: sustancias orgánicas, arcilla y nitrógeno, elementos que faltan especialmente en los suelos arenosos o arenogredosos en la Meseta Central y en el Pacífico. Este compuesto produce un efecto rápido aplicado a los cafetales; no daña en ninguna manera el cafeto, mientras que la pulpa fresca que se puso en vía de ensayo formó un suelo duro y compacto y su fermentación molestó tanto los cafetos, que fue necesario aflojar el suelo y quitar la pulpa de las raíces de los arbustos".

Una nueva definición del Talón de Oro

Por **Bunshiro Hattori**

*Prof. de Economía de la Universidad
de Waseda*

¿Qué es el talón oro? Esto podría parecer un asunto muy sencillo que no deja lugar a duda, pero la definición científica exacta del término no es fácil de dar. Tomaremos como ejemplo el caso de Japón. En nuestro país, la exportación de oro está prohibida desde el 13 de diciembre de 1931, y la conversión de los billetes del Banco del Japón está suspendida desde la misma fecha. A pesar de que Japón es, conforme a esto, un país con talón papel, prácticamente estamos capacitados para considerar nuestro sistema monetario como talón oro, con respecto al talón plata de China y de Manchukuo.

Además, a pesar de haberse suspendido la conversión de los billetes del Banco del Japón, según el decreto Imperial de emergencia, y del embargo decretado a las exportaciones de oro por orden del Ministro de Hacienda, no se efectuó ninguna revisión ni abolición del talón oro. El estatuto monetario que contiene 20 artículos que establecen el talón, debe considerarse vigente antes como ahora, sin la menor modificación. Además, en sesión de la Dieta Imperial del año de 1933, se votó un decreto para la revisión del estatuto monetario. Dicho decreto fué aprobado por ambas Cámaras y puesto en vigor en setiembre del mismo año, bajo el nombre de estatuto número 58. La revisión se refería simplemente al cambio

de la unidad del peso de oro de las antiguas medidas que eran "Momme", "Fun", "Rhin", y "Mo", en unidades métricas. Pero el artículo segundo del estatuto revisado, prevé que 750 miligramos de oro puro formarán la unidad de valor y ésta llevará el nombre de "Yen". El peso de 750 miligramos es exactamente el correspondiente a dos "Fun" de la unidad de peso cancelada. Si su valor es de un yen, el valor de un momme de oro puro debe ser de cinco yens. Este es el nivel del valor en el Japón. Durante el tiempo en que este nivel de valor sea mantenido, el talón de oro regirá en el Japón.

Sin embargo, el oro puro se cotiza en los mercados internacionales de Londres y Nueva York al precio de Y 14.67 por momme, y el Banco del Japón compra actualmente esta misma unidad de peso de oro puro al precio de Y 11.06, cosa que demuestra que el talón oro no está actualmente en vigor. Mientras que el artículo segundo del estatuto monetario sea letra muerta, supondremos más bien que el talón oro ha sido suspendido o revisado. El Japón no solo intentó suspender o abolir el artículo segundo de la Ley Monetaria, sino que también revisó esta disposición y el estatuto ya revisado fué promulgado después de ser debidamente sancionado por el Emperador. La revisión de un estatuto que prácticamente no rige, no puede considerarse como una violación

del mismo, pero de ningún modo tiene efecto. En pocas palabras, se trata de una contradicción origen de una ambigüedad en el significado del talón oro. El 31 de enero de 1934, los Estados Unidos pusieron en vigor una nueva paridad para la moneda mediante la devaluación del dólar. Con anterioridad a esta fecha, una onza de oro standard con una ley de novecientos milésimos equivalía a 480 granos, con los cuales el gobierno podía acuñar moneda por valor de \$18.60 oro. Consecuentemente un dólar debía contener 25.8 granos de oro standard. Después de la fecha arriba indicada se estableció, sin embargo, que el dólar contendría sólo 15.238 granos de oro standard y la onza de oro recibió el valor de \$ 35.00. De este modo un dólar contenía 13.714 granos de oro puro. En otras palabras, la moneda fué devaluada en un 40.94%. Este es la nueva paridad.

La nueva paridad y la devaluación del dólar implican una reducción del peso del oro que contiene cada unidad de moneda, de lo que se desprende que el dólar no ha sido desprovisto del oro. Si no fuera así, no habría que devaluarlo y la nueva paridad estaría desprovista de todo significado. Cuando hay que poner en vigor una nueva paridad debe existir el oro para que pueda ser devaluado, por estar en relación con la unidad del valor.

Si imperan estas condiciones, la estructura monetaria está fundada sobre el talón oro. Una nueva paridad puede ponerse en vigor sólo cuando hay un talón oro que rige, o cuando el talón va a reasumirse después de haber sido temporalmente suspendido o abolido, mediante el embargo de las exportaciones del oro, o por el abandono de dicho talón. En cualquier caso el talón oro debe ser el requisito previo para una nueva paridad. El talón oro y una nueva paridad están íntimamente ligados, y la segunda no puede ser concebida sin el primero. Hemos tomado como tema el talón oro, pero lo que hemos dicho es aplicable a cualquier metal en circulación, cuando se trata de la adopción de una nueva paridad.

Sin embargo, cuando la nueva paridad fué decretada por los Estados Unidos el 31 de enero de 1934, muchos economistas de diferentes países consideraban el sistema como una paridad especial decretada en los Estados Unidos sin adoptar el talón oro. El decretar una nueva paridad sin poner en vigor el talón oro, tal como se indicó más arriba, es una inconsistencia. ¿Qué es lo que los Estados Unidos quieren demostrar con este paso?

¿Adoptaría el país una nueva paridad sin poner en vigor el talón oro? Esto tiene su significado en conexión con la importancia del talón oro. De todos modos, la pregunta surge por no ser suficientemente clara la definición del talón oro.

II

¿Cuál es entonces la verdadera esencia del talón oro? Un sistema monetario es considerado como de talón oro cuando la unidad de la moneda denominada yen, dólar, libra esterlina, franco o cualquiera que sea su nombre, pueda ser relacionada con el valor de una cantidad determinada de oro, y es empleada para definir precio de artículos de primera necesidad o el valor del trabajo; o si sirve de base para las operaciones de préstamo. Además de esto, las monedas de oro que contienen la cantidad de oro definida o el múltiplo de ésta, serán acuñadas y puestas en circulación en los sectores financieros y económicos del país donde el talón rige. Más aún, mientras exista el crédito en la comunidad, el papel está en circulación junto con la moneda metálica, pero, bajo un talón oro, el referido papel moneda puede convertirse en oro. Todos los requisitos anteriores se consideraban indispensables anteriormente, desde el punto de vista del talón oro. Sin embargo, ni el talón oro deberá llenar todas las condiciones anteriores; el decretar dicho talón se dificultaría o sería más bien imposible, tanto en la actualidad como en el futuro. Los requisitos arriba indicados del talón oro al ser revisados de nuevo, se suponen como sigue:

1. Relación de la unidad de valor con un peso de oro determinado.
2. Acuñación de moneda de oro.
3. Circulación de moneda de oro.
4. Conversión del papel en moneda oro.

Incidentalmente, de los requisitos arriba indicados, la moneda oro metálica en circulación deberá declararse de curso legal. Y para llenar las funciones del talón oro la moneda acuñada libre de cargos a fin de asegurar un libre intercambio entre el metal acuñado y el metal en barras. ¿Son indispensables todos los requisitos antes indicados como esenciales del talón oro?

En nuestra opinión entre las condiciones enumeradas, hay algunas más importantes que otras. En primer término, vamos a tratar de la libre circulación de la moneda oro. Si la libre circulación debe ser una condición absolutamente necesaria, forzosamente habrá de acuñarse monedas de oro. Y para esto se hará necesario cierto número de leyes, reglamentos y organizaciones. Bajo este sistema el talón oro llegará a ser el oro acuñado, y este mismo será necesario para llenar todos los requisitos hasta ahora enumerados. Por el contrario, si la circulación de moneda oro metálica no es necesaria, el talón oro será más sencillo, tal como pudiera establecerse sin moneda oro circulante. Por tanto, el sistema depende, en esencia, de la condición número 3.

III

No hay duda que la moneda metálica oro ha sido acuñada en el Japón y los billetes del Banco del Japón han sido convertidos en moneda oro hasta diciembre de 1931. Sin embargo, la moneda acuñada en oro no circuló ampliamente en el Japón. El Japón adoptó el talón oro en 1871, y la moneda metálica se acuñó con anterioridad a esta fecha. A pesar de ello, ésta no fué puesta en la circulación antes de la fecha arriba indicada. Desde 1876, el Japón adoptó prácticamente el talón papel, y después el talón plata. En 1897 el talón oro fué repuesto,

suspendiéndose otra vez en 1917 y prohibiendo la exportación del oro. El embargo fué decretado el 11 de enero de 1930, reasumiéndose de esta manera el talón oro hasta que volvió a suspenderse de nueva cuenta en diciembre de 1931. Durante todo este tiempo el oro acuñado no circuló nunca en el Japón. Este es un hecho muy notorio del tipo talón de oro japonés, el que a excepción de un solo país de talón oro para el cambio exterior, el Japón es el único país en el cual imperó el talón oro sin que nunca haya circulado moneda metálica acuñada de ese metal.

Sin embargo, hay muchos individuos que abogaban porque el oro se pusiera en circulación porque indudablemente pensaban que un país que contaba con talón oro debía tener forzosamente una circulación de moneda acuñada en este metal. En aquel tiempo, y en la mayoría de los casos, hasta que surgió la guerra mundial, la circulación de oro se consideraba como un requisito necesario para el talón oro. Y esto sucedía en casi todos los países que tenían talón oro en el mundo. Recordamos que durante nuestra estancia en Europa y América nos pagaban con oro y siempre se encontraban algunas monedas de este metal en nuestro poder. Con motivo de una experiencia tal, muchos pueblos que no encontraron circulación de oro en el Japón, pensaron que el talón oro era imperfecto y abogaban en pro de la circulación del oro para así perfeccionar dicho talón. Especialmente en 1918 cuando el exceso de exportaciones sobrepasó a las importaciones, arrojando una cantidad enorme debido a la guerra, y a la moneda que el Japón tenía en su poder así como en el exterior ascendía a la suma de Y 2,100,000,000 la cuestión surgió en cuanto a las disposiciones sobre el oro. Se abogaba por la acuñación y la circulación de este oro. Esto se debía al hecho de que el pueblo creía que el talón oro del Japón era imperfecto.

Sin duda alguna, el paso arriba indicado es un modo de disponer del oro cuando su volumen aumenta de una manera tal, que su empleo se vuelve difícil. Si no existe

algún empleo provechoso del metal debido a su abundancia en la oferta mundial, su valor declinará e incidentalmente el nivel del precio aumentará. Esta situación acreerá un "boom". Al mismo tiempo el valor de la moneda fluctuará. La estabilización o la fluctuación mínima en el valor de la moneda es el estado ideal de un sistema monetario, y se debería dictar alguna medida para invertir la superoferta del oro en algún fin distinto al de la moneda, de modo que sirva para reducir al mínimo la fluctuación del valor de la misma. Las reservas en especial son generalmente depositadas en las cajas de los bancos centrales de cada país, y sirven como reserva para la conversión de los billetes de Banco, así como también para utilizarse de base de crédito del país. Este efectivo puede compararse con el ejército en servicio activo. Puede movilizarse sin tardanza en el momento mismo en que la emergencia se presente. Pero ningún país organizará su ejército sólo con soldados en servicio activo, sino con reservas que toman el lugar de éstos cuando se les manda al frente. Algunos países tienen la primera y la segunda reserva que forman la defensa nacional. En las reservas monetarias de un país, se pueden emplear los mismos métodos. La moneda en las cajas del Banco Central es algo inútil. Si la moneda es empleada en el canje de billetes de Banco en circulación, resultará cosa imposible que necesitará forzosamente la suspensión del talón oro, lo que a su vez puede afectar seriamente al crédito del país.

Con este motivo se aconseja la acuñación y la circulación de la mayor cantidad posible de oro. Esta moneda de oro circulará en el interior en tiempos de paz, pero cuando la moneda acumulada en las cajas del Banco Central baja a consecuencia de la guerra o a medidas de emergencia, o por el éxodo del oro debido a alguna causa financiera o económica, el Banco Central puede absorber el oro en circulación, reemplazándolo con billetes fraccionarios y así fortalecer la reserva monetaria y mantener el crédito del país. Esta es la razón por la que el oro en las cajas del Banco Central se compara con los soldados en

servicio activo, y el oro en circulación se compara con la primera y segunda reservas. Es inútil decir, que el oro en circulación es tan necesario para la estructura monetaria de un país como lo son la primera y segunda reservas para la defensa nacional, fortaleciendo también el crédito del país en caso de emergencia. La exposición anterior es también la base para poder definir que, mientras un país sostiene el talón oro, este metal deberá ser puesto en circulación.

— IV —

Indudablemente la circulación de oro en un sistema de talón de oro es de desearse porque la base del sistema monetario podría ser así quizás más firme. Sin embargo, si existiera algún método por medio del cual un país pudiera alcanzar los mismos o mayores beneficios sin la circulación material de oro, podría entonces prescindirse de la circulación sin alterar el talón.

Si un método semejante existiera, indudablemente sería mejor para el Banco Central conservar el metal en sus cajas. En otras palabras, será más simple y más efectivo mantener en servicio activo los soldados sujetos a una movilización inmediata que conservarlos en la primera, segunda y tercera reservas. Hablando en términos generales, nadie dudará de la eficiencia de los soldados en servicio activo, en comparación con los reservistas. Sólo a costa de grandes desembolsos puede mantener un país, digamos 500.000 hombres en servicio activo y otro número igual pasa a las reservas a fin de reducir los gastos de la nación. Si un país puede afrontar los gastos que se requieran para mantener un número considerable de hombres en el servicio activo, lo hará ya sea reduciendo las reservas o bien eliminándolas.

El mismo principio puede aplicarse a la cuestión monetaria. Si se considera necesario aumentar las reservas en efectivo, lo primero que se haría es aumentar la existencia de las cajas del Banco Central. El aumento del oro en circulación y de la primera, segunda y tercera reservas del ejército, serán probablemente menos efi-

cientes y efectivas. A fin de absorber el oro en circulación, así como para fortalecer la posición de la moneda del Banco Central, se requiere un procedimiento complicado. En el curso de la circulación general es inevitable una transformación más o menos notoria. El peso que perderá la moneda debido a la transformación puede ser una cosa no muy notoria en cada unidad, pero el total de este peso en el transcurso de unos 10 o 20 años que dure la circulación, arrojará una cifra enorme sin poder definirla de antemano. Más aún, en el curso de la circulación puede haber pérdidas o mermas recuperables. Estos factores deben considerarse al poner el oro en circulación. En la defensa nacional, el mantener las reservas sirve para reducir los gastos de la nación. En el sistema monetario, sin embargo tener reservas y hacer circular el oro, requiere mayores gastos que conservar todo el volumen en las cajas del Banco Central o en servicio activo. Hay que considerar además una menor eficiencia, y en estas circunstancias, ¿por qué no poner el oro en circulación?

Por tanto, para aumentar el efectivo de la reserva, es preferible conservar las existencias en las cajas del Banco Central que ponerlas en circulación. Esto acarreará un gasto menor y una eficiencia mayor. Más aún, la base de un talón oro puede parecer más firme cuando el oro circula ampliamente, pero en realidad, es difícil el monto total de una circulación de grandes dimensiones por derramarse cada vez más. Ante los ojos de los demás pueblos la reserva en efectivo, que en la actualidad obra en poder de cada país, puede ser difícilmente definida, con la circunstancia de que la estimación del volumen de dichas reservas es siempre inferior a la realidad.

Por el contrario, si el oro es acumulado en las cajas del Banco Central, la reserva en efectivo tendrá un excedente, que a su vez servirá para fortalecerla, frente a la conversión de billetes de banco circulantes.

