

REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA



Frente a la casa solariega de una de nuestras fincas de café, la yunta de buyes que tira de la siplea carreta, viñeta tradicional de nuestra vida campesina.

Nos. 32-33

Junio-Julio 1937

Tomo V

La manzana que no produce 7 fanegas de café, deja pérdida.

Para las condiciones normales de los cafetales de la meseta central de Costa Rica deben obtenerse promedios anuales de 7 fanegas si se quieren cubrir los gastos de asistencia, administración, intereses, cogida, acarreo, etc.

Para que el caficultor pueda vivir medianamente de su finca debe cosechar siquiera un promedio de 10 fanegas y si el dueño aspira a sacar alguna utilidad y a progresar, tiene que elevar aún más los promedios, adaptando para esto un buen sistema de intensificación.

En la generalidad de los terrenos se hacen indispensables las abonadas aplicadas con regularidad. La abonada racional, al mismo tiempo que la mejor asistencia, son el medio para sacar rendimientos máximos, rebajando automáticamente el costo por fanega.

El Nitrofoska IG es el abono completo más rico en elementos nutritivos, el más eficaz y económico por su alto rendimiento. Lo ofrecemos puro o mezclado con Guano del Perú.

Distribuidores:

F. REIMERS & Co.



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.

PRODUCCION Y CALIDAD

Muy a menudo se extrañan los exportadores al recibir cables de Londres anunciando que sus cafés están faltos de licor, no tiene cuerpo y carecen de aroma. En vez de buscar la causa de su fracaso le hechan la culpa al beneficiador que lo único que ha hecho es preparar el material que se le entrega.

Dice Sir Albert Howard C. I. M. A. el gran agrónomo inglés, Director Agrícola de los Estados de la India Central y Rajputana:

"Tanto entre los productores como entre los comerciantes de té se nota gran ansiedad respecto a la pérdida en calidad de este producto debido al uso de fertilizantes artificiales. Uno de los productores de té en el distrito de Darjeiling, Mr. G. W. O' Brien, propietario del Gootec Tea Estate, quien continúa produciendo té de la más alta calidad, nunca ha aplicado abonos artificiales durante su administración que data ya de treinta años atrás. El único abono usado por él es abono animal y desechos vegetales".

El abono *"Humber"* no tiene semejante inconveniente. El abono "HUMBER" es un abono orgánico, es un abono animal que al mismo tiempo que aumenta las cosechas, mejora la calidad.

HUMBER FISHING & FISH MANURE Co. LTD. HULL INGLATERRA

Para pormenores a sus Agentes Exclusivos

MONTEALEGRE HERMANOS

Teléfono No 3794

Para cantidades pequeñas en el
Almacén de Semillas de Felipe van der Laar

Apartado 1238

Felipe J. Alvarado & Cía., S. A.

PRODUCTORES DE CAFE

MARCAS:

L. H. Y VERBENA

Agencias, Comisiones y Representaciones

CON OFICINAS EN

SAN JOSÉ, LIMON Y PUNTARENAS

COSTA RICA, C. A.

ED. JANIN & Co.

AGENTES DE:

Cia. Real Holandesa de Vapores

John K. Gilliat & Co. Ltd. Londres

Kaffee y Import G. m. b. H. Hamburgo

ORTEGA y EMIGH INC. San Francisco

Maumann, Gepp & Co. Ltd. Londres

SAN JOSE

Teléfono 3417

-

Apartado Z. Z.

Ud. puede comprar
MAQUINARIA PARA BENEFICIAR CAFÉ
DEL SURTIDO DE NUESTRAS EXISTENCIAS



Vista parcial
 de nuestro depósito
 de maquinaria para Café

 **KRUPP-GRUSONWERK**
 MAGDEBURG

Representante:
F. FUHRMANN
 San José de Costa Rica
 Apartado 570

Revista del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica

Tomo V
Números 32 33

San José, C. R., Junio-Julio de 1937

Ap. Postal 1452
Teléfono 2491

SUMARIO:

1) Cambio en el personal Directivo del Instituto de Defensa del Café.—2) Estructura Social y Económica de la Industria del Café en Costa Rica, por el *doctor Carlos Merz*.—3) Una opinión sobre el proyecto de reforma al impuesto de exportación, por *Tomás Soley Güell*.—4) El frijol de Soya, por el *Ing. Francisco Cruz*.—5) Problemas aroceros.—6) El café del Brasil y la competencia de las Colonias Francesas, por *Fajardo da Silveira*.—7) Un capítulo en la historia del café, por *Martín Rodríguez*.—8) La tierra también necesita alimentos.—9) La situación económica del país, vista por el Banco Nacional.—10) Algunas interesantes experiencias con el cultivo del cafeto en Puerto Rico.—11) El abono y nuestros agricultores.—12) Cronología del café.—13) La isla del Coco, por *Ricardo Jinetá*.—14) SECCION DE ESTADISTICA: a) Principales beneficiadores y marcas con que se exporta el café de Costa Rica.—b) Exportación de café de Costa Rica, Mayo y Junio de 1937.—c) Entradas por concepto de exportación de café de Costa Rica, correspondientes a Marzo, Abril y Mayo de 1937.—d) Mercado de Londres, Cotizaciones de las diferentes clases de café, por c. w. t. en shelines y peniques, del 27 de Abril al 31 de Mayo de 1937.—e) Mercado de Londres, Principales marcas de café de Costa Rica, vendidas del 27 de Abril al 31 de Mayo de 1937.—f) Mercado de Londres, Movimiento de café del 1º de Enero al 30 de Abril de 1937.—g) Importación y re-exportación de café en Inglaterra, al 31 de Diciembre de 1936.—h) Movimiento de café en los Estados Unidos durante los últimos 5 años.—i) Importación de café en Polonia al último de Diciembre de 1936.—j) Importación de café en Alemania, al último de Diciembre de 1936.—k) Importación de café en Austria, al último de Diciembre de 1936.—l) Importación de café en Suiza, Diciembre de 1936.—m) Importación de café en Finlandia, al 31 de Diciembre de 1936.—n) Existencia visible de café en el mundo, al 1º de Junio de 1937.—ñ) Movimiento mundial de café, al 1º de Junio de 1937.—o) Curso del cambio, Junio de 1937.

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 fina calidad posible. Sólo así podremos conservar nuestros mercados y vender nuestro producto a buen precio.

El Instituto de Defensa del Café

para aprovechar la oportunidad de la época y como un esfuerzo inicial al establecimiento del Plan General para el suministro de fertilizantes a los cultivadores de café, ofrece en estos momentos

ABONOS

Completos Orgánicos y Químicos

-v-

ABONOS

DE UNO Y DOS ELEMENTOS

Que serán cedidos a productores de café cuyas fincas no excedan de doce manzanas (tres toneladas)

A Precio de Costo

-v-

A un Año de Plazo

Para productores cuyos cultivos excedan de doce manzanas (más de tres toneladas) el INSTITUTO, a solicitud de los interesados, hará pedidos inmediatos para suministrar los fertilizantes también a precio de costo.

LAS SOLICITUDES SE DIRIGIRAN AL

Instituto de Defensa del Café

Teléfono 2491

— SAN JOSE —

Apartado 1452

Cambio en el personal

Directivo del Instituto

de Defensa del Café

La renuncia del Lic. don Manuel Francisco Jiménez y el nombramiento del Ingeniero don Mariano Montealegre para Director

Por las razones que se consideran en los documentos que insertamos a continuación, el Licenciado don Manuel Francisco Jiménez presentó su renuncia como Director del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica, sin que para disuadirlo de este paso bastaran las reiteradas gestiones llevadas a término por sus compañeros de Directiva, deseosos de conservar su muy valiosa cooperación.

Para reponer al Licenciado Jiménez Ortiz fué designado el Ingeniero don Mariano Montealegre, que es uno de los representantes más autorizados de la agricultura nacional y uno de los técnicos de mayor experiencia en el cultivo, tratamiento industrial y comercio del café.

Los documentos referidos dicen así:

“2 de junio de 1937.

Junta Directiva del Instituto
de Defensa del Café de Costa Rica.
Pte.

Estimados señores directores:

Por acuerdo N° 55 de 22 de agosto de 1933 fuí nombrado miembro del Instituto y en la sesión inaugural de 6 de Setiembre del mismo año, se me designó Director de la Institución, cargo en que fui reelecto por acuerdo N° 62 de 11 de Setiembre de 1935.

A instancia de la comisión especial del Congreso Constitucional, muy honrosa para mí, redacté el proyecto de Creación del Instituto que llegó a ser la ley de la República N° 121 de 24 de Julio de 1933. Asimismo propuse la reglamentación interna aceptada en las primeras sesiones de este Instituto.

Por más de un siglo la agricultura cafetalera de Costa Rica, que constituye la base de la riqueza nacional, no había tenido un centro permanente de estudio, de difusión, de defensa y de auxilio, hasta que nuestra Institución ha ejercitado esas actividades en forma tesonera, prudente y eficaz.

Hemos vencido ya los prejuicios de muchos y hemos sembrado en la conciencia de los cafetaleros la necesidad de estudiar todo lo que concierne al café, de mejorar técnicamente los cultivos y de cooperar en la defensa de esa agricultura, en bien de la gran masa de productores, que es al propio tiempo el bien de la República.

Hoy cuenta el Instituto con directores encariñados en su prosperidad y con un personal idóneo e identificado con la labor patriótica y bienhechora que realiza.

Me separo de las actuaciones en que he puesto mi esfuerzo por devoción a la agricultura nacional y por afán de servir a los intereses de Costa Rica.

Lo he hecho, a vosotros os consta, sin que medie el más leve interés: no hay un céntimo recibido por mí en ningún concepto, ni aún en los casos en que he representado al Instituto en el exterior, ya cumpliendo vuestros deseos en una jira por toda Sud América, ya concurriendo a la Conferencia Cafetera de Bogotá, pero en cambio he recibido un honor muy grande, de tener vuestra confianza y el de servir a mi país.

Os ruego aceptar mi renuncia del cargo de Director con que me honraisteis y elevar esta renuncia para que el Poder Ejecutivo designe el nuevo miembro de la Junta Directiva.

Acompaño un balance de prueba hasta el día de hoy, para constancia de mi gestión, y pido respetuosamente que se estudie y apruebe.

Al reiterar las expresiones de mi consideración y amistad, hago constar del modo más vehemente el testimonio de mi agradecimiento para la Junta Directiva y para el Personal del Instituto.

(f) *Manuel F. Jiménez*.

En acuerdo II de la sesión cuadragésima segunda, celebrada por la Junta Directiva, se le dió lectura a la anterior renuncia. La Junta Directiva resolvió enviar al señor Jiménez, el oficio siguiente:

"Con presencia de la renuncia anterior, y considerando que el Licenciado don Manuel F. Jiménez, autor del proyecto de ley que creó el Instituto, ha servido el cargo de Director con el más patriótico desinterés y a satis-

facción plena de la Junta Directiva; que a su entusiasmo constante, a su dedicación y a su esfuerzo debe el Instituto los progresos que ha logrado y la realización de los planes de trabajo en favor de la agricultura del café que ha emprendido y que tiene en desarrollo.

La Junta Directiva acuerda, por unanimidad, no aceptar la renuncia presentada por el Licenciado don Manuel F. Jiménez, renovarle su confianza e instarlo, en la forma más reiterada, a seguir prestándole su inestimable ayuda en la Dirección del Instituto.

El presente acuerdo será transcrito al señor Licenciado Jiménez, firmado por todos los miembros asistentes.

(f) José A. Echandi. (f) Wilhelm Peters. (f) Procopio Porras Quirós.
(f) Lic. Juvenal Fonseca V. (f) Abelardo Cantillo
(f) Fausto Caderón Coto".

“San José, 4 de junio de 1937.

Señores Directores del Instituto de Defensa del Café
don José A. Echandi, don Wilhelm Peters, don
Procopio Porras Quirós, Lic. don Juvenal Fonse-
ca V., don A. Cantillo y don Fausto Calderón C.

Ptes.

Muy estimados señores directores:

He tenido gran satisfacción en recibir con la firma original de ustedes el amable oficio en que me transcriben el acuerdo por el cual han tenido a bien no admitir la renuncia del cargo de director del Instituto, que en esta misma fecha presenté.

Esa actitud gentil para conmigo me llena de orgullo y la considero un nuevo e inmerecido honor que me dispensan.

Estoy cierto de que el plan de trabajo del Instituto que contempla la ley fundamental será llevado a cabo con el esfuerzo y talento de ustedes y la cooperación recomendable del personal de esa institución, en la misma forma que se ha obtenido el progreso alcanzado hasta hoy.

Con gran sentimiento de mi parte, al no corresponder a la generosa excitativa de ustedes, quiero decirles que si la resolución de separarme del cargo es irrevocable, también será invariable mi propósito de colaborar desde mi escritorio particular en la noble y provechosa labor del Instituto, así como imperecedero mi agradecimiento para ustedes.

Una vez más les protesto mi distinguida consideración, aprecio y amistad personal.

(f) Manuel F. Jiménez".

En consideración a las razones expuestas por el Licenciado Jiménez Ortiz y a que su renuncia fué confirmada con carácter irrevocable, la Junta,

muy a su pesar, se vió precisada a aceptársela, dejando constancia de su reconocimiento por los buenos servicios prestados a la Institución y del sentimiento con que lo veía alejarse de las funciones que tanto prestigió.

Interinamente sirvió el cargo de Director el miembro de la Junta don José Antonio Echandi, quien en el corto tiempo de su mandato enalteció la gestión que le fué encomendada, con las singulares virtudes que lo adornan y con su experiencia de cafetalero distinguido.



INGENIERO DON MARIANO MONTEALEGRE CARAZO,
Director del Instituto de Defensa del Café

En la sesión celebrada el cuatro de Julio próximo anterior, la Directiva nombró al Ingeniero don Mariano Montealegre para Director Titular, y simultáneamente el señor Montealegre se hizo cargo de estas importantes funciones.

Es, ciertamente, satisfactorio poder anotar que tanto en la opinión pública como en el sector cafetalero del país, la designación del Ingeniero señor Montealegre ha sido reputada como un verdadero acierto del Instituto,

una vez que en su persona convergen muy significativas condiciones de talento, iniciativa y probidad, con el más vasto conocimiento de todos los problemas de la industria del café.

El Ingeniero don Mariano Montealegre estudió en Inglaterra, y allí mismo realizó sus primeras experiencias agrícolas. Caficultor "por los cuatro costados" es decir, íntegramente, al fomento de esta importantísima rama de la riqueza nacional ha dedicado toda su vida. A su empeñosa investigación y divulgación debe el país el implantamiento de la poda racional del cafeto y otras prácticas vitales en el cultivo y beneficio de la estimada rubiácea.

Esta consagración tan constante y tan entusiasta tiene ciertamente su raíz, en primer término, en una decidida vocación, y en segundo, en la tradición cafetalera de la familia Montealegre, que habría de conservarla como uno de los mejores símbolos que enalteceran el escudo de sus prestigios. Pioneros del cultivo del riquísimo grano fueron en Costa Rica, por ambas líneas, los ascendientes de don Mariano: Díganlo si no doña Gerónima Fernández, creadora del "almácigo de pilón", y el Doctor Mariano Montealegre, Presidente de la República y uno de los que iniciaron el beneficio y la exportación del grano en los albores de nuestra industria.