El estado actual podrá ser conocido por cualquier persona, en virtud de que este dato se publica a intervalos regulares. Esto robustecerá el crédito del Banco Central y eventualmente también el del país. El au-

mento del crédito y de las Finanzas Nacionales beneficiarán un país, tanto interior como exteriormente.

Particularmente el Japón, donde con todo y existir el talón oro, éste no circuló durante los últimos 60 años, es absolutamente innecesario ponerlo en circulación. Aún si deseáramos que circulara en la actualidad, el monto total necesario no puede ser menor de 2 a 300 millones de yens, porque una cantidad inferior o sea unos 100 millones de yens, no sería suficientemente efectiva. En la actualidad, la razón por la cual el oro no circula en el Japón es la gran cantidad de papel moneda fraccionaria que se emite y que de una manera lenta va ingresando en la circulación. Cuando los billetes de uno y cinco yens circulan con flojedad, ninguno tendrá inconveniente en recibir moneda acuñada en oro en vez de billetes de papel, a menos que un motivo grave de orden social cause desconfianza en los individuos, para que estos prefieran el metal al papel. Tomaremos como ejemplo la manera según la cual un japonés maneja diferentes clases de moneda. Las monedas de plata o cobre las lleva en un bolso y las gasta sin mucha consideración, mientras que los billetes los guarda en una cartera, que muy a menudo resulta una obra de arte. Esta cartera es frecuentemente envuelta en una tela de seda que lleva en el bolsillo interior. De este modo demuestra que por lo regular el papel moneda representa algo de mayor valor. Al efectuar pagos extrae la cartera y saca de ella los billetes que necesita. Por eso para el japonés la moneda de oro metálica tendría muchas dificultades para ser llevada en un bolso o en una cartera. Esto quiere indicar que la ración japonesa preferirá los billetes de Banco a la moneda metálica.

Si como ya se dijo, se requiere una circulación de 200 a 300 millones de yens en oro para que sea eficiente y efectiva, el gobierno tendrá que retirar billetes de uno y cinco yens por la misma cantidad. ¿Pero existe en la actualidad alguna necesidad para dar este paso tan perturbador, haciendo que el oro reemplace los billetes de banco que actualmente circulan? Si hubie-

ra alguna necesidad para aumentar la reserva en efectivo, sería suficiente o más indicado, aumentar el volumen del oro existente en la caja del Banco del Japón. La razón expuesta para tomar la decisión en pro de un paso que no es económico, es algo que no puede sostenerse. Es mejor que el oro que algunos desean poner en circulación en vez de billetes de banco sea en fines efectivos y remunerativos. Si hubiera que emplear dos o tres millones de yens oro en el desarrollo de alguna industria por ejemplo, la producción aumentaría grandemente y la riqueza social en general sería muy beneficiada.

V

En el pasado, el Japón, aún bajo el talón oro no ponía nunca este metal en circulación, mientras que los países europeos y americanos con talón oro tenían un volumen muy grande de oro que circulaba.

La circulación del oro no es una condición indispensable para el talón oro, ya que sin esta circulación es posible mantener el talón aludido. Por esta consideración, todas las naciones europeas y americanas que adoptaron el talón oro después de la guerra, no continuaron con dicha práctica porque comprendieron que no circulando el oro no hay cambios de importancia en el sistema. A este respecto, el ejemplo dado por el Japón puede decirse que fué aceptado e imitado por los países europeos y americanos, después de la guerra. Es obvio que la circulación de oro no es requerida para mantener el talón de oro.

Sin embargo, cuando la producción del oro aumenta fuertemente, como sucedió a mediados del siglo XIX, y la oferta se vuelve superabundante, cada país debe buscar un nuevo camino para emplear el metal a fin de evitar la baja de su valor y el alza incidental en el nivel de los precios. Esto es necesario para registrar el auge de la especulación y de la fluctuación en el valor de la moneda. Bajo estas circunstancias, la circulación del oro en un país con talón oro, también en donde dicha circulación no existe, ésta puede llegar a hacer falta. Una situación puede

ocurrirse en el futuro. A pesar de que en la actualidad todos los países del mundo sufren una oferta deficiente del oro, persiste la demanda de dicho metal y prosigue su escasez. No es necesario aclarar que este síntoma se debe al descenso en el volumen del oro, puesto que la producción está más bien en aumento, sino porque el metal es acumulado por algunos países del mundo, la cuestión es tal que no hay una oferta muy fuerte. Pero la demanda y la oferta son una cuestión relativa. Y debido a la oferta insuficiente de este metal, el nivel del precio acusaría un fuerte descenso, si todos los países basaran sus precios en el oro. La depresión mundial que prevalece es de atribuirse principalmente a la oferta insuficiente de oro y a la baja incidental de dicho metal. En vista del hecho aquí aludido muchos países abandonaron el talón oro y prohibieron la exportación de este metal. Bajo la circulación resulta amplia la esfera de los usos de este metal y así aumenta su demanda, la que de un modo general aumentará a su vez su valor. Eso debe ejecutarse bajo las presentes circunstancias.

VI

A pesar de esto, como ya se dijo con anterioridad, se sostuvo la idea de que la circulación del oro es una condición indispensable, tratándose de un talón del mismo metal. Desde este punto de vista el talón oro del Japón, país en el cual el metal nunca llegó a la circulación, fué denominado "talón oro sin circulación de oro". Esto se debía a la interpretación que se daba a dicha situación como anormal, por tratarse de un talón que no tenía la circulación necesaria de oro. La nomenclatura no es sólo aplicable al sistema japonés. Por ejemplo, en Alemania "la moneda de oro sin oro" es comúnmente empleada y, sin embargo, esta denominación no se emplea para indicar un talón oro sin su respectiva circulación en oro también, sino que sirve para definir el talón oro para el cambio. Bajo este talón, la plata es empleada en las tran-

saciones locales mientras que el cambio oro se emplea en los pagos internacionales, exclusivamente. Por ser el oro la medida del valor, se conoce bajo la denominación de talón oro, pero como el oro no se emplea en la circulación actual, se le denomina "el talón oro sin oro". No hay que confundirlos. En ningún caso es necesaria la circulación del oro bajo las condiciones de un talón oro en el sentido estricto de la palabra.

Mientras no se necesite la circulación del oro, la acuñación también puede evitarse. El oro se amoneda porque es inconveniente usar las barras de oro en las transacciones diarias, y también porque la precisión y la uniformidad de dichas transacciones son indispensables. Si la acuñación del oro no es necesaria, todos estos problemas de la ley monetaria, la preferencia de acuñación libre o limitada, los problemas del curso legal y convertibilidad de los billetes de banco en oro, etc., se eliminarán. Ejercerá una influencia muy amplia, simplificando la ciencia monetaria.

A pesar del hecho que el oro no ha sido nunca puesto en circulación en el Japón durante los últimos 60 años, ya sea bajo el régimen del talón oro o aprovechando cualquier otro motivo para ello, la moneda de oro se acuñó en la casa de moneda de Osaka. ¿Y para qué? Como no ha circulado localmente, deberá haber prestado muy pocos servicios en los pagos interiores. Probablemente la acuñación haya proseguido a fin de cubrir la estipulación impresa en frente de cada billete de banco que establece una cláusula de conversión. ¿Pero cómo habrán sido empleadas las monedas destinadas al canje? Con mucha frecuencia se fundían. Porque la moneda japonesa es acuñada estrictamente de acuerdo con los requisitos del estatuto monetario, y cada moneda oro contiene 8.3333 gramos de oro puro de la ley de novecientos milésimos y de allí que se fundieran estas monedas para aprovechar su contenido en objetos de arte y otros, ya que de este modo el perjuicio que resiente el público es relativamente bajo. El empleo de la moneda oro

acuñada con gastos elevados es algo antieconómico que al fin altera las bases normales. Los lingotes de oro deberían emplearse para tales fines.

La moneda fraccionaria oro se emplea en las transacciones locales, pero en las operaciones internacionales el oro es indispensable. Si algún artículo, por ejemplo, la seda del Japón, pudiera emplearse para los fines de liquidación internacional, sería muy conveniente. Pero el producto de la seda cruda exportada puede servir para las liquidaciones internacionales de un modo indirecto, pero nunca directo. El oro es necesario en los pagos internacionales, de cualquier modo; lo que es necesario en los pagos internacionales son las barras de oro, y no el oro acuñado, porque una moneda de oro del cuño japonés no es admitida como moneda circulante en otros países. Consecuentemente la moneda de oro japonesa acuñada, era fundida en el Japón mismo y parte se empleaba para efectuar pagos internacionales. A pesar de esto en el último de los casos referidos se aceptaban como barra oro y no como moneda y eventualmente hasta se fundían. De este modo resulta que el Japón acuñaba mucha moneda oro con un costo elevado con el fin exclusivo de él. Las erogaciones de la nación por este concepto son una merma segura. Por tanto resulta que conforme al sistema actual la acuñación de la moneda oro no es necesaria.

Algunas personas pueden sostener, a pesar de eso, que sin la moneda oro acuñada podrían dificultarse las transacciones. Cuando la estructura del crédito se desarrolló hasta alcanzar el grado actual, las transacciones en efectivo se reducen, a una esfera muy limitada. Aún en las operaciones al contado, el papel moneda se emplea sin objeción alguna.

Así es que sin acuñar una sola moneda de oro, las transacciones proseguirán con la misma regularidad como hasta hoy. La experiencia en nuestro país ha comprobado este hecho. Todo lo anteriormente expuesto es la razón por la cual nos hemos dedicado a ahogar por la abolición de la moneda de oro metálica.

VII

A pesar de eso, mucha gente ha interpretado que nuestra actividad en pro de la abolición de la moneda oro metálica, equivale a la abolición del talón oro.

Esto es porque consideran que la circulación, o cuando menos la existencia de moneda oro metálica, es una condición indispensable para el talón oro. Sin moneda metálica, podemos decir, no existe el talón oro, y si el oro, que es el nivel del valor, llega a desaparecer, entonces como consecuencia lógica el talón oro puede considerarse ya sea como suspendido o abolido. Pero a pesar de ello las transacciones comerciales proseguirán con moneda metálica o sin ella. La medida o el nivel del valor puede expresarse sobre la base del oro sin la existencia de una sola moneda de oro acuñada. El talón oro puede establecerse cuando el nivel del valor está en relación con un peso determinado de oro y toda clase de valor queda expresada así. En este caso la existencia actual de oro acuñado resulta innecesaria. En otras palabras sin una sola moneda de oro acuñada en un país determinado, el valor puede ser expresado en oro. Es innecesario decir que esta relación será más íntima cuando existan monedas de oro, y más aún cuando éstas se pongan en circulación. En un caso tal, la base de un talón oro, puede decirse que es firme. Esta es la razón por la cual en el pasado todo país poseedor de un talón oro daba los pasos necesarios para acuñar y hacer circular moneda de este metal lo que a su vez engendró la idea de que la existencia de moneda acuñada de este metal es un factor indispensable para el talón oro. Sin embargo, aún cuando la moneda oro es acuñada bajo un talón oro, la relación entre la moneda acuñada y la unidad de valor puede a veces desaparecer, en cuyo caso el talón oro no es practicable. Un caso que demuestra que la existencia pura del oro acuñado es insuficiente para mantener el talón oro lo proporcionó el tesoro público de Sud África en 1919 y 1920. El Estado hizo una circulación legal ilimitada, mediante la libre acuñación que se efectuó en Inglaterra. La moneda acuñada fué puesta en cir-

culación, canjeándose con los billetes de banco. Sin embargo, el valor descendió por un embargo que se aplicó al oro y como resultado el oro fué acumulado en el Estado mismo. Finalmente se hizo necesario pagar 26 o 28 chelines de moneda Sud Africana por una libra, cuando el tesoro de Sud Arica tuvo que adquirir oro en barras en el mercado de Londres para seguir convirtiendo los billetes de banco. Mientras tanto en Sud-Africa una moneda inglesa seguía con su valor de 20 chelines. Bajo las circunstancias antes expuestas, el sistema no puede denominarse talón oro a pesar de la circulación de este metal. Esta situación se creó por falta de un mercado para el oro.

Un talón oro basado en un oro sin mercado libre no puede considerarse simple y llanamente como talón oro. Bajo esta circunstancia el oro varía en su naturaleza del metal con mercado libre. El talón oro debe estar basado en oro negociable en cualquier parte del mundo. El mercado libre asegura un movimiento libre del oro, igualando su valor al que prevalece en todo el mundo. Por el monto del oro, el costo productivo y la oferta del mismo bajan relativamente poco, ajustándose la demanda y la oferta para afirmar así su valor que es el más firme y estable de todas las mercancías siempre que el nivel de los valores de las mercancías estén en relación con él, quedando así estables para un período de tiempo relativamente largo sin ser afectadas por la situación peculiar del país. El valor del oro se alterará de acuerdo con el movimiento mundial. Este es el principio sobre el cual el talón oro está formado.

Por otra parte es posible reforzar el talón oro, aún cuando no exista la circulación de oro y también cuando un país no posea ninguna clase de moneda oro. Por ejemplo, en un país con talón oro para cambios sobre el exterior, la plata circula sin circular una sola moneda de oro y sin tener tampoco reservas de este metal. Este país tiene sus reservas de oro en el exterior, y gira documentos de cambio a cargo de éstas, fijando de esta manera el valor de la moneda en circulación, de acuerdo con el valor del oro de un país extraño. Mientras

el nivel del valor está en relación con el oro, este sistema deberá llamarse talón oro. Un país con talón oro en barras no posee moneda acuñada de este metal, pero el nivel del valor está en relación con el oro. Por tanto es una de tantas formas del talón oro. En caso de un talón doble, la plata es de curso legal junto con el oro acuñado, pero fijándose el nivel del valor en términos de oro y no de plata; esto representa otra forma del talón oro. En resumen, el talón oro no puede ser determinado ya sea con la existencia del oro acuñado ni por la reserva de oro en un país. No es necesario decir que la existencia o la circulación del oro pueden ser meramente instrumentales, con el fin de fortalecer el talón oro, y aunque existan todas las condiciones anteriores, el talón oro no existe a veces. En ciertos casos el talón oro no tiene fuerza, aún cuando algunos de los atributos anteriores no existen, y que la unidad de la moneda se relacione con un peso determinado de oro, basándose siempre el valor de la moneda en este talón.

Además, puede decirse que aún cuando la conversión de billetes de banco se suspende, el sistema puede seguir llevando el

nombre del talón oro si el nivel del valor sigue basándose en este metal. Se le puede llamar talón oro del papel moneda convertible. La moneda administrada puede tener también su talón de oro, tal como existe el talón oro para el cambio, sin medir la circulación de este metal y las reservas llevan el nombre de talón oro de la moneda de plata. Existe tan sólo un conflicto en la nomenclatura, y el talón oro del papel moneda convertible está capacitado para conducir a una sobreemisión, que es lo mismo que una inflación, debido a la dificultad de contar con suficientes reservas de oro. Al mismo tiempo este sistema tiene sus ventajas, que consisten en que en contraposición al dólar pueden prevenirse las especulaciones con el oro.

Al considerar de esta manera el talón oro, con apego al sentido anterior que es el significado más limitado que existe, debería denominarse más bien "talón oro acuñado". El talón oro tiene significado más amplio. La nueva paridad de los Estados Unidos adoptada con fecha 31 de enero de 1934, está basada por este hecho en el talón oro. El sistema monetario de Mauchukuo puede denominarse "el talón plata sin plata en circulación".

EL STUDIO VIENA

actualmente es la fotografía preferida de la sociedad y de toda persona de buen gusto.

La atención esmerada juntamente al gusto artístico que el STUDIO VIENA pone en la producción de sus trabajos, hace que todos los clientes queden perfectamente complacidos y propagandistas convencidos.

Visiten las vitrinas de STUDIO VIENA, contiguo a La Tribuna

MORTEGG (Tropical) limpia la corteza de musgos y líquenes.

MORTEGG (Tropical) también controla las pestes y enfermedades.