El Ingeniero Montealegre ha sido colaborador muy estimado de esta Revista. Sus escritos, que siempre son leídos con el más vivo interés por cuantos se dedican al estudio de los problemas agrícolas, han merecido los honores de la reproducción por parte de revistas y periódicos extranjeros dedicados a la investigación y al estudio del cultivo del café.

Al presentar nuestros saludos y nuestra adhesión al señor Montealegre con motivo de la toma de posesión de sus nuevas e importantes funciones, formulamos los mejores votos por el buen éxito de su gestión y creemos firmemente que su ingreso al Instituto, al iniciarse la segunda etapa de vida de este Organismo, será de grandes y positivos beneficios para la industria cafetera de Costa Rica.

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.

Estructura Social y Económica de la Industria del Café en Costa Rica

Estudio Estadístico-Analítico

Por el Dr. Carlos Merz

SUMARIO:

Introducción.—1°—Generalidades. 2°— El censo cafetero del año 1935.

I Parte.—Distribución de la población rural en fincas de café

3°—Población general y población rural en fincas de café.

4°—Estructura de la población rural en fincas de café.

5°—Distribución regional— cantonal de la población rural en fincas de café.

6°—Orden de importancia en la distribución regional de la población rural en fincas de café.

II Parte.—Distribución de la propiedad cafetera

7°—Consideraciones generales de orden social. El proteccionismo industrial mal aplicado.

La pequeña propiedad agrícola-cafetera garantiza el orden social, y la riqueza nacional.

8°—Número de fincas de café y propietarios, su nacionalidad e importancia en la distribución del área cultivada de café por provincias.

9°—Área cultivada de café por costarricenses y extranjeros y por cantones caficultores.

III Parte.—Política agraria y cafetera

10.—Protección al pequeño productor de café.

11.—Los precios de café como índice para la fijación del tipo de cambio.

12.—Dinero barato a largo plazo.

INTRODUCCION

1^o—*Generalidades.*—Por primera vez en la historia cafetera de Costa Rica se presenta un estudio estadístico-analítico de la estructura social y económica de la industria del café. Por falta de datos estadísticos obtenidos por medio del método directo no fué posible hasta hoy realizar estudios científicos de esta índole. Cualquier trabajo tenía que hacerse en datos aproximados obtenidos por simples estimaciones. El área cultivada de café era una incógnita; ningún dato de carácter social y económico suministrado por las autoridades y relacionado con la industria de café merecía confianza y menos aún hubiera podido servir de base para investigaciones económicas y sociológicas.

A datos sobre las ventas de café en el exterior y sobre el producto de la renta de exportación se redujo, pues, el análisis de la industria de café, fuera de las cuestiones netamente científicas respecto al cultivo, al problema comercial internacional por un lado y al aspecto tributario-impositivo por otro; en buena tesis: se han estudiado casi exclusivamente los problemas comerciales y financieros que se presentan para la industria cafetera y para la economía nacional y la Hacienda Pública en general y especial, la importancia que corresponde al café en el comercio de exportación como producto de divisas y la significación que tiene el volumen de exportación de café para la renta de aduanas de exportación y para los ferrocarriles del país.

Se conocen las cantidades que el café produjo en los últimos 13 años por concepto de las ventas en el exterior, un valor f. o. b. que oscila entre \$ 9,780.574 (1929, máximo) y \$ 4,816.056 (1932, mínimo). Este valor representa hasta el 70% del valor de la exportación total de Costa Rica.

Se sabe, también, que el volumen de exportación oscila entre Kilos 14.861.430 (1928, mínimo) y Kilos 25.332.409 (1933, máximo) de café reducido a oro.

Conocido, asimismo, es el dato índice de precio del café en 1936, tomando los precios del año 1924 igual a 100 en 61 puntos, contra 150 puntos que alcanzó en el año 1928 (máximo) y 58 puntos a que llegó en el año 1935 (mínimo).

El impuesto que grava la exportación de café, ha producido entre \$ 446.060 (mínimo en 1925) y \$ 707.861 (máximo en 1930).

Respecto a la dirección de la exportación de café es cosa sabida que Inglaterra, Alemania y los Estados Unidos de Norteamérica adquieren anualmente hasta el 95% del volumen y valor, sea para el consumo o para su distribución.

2^o—*Censo Cafetero del año 1935.*—Desde que el Instituto de Defensa del Café de Costa Rica levantó en el año 1935 el censo cafetero existen datos suficientemente ciertos respecto a la estructura social y económica de la industria de café en Costa Rica. Estos datos constituyen la base fundamental para cualquier estudio de carácter social y económico. El economista y el sociólogo tienen que recurrir a ellos para la realización del análisis estadístico y analítico.

El presente estudio tiene su base numérica, pues, en los datos del Censo publicados en varios números de la Revista del Instituto de Defensa del Café de

Costa Rica: dichos cuadros contienen, como es desgraciadamente usual, varios errores de imprenta, pero se logró eliminarlos y rectificarlos a base de los cuadros originales. Los datos son aproximados; no constituyen la verdad absoluta; pero como fundamento de una investigación científica y comparaciones, sí merecen fe. Demuestran el estado en que se halla la industria cafetera a fines del año 1935 respecto a fincas cultivadas con café, propietarios, distribución regional, cultivo y producción, y la población rural que reside y está ocupada en las fincas de café.

Para el análisis demográfico-social se consultaron los datos de la población por cantones al 31 de Diciembre de 1935, suministrados y publicados por la Dirección General de Estadística.

Se opera, por consiguiente, con el material estadístico más actual que hasta ahora no ha sido comentado y que hasta ahora no ha sido utilizado en publicaciones económicas.

ASPECTO DEMOGRAFICO Y SOCIAL DE LA INDUSTRIA DEL CAFE

I Parte.—Distribución de la población

3°—*Población general y población rural en fincas de café.*—La importancia de la población rural en las fincas de café se puede demostrar estableciendo la relación:

- a) entre la población total del país y la población rural que vive en fincas de café.
- b) entre la población de las regiones (cantones) caficultores y la población rural que vive en fincas de café, situadas en las mismas regiones.
- c) entre la población en los cantones caficultores, eliminando la población aglomerada en las ciudades capitales de las provincias y la población rural en fincas de café.

a) *Población total y población rural en fincas de café.*—La comparación del número total de habitantes del país con la población que reside en fincas de café, tiene una importancia muy relativa, es decir, más descriptiva que práctica, por tomar en cuenta provincias y cantones que no son caficultores. El cuadro N° I demuestra la distribución de la población rural en fincas de café y el número total de habitantes en general por provincias al 31 de diciembre de 1935.

De estos datos se desprenden los siguientes hechos:

1°—Población rural que vive en fincas de café la hay en seis de las siete provincias; Puntarenas es la única provincia donde no se encuentra el cultivo del café.

2°—La población total de la República alcanzó a fines del año 1935, según la demografía oficial, 577.833 habitantes. De este total vivían, según el censo cafetalero 144.026 personas en fincas de café; 433.807 personas tenían, pues, su residencia en las ciudades capitales, pueblos y fincas que no son de café.

**Relación entre la población total de Costa Rica y la población rural en
fincas de café al 31 de diciembre de 1935**

PROVINCIAS	Número total de habitantes	Población rural en fincas de café	
		Habitantes	% de la población total de la provincia
San José.....	187.942	55.950	29.9
Alajuela.....	120.866	33.417	27.7
Cartago.....	87.090	29.353	33.7
Heredia.....	45.488	22.282	49.0
Guanacaste.....	65.813	2.353	3.6
Limón.....	34.898	671	2.0
Puntarenas.....	35.731		
Total República.....	577.633	144.026	25.0

3°—De cada 100 habitantes de la República viven 25 en fincas de café es decir, la cuarta parte de la población del país.

4°—En la *Provincia de Heredia* vive el 49% de la población en fincas de café, o sea, con números redondos, la mitad de los habitantes. De una población total que alcanza 45.488 habitantes, 22.282 tienen su residencia en fincas de café.