MORTEGG (Tropical) es ideal como desinfectante para atomizar gallineros, pocilgas, perreras, alcantarillas, lavatorios y basureros.

MORTEGG (Tropical) no es nocivo para Ud. ni para sus árboles ni sus atomizadores. Tampoco produce daño alguno en su ganado o sus aves.



Bomba Marca ECLIPSE,
Modelo WARLEY

AGENTES:

FRANK N. COX (Pasaje Dent) Venta de estañones.

FELIPE VAN DER LAAT, Galones y Botellas. J. R. F.

INSECTICIDA Y FUNGICIDA



HAMBURG-AMERIKA LINIE • **NORDDEUTSCHER LLOYD**
HAMBURG BREMEN

Las Compañías Alemanas

HAMBURG AMERIKA LINIE y NORDDEUTSCHER LLOYD

ofrecen a los señores exportadores la vasta experiencia adquirida en el manejo de la carga, y les invitan a servirse de sus **BUQUES MODERNOS, RAPIDOS Y SEGUROS** para el transporte de sus productos

de Puntarenas y Limón directamente a Europa
y de Puntarenas a Estados Unidos y Panamá (Costa Pacífica)

HAPAG - LLOYD

Agencia Costa Rica

SAN JOSE

Teléfono 2086

EL CAFE

Sus constituyentes.

Su papel en la alimentación

Por J. Bemelmans, Ing. Agrónomo A. I. G.
(Traducción del Ing. don Guillermo Echeverría)

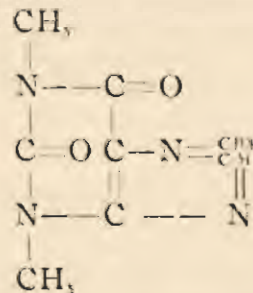
La composición del grano de café difiere mucho según que su estado sea verde o tostado, como nos lo muestra Keonigx:

CONSTITUYENTES	Café Verde		Café tostado	
	Minimum %	Máximum %	Máximum %	Minimum %
Agua	8	12	0.4	4
Cafeína	0.8	1.8	0.8	1.8
Materias grasas	11.4	14.2	10.05	16.5
Azúcares reductores	5.8	7.8	0.8	1
Celulosa	16.6	42.3	26.3	51
Cenizas	3.5	4	4	5
Nitrógeno total	1.1	2.2	1.3	2.7

Café Verde

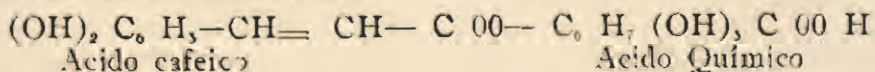
La cafeína es el alcaloide al cual el café debe sus propiedades estimulantes. Los cafés del Brasil, tipo "Rio" contienen de 1.24 a 1.39 de este cuerpo.

Según E. Fischer la cafeína es la 1:3:7 Trimetixantina (del grupo de las purinas) cuya fórmula es:



La cafeína se halla también en la pulpa del café y en las hojas. (0.2665% en las hojas frescas).

El tanino está formado por el ácido clorogénico o cafetánico. La fórmula de este ácido sería según Fendenberg (1920)



El ácido cafeico es un ácido fenil no saturado monobásico y el ácido 3-4 didroxifenámico. Existe también en la cicuta y en la quinquina roja.

El ácido químico es el ácido tetrahidroxi-hexahidro-benzoico, que existe también en la quinquina y otros vegetales.

La materia grasa del café contiene: un aceite, una cera, trazas de resina.

El aceite contiene los glicéridos de algunos ácidos grasos saturados y no saturados en la proporción siguiente:

- ácido carnáubico, 10%
- ácido datúrico, de 1 a 1.5%
- ácido palmítico, de 25 a 28%
- ácido cáprico, 0.5%
- ácido oleico, 2%
- ácido linólico, 50%.

La cera es un éster carnáubico de la clase de los tannols.

La sustancia proleica contiene legúmina (o caseína vegetal) y otras materias albuminoides sin identificar todavía, entre las cuales hay una nucleoproteína probablemente.

Entre los hidratos de carbono se encuentra glucosa, dextrina, manosa, y galactosa.

La presencia de sacarosa fué puesta en duda por algún tiempo pero está probada hoy.

En el grano de café maduro no se encuentra jamás almidón (investigaciones microscópicas).

También existe un poco de ácido cítrico y de ácido acético.

Palladine (italiano) había descubierto en 1894 un tóxico, la "cafearina", alcaloide diferente de la cafeína, pero existe en cantidad tan pequeña, que escapa al análisis clínico.

Café Tostado

La torrefacción libera en el café los cuerpos semejantes de toda destilación pyrogenada. La prueba más evidente es la presencia del aroma que no existe en el café verde.

Bernheimer en 1880 pudo tostar en un tambor hermético y analizar los productos que se forman en el grano y los que se escapan a la atmósfera. 100 kgs. de café verde pierden 10 kgs. de líquido en el que se encuentra 1,360 kgs. de materia sólida (ácidos grasos, especialmente palmítico). Al principio de la torrefacción se nota un des-

prendimiento de vapor de agua, seguido de un desprendimiento de CO₂. Al mismo tiempo se volatilizan las sustancias siguientes: cafeína (0.18% de las sustancias volatilizadas) cafeol, ácido acético, hidroquinona, metilamina, trimetilamina, acetona, pyrrol.

El líquido que destila en la torrefacción agotado por el éter (después de la separación preliminar de los ácidos grasos mencionados), da un cuerpo aceitoso, amarillento, de olor pronunciado de café, al cual Bernheimer ha dado el nombre de "cafeona". Bernheimer verificó que el cafeol pasa en la destilación fraccionada entre 195° y 197°. Es pues, según él, un cuerpo definido de fórmula C₈H₁₀O₃.

Para Erdmann el cafeol o "esencia de café" estaría formado de 4.2% de ácido valerianico con trazas de ácido acético.

Peckolt dosifica la cafeona bruta en los cafés brasileiros y encontró de 4.22 gramos a 14.49 por 100 kilos. Es seguro que la composición del café y especialmente la riqueza en cafeína, debe variar según las variedades: el suelo, el clima, la altura, los cuidados culturales, el método de preparación del café verde, la torrefacción y hasta la preparación de la bebida.

Existen muy pocos datos todavía sobre esto. Theodor Pickolt (monografía del café) da a propósito algunos de los cafés brasileiros: Café de Cantagallo—Localidad del Estado de Rio, 22° latitud sur. Cafeína, 1.619%

Café de Parahyba—capital de Parahyba, 7° latitud sur, cafeína, 1.792%

Café de Maragogype—localidad del Estado de Bahía, que ha dado su nombre a una variedad de café, 12,7° latitud sur, cafeína, 0.400%

Café de Caravellas—puerto del Estado de Bahía, 17,23° latitud sur, cafeína 0.965%

Papel del Café en la alimentación

El café tostado y molido contiene por término medio 26% de materias solubles, 0.95 de cafeína y 23.75% de hidratos de carbono.

Pero por los medios comunes de preparar el café, la totalidad de estas sustancias solubles está lejos de pasar a la infusión. Según Al-

fruto Antonio de Andrade la infusión de café servido en los cafés de Rio de Janeiro, tiene la composición media siguiente:

cafeína 0.018%
 materias grasas 0.032%
 sustancias proteicas solubles 0.250%
 Hidratos de carbono 1.540%
 sustancias aromáticas 0.510
 sustancias minerales fijas 0.556

Agua, 97.100%

Total, 2.900%

Un kilo de polvo de café daría alrededor de 4 litros de tal infusión. El valor energético de la infusión analizada llega a un máximo de 8 calorías.

Tan pequeña suma de energía quita al café todo valor como alimento. Está sin embargo comprobado por todos, que el café es un estimulante que atenúa la sensación de cansancio, y disminuye la necesidad del sueño.

¿El café será, pues, un excitante semejante al tabaco y al alcohol o peor que éste, como lo afirma el doctor Crothers?

Las bebidas a base de cafeína son universales: el té, en el Oriente y en el mundo entero, hecho con las hojas de Thea-Chinensis, que contienen secas, el 1.5 a 3.5 de cafeína.

El mate del sur del Brasil y los países suramericanos, hecho con las hojas del Ilex Paraguayensis que contienen, secas 2% de cafeína.

El guarana, empleado sobre todo en el Amazonas y en el Brasil, polvo extraído de las semillas de Paulina Cupana que contienen de 2.5 a 5% de cafeína.

La Kola, empleada por los negros africanos y en la terapéutica mundial, extraída de la nuez de la sterculia acuminata que contiene 2.5% de cafeína.

El cacao, extraído del fruto del Theobroma cacao Lin (fórmula de las Sterculiaceas) y que contiene al lado de 2 a 3% de Theobromina una pequeña cantidad de cafeína.

El café, extraído del fruto del género COFFEA y que contiene de 0.8 a 1.8% de cafeína.

Haciendo la cuenta veremos que el consumo de bebidas que contienen cafeína es general en el mundo.

¿Querrá decir que la cafeína sea una necesidad para el organismo humano? Yo no lo creo. El alcohol se consume en mayor escala y está lejos de ser necesario a nuestro cuerpo. La difusión de la costumbre no es pues un argumento. Los animales domésticos y salvajes no consumen cafeína y no se resienten por eso.

La literatura sobre los bienes y males causados por el café es excesivamente vasta. El que con idea preconizada, quiera que el café sea perjudicial, encontrará, numerosos artículos corroborando su pesamiento. Pero la inversa es también cierta.

Como siempre en tal situación, el justo medio representa la verdad.

Eliminemos todos los casos patológicos, es decir, la mayoría de las observaciones sobre la acción nefasta del café, hechas por los médicos sobre organismos enfermos (enfermos nerviosos, sobre todo), que no representan en nada la generalidad de la humanidad. No olvidemos que estos son casos patológicos que llaman siempre la atención de los médicos; y que basarse en ellos para atacar el café sería la misma cosa que condenar el azúcar porque es nocivo para los diabéticos.

Eliminemos también los casos de abuso del café, donde el daño no es imputable al café sino más bien al abuso. La palabra abuso significa más uso, uso exagerado. Todo abuso es nocivo.

Consideremos pues la acción de un consumo normal de café en organismos sanos.

Está demostrado por numerosas experiencias que la acción del café sobre el organismo es debida únicamente a la cafeína. La cafeína en dosis fuertes es tóxica; así según Salent y Rieger, las dosis mortales son las siguientes:

Para el conejo, 0.29 a 0.39 centigramos por Kg. de peso vivo.

Para el cuile, 0.28 a 0.30

Para el gato, 0.15

Para el perro, 0.14 a 0.15

El hombre resiste cantidades enormes de cafeína. Se cita el caso de una mujer que se envenenó con 10 gramos de citrato de cafeína.

La cafeína desaparece rápidamente del organismo. No se acumula. Se elimina en 24 horas en forma de derivados xantínicos.

Acción de la Cafeína sobre el sistema nervioso y los músculos

En dosis normales, la cafeína estimula la actividad cerebral, excita la inteligencia y la memoria, aumenta el poder de asociación de ideas, aleja el sueño.

En dosis exageradas, produce el insomnio, la inquietud, etc., principalmente por su acción sobre la médula espinal.

La cafeína, que aumenta un poco los movimientos respiratorios, provoca con este hecho una mayor utilización de las reservas del cuerpo y una mayor eliminación de los residuos debidos a la fatiga. Su acción es pues favorable a la producción de fuerza.

El café, por sus calorías no es un alimento, pero permite mayor utilización de las reservas del cuerpo.

El alcohol en si es un alimento. Excita el sistema nervioso y no ayuda en nada a la eliminación de las toxinas musculares. Por eso, después de usar alcohol el organismo se haya mucho más agotado y sufre una depresión reactiva, lo que no sucede con el uso del café.

Acción de la Cafeína sobre la respiración

La cafeína acelera los movimientos respiratorios. Este hecho parece debido a su acción sobre el sistema nervioso, donde alcanza el centro respiratorio.

Acción de la Cafeína sobre la circulación

En dosis un poco fuertes, acelera las pulsaciones cardíacas. Hay aceleración de más con el aumento progresivo de cafeína.

Ademas la cafeína provoca el aumento de la presión arterial. A animales desangrados o en inanición por débil presión sanguínea, Vinci ha restablecido de modo durable su presión con inyecciones de cafeína.

Este hecho es de sobra bien conocido en la medicina, que emplea la cafeína en inyecciones hipodérmicas con benzoato de sodio.

Según el doctor Love, el café es una de las mejores bebidas estimulantes en los esta-

dos de "shock". Y aquí todavía su superioridad se manifiesta sobre el alcohol.

CONCLUSIONES

El café, tomado en dosis ordinarias, es un estimulante para nuestro organismo al cual facilita la utilización de sus reservas. Su efecto no está seguido de una depresión como ocurre con el alcohol.

El café puede a veces suprimir la sensación de hambre por su absorción.

Los americanos ven en esta alimentación la causa de la práctica exagerada de los deportes. La locomoción (autos etc.) las máquinas de los talleres, la preparación de los alimentos y hasta la masticación artificial (molida de los cereales) nos economizan el trabajo muscular de nuestros antecesores y que los animales deben de efectuar. La cantidad de alimentos ingeridos no ha disminuido en proporción de la disminución del ejercicio, desequilibrio que el café puede mejorar mediante el proceso expuesto más arriba.

Por otra parte, si es verdad que los hombres tienen necesidad de tener un vicio o si prefieren un "estimulante", el café o las bebidas a base de cafeína nos procuran ciertas sensaciones fuertes pero cuyos resultados sobre el organismo están lejos de ser semejantes a aquéllos producidos por el uso del tabaco, del alcohol, del opio, de la cocaína, de la morfina o de otra droga de la misma especie.

En fin, aquellos que quieren recurrir a dosis pesadas de café a causa de su aroma, pueden utilizar los cafés sin cafeína cuyas principales marcas son:

Café Sanka, producto de Sanka Coffee Co de Brooklyn y los Angeles (E. U. A.)

Café Hag, producto de F. W. Post Co de Battle Creek, Mic. fusionada con la Maxwell House Products Co, Inc. de Moshville (E. U. A.)

BIBLIOGRAFIA

Alfredo Antonio Andrade: Os constituyentes do café. Vol. II. Nº IV du Boletim do Museu Nacional, Rio.

Alfredo Antonio Andrade: O café alimento e o café em a nutricao, idem, idem.

A. Ozorio de Almeida: O problema fisiológico de uso do café. idem, idem.

Un homenaje del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica, en honor de los Delegados Salvadoreños ante la Conferencia Americana del Café, de Bogotá (Colombia), señores Agustín Alfaro y Alfonso Rochac.



Presenta la gráfica dos aspectos del cocktail dado por el señor Director del Instituto de Defensa del Café, el 23 de los corrientes, en honor de los Delegados salvadoreños ante la Conferencia Americana del Café, de paso en esta ciudad, señores don Agustín Alfaro y don Alfonso Rochac.

Asistieron al homenaje los miembros del Gabinete Presidencial, así como destacados elementos del comercio, de la banca y de la industria del café.

El alza de la tasa de protección colonial en Francia

Por un procedimiento del todo anormal ha sido incluida en el proyecto de ley de junio—soportando en principio anulaciones de crédito o aperturas de crédito suplementario—una disposición que eleva de 0.10 a 0.20 por kilo, el impuesto especial de protección colonial, establecido o instituido por ley de 31 de marzo de 1931.

Esta medida ha entrado en vigor el 15 de agosto y el total de los derechos e impuestos pagados por el café en Francia será llevado, de hoy más, a la cifra ya muy sensible, de Frs. 616.90 por cada cien kilos.

Este aumento parece mínimo; y es posible que sea en razón de su debilidad aparente que el Gobierno ha consentido en la implantación de esta medida, absolutamente contraria a su política general de oposición a todo aumento de precio de venta de los artículos de primera necesidad, y es innegable que el café es uno de ellos, apreciado su consumo en todo el país, que lo es esencialmente popular.