En la *Provincia de Cartago* el 33.7% del número total de habitantes, vive en fincas de café o sea 29.353 personas de los 87.090 habitantes que contaba esta provincia al 31 de diciembre de 1935.

En el tercer lugar esta la *Provincia de San José*. De los 187.942 habitantes corresponden 55.950 o sea el 29.9% a la población rural en fincas de café, a pesar de que en la capital de la República se nota una aglomeración y afluencia de personas que forman el 11% de la población total del país.

El cuarto lugar lo ocupa la *Provincia de Alajuela* que tiene 120.866 personas viviendo de estas, 33.417 en fincas de café o sea el 27.7%.

En las Provincias de *Guanacaste* y de *Limón* vive el 3.6% y el 2% respectivamente de la población, en fincas de café.

6°—*Población total de las regiones (cantones) caficultores y la población rural en fincas de café.* Para demostrar la verdadera estructura demográfica e importancia sociológica de la industria cafetera, había que poner en relación con sólo la población total de los cantones caficultores con la correspondiente población rural en fincas de café. El cuadro N° 2 contiene los números absolutos y relativos de la población de los cantones caficultores, resumidos por provincias y de la población rural que vive en fincas de café.

Relación entre la población total de los cantones caficultores y la población rural en fincas de café

PROVINCIAS	Habitantes de los cantones caficultores	Población rural en fincas de café	
		Habitantes	% de la población caficultora
San José.....	187.942	55.950	29.9
Alajuela.....	100.405	33.417	33.3
Cartago.....	87.090	29.353	33.7
Heredia.....	45.488	22.282	49.0
Guanacaste.....	15.271	2.353	15.4
Limón.....	3.756	671	17.9
Puntarenas.....
Total República.....	439.952	144.026	32.7

Estos datos demuestran los siguientes hechos:

1º--En las provincias caficultoras, tomando como base de comparación únicamente los cantones caficultores, viven 439.952 personas. A primera vista se notan las diferencias numéricas originadas por el cambio de la base de comparación, poniendo en relación la población rural en fincas de café con la de los cantones caficultores y no con la población total.

La población de los cantones caficultores es de 439.952 habitantes, viviendo de ellos 144.026 en fincas de café o sea el 32.7%; es decir, de cada tres habitantes uno reside en una finca con área cultivada de café.

2º--Para las Provincias de *San José*, *Cartago* y *Heredia* no se varía el porcentaje por ser todos los cantones de cada una de las provincias, caficultores. En la provincia de *Alajuela* asciende la población en los cantones caficultores a 100.405 habitantes de los cuales 33.417 o sea el 33.3% tienen su residencia en fincas de café. En la provincia de *Guanacaste* pertenecen de los 15.271 habitantes de los cantones caficultores 2.353 o sea el 15.4% y en la provincia de *Limón* de los 3.756 habitantes en cantones caficultores 671 o sea el 17.9% a la población rural en fincas de café.

c) *Distribución de la población por su residencia en fincas de café, ciudades capitales de provincia y otros lugares.*

Desde el punto de vista demográfico y social, conviene analizar a grandes rasgos la distribución de la población por su lugar de residencia. Los datos combinados del censo cafetero y de la estadística oficial demográfica permiten la siguiente clasificación en la distribución de la población.

1º--Residencia en las ciudades capitales de las provincias;

2°—Residencia en las fincas con área cultivada de café;

3°—Residencia en otros pueblos y lugares que no sean ciudades capitales ni fincas de café.

El cuadro N° 3 contiene los datos correspondientes a cada uno de estos grupos por provincias.

Cuadro N° 3

Distribución de la población de la República por su residencia y provincia al 31 de diciembre de 1935

PROVINCIAS	Total habitantes	Del total general de habitantes vivos		
		en la ciudad capital	en las fincas de café	en otros lugares
San José.....	187.942	60.774	55.950	71.218
Alajuela.....	120.866	8.334	33.417	79.115
Cartago.....	87.090	7.889	29.353	49.848
Heredia.....	45.488	8.746	22.282	14.460
Guanacaste.....	65.818	2.875	2.353	60.590
Limón.....	34.898	8.233	671	25.994
Puntarenas.....	35.731	7.211		28.520
Total.....	577.833	104.062	144.026	329.745
Sin Puntarenas.....	542.102	96.851	144.026	301.225

De este cuadro se deducen las siguientes conclusiones:

1°—A fines del año 1935 vivían, de los 577.833 habitantes de la República:

a) 104.062 personas en las ciudades principales de las 7 provincias;

b) 144.026 personas en las fincas de café;

c) 329.745 personas en otros lugares.

2°—A primera vista se nota una concentración muy fuerte en las ciudades capitales de las provincias. Una población excesivamente elevada se registra en la capital de la República, donde vive más del 10% del número total de habitantes del país.

Para la mejor ilustración y más fácil comprensión de los datos absolutos contenidos en el anterior cuadro, se calculan los números relativos. El cuadro N° 4 demuestra los porcentajes correspondientes a la población residente en las ciudades capitales de las provincias, fincas de café y otros lugares por provincias.

A base de estos datos relativos se pueden hacer las siguientes afirmaciones bien respaldadas:

1°—Una concentración fuerte de la población se registra en las ciudades de San José, Limón, Puntarenas y Heredia. La capital es la que influye terminante-

Porcentajes correspondientes a la distribución de la población por ciudades capitales de provincias, fincas de café y otros lugares

PROVINCIA	Ciudad capital	Fincas de Café	Otros lugares	TOTAL
San José.....	32%	30%	38%	100%
Alajuela.....	7%	28%	65%	100%
Cartago.....	9%	34%	57%	100%
Heredia.....	19%	49%	32%	100%
Guanacaste.....	4%	4%	92%	100%
Limón.....	24%	2%	74%	100%
Puntarenas.....	20%	—	80%	100%
Total República.....	18%	25%	57%	100%
Sin Puntarenas.....	18%	27%	55%	100%

mente en la estructura o mejor dicho en el resultado final y en los números correspondientes al total general de la República.

a) *San José*.—De toda la población de la provincia vive el 32% en la capital, es decir, de cada tres habitantes de la provincia uno tiene su domicilio en San José. Resulta, pues, una densidad fuerte en un pequeño territorio y una densidad baja para el campo. La concentración de la población es excesivamente fuerte y con tendencia a intensificarse con la industrialización.

En las *fincas de café* tiene su domicilio el 30% de la población y en *otros lugares* el 38%. Resulta, pues, casi una distribución pareja por terceras partes.

b) *Limón*. La provincia de Limón está caracterizada también por una marcada tendencia a la concentración urbana de la población. En la *ciudad de Limón* se encuentra el 24% de toda la población. Tratándose de un puerto marítimo se explica y se justifica el fenómeno.

En las *fincas de café* viven 671 personas o sea el 2% de la población de la provincia.

Fuera del puerto y de fincas de café vive el 74% de la población o sean 25.994 personas.

c) *Heredia*. Es la provincia cafetera por excelencia. De una población total de 45.408 habitantes, viven 22.282 en *fincas de café* o sea el 49%; en la *capital de la provincia* residen 8.746 personas o sea el 19%. Quedan, pues, 14.460 habitantes o sea el 32% que reside fuera de la ciudad de Heredia y en fincas que no son de café; de cada dos personas, una vive en una finca de café.

Por la situación topográfica de las fincas de café, pueden vivir muchos propietarios en la misma ciudad de Heredia.

Z.—Relativamente poca afluencia y concentración de la población se registra en las ciudades capitales de Cartago, Alajuela y Liberia.

a) Cartago. El 9% de la población total de la provincia vive en la *ciudad de Cartago* o sean 7.889 de los 87.090 habitantes.

En *fincas de café* vive el 34% o sean 29.353 personas, ocupando, pues, esta provincia el segundo lugar y sigue después de Heredia.