Se ha pensado seguramente que 15 céntimos por kilo de café tostado es poca cosa y que la medida, en relación con el consumo carece, asimismo, de importancia.

Mientras tanto, no debe olvidarse que esta sobretasa viene a aumentar la suma considerable de derechos y tasas, ya establecidos anteriormente y que, en sí mismo, el exceso extraído del consumo por

este aumento de la tasa colonial será este mismo año alrededor de 19 millones, diecinueve millones suplementarios extraídos de la economía metropolitana en beneficio exclusivo de los plantadores de café. Es oportuno repetir que estos plantadores ya recibían otros 19 millones tomados de las primas por la tasa inicial y que gozan de un privilegio de unos setenta a setenta y cinco millones.

La metrópoli contribuye, pues, en estos momentos con más de 100 millones en beneficio del café de sus colonias y esto le concede derecho sobrado para decir su palabra en cuanto al desarrollo de nuestra producción cafetera colonial. El firmante de estas líneas, en el primer informe que depositara en la Conferencia Imperial, había mostrado que un privilegio excesivo acordado a una mercadería cuyo curso mundial es muy bajo, amenaza a estas mercaderías con ser pagadas a los plantadores coloniales a un precio intrínseco negativo, es decir, a un precio tal que no represente ni la cantidad del privilegio colonial. Es así cómo, en un boletín reciente, los plantadores coloniales africanos se lamentaban, en una reunión de su organismo oficial, de que su café fué pagado alrededor de 0.50 menos por kilo (Frs. 3) que la suma del privilegio de Frs. 3.45.

Se inquietan y se enfadan, bien entendidos de la variedad menos deseable, la más fácil y ventajosa para producir, la

más rápida en producir ganancias, las cuales son por tres veces más fuertes que la mejor especie, es decir, el Liberia cuya *merosvalia* comercial evidente y negativa de absorción del mercado ha llevado a los plantadores a (dibautizar) sustituir el nombre de la especie para denominarla en forma diversas: Indiano o Excelsa.

Digamos aquí, a fin de no incurrir en ambigüedades, que la especie Excelsa pertenece botánicamente a la serie liberiana, pero que su baya o grano es siempre pequeño. Los cafés de los cuales venimos hablando, son cafés limpios cribados, por los cuales se pretende hacer pasar la pequeña baya bajo el nombre de Excelsa, la mediana con el nombre de pequeño Indiano la gruesa bajo el nombre de Indiano o Indiano Grueso. Es así como el café Liberia ha desaparecido: la planta existe, pero ya el Liberia no se beneficia. Benefician, según la criba, tres clases con pretensiones de especies diferentes.

Sabemos por informes que nos han sido suministrados por los plantadores, que ellos han provisto a ciertos gobernadores de nuestras colonias de Africa de semillas provenientes de plantas de Liberia, que han sido vendidas bajo el nombre de Excelsa, después de haber sido simplemente pasadas por la criba.

Esos son abusos contra los cuales protestan los plantadores concientes, y ante esas protestas no podemos sino darles la razón más absoluta.

Existen actualmente, especialmente en Cameroun, numerosas plantaciones de arbustos de Excelsa, que producen un café de excelente clase, del cual puede esperarse que en el desarrollo de su producción mejorará en su calidad que ahora deja, en ciertos casos, algo que desear.

Sería también descorazonante para los plantadores de Excelsa o de Chari, consentir en perjudicar su producción, tolerando los cafés de Liberia, pudiendo ser liberados bajo otra denominaciones y en particular bajo el de Excelsa.

Es necesario asimismo que la prohibición establecida de sembrar café Liberia se extienda al Indiano Grueso o a otros nombres de bautismo.

El aumento reciente de la sobretasa de protección colonial culminará en un absurdo irritante si corresponde a un aumento puro y simple de las primas de exportación distribuidas en las colonias.

En una carta reciente que Mr. Marius Mouter, Ministro de Colonias, escribe a Mr. Caudace, diputado por Guadalupe, se puede leer lo siguiente:

"Habéis tenido a bien llamar mi atención sobre el interés que allí tendría... a lo que conforme al voto expresado por la Conferencia Económica las primas para la producción del café, sean atribuidas reniéndolo en cuenta la calidad del producto y no solamente la cantidad exportada.

"Tengo el honor de informaros que esta cuestión no ha escapado nunca a la atención de mi Departamento que está, en principio, favorablemente dispuesto en favor de toda medida que establezca un régimen de favor para los productos de calidad".

El Ministro hace enseguida resaltar que es necesario suprimir los derechos creados por la ley de 31 de marzo de 1931 y, de otra parte, modificar el Decreto de 31 de marzo de 1931.

Esta modificación es hoy indispensable: La Metrópoli se siente con derecho, en razón del esfuerzo que se impuso en favor de las colonias, de reclamar al Gobierno. Sería absolutamente inadmisibles que una mercadería cuyos plantadores reconocen que se vende a un precio vil que no representa ni siquiera el privilegio, reciba una nueva protección que haga que de aquí a unos pocos meses, se venda a un precio todavía más negativo que el actual.

Los gobernadores de nuestras colonias están evidentemente más entorpecidos sobre este asunto hoy, que hace unos cuatro o cinco años. Sin embargo, los abusos que hemos denunciado demuestran que todavía no han llegado a eliminar realmente ciertas especies cuya plantación es, en ciertas colonias, prohibida, pero que se opera, de hecho, bajo otras denominaciones.

Es absolutamente indispensable que los 19 millones nuevos, de ahora en adelante disponibles para los cafés coloniales, sean

distribuidos, desde luego, bajo la forma de una sobreprima especial y sustancial a los cafés arábigos, exportados de nuestras colonias. En seguida, que el saldo de los fondos sea repartido entre todas las exportaciones, excepción hecha de los Libéria o Libéricos de granos gruesos. Que, en fin, los Gobernadores reciban instrucciones de favorecer la calidad, señalando ellos las primas en la calidad de las especies.

Es de justicia que sean estimulados aquellos que, a despecho de sus esfuerzos de trabajo, no son afortunados; y estos son, desde luego, indiscutiblemente, los plantadores de Arabia. Ellos producen en menor cantidad, con un precio de venta más elevado, el café mejor. Tienen, por ello, derecho a una protección suplementaria sustancial. Pues que el dinero está allá, que se les done generosamente.

El Instituto de Defensa del Café de Costa Rica aspira a ser —y ha venido desempeñando esa función— el organismo intermediario y equilibrador entre el productor y el beneficiador de café, a efecto de que esas dos fuerzas converjan en un punto: la riqueza nacional.

Banco Internacional de Costa Rica

Banca del Estado Unico Emisor

Fundado en 1914

Al servicio de la

Agricultura
Industria
y Comercio
de la Nación

Diversas noticias sobre el Café en el Mundo

El Café en Canadá

Las importaciones de café y de achicoria durante el año financiero terminado en marzo, montaron a 36.795.544 libras, con un valor de \$ 3.573.157, contra 33.249.420 con un valor de \$ 3.822.952 en el año financiero precedente.

En el Cabo de Buena Esperanza

Estamos en posibilidad de publicar las cifras comparativas del consumo del Cabo de Buena Esperanza en los cuatro últimos años con la discriminación de sus orígenes principales:

<i>Procedencias</i>	1932	1933	1934	1935
Kenya - Uganda	8.300	32.050	43.000	52.500
Tanganyika	2.580	16.250	17.830	35.650
Otras colonias inglesas	167	140	547	47
Brasil	149.800	164.600	138.100	144.200
Indias Holandesas	23.250	2.188	2.390	3.240
COSTA RICA	775	237	716	727
Colombia	170	62	217	345
Otras no inglesas	990	398	505	740
TOTAL	186.032	215.925	203.305	237.449

El examen de este cuadro demuestra, desde luego, que el consumo ha crecido en una forma sensible en esos cuatro últimos años (27%). Pero este aumento ha aprovechado solamente a las colonias inglesas: su provisión, en cuatro años, casi se ha duplicado y el porcentaje de su aumento en el total es de 31%.

El Brasil ha conservado sus cifras al paso que las Indias Holandesas han perdido la casi totalidad de su provisión anterior.

Su influencia del mercado de Londres, se revela todavía en las cifras de COSTA RICA, que si bien débil, es doble de la de Colombia y sobrepasa en mucho la de los otros países de Centro América.

En España

Los derechos de aduana sobre el café han sido aumentados en un 20%.

El Gobierno español ha establecido la

cuota proporcional en la importación del café. Teníamos, por otra parte, la intención de incluir a España especialmente en la Estadística, a partir del 1º de julio último; pero los acontecimientos que allí están ocurriendo nos han hecho dudar de que pudiéramos recibir con regularidad las informaciones necesarias y hemos, por ello, suspendido, por ahora, esta incorporación nueva, en espera del restablecimiento de una situación normal.

En Suecia

El café en Suecia estará, en adelante, sujeto a un monopolio. Los detallistas reciben el café ya empaquetado con la prohibición, en consecuencia, de hacer ellos mismos las mezclas.

En Checoslovaquia

El Gobierno de Checoslovaquia con la mira de modificar el régimen de importación de café y de distribuir las licencias a los países de procedencia por porcentajes, lo fijó así: Brasil un 50%, Colombia un 10%, Venezuela un 3½%, etc.

PRODUCCION

El Café en A. O. F.

El Gobierno de la colonia hizo el año pasado una compra de diez toneladas de semillas de Robusta, Excelsa y Mediano. Parece que desgraciadamente la demanda del grano de esta clase ha sido relativamente importante y se sabe, también, que comercialmente no hay realmente diferencia entre el Mediano y el Liberia.

En Brasil

Se nos excusará que nos refiramos en esta crónica a una información de un carácter fantástico: un diario importante de Berne publicó, en el transcurso de este mes — y muy seriamente por cierto — la siguiente información:

"El Brasil se esfuerza por mantener el precio de su café, envilecido por el exceden-

te de su producción, y ha procedido a la destrucción en grande escala de 35 millones de sacos que fueron echados al mar. La naturaleza se rebeló contra este crimen y la superficie del mar se vió cubierta, a lo largo de las costas, de centenares de millares de cadáveres de peces, envenenados por el café".

Esta información ofrece una nota cómica y regocijante, pero demuestra al mismo tiempo las fantasías que pueden tomar cuerpo a propósito de la política brasilera de destrucción, respecto de la cual encontramos constantemente en la prensa de la Europa Central comentarios indignados por esta destrucción de riquezas.

En el Congo Belga

El derecho sobre el café en Bélgica fue establecido el 18 de abril de 1932 sobre la base de 1 fr. por kilo. Fue aumentado en un décimo y medio adicional el 25 de abril del mismo año, aumento que fue llevado a dos y medio el 30 de diciembre de 1932. El café del Congo Belga no soporta ese derecho; la plantación y la producción se desarrollan en una forma continua; y sin embargo el Consejo Colonial belga acaba de negar la aprobación de un proyecto de limitación de la superficie de plantaciones de los cafeteros que no sean arábigos. A la inversa, el Consejo Colonial ha aprobado un proyecto de decreto que permite al Gobierno general adoptar todas las disposiciones para el control de las producciones agrícolas.

La exportación correspondiente a los seis primeros meses por Matadi se elevó a 138,300 sacos, contra 96,000 sacos del año anterior. La proporción del café arábigo es algo más del 10% por un poco menos del 90% de Robusta. La proporción entre el café de las plantaciones indígenas y el de las plantaciones europeas es más o menos la misma; los indígenas producen apenas el 10% del total.

Se nota que el precio pagado en Ruan-da-Urundi a los plantadores varía entre 2.50 y 3.50 (frs. belgas) el kilo.

En Guatemala

Exportación de 1933-34, 1.034.635 quintales.

Exportación de 1934-35, 812.059 quintales.

Participación respectiva en 1934-35:
Alemania, 145.565 quintales.
Estados Unidos, 313.275, quintales.
Holanda, 110.985 quintales.

En Kenya

Las exportaciones de Kenya en 1935-36 (30 de junio) fueron de 677.600 sacos contra 399.100 de 60 kilos del ejercicio precedente. Por otra parte, la superficie plantada se estima en algo más de 41.000 hectáreas sin desarrollo sensible desde 1930. La próxima cosecha se calcula equivalente al promedio de las de los cinco últimos años.

Las últimas novedades son, sin embargo, menos favorables: se sabe que existe en Kenya un "Coffee Board" y desde el 1º de abril último fue creado otro en Tanganyika.

A propósito del informe financiero presentado por la colonia de Kenya fue reconocida una subvención de mil cuatrocientas libras esterlinas por el estudio de la plaga de un insecto denominado "Coffee mealy bug" proveniente de las Indias Neerlandesas o de las Filipinas.

En las Indias Inglesas

Desde hace tiempo destacamos la pro-

cupación de parte del gobierno de las Indias Inglesas por hacer la propaganda del café. Se ha establecido en Londres el "Indian Coffee Market Expansion Board" para incrementar el consumo de los café de las Indias, propaganda que ha sido financiada con el producto de un derecho que puede producir seis mil libras esterlinas al año.

En las Indias Neerlandesas

El Gobierno Holandés ha decidido otorgar a sus plantadores una prima de exportación de 2 fl. 5 por "picul" para los europeos y 1 fl. 36 por saco a los indígenas.

En general, la prensa holandesa comenta una diferencia muy débil entre ellas. Se considera que los indígenas no tienen realmente precio de reventa y que la prima será para ellos en su totalidad un beneficio, al paso que para la sociedad de plantadores los 2 fl. 5 son insuficientes.

En Madagascar

La exportación de los seis primeros meses de 1936, fue de 6.145 toneladas de café contra 2.519 correspondientes a 1935.

Los pedidos o expediciones se han paralizado momentáneamente por las dificultades relativas a la prima de exportación.

FRANCISCO PEREYRA SEVILLA

Mecánico - Electricista

Experto en montaje y reparación de refrigeradoras, motores eléctricos, generadores y turbinas hidráulicas

Talleres: 275 varas al Este de la Botica
La Dolorosa, de Elias Jiménez R.

Teléfono 2304 - SAN JOSE, COSTA RICA - Apartado 209

Comienza a abrirse halagüeñas perspectivas para la producción mundial de café

Afirma el viejo proverbio que la necesidad aguza el ingenio; y en cuanto a la industria cafetera, estamos observando que el viejo proverbio se cumple una vez más.

Durante la época tan idónea y gráficamente llamada de la danza de los millones, cuando las cosechas de nuestros cafetales se realizaban en ultramar y aún en los mercados nacionales de cada país a precios fantásticos, hicimos todo lo que hacen los *nouveau riches*: desentendernos de los aspectos fundamentales del negocio — en una prodigalidad torpe e infecunda — atentos a que los precios de lujo podrían pagar todas nuestras locuras.

Pasó aquel delirio; vino el crack que lesionó profundamente todas las actividades, y los precios de los artículos bajaron hasta lo increíble. Naturalmente, el café no podía salvarse del naufragio y fue arrastrado en la caída.

Pues bien, ésta como desvalorización del producto, ha hecho que los interesados en la industria del café abran los ojos a las realidades del negocio y, reunidos todos por el lazo de una ventaja común, estudien las perspectivas y las posibilidades de su actividad, a fin de sacarle el mayor rendimiento.

Así hemos visto reunirse en Bogotá un Congreso de Cafetaleros que se preocupan por formar un robusto frente único que aproveche todas las fuerzas que antes desperdiciaba la desunión anárquica, y se habla de la normalización de precios y de la limitación de ganancias — que llegaron a ser fabulosas — de los que en los mercados extranjeros se dedican a la colocación y venta de las partidas de café y del abaratamiento de las tarifas de transporte, otro renglón que ha venido consumiendo gran parte del valor de las cosechas.

La trascendencia de este cambio de impresiones en Bogotá, con la fundación de una oficina central en los Estados Unidos, no puede medirse todavía, pero las apreciarán los productores a vuelta de poco tiempo, traducidas a mayores y más positivas ganancias.