En otros lugares viven 49.848 personas o sea el 57% de la población provincial.

c) *Alajuela*. En relación con la población total de la provincia que alcanza 120.866 habitantes vive únicamente el 7% en la *ciudad de Alajuela* o sean 8.334 habitantes.

En *fincas de café* vive el 28% de la población total o sea 33.317 personas. En otros lugares reside el 57%.

d) *Guanacaste*. Esta provincia únicamente en 2 cantones cultiva café. Es la provincia agrícola-ganadera. Este hecho explica la reducida afluencia y concentración de la población en las ciudades y pueblos.

En *Liberia, ciudad cabecera*, vive el 4% de la población total o sean 2.875 personas de las 65.818 que constituyen la población de esta provincia.

En *las fincas de café* reside 2.353 habitantes o sea el 4%. Cabe repetir que de los 9 cantones únicamente 2 son caficultores.

En *otros lugares* vive el 92% de la población total.

e) *Total de la República*.

De cada 100 habitantes viven: 18 personas en las ciudades capitales de las provincias; 25 personas en las fincas de café; 57 en otros lugares.

En las 7 ciudades capitales de las provincias se concentra, pues, cerca de la quinta parte de la población del país; es un porcentaje exageradamente fuerte para un país esencialmente agrícola y peor aún sale la relación para la ciudad de San José, donde vive el 10,5% de toda la población del país.

Toda la política sana debe empeñarse en evitar la fuga del campesino a la ciudad y en devolver a las actividades agrícolas y productivas toda aquella masa de gentes que en tiempos de crisis buscaron su medio de vivir en las ciudades.

4°—*Estructura de la población rural en fincas de café*.

De estos datos se desprenden las siguientes conclusiones.

1°—La población rural que vive en las fincas de café se compone de:

38.084 hombres

37.391 mujeres

68.551 menores de ambos sexos.

2°—Calculando un promedio de 5 personas por familia resultan 28.805 familias.

Este dato se aproxima mucho a la realidad; el mismo censo cafetero suministra el dato de que la población rural en las fincas de café ocupa 27.652 casas.

3°—De cada 100 personas que habitan en casas situadas en las fincas de café son:

27 hombres

26 mujeres.

47 menores de ambos sexos

5°—*Distribución regional-cantonal de la población rural en fincas de café.*

El análisis de la distribución regional-cantonal de la población rural que vive en las fincas de café y su relación con el número de habitantes de cada cantón es de importancia fundamental, por el hecho de que la unidad geográfica-territorial es más pequeña y permite, por consiguiente, la observación de detalles que no se pueden analizar en los datos contemplados por provincias. Se analiza, pues, el resultado de cada provincia, mejor dicho, los datos generales y globales en sus detalles, observando cada factor aisladamente. Únicamente en esta forma se puede apreciar y averiguar la importancia que tiene la industria cafetera en los distintos cantones y regiones del país, eliminando de antemano todos los cantones que no son caficultores. Todos los factores fuertes e importantes que pue-

Cuadro N° 5

Estructura de la población rural en fincas de café por adultos, sexos, menores y provincias

PROVINCIA	TOTAL	HOMBRES	MUJERES	MENORES
	NUMEROS ABSOLUTOS			
San José.....	55.950	13.677	14.090	28.113
Alajuela.....	33.417	8.910	9.169	15.338
Cartago.....	29.353	8.905	7.460	12.988
Heredia.....	22.282	5.717	5.934	10.631
Guanacaste.....	2.353	684	585	1.084
Limón.....	671	191	153	327
Puntarenas.....	—	—	—	—
Total.....	144.026	38.084	37.391	68.551
NUMEROS RELATIVOS				
San José.....	100	24	25	51
Alajuela.....	100	27	27	46
Cartago.....	100	30	25	45
Heredia.....	100	26	27	47
Guanacaste.....	100	29	25	46
Limón.....	100	28	23	49
Puntarenas.....	—	—	—	—
Total.....	100	27	26	47

den cambiar el aspecto de muchos detalles si no se hace un análisis a base de una unidad más pequeña, se eliminan por medio de este procedimiento metodológico. Todos los promedios y datos analizados para las provincias *generalizan*; conviene pues, contemplar datos más individuales.

Cuadro N° 6

Porcentaje por cantones y provincias correspondiente a la población rural que vive en fincas de café en relación con la población rural

PROVINCIA	% de la población rural en fincas de café	PROVINCIA	% de la población rural en fincas de café	PROVINCIA	% de la población rural en fincas de café
SAN JOSE		ALAJUELA		HEREDIA	
1º San José.....	12.5	1º Alajuela....	30.3	1º Heredia....	40.1
2º Escasú.....	48.3	2º San Ramón.	30.5	2º Barba.....	63.4
3º Desamparados..	47.3	3º Grecia.....	40.1	3º Sto. Domingo	58.3
4º Puriscal.....	15.1	4º San Mateo..	4º Sta. Bárbara	43.2
5º Tarrazú.....	51.0	5º Atenas.....	23.1	5º San Rafael..	59.3
6º Aserri.....	50.7	6º Naranjo....	43.8	6º San Isidro..	51.2
7º Mora.....	25.1	7º Palmares....	27.5	7º Belén.....	39.6
8º Goicoechea....	34.6	8º Poás.....	42.9	8º Flores.....	51.4
9º Santa Ana.....	24.6	9º Orotina.....	Total.....	49.0
10º Alajuelita.....	64.9	10º San Carlos..	GUANACASTE	
11º Coronado.....	19.4	11º Alfaro Ruiz.	7º Abangares..	5.0
12º Acosta.....	53.0	Total.....	33.3	8º Tilarán.....	24.3
13º Tibás.....	52.9	CARTAGO		Total.....	15.4
14º Moravia.....	57.6	1º Cartago....	20.9	LIMON	
15º Montes de Oca.	71.0	1º Paraíso....	51.2	2º Pococí....	17.9
16º Turrubares....	6.9	3º La Unión...	38.5	Total.....	17.9
17º Dota.....	36.5	4º Jiménez....	61.6		
18º Curridabat....	69.6	5º Turrialba...	49.0		
19º Pérez Zeledón.	66.7	6º Alvarado....	7.5		
Total.....	29.9	7º Oreamuno...	2.8		
		Total.....	33.7		

Provincia de San José.—En todos los 19 cantones hay cultivos de café. Del número total de la población cantonal viven en fincas de café:

el 71.0% máximo alcanzado en el cantón de Montes de Oca,

el 6.9% mínimo, registrado en el cantón de Turrubares.

Los cantones con el mayor porcentaje de población rural que vive en fincas

de café que en otros lugares, es decir donde *más de la mitad de la población cantonal* corresponde a los habitantes residentes en fincas de café, son:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------|
| 1°—Montes de Oca con el 71.0% | 6°—Acosta con el 53.0% |
| 2°—Cutridabat con el 69.9% | 7°—Tibás con el 52.9% |
| 3°—Pérez Zeledón con el 66.7% | 8°—Tartazú con el 51.6% |
| 4°—Alajuelita con el 64.9% | 9°—Aserrí con el 50.7% |
| 5°—Moravia con el 57.6% | |

En estos 9 cantones, predominantemente caficultores, viven 27.742 personas en fincas de café o sea el 57% de su población total que asciende a 48.538 habitantes.

Del 25% hasta el 50% del número total de habitantes constituye la población rural en fincas de café en los siguientes cantones:

- 10.—Escasú con el 48.3%
- 11.—Desamparados con el 47.3%
- 12.—Dota con el 36.5%
- 13.—Goicoechea con el 34.6%
- 14.—Mora con el 25.1%

La población total de estos cinco cantones es de 36.829 habitantes, de los cuales viven en fincas de café 14.222 o sea el 39%

Hasta el 25% del número total de la población cantonal reside en fincas de café en los cinco cantones:

- 15.—Santa Ana con el 24.6%
- 16.—Coronado con el 19.4%
- 17.—Puriscal con el 15.1%
- 18.—San José con el 12.5%
- 19.—Turrubares con el 6.9%

En estos cinco cantones alcanza la población total 102.575 personas, constituyendo la población rural que vive en fincas de café con 13.986 personas o sea el 14%.

La población rural en las fincas de café de la provincia de San José ocupa 10.295 casas y 5.983 personas tienen trabajo diario en los cultivos de café.

Provincia de Alajuela.— De los once cantones sólo siete son caficultores. No hay cultivos de café en los cantones de San Mateo, Orotina, San Carlos y Alfaro Ruiz.

En ningún cantón vive más de la mitad de la población en fincas de café.

De 25% al 50% de la población cantonal vive en fincas de café en los siguientes cantones:

- 1°—Natanjo con el 43.8%
- 2°—Poás con el 42.9%
- 3°—Grecia con el 40.1%

4°—San Ramón con el 30.5%

5°—Alajuela con el 30.3%

6°—Palmares con el 27.5%

En estos 6 cantones viven 91.008 personas de las cuales tienen su habitación 31.421 o sea el 34% en fincas de café

Unicamente en el cantón de Atenas el porcentaje correspondiente a la población rural en fincas de café es el 23.1% es decir menos del 25%; viven de las 9.397 personas, 2.169 en fincas de café.

La población rural en fincas de café de la provincia de Alajuela ocupa 6.100 casas y 7.996 personas tienen trabajo diario en la industria de café y anexos.

Provincia de Cartago.—Todos los 7 cantones son caficultores. De los 87.090 habitantes viven 29,353 en fincas de café.

En los siguientes 2 cantones vive más de la mitad de la población en fincas de café:

1°—Jiménez; de los 7.196 habitantes viven 4.436 o sea el 61.6% en fincas de café.

2°—Paraíso; de las 10.016 personas viven 5.127 o sea el 51.2% en fincas de café.

Resulta un promedio general del 55.6% siendo la población de los dos cantones de 17.212 personas de las cuales 9.563 residen en fincas de café.

Del 25% al 50% de la población cantonal viven en fincas de café en los cantones:

3°—Turrialba con el 49.0%

4°—La Unión con el 38.5%

En estos dos cantones hay un total de 26.578 habitantes, residiendo 12.465 o sea el 46.9% en las fincas de café en los cantones;

5°—Cartago con el 20.9%

6°—Alvarado con el 7.5%

7°—Oreamuno con el 2.8%

El número total de habitantes de los tres cantones alcanza 43.300 personas, y de estos viven en fincas de café el 16.9% o sean 7.325 personas que ocupan 6.527 casas. Tienen trabajo diario en estas fincas 8.252 personas.

Provincia de Heredia.—Todos los 8 cantones son caficultores.

En cinco constituye la población rural en fincas de café más de la mitad de la población cantonal. Son los cantones:

1°—Barba con el 63.4%

2°—San Rafael con el 59.3%

3°—Santo Domingo con el 58.3%

4°—Flores con el 51.4%

5°—San Isidro con el 51.2%

La población total de estos cinco cantones es de 22,518 habitantes, viviendo en fincas de café 12,940 o sea el 57.5%

Menos del 50%, pero más del 25% de la población cantonal total, corresponde a la población rural en fincas de café en los siguientes cantones:

- 6°—Santa Bárbara con el 43.2%
- 7°—Heredia, central, con el 40.1%
- 8°—Belén con el 39.6%

La población total de estos tres cantones llega a 22,970 personas, de las cuales residen en fincas de café 9,342 o sea el 40.7%.

Ninguna de todas las provincias demuestra un cociente tan elevado que corresponde a la población en fincas de café como Heredia. Queda así respaldada con datos la afirmación de que Heredia es la provincia de café por excelencia.

Los 22,282 habitantes de las fincas de café ocupan 4,207 casas y 2,762 hombres y mujeres tienen trabajo diario en las 5,281 fincas.

Provincia de Guanacaste—Esta provincia es esencialmente ganadera y las empresas agrícolas se dedican a la explotación de los cultivos menores. Únicamente en 2 cantones de los 8 se encuentra el cultivo de café, en:

1°—Tilarán; de los 8,247 habitantes de este cantón, viven 2,002 o sea el 24.3% en fincas de café.

2°—Abangares; del número total de la población cantonal que es de 7,024 personas viven 351 en fincas de café

En los dos cantones de café en conjunto viven de los 15,341 habitantes 2,353 en fincas de café o sea el 15.4% y ocupan 401 casas; 381 hombres y mujeres encuentran en las 339 fincas trabajo diario.

Provincia de Limón.—El único cantón caficultor es el de Pococí. De los 3,756 habitantes cantonales corresponden 671 o sea el 17.9% a la población rural en fincas de café. Ocupan estas personas 116 casas y 98 hombres y mujeres encuentran en estas 114 fincas su trabajo.

6°—*Orden de importancia en la distribución regional de la población rural en fincas de café.*

Resumen comparativo de la distribución cantonal de la población rural en fincas de café.—La importancia de cada cantón respecto a la relación entre su población total y la población rural en fincas de café, clasificada por los 3 grupos y de cada grupo por separado la demuestra el cuadro N° 7. En forma clara y precisa salta a la vista la importancia que tiene la industria de café desde el punto de vista social en cada uno de estos cantones. Ningún dato puede corroborar mejor la afirmación de que el bienestar de la industria cafetera significa el bienestar del pueblo en general y de la población rural en los cantones caficultores en especial.

De este cuadro comparativo se sacan las siguientes conclusiones:

**Importancia de cada cantón caficultor con respecto a la distribución
de la población por residencia**

Orden	CANTON	PROVINCIA	% de la población en fincas de café	Número de Habitantes	
				TOTAL	En fincas de café
Total 1er. Grupo: más del 50%			56.9	88.268	50.245
1º	Montes de Oca	San José	71.0	4.317	3.067
2º	Curridabat	San José	69.9	3.193	2.221
3º	Pérez Zeledón	San José	66.7	3.793	2.531
4º	Alajuelita	San José	64.9	3.069	1.992
5º	Barba	Heredia	63.4	4.311	2.731
6º	Jiménez	Cartago	61.6	7.196	4.436
7º	San Rafael	Heredia	59.3	4.955	2.940
8º	Santo Domingo	Heredia	58.3	6.699	3.908
9º	Moravia	San José	57.6	3.456	1.939
10º	Acosta	San José	53.0	9.825	5.208
11º	Tibás	San José	52.9	4.961	2.623
12º	Flores	Heredia	51.4	3.047	1.565
13º	San Isidro	Heredia	51.2	3.506	1.796
14º	Paraiso	Cartago	51.2	10.016	5.127
15º	Tarrazú	San José	51.0	7.783	3.972
16º	Aserrí	San José	50.7	8.141	4.139
Total 2º Grupo: 25% al 50%			37.9	177.385	67.277
17º	Turrialba	Cartago	49.0	20.376	10.076
18º	Escazú	San José	48.3	6.046	2.929
19º	Desamparados	San José	47.5	11.591	5.482
20º	Naranjo	Alajuela	43.8	10.722	4.695
21º	Santa Bárbara	Heredia	43.2	4.842	2.090
22º	Poás	Alajuela	42.9	4.435	1.964
23º	Grecia	Alajuela	40.1	19.176	7.684
24º	Heredia central	Heredia	40.1	14.899	5.972
25º	Belén	Heredia	39.6	3.229	1.280
26º	La Unión	Cartago	38.5	6.202	2.389
27º	Dota	San José	36.5	3.185	1.162
28º	Goicochea	San José	34.6	6.614	2.291
29º	San Ramón	Alajuela	30.5	17.458	5.324
30º	Alajuela central	Alajuela	30.3	30.934	9.362
31º	Palmares	Alajuela	27.5	8.283	2.279
32º	Mora	San José	25.1	9.393	2.358
Total 3º Grupo: menos del 25%			15.2	174.299	26.504
33º	Santa Ana	San José	24.6	4.802	1.180
34º	Tilarán	Guanacaste	24.3	8.247	2.002
35º	Atenas	Alajuela	23.1	9.397	2.169
36º	Cartago central	Cartago	20.9	32.505	6.800
37º	Coronado	San José	19.4	5.153	1.002
38º	Pococí	Limon	17.9	3.755	671
39º	Puriscal	San José	15.1	17.046	2.368
40º	San José centro	San José	12.5	71.720	8.970
41º	Alvarado	Cartago	7.5	4.694	352
42º	Turrubares	San José	6.9	3.854	266
43º	Abangares	Guanacaste	5.0	7.024	351
44º	Oreamuno	Cartago	2.8	6.101	173
TOTAL GENERAL			32.7	439.952	144.026

1°—De los 44 cantones caficultores tienen 16 una población rural que vive en fincas de café que constituye más de la mitad de la población total de cada cantón.