Un esmalte
que se nivela
solo!

?

■ ■ ■ ■

Y no queda en la superficie pintada pero ni siquiera la más leve señal de la brocha... ¡brillante, pareja, uniforme!..

ESMALTE

PABCO
Cin-dek



Seca rápidamente. No se mancha. Se limpia fácilmente. Resiste calor. A prueba de agua y alcohol. No lo afectan las soluciones ácidas. No se revienta, raja ni escotapelo.

Almacén KÖBERG

B. LURIA & Co. Succ.

HAMBURGO

Importadores de Café y Cacao

Exportadores de Mercancías en General

Agente: KARL KITZING

APARTADO 181 - Oficina: Altos del Royal Bank - TELEFONO 4400

SAN JOSE - COSTA RICA

AGENCIAS UNIDAS, S. A.

COMPRADORES Y EXPORTADORES DE CAFE
PARA LOS ESTADOS UNIDOS Y EUROPA

CAFE

COMPRADO EN FIRME

Y

RECIBIDO EN CONSIGNACION

REPRESENTANTES DE:

OTIS, Mc ALLISTER & Co.

San Francisco, California

BALFOUR, WILLIAMSON & Co., Ltd.

LONDRES, INGLATERRA

NOTTEBOHM & Co.

HAMBURGO, ALEMANIA

Censo Cafetero

Distribución de la propiedad
cafetera por arbustos.

Provincia de Cartago

ARBUSTOS (Cafetos)	Nº DE PROPIETARIOS POR CANTON							Total de la Provincia	%
	1º Central	2º Paraiso	3º La Unión	4º Jiménez	5º Turrialba	6º Vivarado	7º Oreamuno		
de 1 a 1000	738	332	146	94	324	24	26	1.684	57.08
de 1001 a 2000	199	101	36	21	124	14	1	498	16.88
de 2001 a 3000	67	27	15	18	52	7	—	186	6.30
de 3001 a 4000	51	16	8	7	34	2	—	118	4.00
de 4001 a 5000	34	18	11	3	24	2	—	92	3.11
de 5001 a 6000	23	3	3	6	16	2	—	58	1.97
de 6001 a 7000	5	11	5	2	9	1	—	33	1.12
de 7001 a 8000	14	2	4	4	10	1	—	35	1.19
de 8001 a 9000	8	8	6	2	3	1	—	28	0.95
de 9001 a 10000	11	1	1	—	3	2	—	18	0.61
de 10001 a 15000	20	12	3	8	13	3	—	59	2.00
de 15001 a 20000	8	7	4	1	6	—	—	26	0.88
de 20001 a 25000	6	5	—	2	4	2	—	19	0.65
de 25001 a 30000	—	2	3	2	4	—	—	11	0.37
de 30001 a 35000	1	1	2	—	6	—	—	10	0.34
de 35001 a 40000	1	1	1	3	2	—	—	8	0.27
de 40001 a 45000	3	—	—	—	5	—	—	8	0.27
de 45001 a 50000	—	3	—	1	3	—	—	7	0.24
de 50001 a 60000	2	1	—	1	3	—	—	7	0.24
de 60001 a 70000	—	1	1	—	1	—	—	3	0.10
de 70001 a 80000	1	2	1	—	2	—	—	6	0.20
de 80000 a 90000	1	3	2	—	1	—	—	7	0.24
de 90001 a 100000	2	—	3	—	—	—	—	5	0.18
de 100001 a 125000	—	—	1	2	1	—	—	4	0.14
de 125001 a 150000	—	1	—	1	2	—	—	4	0.14
de 150001 a 175000	—	1	1	—	1	—	—	3	0.10
de 175001 a 200000	—	—	—	1	—	—	—	1	0.03
de 200001 a 250000	—	—	1	1	1	—	—	3	0.10
de 250001 a 300000	—	—	1	—	1	—	—	2	0.07
de 300001 a 350000	—	1	—	—	—	—	—	1	0.03
de 350001 a 400000	—	—	—	—	—	—	—	—	—
de 400001 a 450000	—	—	—	—	1	—	—	1	0.03
de 450001 a 500000	—	—	—	—	3	—	—	3	0.10
de 500001 en adelante	—	—	—	2	—	—	—	2	0.07

CENSO CAFETERO DE LA REPUBLICA
Manzanas cultivadas de Café en poder
de Extranjeros
por Nacionalidades y porcentajes

3400	MANZANAS CULTIVADAS DE CAFE
3200	
3000	
2800	
2600	
2400	
2200	
2000	
1800	
1600	
1400	
1200	
1000	
800	
600	
400	
200	

31,83	INGLESES
-------	----------

23,68	ALEMANES
-------	----------

10,69	NORTEAMERICANOS
-------	-----------------

7,84	ESPAÑOLES
------	-----------

6,66	FRANCESES
------	-----------

6,36	COLOMBIANOS
------	-------------

6,23	ITALIANOS
------	-----------

2,77	SUIZOS
------	--------

7,56	NICARAGÜENSES
------	---------------

0,67	GUATEMALTECOS
------	---------------

0,54	VENEZOLANOS
------	-------------

0,52	JAMAICANOS
------	------------

1,31	DE OTROS PAISES
------	-----------------

Exportación de Café de Costa Rica

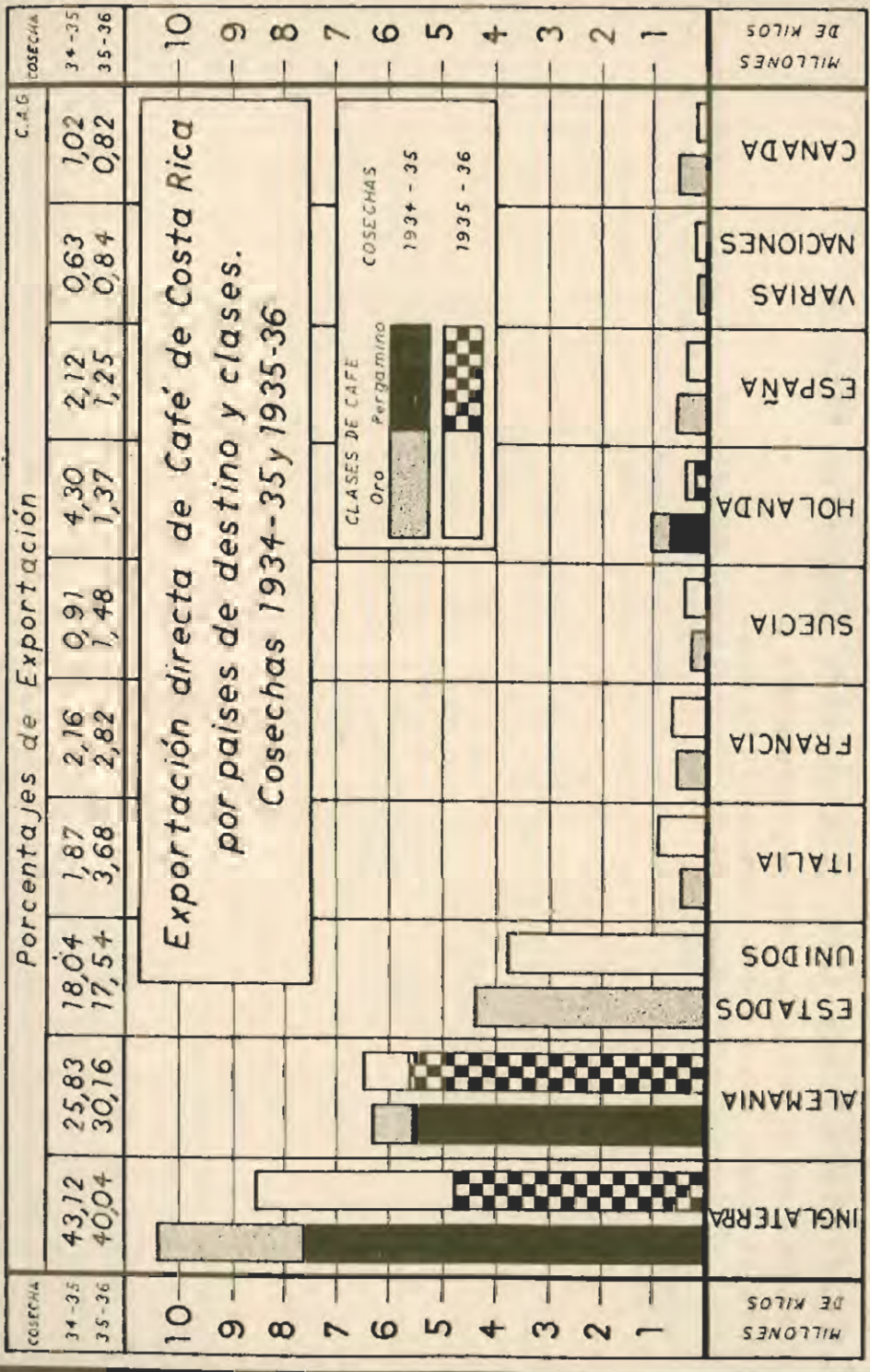
de la Cosecha 35-36,
en kilos bruto

NACIONES DE DESTINO	SETIEMBRE 1936			Exportado en la cosecha 35-36	cjo de Exportación
	Oro	Pergamino	Total		
Inglaterra	—	2.360	2.360	8.538.758	40.03890
Alemania	1.050	—	1.050	6.431.155	30.15618
Estados Unidos	85.573	—	85.573	3.740.655	17.54022
Italia	57.180	—	57.180	784.143	3.67691
Francia	—	—	—	601.366	2.81985
Suecia	—	—	—	316.368	1.48347
Holanda	—	—	—	291.325	1.36605
España	8.680	—	8.680	267.579	1.25470
Canadá	—	—	—	175.353	0.82224
Bélgica	—	—	—	44.250	0.20749
Argentina	—	—	—	41.033	0.19241
Noruega	—	—	—	28.676	0.13446
Panamá	6.930	—	6.930	28.240	0.13242
Japón	1.058	—	1.058	19.066	0.08940
Australia	—	—	—	12.200	0.05721
Suiza	—	—	—	5.850	0.02743
Cuba	—	—	—	70	0.00033
Perú	—	—	—	70	0.00033
Totales	160.471	2.360	162.831	21.326.157	100.00000
PUERTOS DE EMBARQUE					
Puntarenas	89.313	89.313	11.324.603	53.10194
Limón	71.158	2.360	73.518	10.001.554	46.89806
Totales	160.471	2.360	162.831	21.326.157	100.00000

Comparación de la exportación de café de Costa Rica,

de las cosechas 1934-35 y 1935-36 por países de destino y clases de café, en kilos peso bruto

DESTINOS	ORO			PERGAMINO			TOTAL			% EXPORTACION	
	34-35	35-36		34-35	35-36		34-35	35-36		34-35	35-36
Inglaterra	2,850,481	3,761,747		7,600,333	4,777,011		10,450,814	8,438,758		43.12	40.03890
Alemania	748,622	853,487		5,512,729	5,577,668		6,261,351	6,431,153		25.83	30.15618
Estados Unidos	4,365,506	3,740,657		6,300			4,371,806	3,740,633		18.04	17.54022
Italia	450,411	780,643		3,500	3,500		453,911	784,143		1.87	3.67691
Francia	523,385	601,366					523,385	601,366		2.16	2.81983
Suecia	220,651	316,368					220,651	316,368		0.91	1.48347
Holanda	360,008	146,538									
España	314,988	267,579		681,476	144,787		1,041,484	291,325		4.30	1.306603
Canadá	246,837	173,353					514,988	267,579		2.12	1.25470
Argentina	39,905	39,833			1,200		39,905	41,033		0.16	0.19241
Bélgica	27,033	44,250		1,031			28,084	43,250		0.12	0.20749
Noruega	28,700	28,676					28,700	28,676		0.12	0.13446
Panamá	33,770	28,240					35,770	28,240		0.13	0.13242
Japón	7,558	19,066					7,558	19,066		0.03	0.08940
Australia	6,290	12,200					6,290	12,200		0.02	0.05721
Suiza		5,850						5,850			0.02743
Cuba		70						70			0.00033
Perú		70						70			0.00033
China	7,000						7,000			0.03	
Totales	10,433,165	10,821,991		13,805,369	10,504,166		24,238,534	21,326,157		100.00	100.00000



Exportación de café de Costa Rica

por países de destino, puertos de embarque y clases en kilos, peso bruto. Cosecha 1935-6.

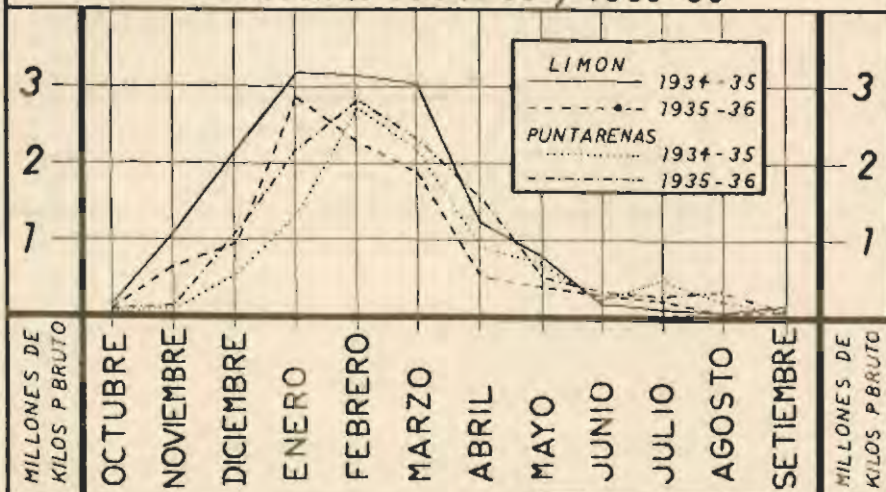
NACIONES DE DESTINO	PUNTARENAS				LIMON				TOTALES GENERALES		
	Oro	Pergamino	Total	Oro	Pergamino	Total	Oro	Pergamino	Total		
Inglaterra	814.463	777.154	1.591.617	2.947.284	3.999.857	6.947.141	3.761.747	4.777.011	8.538.758		
Alemania	666.628	4.928.837	5.595.465	186.859	648.831	835.690	853.487	5.577.668	6.431.155		
Estados Unidos	3.472.204	—	3.472.204	268.451	—	268.451	3.740.655	—	3.740.655		
Italia	143.322	3.500	146.822	637.221	—	637.221	780.643	3.500	784.143		
Francia	185.575	—	185.575	415.791	—	415.791	601.366	—	601.366		
Suecia	15.750	—	15.750	300.618	—	300.618	316.368	—	316.368		
Holanda	494	37.607	38.101	146.044	107.186	253.224	146.538	144.787	291.325		
España	53.364	—	53.364	214.215	—	214.215	267.579	—	267.579		
Canada	172.553	—	172.553	2.800	—	2.800	175.353	—	175.353		
Bélgica	8.750	—	8.750	35.500	—	35.500	44.250	—	44.250		
Argentina	—	—	—	59.833	1.200	41.033	39.833	1.200	41.033		
Noruega	—	—	—	28.676	—	28.676	28.676	—	28.676		
Panamá	7.116	—	7.116	21.124	—	21.124	28.240	—	28.240		
Japón	19.066	—	19.066	—	—	—	19.066	—	19.066		
Australia	12.200	—	12.200	—	—	—	12.200	—	12.200		
Suiza	5.850	—	5.850	—	—	—	5.850	—	5.850		
Cuba	—	—	—	70	—	70	70	—	70		
Perú	70	—	70	—	—	—	—	—	—		
Totales	5.577.505	5.747.098	11.324.603	5.244.486	4.757.068	10.001.554	10.821.991	10.504.166	21.326.157		

Exportación mensual de café de Costa Rica

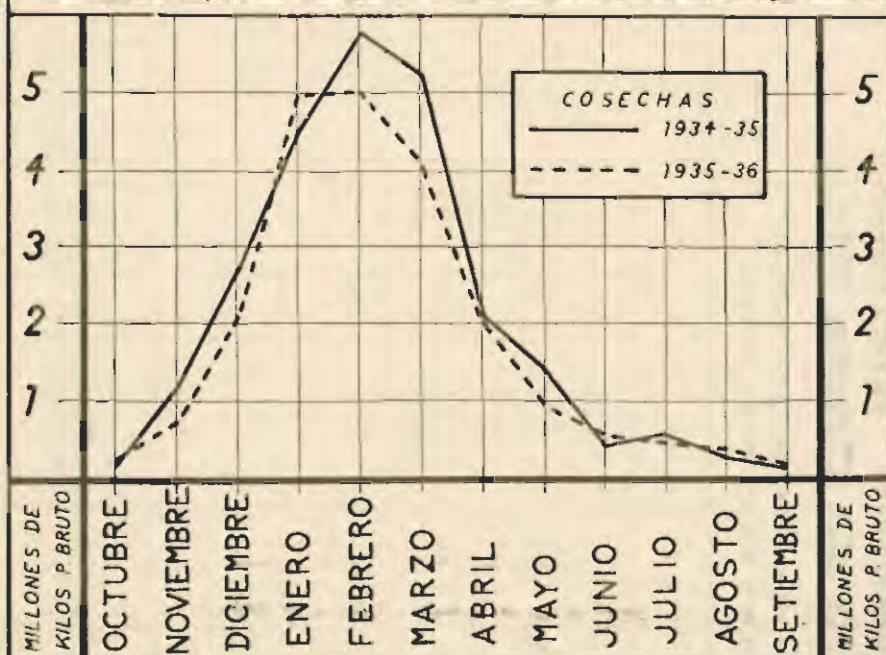
de la cosecha 35-36, por países
de destino en kilos peso bruto.

DESTINOS	Octubre	Novbre.	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	TOTALES
Inglaterra	37.537	445.849	1.049.453	2.576.105	2.182.378	1.370.114	596.852	228.690	41.160	8.260		2.360	8.538.758
Alemania	11.900	57.130	557.848	1.686.704	1.776.088	988.070	531.946	239.502	174.896	149.398	256.623	1.050	6.431.155
Estados Unidos	67.102	37.275	214.415	321.745	669.095	1.303.235	616.071	161.211	107.146	126.670	31.117	85.573	3.740.656
Italia	5.740	61.446	29.408	43.835	23.924	118.417	38.961	93.194	149.457	143.001	19.640	57.180	784.145
Francia		21.000	35.000	76.020	142.425	68.841	150.350	67.760	18.270	21.700			601.366
Suecia	7.000	29.740	68.318	88.550	58.150	46.060	18.550						316.368
Holanda		29.377	40.395	97.153	72.935	39.145		12.320					316.368
España			54.405	65.506	34.230	34.159		56.599		14.000		8.680	291.325
Canadá			6.783	4.690	13.440	38.710	59.580	45.150	7.000				267.579
Bélgica	5.250		10.400	7.000	1.750					10.960	8.890		175.353
Argentina						41.033							44.250
Noruega					11.130	17.546							41.053
Panamá					7.000	46	7.070		7.194			6.930	28.676
Japón		7.140		7.018		2.450		1.400				1.058	28.240
Australia							8.700		3.500				19.065
Suiza						5.850							12.200
Cuba	70												5.850
Perú										70			70
Totales	134.599	688.957	2.066.425	4.974.326	4.992.545	4.073.676	2.028.020	905.826	508.623	474.059	316.270	162.831	21.426.157

EXPORTACION MENSUAL DE CAFE DE COSTA RICA
 por puertos de embarque, en kilos peso bruto
 Cosechas 1934-35 y 1935-36



EXPORTACION MENSUAL DE CAFE DE COSTA RICA
 en kilos peso bruto - Cosechas 1934-35 y 1935-36



**Comparación de la Exportación Mensual
de Café de Costa Rica, por clases y puer-
tos de embarque, en Kilos peso bruto.
Cosechas 1934-1935 y 1935-1936.**

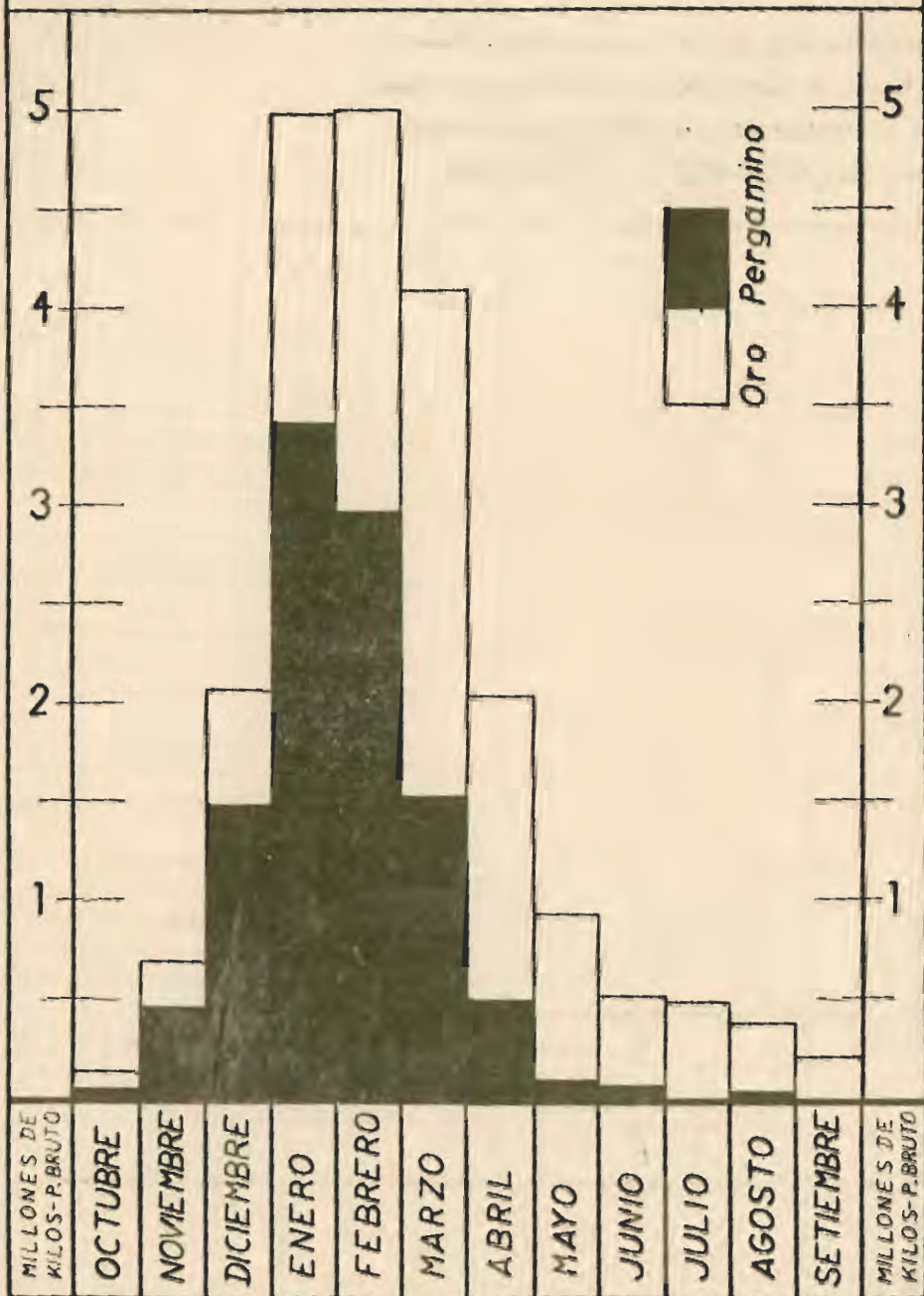
EXPORTADO EN	ORO		PERGAMINO		TOTAL	
	34-35	35-36	34-35	35-36	34-35	35-36
Octubre	26.280	85.912	103.997	48.687	130.277	134.599
Noviembre	167.794	239.323	961.803	449.634	1.129.597	688.957
Diciembre	341.366	580.942	2.361.939	1.485.483	2.703.305	2.066.425
Enero	1.025.504	1.568.078	3.470.902	3.406.248	4.496.400	4.974.320
Febrero	1.963.131	2.069.746	3.789.871	2.922.799	5.753.002	4.992.545
Marzo	3.003.023	2.552.785	2.193.007	1.520.891	5.196.030	4.073.676
Abril	1.585.517	1.524.649	516.563	503.371	2.102.080	2.028.020
Mayo	1.083.483	832.423	345.127	73.403	1.428.610	905.826
Junio	383.112	456.993	26.767	51.630	409.879	508.623
Julio	484.848	473.039	30.453	1.020	515.301	474.030
Agosto	250.909	277.630	4.940	38.640	255.849	316.270
Setiembre	118.198	160.471		2.360	118.198	162.831
Totales	10.433.165	10.821.991	13.805.369	10.504.166	24.238.534	21.326.157

PUERTOS DE EMBARQUE

Puntarenas	4.960.506	5.577.505	4.192.846	5.747.098	9.153.352	11.324.603
Limón	5.472.659	5.244.486	9.612.523	4.757.068	15.085.182	10.001.554
Totales	10.433.165	10.821.991	13.805.369	10.504.166	24.238.534	21.326.157

Resumen	Cosechas	Oro	Pergamina	Total Bruto	Sacos 60 Kilos Bruto
	1934-35	10.433.165	13.805.369	24.238.534	403.976
1935-36	10.821.991	10.504.166	21.326.157	355.430	

EXPORTACION MENSUAL DE CAFE DE COSTA RICA
 por clases - Cosecha 1935-36



Comparación de la exportación mensual de Café de Costa Rica, por puertos de embarque y clases, en kilos, peso bruto. Cosechas 1934-35 y 1935-36.

PUNTARENAS

EXPORTADO EN	ORO		PERGAMINO		TOTALES	
	34-35	35-36	34-35	35-36	34-35	35-36
Octubre	1.348	52.052	—	—	1.348	52.052
Noviembre	55.376	51.996	6.000	10.500	61.376	62.496
Diciembre	89.170	326.392	445.828	785.415	534.998	1.111.807
Enero	331.332	490.362	1.006.756	1.671.162	1.338.088	2.161.524
Febrero	881.457	931.283	1.755.854	1.792.361	2.637.311	2.723.644
Marzo	1.592.933	1.419.381	581.056	856.289	2.173.989	2.275.667
Abril	687.594	1.049.972	187.233	471.941	874.827	1.521.913
Mayo	499.667	445.165	178.932	70.523	678.599	515.688
Junio	196.314	224.052	11.622	50.270	207.936	274.322
Julio	413.238	262.529	14.625	—	427.863	262.529
Agosto	198.407	235.008	4.940	38.640	203.347	273.648
Setiembre	13.670	89.313	—	—	13.670	89.313
Totales	4.960.506	5.577.505	4.192.846	5.747.098	9.153.352	11.324.603

LIMON

Octubre	24.932	33.860	103.997	48.687	128.929	82.547
Noviembre	112.418	187.327	955.803	439.134	1.068.221	626.461
Diciembre	252.196	254.550	1.916.111	700.068	2.168.307	954.618
Enero	694.172	1.077.716	2.464.146	1.735.086	3.158.318	2.812.802
Febrero	1.081.674	1.138.463	2.034.017	1.130.438	3.115.691	2.268.901
Marzo	1.410.090	1.133.404	1.611.951	664.665	3.022.041	1.798.009
Abril	897.923	474.677	329.330	31.450	1.227.253	506.107
Mayo	583.816	387.258	166.193	2.880	750.011	390.138
Junio	186.798	232.941	15.145	1.360	201.943	234.301
Julio	71.610	210.510	15.828	1.920	87.438	211.330
Agosto	52.502	42.622	—	—	52.502	42.622
Setiembre	104.528	71.138	—	2.360	104.528	73.518
Totales	5.472.659	5.244.486	9.612.523	4.757.966	15.085.183	10.001.554

RESUMEN

Cosechas	Puntarenas	Limón	Total
34-35	9.153.352	15.085.182	24.238.534
35-36	11.324.603	10.001.554	21.326.157
Diferencia entre ambas cosechas	2.171.251	5.083.628	2.912.377

Comparación de la Exportación de Café de Costa Rica, por países de destino, en kilos y sacos de 60 kilos, peso bruto, en las cosechas 1933-34, 1934-35 y 1935-36

Naciones de destino	COSECHAS					
	33-34		34-35		35-36	
	KILOS	SACOS	KILOS	SACOS	KILOS	SACOS
Inglaterra	12.764.430	212.741	10.450.814	174.180	8.538.758	142.313
Alemania	4.372.258	72.871	6.261.351	104.350	6.431.155	107.186
Estados Unidos	1.347.001	22.450	4.371.806	72.864	3.740.655	62.344
Italia	30.130	502	453.911	7.565	784.143	13.069
Francia	226.815	3.780	523.385	8.723	601.366	10.023
Suecia	—	—	220.651	3.678	316.368	5.273
Holanda	143.004	2.383	1.041.484	17.358	291.325	4.855
España	40.886	682	514.988	8.583	267.579	4.460
Canadá	43.710	729	246.837	4.114	175.353	2.923
Bélgica	1.400	23	28.084	468	44.250	737
Argentina	—	—	39.905	665	41.033	684
Noruega	—	—	28.700	478	28.676	478
Panamá	35.642	594	35.770	596	28.240	471
Japón	—	—	7.558	126	19.066	318
Australia	—	—	6,290	105	12.200	203
Suiza	57.379	950	—	—	5.850	97
Cuba	—	—	—	—	70	1
Perú	—	—	—	—	70	1
China	—	—	7.060	117	—	—
Totales	19.062.662	317.711	24.238.534	403.976	21.326.157	355.436

Señor Cafetalero:

La magnífica calidad de su café desmejorará sensiblemente si el transporte hasta el beneficio no se hace con el cuidado que merece.

Alfonso Rodríguez Moreno

le ofrece realizar este trabajo en sus espaciosos, aseados y rápidos camiones, por un precio sumamente módico.

Las numerosas felicitaciones que merecimos durante la cosecha pasada de muy conocidos cafetaleros, son prueba notoria de nuestra eficacia y nos garantizan plenamente.

Recibimos órdenes en SAN JOSE, 50 varas al Oeste de la Botica Isabel

**Comparación de la Exportación Mensual
de Café de Costa Rica, en Kilos y sacos
de 60 Kilos, peso bruto, durante las co-
sechas 1933-34, 1934-35 y 1935-36.**

MESES	COSECHAS					
	33-34		34-35		35-36	
	KILOS	SACOS	KILOS	SACOS	KILOS	SACOS
Octubre	261.431	4.357	130.277	2.171	134.599	2.243
Noviembre	585.563	9.759	1.129.597	18.827	688.957	11.483
Diciembre	1.326.956	22.116	2.703.305	45.055	2.066.425	34.440
Enero	3.553.972	59.235	4.496.406	74.940	4.974.326	82.906
Febrero	6.357.244	105.954	5.753.002	95.884	4.992.545	83.209
Marzo	4.633.487	77.225	5.196.030	86.601	4.073.676	67.895
Abril	1.180.002	19.667	2.102.080	35.035	2.028.020	33.800
Mayo	461.031	7.684	1.428.610	23.810	905.826	15.097
Junio	170.669	2.844	409.879	6.831	508.623	8.477
Julio	127.259	2.121	515.301	8.588	474.059	7.901
Agosto	224.403	3.740	255.849	4.264	316.270	5.271
Setiembre	180.645	3.011	118.198	1.970	162.831	2.714
Totales	19.062.662	317.711	24.238.534	403.976	21.326.157	355.436

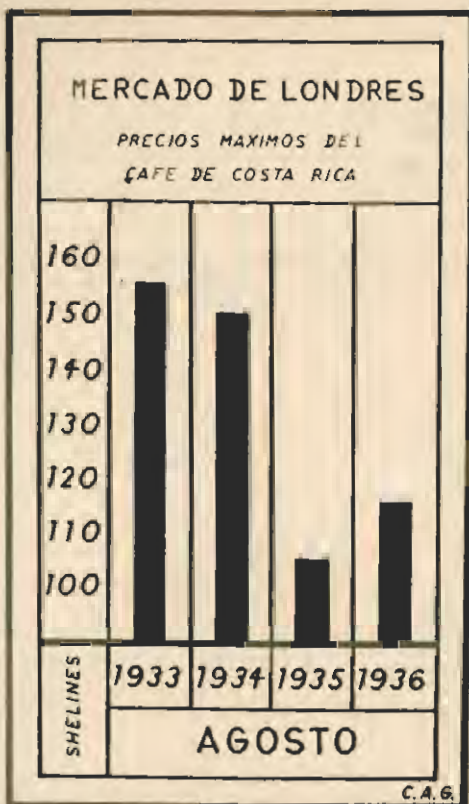
Estamos seguros de que cuando nuestros campesinos — y aún muchos que no lo son, pero que en este aspecto se les parecen — lleven lista detallada de todos los gastos, se espantarían de la ruina que significan sus cosechas, y particularizando en cuanto al café, no seguirían conformándose con promedios de tres y cuatro fanegas por manzana y se afanarían en mejorar ese promedio con todos los recursos que la ciencia y la experiencia han puesto al alcance de la mano.