Asciende la población total a 88.268 habitantes, de los cuales 50.245 residen en fincas de café o sea el 56.9% como porcentaje promedio. Oscila el porcentaje entre el 71.0% (Montes de Oca máximo) y el 50.7% (Aserri mínimo de este grupo).

Constituyen los 88.268 habitantes el 20.1% de la población total de todos los cantones caficultores y las 50.245 personas el 34.9% de la población rural total que vive en las fincas de café.

2°—Otros 16 cantones tienen una población rural en fincas de café que representa del 25% al 50% del número total de la población cantonal. Oscila el porcentaje entre el 49.0% (Turrialba máximo) y el 25.1% (Mora, mínimo de este grupo).

La población total de estos cantones es de 177.385 habitantes; de estos viven 67.277 o sea el 37.9% en fincas de café.

Las 177.385 personas representan el 40.3% de la población total de los cantones caficultores y el 46.7% de la población rural total en fincas de café lo constituyen las 62.277 personas.

3°—En 12 cantones representa la población residente en fincas de café menos del 25% de la población cantonal total.

La población total es de 174.299 personas, de las cuales 26.504 viven en fincas de café o sea el 15.2%.

Los 174.299 habitantes representan el 39.6% del número total de habitantes de los cantones caficultores y el 28.4% del total de la población rural en fincas de café. Oscila el porcentaje entre el 24.6% (Santa Ana, máximo) y el 2.8% (Oreamuno, mínimo de este grupo).

(Continuará)

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 almárgos 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.

Una opinión sobre el proyecto de reforma al impuesto de exportación del café

"Lo único que veo sin peligro es la reducción de la cuota impositiva..."

Estimados señores y amigos:

El dictamen de mayoría que, respecto al impuesto del café, presenta la comisión de Hacienda, concordaría en un todo con mi manera de pensar, en este asunto, si no terminase con el agregado derogatorio del impuesto. Sesudas, lógicas y claramente expuestas son las razones de los dicraminadores, en lo referente a la situación jurídica creada por las distintas leyes impositivas del café. Esas razones cierran los porrillos por donde pudieran penetrar intentos de reclamaciones contra el Fisco, suscitados en muchas ocasiones no por las aspiraciones de una justicia distributiva, sino por las ansias de lucros fáciles a costa del Erario.

Si esa conclusión, abrogatoria del impuesto, significase que el Estado prescindiera definitivamente de ese ingreso, no tendrían lugar ni la consulta de Uds. ni las razones con que he de responder a ella. La derogatoria del impuesto no es defini-

tiva. Su proposición no tiene otro objeto que el de limpiar el campo para que a la actual suceda otra forma de imposición que equivalga, en su monro global, al impuesto que cesa el 1º de Setiembre.

Por lo que se ve, el Estado no puede prescindir de una entrada que representa más de dos y medio millones de colones anuales. Y, si pudiera prescindir de ella, sería del caso estudiar hasta qué punto se justificaría la liberación de todo tributo a un importante sector de la riqueza pública; qué consideraciones de fuerza suficiente aconsejarían una disposición contraria a la regla de la *generalidad* del impuesto. Esta, como Uds. saben, obliga a toda la riqueza y a todos los habitantes a soportar las cargas del Estado, en relación con su capacidad contributiva y con los servicios y amparo que la organización estatal les presta.

Pero no es éste el caso. No se trata de abolir un impuesto sino de reemplazarlo

por otro que produzca semejante suma al Estado y que pese con menos dureza que el actual sobre la industria cafetalera.

Puesto así el problema, debo confesarles que no acierto a imaginar ningún tributo que resultase, a la corta o a la larga, menos inconveniente para el café y para el Fisco.

Por de pronto es regla hacendaria, de consenso universal, que el impuesto viejo, en la generalidad de los casos, es más conveniente o adolece de menos defectos que otro impuesto de nueva creación. El impuesto viejo ha pasado ya por las fases que preceden al *acomodamiento* del gravamen. Ha sufrido la incidencia, traslación y difusión necesarias para llegar a pesar sobre las economías que habían de soportarlo y que suelen ser distintas de aquellas que pensó gravar el legislador.

Así, en el caso actual, el impuesto de exportación del café, que paga directamente el exportador, como gravado *de derecho*, ha venido a recaer en los productores, pequeños y grandes, que son en definitiva los gravados *de hecho*. El gravamen ha llegado a su difusión definitiva. Como se trata de un impuesto indirecto, el pagador real no se da cuenta del gravamen que soporta. El productor al entregar su café al beneficio recibe un precio neto, formado por el que obtiene el exportador deducidos los gastos, entre los cuales figura, confundido con los de beneficio, portes, utilidad de intermediarios, etc., el del impuesto.

Es natural que si ese impuesto se convierte en exagerado por la baja de los precios del artículo o por el aumento de los otros factores que intervienen en el costo del producto, entonces la producción puede desalentarse y disminuir en tal forma que afecte seriamente la misma en-

trada fiscal. Pero eso no será por la forma del impuesto sino por lo exagerado del mismo. Cualquiera que sea el impuesto: directo o indirecto, sobre el consumo o sobre la producción, siempre se cumplirá el axioma gráficamente expresado en estas palabras: "El impuesto exagerado se devora a sí mismo". En esos casos lo que procede es rebajar la cuota tributaria. Es el camino más sencillo y menos peligroso. El de transformar el tributo en otro de igual monto total, que siga pesando sobre el mismo artículo, no remedia nada. Mejor dicho: agrava el problema, como es fácil de comprobar con los distintos proyectos de que se habla.

Veámoslo:

1.—Transformación del impuesto de exportación en impuesto territorial

Las fincas de café están libres del impuesto territorial por cuanto pagan el de exportación. Suprimido éste, no existiría razón para que quedaran exentas, y habría que pedir al impuesto territorial, un tributo equivalente. Aceptando los datos del Instituto del Café, que dan una área de 62.000 manzanas (*) de café en la República, el impuesto equivalente subiría a ₡ 40.00 por manzana. Con este impuesto que equivale a un 2% del valor (dándole a la manzana de café el precio alzado de dos mil colones), el Fisco recuperaría los dos millones y medio que dejó de percibir al eliminar el impuesto del café.

La única ventaja (para el Fisco, exclusivamente) que tendría la nueva forma, sería la de que el ingreso fiscal sería más

(*) El censo levantado por el Instituto, da un total de 68.578 $\frac{1}{2}$ manzanas y no como dice el autor.

estable. No tendría ya las alternativas de aumento y disminución originadas por la mayor o menor producción. Es una de las ventajas que se le señalan al impuesto directo sobre el indirecto. Ventaja exclusivamente fiscal. Para el cafetalero, esa estabilidad del tributo le obliga a soportar un gravamen más pesado en los años de malas cosechas, esto es, cuando normalmente tiene menos recursos.

Y no es ésta la única desventaja.