Comparación y porcentajes de aumento y disminución de la Exportación de Café de Costa Rica en cada país, durante las cosechas 1934-35 y 1935-36, en Kilos, Peso Bruto.

NACIONES DE DESTINO	COSECHAS		AUMENTO	% Aumento sobre la exportación a cada país	DISMINUCION	% Disminución sobre la exportación a cada país
	34-35	35-36				
Inglaterra	10.450.814	8.538.758			1.912.056	18.30
Alemania	6.261.351	6.431.115	169.804	2.71		
Estados Unidos	4.371.806	3.740.655			631.151	14.44
Italia	453.911	784.143	330.232	72.75		
Francia	523.385	601.366	77.981	14.90		
Suecia	220.651	316.368	95.717	43.38		
Holanda	1.041.484	291.325			750.159	72.03
España	514.988	267.579			247.409	48.04
Canadá	246.837	175.353			71.484	28.96
Bélgica	28.084	44.250	16.166	57.56		
Argentina	39.905	41.033	1.128	2.83		
Noruega	28.700	28.676			24	0.08
Panamá	35.770	28.240			7.530	21.05
Japón	7.558	19.066	11.508	152.26		
Australia	6.290	12.200	5.910	93.96		
Suiza		5.850	5.850			
Cuba		70	70			
Perú		70	70			
China	7.000				7.000	100.00
TOTAL	24.238.534	21.326.157	714.436		3.626.813	

Disminución en la exportación de la cosecha 1935-36 en comparación con la cosecha 1934-35..... 2.912.377

Empeñémonos en producir más fanegas de café por manzana; así estaremos preparados para compensar cualquier baja en los precios.



Consumo mundial de Café

(En sacos de 60 kilos)

Años	Total	Años	Total
1901-02	15.319.000	1918-19	15.968.000
1902-03	16.097.000	1919-20	18.499.000
1903-04	15.588.000	1920-21	18.462.000
1904-05	15.507.000	1921-22	19.717.000
1905-06	16.306.000	1922-23	19.162.000
1906-07	17.108.000	1923-24	22.036.000
1907-08	17.110.000	1924-25	20.506.000
1908-09	18.227.000	1925-26	21.705.000
1909-10	18.213.000	1926-27	21.298.000
1010-11	17.171.000	1927-28	23.536.000
1911-12	17.454.000	1928-29	22.251.000
1912-13	17.123.000	1929-30	23.554.000
1913-14	18.582.000	1930-31	25.091.000
1914-15	21.658.000	1931-32	23.723.000
1915-16	21.200.000	1932-33	22.848.000
1916-17	16.016.000	1933-34	24.451.000
1917-18	14.833.000	1934-35	22.680.000
		1935-36	25.845.000

Cifras del "Centro de Comercio de Café de Brasil"

Entradas por concepto de exportación de Café de Costa Rica, correspondientes a la cosecha 1935-36.

MESES	PUNTARENAS		LIMON		TOTAL GENERAL	
	Impuesto de exportación \$	Impuesto I. D. C. ¢	Impuesto de exportación \$	Impuesto I. D. C. ¢	Impuesto de exportación \$	Impuesto I. D. C. ¢
Octubre	1.697.34	72.10	2.314.68	123.60	4.012.02	195.70
Noviembre	1.976.30	86.80	17.852.80	953.80	19.829.10	1.040.60
Diciembre	31.509.10	1.677.00	26.885.22	1.458.80	58.394.32	3.135.80
Enero	60.636.6	3.239.20	81.537.55	4.258.40	142.173.91	7.497.60
Febrero	76.875.3	4.095.90	67.350.77	3.400.50	144.226.07	7.496.40
Marzo	68.292.26	3.324.20	54.727.34	2.648.90	123.019.54	5.973.10
Abril	46.965.93	2.223.60	16.319.06	713.00	62.384.99	2.936.60
Mayo	16.164.42	732.30	12.678.20	549.60	28.842.62	1.281.90
Junio	8.291.92	398.50	7.632.26	331.60	15.924.18	730.10
Julio	5.514.65	370.10	4.291.63	291.90	9.806.28	662.00
Agosto	3.900.31	387.70	785.79	59.10	4.686.10	446.80
Setiembre	801.58	123.30	2.217.75	107.50	3.019.50	230.80
Totales	321.725.58	16.730.70	294.593.05	14.896.70	616.318.63	31.627.40

MERCADO DE LONDRES

Cotizaciones de las diferentes clases de café, por quintales ingleses, en shelines y peniques, del 28 de Julio al 17 de Agosto de 1936.

Clases de Café	1936		1935	
	s	d	s	d
Costa Rica				
Bueno a fino 1er. tamaño	70	0	70	0
Bueno a fino 2º tamaño	60	0	60	0
Regular calidad 1er. tamaño	55	0	55	0
Corriente 1er. tamaño	50	0	48	0
Corriente 2º tamaño	40	0	35	0
Regular a bueno (oro)	55	0	60	0
Guatemala, Salvador y México				
Bueno a fino 1er. tamaño	50	0	50	0
Bueno a fino 2º tamaño	42	0	40	0
Regular calidad 1er. tamaño	48	0	46	0
Regular calidad 2º tamaño	40	0	35	0
Regular a bueno (oro)	45	0	48	0
Manchado verde	43	0	40	0
Kenya				
Bueno a fino	85	0	100	0
Regular a bueno	75	0	80	0
Corriente	48	0	38	0
Tanganyka				
Bueno a fino	80	0	90	0
Regular a bueno	55	0	55	0
Corriente	45	0	40	0
Guayaquil Manchado pálido	41	0	38	0
Colombia				
Primer tamaño	55	0	48	0
Segundo tamaño	38	0	35	0
Corriente y pálido	48	0	35	0
Oro	53	0	50	0
Jamaica Corriente a bueno	40	0	40	0
Moka				
Grano corto	60	0	65	0
Grano largo	85	0	90	0
Robusta	45	0	40	0
Santos Superior	43	0	40	0
Mysore				
Bueno a fino	100	0	100	0
Regular a bueno	75	0	75	0
Coorg				
Bueno a fino	55	0	70	0
Regular a bueno	50	0	64	0
Perú Bueno a fino	48	0	47	0

MERCADO DE LONDRES

Cotizaciones de las diferentes clases de café, por quintales ingleses, en shelines y peniques, del 18 al 31 de Agosto de 1936.

Clases de Café	1936		1935	
	s d	s d	s d	s d
Costa Rica				
Bueno a fino primer tamaño	70 0	115 0	70 0	105 0
Bueno a fino segundo tamaño	60 0	70 0	60 0	70 0
Regular calidad, primer tamaño	55 0	62 0	55 0	60 0
Corriente, primer tamaño	50 0	52 0	48 0	55 0
Corriente, segundo tamaño	40 0	45 0	35 0	40 0
Regular a bueno (oro)	55 0	100 0	60 0	95 0
Guatemala, Salvador y México				
Bueno a fino primer tamaño	50 0	55 0	50 0	55 0
Bueno a fino segundo tamaño	42 0	44 0	40 0	43 0
Regular calidad, primer tamaño	48 0	50 0	46 0	50 0
Regular calidad, segundo tamaño	40 0	42 0	35 0	38 0
Regular a bueno (oro)	45 0	55 0	48 0	55 0
Manchado verde	43 0	48 0	40 0	45 0
Kenya				
Bueno a fino	85 0	130 0	100 0	125 0
Regular a bueno	75 0	90 0	80 0	85 0
Corriente	48 0	52 0	38 0	45 0
Tanganyka				
Bueno a fino	80 0	90 0	90 0	95 0
Regular a bueno	55 0	60 0	55 0	60 0
Corriente	45 0	50 0	40 0	43 0
Guayaquil Manchado pálido	41 0	43 0	38 0	40 0
Colombia				
Primer tamaño	55 0	60 0	48 0	55 0
Segundo tamaño	38 0	40 0	35 0	37 0
Corriente y pálido	48 0	50 0	35 0	40 0
Oro	53 0	58 0	50 0	55 0
Jamaica Corriente a bueno	40 0	45 0	40 0	45 0
Moka				
Grano corto	60 0	65 0	65 0	75 0
Grano largo	85 0	95 0	90 0	100 0
Robusta	45 0	47 0	40 0	45 0
Santos Superior	43 0	45 0	40 0	45 0
Mysore				
Bueno a fino	100 0	120 0	100 0	120 0
Regular a bueno	75 0	85 0	75 0	85 0
Coorg				
Bueno a fino	55 0	60 0	70 0	65 0
Regular a bueno	50 0	55 0	64 0	70 0
Perú Bueno a Fino	48 0	51 0	47 0	50 0

(Cifras de WOODHOUSE CAREY & BROWNE)

MERCADO DE LONDRES

Movimiento de Café, del 1o. de Enero al 31 de Julio de 1936, en kilos y sacos de 60 kilos

IMPORTADO DE	1936			1935			1934		
	Kilos	Sacos	%	Kilos	Sacos	%	Kilos	Sacos	%
COSTA RICA	8,078,585	134,643	44.56	9,238,090	153,968	45.36	12,311,814	205,197	49.32
África Británica del Este	4,244,761	70,746	23.42	7,400,480	123,341	36.33	5,160,213	86,004	20.67
India Británica	3,913,837	65,231	21.59	1,471,025	24,517	7.22	2,500,830	41,680	10.02
Java, Aden, Jamaica, etc.	181,414	3,024	1.00	248,676	4,145	1.22	161,804	2,697	0.65
Somalia Francesa	233,486	3,891	1.29	430,801	7,180	2.11	565,477	9,425	2.26
Nicaragua	31,650	528	0.17	393,360	6,556	1.93	1,207,970	20,135	4.84
Colombia	227,644	3,794	1.26	233,232	3,887	1.15	602,715	10,045	8.41
Brasil	103,585	1,726	0.57	72,901	1,215	0.36	1,119,930	18,665	4.49
Guatemala, México, Salvador	1,112,818	18,547	6.14	879,533	14,659	4.32	1,332,536	22,209	5.34
TOTALES	18,127,780	302,131	100.00	20,368,095	339,468	100.00	24,963,289	416,055	100.00
Consumo	9,657,816	160,964		9,297,954	154,966		9,559,006	159,317	
Re-exportación	4,773,254	79,552		6,110,973	101,850		8,962,133	149,369	
Stocks (Disponibles)	13,970,559	232,845		17,323,482	288,725		19,457,166	324,280	

MES DE ABRIL SOLAMENTE

Importación	342,151	5,70		423,680	7,061		706,707	11,778	
Consumo	1,491,175	24,85		1,394,108	23,235		1,495,306	24,922	
Re-exportación	680,645	11,34		820,859	13,681		512,287	8,538	

Cifras del "BRITISH BOARD OF TRADE"

MERCADO DE LONDRES

Movimiento de café del 1.º de Enero al 22 de Agosto de 1936

(En quintales ingleses)

PROCEDECIAS	IMPORTACIONES			CONSUMO			RE-EXPORTACIONES			DISPONIBLES (STOCKS)		
	1936	1935	1934	1936	1935	1934	1936	1935	1934	1936	1935	1934
	COSTA RICA	154.362	2.301	165.488	83.210	15.833	81.608	42.662	20.302	43.140	76.655	117.495
India Británica del Este	80.628	2	31.031	22.589	3.312	13.543	9.402	2.054	6.478	58.229	24.613	23.342
Africa del Este	115.176	2.121	72.155	96.372	14.579	60.051	33.900	10.940	39.324	60.681	121.916	265.167
Gudemalla etc.	8.339	1.460	25.921	2.005	1.276	6.581	2.958	5.124	5.729	9.228	15.118	16.914
Colombia	4.914	657	9.504	1.479	433	5.547	877	61	6.122	4.655	5.002	8.050
Arabia (Moka)	15.236	950	9.382	8.398	1.390	5.937	734	286	530	15.220	9.651	5.580
Brasil (Santos)	3.497	212	16.559	4.731	736	6.838	1.112	715	5.666	10.216	14.498	27.354
Totales	328.152	7.703	330.040	218.784	37.559	180.105	91.645	39.482	106.989	234.884	308.293	223.996

NOTA.—Las cifras correspondientes al año 1934, se refieren a sacos de exportación. Los reembarques de los muelles de Londres y depósitos o bodegas, han sido reportados desde el 16 de Julio de 1935, en quintales ingleses y no en sacos, como se hacía anteriormente. Por este motivo no es posible ofrecer una comparación exacta con el movimiento de los años precedentes.

CIFRAS DE WOODHOUSE, CARVEY & BROWNIE

Importación y Re-Exportación de café en Inglaterra.

(Sacos de 60 kilos)

IMPORTACION

PROCEDENCIAS	ABRIL			ENERO A ABRIL		
	1934	1935	1936	1934	1935	1936
COSTA RICA	38.739	37.415	24.174	200.696	137.854	132.929
Brasil	11.928	12	157	17.750	349	717
Colombia	2.015	402	515	6.172	2.363	2.567
Nicaragua	6.555	816	72	7.519	1.980	72
Somalia Francesa	1.097	1.721	1.081	7.353	5.878	3.195
Otros Países	4.064	2.298	4.873	8.180	9.539	10.753
<i>Total</i>	64.398	42.710	30.872	247.670	157.963	150.213
Africa Oriental Inglesa	16.701	26.806	8.365	74.498	115.250	66.038
India Inglesa	11.594	5.602	18.366	39.633	21.488	59.018
Otras Colonias	380	549	394	526	1.178	1.271
<i>Total</i>	28.675	32.957	27.125	114.657	137.916	126.327
<i>Total General</i>	93.073	75.667	57.997	362.327	295.879	276.540

RE-EXPORTACION

DESTINOS	ABRIL			ENERO A ABRIL		
	1934	1935	1936	1934	1935	1936
Suecia	915	468	315	3.770	3.990	1.870
Alemania	8.368	1.972	1.685	45.669	15.677	9.527
Holanda	1.056	1.284	1.031	7.181	8.594	10.016
Bélgica	912	393	764	6.180	9.338	7.560
Estados Unidos	2.046	57		15.751	5.628	4.524
Otros países	1.785	2.252	3.478	14.559	12.495	9.938
<i>Total</i>	15.082	6.429	7.273	93.110	55.722	43.035
Canadá	666	170	685	4.487	3.062	4.617
Otras Colonias	505	428	1.097	2.660	3.244	3.430
<i>Total</i>	1.171	598	1.782	7.147	6.306	8.047
<i>Total General</i>	16.253	7.027	9.055	100.257	62.028	51.082

Cifras de "Accounts Relating to Trade and Navigation of the United Kingdom"

Movimiento Mundial de café

(En sacos de 60 libras)

	IMPORTACIONES			ENTREGAS AL CONSUMO			STOCKS		
	AGOSTO			AGOSTO			AL 1° DE SEPTIEMBRE		
	1936	1935	1934	1936	1935	1934	1936	1935	1934
MERCADOS									
Inglaterra	4,000	3,000	10,000	18,000	27,000	30,000	149,000	194,000	225,000
Hamburgo	185,000	184,000	81,000	197,000	195,000	177,000	532,000	404,000	462,000
Bremen	49,000	50,000	52,000	57,000	43,000	62,000	165,000	187,000	189,000
Holanda	81,000	115,000	141,000	87,000	199,000	176,000	337,000	230,000	413,000
Amberes	48,000	43,000	54,000	50,000	46,000	65,000	238,000	186,000	234,000
Le Havre	160,000	145,000	153,000	164,000	126,000	216,000	1,057,000	618,000	761,000
Bordeaux	7,000	7,000	7,000	9,000	8,000	13,000	51,000	33,000	27,000
Marsella	43,000	44,000	42,000	40,000	16,000	45,000	92,000	96,000	64,000
Copenhage	25,000	17,000	19,000	17,000	24,000	26,000	86,000	63,000	85,000
Suecia	43,000	69,000	40,000	59,000	63,000	120,000	216,000	189,000	230,000
Génova	30,000	37,000	21,000	30,000	33,000	33,000	67,000	110,000	105,000
Trieste	25,000	27,000	7,000	25,000	110,000	33,000	71,000	82,000	168,000
EUROPA	700,000	741,000	627,000	753,000	800,000	996,000	3,041,000	2,486,000	2,961,000
ESTADOS UNIDOS	798,000	1,021,000	813,000	811,000	1,031,000	853,000	890,000	790,000	916,000
EUROPA y E.E. UU.	1,498,000	1,762,000	1,440,000	1,564,000	1,831,000	1,849,000	3,931,000	3,276,000	3,877,000
ARRIBOS DIRECTOS DEL BRASIL									
Noruega, España, etc. y navíos perdidos	119,000	75,000	41,000	34,000	26,000	33,000			
									Re-exportaciones de puertos fuera de estadística

Cifras de E. Laneuville.

Existencias visibles de café en el mundo.

(En sacos de 60 kilos)

1.º DE SETIEMBRE		1935	1.º DE SETIEMBRE		1936	1935
EUROPA	STOCKS	1.233.000	BRASIL	Río Santos	598.000	725.000
		1.808.000		Victoria	1.892.000	2.092.000
		3.041.000		Bahía	180.000	249.000
FLOTANDO	De Brasil	430.000	Paranáguá	22.000	56.000	
	De Java, Sumatra	73.000	Pernambuco	93.000	76.000	
	Existencia visible	3.544.000	Angra dos Reis	25.000	23.000	
			Total de Stocks	29.000	24.000	
			Total de Stocks	2.839.000	3.245.000	
ESTADOS UNIDOS	STOCKS	414.000	EXISTENCIA VISIBLE DEL MUNDO	Brasil	5.544.000	5.759.000
		476.000		Diversos	2.316.000	1.989.000
		890.000		Total	7.905.000	7.748.000
FLOTANDO	De Brasil	628.000	Variaciones	Al 1.º de Julio	—	+ 61.000
	De Java, Sumatra	4.000			—	+ 207.000
	Existencia visible	1.522.000			—	+ 225.000
					1.346.000	

CIFRAS DE E. LANEUVILLE

MOVIMIENTO DE CAFE en los Estados Unidos en 1936.

(Sacos de 60 kilos)

PAISES	MARZO		ENERO-MARZO	
	Importación	Re-Exportación	Importación	Re-Exportación
COSTA RICA	13.055	—	26.960	—
Aden	5.424	—	6.603	—
Africa Oriental Inglesa	15.680	—	42.126	—
Alemania	—	711	—	2.603
Australia	—	120	—	450
Barbados	—	—	—	—
Bélgica	—	245	—	679
Bermudas	—	—	—	—
Brasil	867.104	—	2.583.032	—
Canadá	—	122	376	259
Chile	—	10	100	12
China	—	—	—	65
Colombia	197.348	—	639.108	—
Cuba	—	—	—	—
Dinamarca	—	—	—	—
Ecuador	1.233	—	12.194	—
España	—	343	—	1.007
Etiopia	5.452	—	5.452	—
Filipinas	—	—	—	27
Francia	129	1.419	3.531	3.893
Guatemala	83.034	—	252.805	—
Holanda	52	100	304	439
Honduras	760	—	1.036	—
Hong-Kong	—	—	—	—
Indias Holandesas	7.989	—	29.627	—
Indias Inglesas	—	—	51	—
Italia	—	—	—	73
Japón	—	180	—	589
Malaya Inglesa	677	—	677	—
México	86.658	—	237.823	4
Nicaragua	10.719	—	23.650	—
Palestina	—	—	—	—
Panamá	1.294	172	3.658	374
Portugal	11.717	—	32.429	—
Reino Unido	7.967	—	13.817	—
República Dominicana	6.686	—	27.269	—
Salvador	82.820	—	189.990	—
Suecia	—	335	—	1.646
Unión Sud Africana	—	—	—	18
Venezuela	34.955	—	107.920	—
Otros Países	6.595	437	23.837	992
Total	1.447.350	4.195	4.264.380	13.136

Cifras del Departamento de Comercio de los Estados Unidos

Importación de café en los Estados Unidos

Y su consumo "per capita"

AÑOS	Sacos de 60 Kilos	Consumo en Kilos per capita	AÑOS	Sacos de 60 Kilos	Consumo en Kilos per capita
1899	6.073.916	4.363	1918	8.184.534	4.731
1900	5.672.735	4.463	1919	9.456.705	5.393
1901	6.145.326	4.731	1920	9.431.038	5.298
1902	8.009.235	6.042	1921	9.875.348	5.445
1903	6.624.280	4.899	1922	9.192.136	5.098
1904	7.299.811	5.294	1923	10.457.076	5.616
1905	7.643.492	5.434	1924	10.488.977	5.548
1906	5.323.235	4.409	1925	9.542.697	4.976
1907	7.386.129	5.058	1926	11.127.939	5.729
1908	6.628.614	4.454	1927	10.758.295	5.452
1909	7.852.742	5.185	1928	10.920.773	5.457
1910	6.518.295	4.432	1929	11.130.720	5.484
1911	6.590.538	4.214	1930	11.898.205	5.792
1912	6.670.848	4.200	1931	13.100.598	6.323
1913	6.506.962	4.037	1932	11.249.508	5.398
1914	7.519.326	4.600	1933	11.917.553	5.679
1915	7.993.098	4.817	1934	11.545.409	5.466
1916	8.545.629	5.080	1935	13.231.235	6.228
1917	9.579.970	5.616			

(Según datos del Departamento de Comercio de Washington.)

Atención, señores Exportadores! El Ferrocarril Eléctrico al Pacífico

ha rebajado sus tarifas para el CAFE DE EXPORTACION en la forma siguiente:

CAFE ORO O PERGAMINO

De San José, Davas, San Antonio,

Ojo de Agua o Ciruelas a Duntarenas:

¢ 6.00 (seis colones) la tonelada de 1.000 Kilos

De Alajuela o Turricares a Duntarenas:

¢ 5.00 (cinco colones) la tonelada de 1.000 Kilos

De Atenas a Duntarenas:

¢ 4.00 (cuatro colones) la tonelada de 1.000 Kilos

Esta tarifa regirá con el café que se haya exportado del 1.º de enero del presente año en adelante

Administración General del Ferrocarril Eléctrico al Pacífico

Importación de Café en Canadá

**Durante los años 34-35 y 35-36,
en sacos.**

PAISES DE PROCEDENCIA	1934-35	1935-36
COSTA RICA	1.005	3.417
Africa Oriental Inglesa	69.438	76.890
Jamaica	47.870	53.220
Trinidad y Tobago	3.939	6.136
Brasil	51.370	52.432
Colombia	48.307	50.328
Reino Unido	10.720	12.997
México	5.967	5.979
Hawái	1.947	2.850
Venezuela	1.905	2.200
E. U. de América	847	2.069
Guatemala	285	1.035
Guayanas Inglesas	1.236	791
Salvador	—	363
India Inglesa	344	339
Indias Orientales Neerlandesas	—	217
Etiopía	770	117
Aden	180	67
Diversos	511	263
Total	246.641	271.710

Cifras de "D. N. C."

No se aferre a la rutina ni persista en sus prácticas porque las aprendió de sus antepasados. Siga el ejemplo de los que más saben y no desdeñe las enseñanzas modernas. Proceder en otra forma es ir contra sus propios intereses.

Importación de Café en Suiza

(En sacos de 60 kilos)

PROCEDENCIAS	ABRIL			ENERO-ABRIL		
	1934	1935	1936	1934	1935	1936
COSTA RICA			870			3.705
Brasil	14.147	8.694	12.984	59.358	38.525	45.106
Africa Occidental	549	207	844	1.522	2.691	1.588
Africa Oriental	496	664	1.836	2.018	2.724	4.756
Asia Menor	490	324	719	2.615	1.783	1.766
India Inglesa	569	379	380	2.463	1.402	2.241
India Holandesa	416	358	447	1.754	1.696	2.104
México	510	821	699	2.490	2.483	3.503
América Central	4.942	6.159		16.332	19.893	
Guatemala			1.932			7.008
Salvador			2.649			5.702
Nicaragua			234			629
Haití	929	710	1.332	3.502	2.681	5.382
Jamaica			247			247
Colombia	1.868	132	420	6.750	4.178	3.981
Venezuela	332	74	15	972	647	630
Perú	13	78		239	461	23
Ecuador	5	4	40	159	654	76
Oceania	18	129	3	314	296	187
Diversos	218			389	32	33
Total	25.502	18.724	25.642	100.877	80.146	88.667

Cifras de "Statistique Mensuelle du Commerce Extérieur de la Suisse".

La tierra es el factor preponderante de la producción; más del 50 por ciento de la producción se le debe a ella. Es de una gran importancia la selección del grano; el cuidado en los almá-cigos y su transplante; las limpias; las podas; la sombra; la abonada, etc.; pero todo ello es subsidiario o secundario en relación con la tierra o el suelo en que se sustenta la plantación. Es por ello indispensable que usted examine la tierra en que va a hacer nuevas siembras y el Laboratorio del Instituto le hace esos análisis gratuitamente.

Curso del Cambio

Setiembre de 1936

Días	Dólares		Libras Esterlinas		Francos Franceses		Pesetas		Liras		Belgas		Francos Suizos		Florines	
	¢	₡	₡	£	₡	₡	₡	₡	₡	₡	₡	₡	₡	₡	₡	₡
1	5.77	5.030	29.02	0.06585	0.38	0.0787	0.45	0.1688	0.97	0.3260	1.88	0.6791	3.92			
2	5.76	5.035	29.00	0.06585	0.38	0.0787	0.45	0.1688	0.97	0.3260	1.88	0.6791	3.91			
3	5.79	5.040	29.015	0.06585	0.38	0.0787	0.46	0.1689	0.98	0.3261	1.88	0.6791	3.93			
4	5.78	5.040	29.13	0.06585	0.38	0.0787	0.45	0.1689	0.98	0.3261	1.88	0.6791	3.93			
5	5.80	5.040	29.23	0.06585	0.38	0.0787	0.46	0.1690	0.98	0.3260	1.89	0.6788	3.93			
6			
7	5.79			
8	5.80	5.045	29.26	0.06585	0.38	0.0787	0.46	0.1691	0.98	0.3259	1.89	0.6782	3.93			
9	5.80	5.060	29.35	0.06585	0.38	0.0787	0.45	0.1691	0.98	0.3255	1.89	0.6772	3.93			
10	5.78	5.055	29.22	0.06585	0.38	0.0787	0.45	0.1691	0.98	0.3257	1.88	0.6779	3.92			
11	5.79	5.060	29.30	0.06585	0.38	0.0787	0.46	0.1691	0.98	0.3257	1.89	0.6782	3.93			
12	5.80	5.060	29.35	0.06585	0.38	0.0787	0.46	0.1691	0.98	0.3259	1.89	0.6788	3.94			
13			
14			
15			
16	5.81	5.060	29.55	0.06585	0.38	0.0787	0.46	0.1690	0.99	0.3260	1.90	0.6789	3.96			
17	5.73	5.065	29.02	0.06585	0.38	0.0787	0.45	0.1690	0.97	0.3259	1.87	0.6788	3.98			
18	5.76	5.065	29.17	0.06585	0.38	0.0787	0.45	0.1690	0.97	0.3259	1.88	0.6789	3.91			
19	5.70	5.065	28.87	0.06585	0.38	0.0787	0.45	0.1690	0.96	0.3259	1.86	0.6789	1.87			
20			
21	5.76	5.065	29.17	0.06585	0.38	0.0787	0.45	0.1690	0.97	0.3259	1.88	0.6789	3.91			
22	5.68	5.065	28.77	0.06585	0.37	0.0787	0.45	0.1690	0.96	0.3260	1.85	0.6786	3.85			
23	5.69	5.070	28.85	0.06585	0.37	0.0787	0.45	0.1690	0.96	0.3258	1.85	0.6768	3.85			
24	5.60	5.070	28.39	0.06585	0.37	0.0787	0.44	0.1690	0.95	0.3258	1.82	0.6765	3.79			
25	5.59	5.055	28.26	0.06585	0.37	0.0787	0.44	0.1690	0.94	0.3255	1.82	0.6765	3.78			
26			
27			
28	5.55	4.955	27.30	0.05160	0.28	0.0783	0.43	0.1691	0.94	0.2106	1.28	0.5587	3.10			
29	5.52	4.950	27.32	0.05160	0.28	0.0782	0.43	0.1691	0.93	0.2105	1.27	0.5500	3.04			
30			

Promedio Mensual

5.73	5.05	28.90	0.06511	0.37	0.0786	0.45	0.1690	0.97	0.3168	1.82	0.6665	3.82
------	------	-------	---------	------	--------	------	--------	------	--------	------	--------	------

Balance de las operaciones del Mayor del 10. de Octubre de 1935 al 30 de Setiembre de 1936

Rentas asignadas, 15% sobre Impuesto Consular y 10 cents. por cada saco de café

ADMINISTRACIÓN DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFÉ DE COSTA RICA

Supremo Gobierno	77.056.27		77.056.27	
Impuesto Consular		129.278.57		129.278.57
Impuesto de Sacos		96.897.20		96.897.20
Hacienda Pública	69.664.57		69.664.57	
Útiles y Papelería	2.149.45		2.149.45	
Empleados:				
Sección Técnica	8.887.50		8.887.50	
Sección Comercial	12.175.00		12.175.00	
Sección Estadística	12.590.00		12.590.00	
Sección Publicidad	4.800.00		4.800.00	
Srio. Junta Directiva	1.300.00		1.300.00	
Empleado Censo	1.975.00		1.975.00	
Alquileres	1.650.00		1.650.00	
Gastos Generales	5.070.85		5.070.85	
Mobiliario	9.352.48		9.352.48	
Dietas Junta Directiva	1.050.00		1.050.00	
Laboratorio	6.873.79		6.873.79	
Revista	8.416.55	6.880.30	1.536.25	
Banco de Costa Rica:	15.043.56	5.763.70	9.279.86	
Sumas depositadas.. ₡ 15.043.56				
Sumas giradas..... ₡ 5.763.70				
Saldo a favor..... ₡ 9.279.86				
Intereses		76.00		76.00
Censo Cafetalero:				
Gastos locomoción	713.30		713.30	
Investigación Técnica:				
Gastos locomoción	127.45		127.45	
SUMAS IGUALES.....	238.895.77	238.895.77	226.251.77	226.251.77

Tenedor de Libros:
Clemencia Pereira S.

Jefe de la Contabilidad:
Carlos Merz

Director:
Manuel F. Jiménez