Hay una de excepcional gravedad porque atañe a toda la economía nacional. El impuesto, en esa forma, ataca a la pequeña propiedad e impulsa el latifundismo cafetalero. Los pequeños finqueros obligados a tributar ₡ 40.00 por manzana podrían carecer de recursos en el momento de la obligación del tributo. Hoy no carecen nunca porque no sienten, según explicamos antes, el pago del impuesto. Este se les deduce, actualmente, en el mismo instante en que se encuentran enriquecidos por la cosecha. Es una parte de ella o de su valor, si se quiere, la que abandona, sin darse clara cuenta de ello, al Estado. ¿Qué hará éste para forzar el pago del nuevo tributo territorial? Empleará medidas coactivas que obliguen al contribuyente a vender su propiedad o a hipotecarla. Si no lo hace así pierde el ingreso que calculaba obtener, y si procede en la forma dicha hará que el pequeño propietario enajene su propiedad o destruya las pocas matas de café que posee, para evadir la imposición. El peligro es serio por cuanto hay muchos pequeños propietarios que tienen cortas plantaciones en sus pequeñas fincas, alternadas con otros pequeños cultivos. De todos modos el peligro es serio, y el legislador debe vacilar ante una probabilidad de aumentar—por la forma del tributo—la fuerza de las

causas que actúan para destruir la condición más sólida de la economía costarricense: la distribución o democratización de la propiedad, y con ella de la riqueza. Este tributo directo adolece de otros males. Es caro por cuanto su recaudación exige agentes fiscales que midan fincas constantemente, y eviten las fáciles evasiones del tributo. Hoy, éste se recauda prácticamente sin gastos. Son los mismos organismos aduaneros creados para la importación los que cuidan de la exportación. Al suprimirse el impuesto de exportación no habrá la menor disminución en el personal ni en los gastos de estas oficinas. Al crear se el nuevo tributo si habrá, forzosamente, aumento del personal necesario para la recaudación.

Otro inconveniente: La forma tributaria directa exige el contacto estrecho entre los contribuyentes y los agentes fiscales, contacto que siempre conviene reducir lo más que se pueda.

2.—Conservar el impuesto de exportación pero variándolo de la base específica a la base ad valorem

Teóricamente el impuesto aduanero sobre el valor es más justo y más científico que el impuesto sobre el peso, el volumen o la unidad. Pero el arte hacendario, como tal, es de aplicación. Y en ésta no está siempre de acuerdo la teoría con las múltiples condiciones de la realidad. No se actúa en un terreno ideal sino en el real de los hechos. Y los hechos nos dicen de la imposibilidad o cuando menos dificultad de fijar el *real valor neto* de un producto.

Si el impuesto pesa sobre el *valor bruto*, ya no se puede alegar en su favor la condición de justicia, por cuanto el valor bruto no señala el monto de la renta neta o del

beneficio para gravarlo proporcionalmente.

En el caso del café no podemos saber si todos los cafés que obtienen alto precio de venta dejan mayor utilidad que aquellos que obtienen menor precio. Cuáles son los costos de producción en las distintas zonas del país y para las distintas clases de café? El productor de clases bajas del Atlántico habla de los altos jornales y de las inseguridades climáticas que elevan el costo de su producto. El cultivador de la meseta alega que si sus jornales son menores y sus gastos no sufren el aumento de costo impuesto por el clima a las otras regiones, debe, en cambio, contar con el gravamen del mayor capital invertido en la compra de la tierra y con la menor producción de las clases finas. Qué posibilidad hay para el Estado, de deducir la renta líquida para gravar proporcional y equitativamente artículo de tal variedad, en costo, cantidad y precio de venta? A costa de grandes gastos de personal podría el Fisco obtener bases de imposición que se acercasen—algo, no mucho—a la equidad. Y aquí tienen Uds. otro defecto del proyectado gravamen. Resultará caro. Obligará al contribuyente a pagar mayor suma de la que ha de aprovechar el Erario.

Si el gravamen se establece sobre el precio neto disminuirán algo los inconvenientes apuntados, pero, en cambio, persistirá—aunque tal vez invertida—la misma injusticia de que se acusa al impuesto actual: gravará, sin equidad, las distintas clases de café que obtengan mayor precio, sin tener en cuenta si ese mayor precio ha sido obtenido a costa de mayores gastos, de más intenso esfuerzo y de más inteligencia aplicado al cultivo y al beneficio.

Pareciera que en tal forma se desea castigar el despliegue de esas actividades del agricultor.

Y, urge tener en cuenta, que son precisamente las calidades superiores de nuestro café y su cuidadoso beneficio, lo que ha conquistado mercados para nuestro producto y merecida fama en los mismos. Es el aprecio del mercado mundial por el buen café de Costa Rica el que nos ha alcanzado las altas cotizaciones. Hoy, todavía, el buen nombre del café de Costa Rica cubre y ampara bastante las clases algo inferiores, pero es de temer que ese amparo llegue a ser deficiente y aun nulo si la disminución de las clases finas y el aumento de las otras, llegase a producir merma en el prestigio de nuestro café.

Esas otras clases—no superiores—sufren la competencia de las muchas similares producidas por el resto de Centro América y por Colombia. Los regulares precios que obtienen pueden sufrir violenta merma si el Brasil llegase a abandonar su política cafetalera.

Por último, deseo revelar un temor que aún cuando pueda considerarse prematuro, actualmente, no parecerá aventurado a quienquiera que tenga en cuenta hechos repetidos de nuestra historia fiscal.

Temo que al declarar libre de derechos la exportación de café, en lugar de liberarlo le preparemos un nuevo gravamen. Porque como las necesidades del Estado son ilimitadas cuando se miden por las ansias de progreso, añadidas a las menos confesables de la politiquería, no faltará argumento o pretexto, en el futuro, para restablecer el impuesto de exportación, sin parar mientes en que el artículo sufre ya el territorial. Si buenos precios accidentales lo permiten, dirán los futuros

imponedores de gravámenes que el impuesto territorial pesa sobre todos los productos de importación y de exportación, y que es justo que estos últimos obtengan otro impuesto complementario, máxime cuando (así dirán ellos) gravitará sobre los ricos exportadores que están lucrando con la baja de la moneda y con la miseria de los jornaleros, etc., etc. Pretextos ni razones más o menos demagógicas no faltarán al llegar el caso.

En resumen, señores y amigos míos, no creo que trabajen en su provecho ni en favor del porvenir de la industria los cafetaleros que aspiran al cambio de ese impuesto. Por eso no he podido acompañarles en sus gestiones, a pesar de que me considero obligado a no escatimar el menor esfuerzo en pro de la industria—ner-

vio y fuerza—de la economía nacional. Precisamente porque considero que al café debe Costa Rica el haber pasado de la miseria a un relativo bienestar, me azora cualquier tratamiento fiscal que pudiese poner en peligro ese producto. No sabemos cómo se defendería la industria durante el largo y peligroso proceso de la adaptación al transformarse el gravamen. *Lo único que veo sin peligro es la reducción de la cuota impositiva si se considera que ya no está en justa relación con los beneficios que pueda proporcionar al productor.*

Termino dando a Uds. las gracias por los términos ultra benévolos de su carta y suscribiéndome,

Atto. servidor y amigo,

Tomás Soley Güell

Atención, señores Exportadores! **El Ferrocarril Eléctrico al Pacífico**

ha rebajado sus flejes para el CAFE DE EXPORTACION en la forma siguiente:

CAFE ORO O PERGAMINO

De San José, Pavas, San Antonio,

Ojo de Agua o Ciruelas a Puntarenas:

₡ 6.00 (seis colones) la tonelada de 1.000 Kilos

De Alajuela o Turrúcares a Puntarenas:

₡ 5.00 (cinco colones) la tonelada de 1.000 Kilos

De Atenas a Puntarenas:

₡ 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

El frijol de Soya

Una fuente Inexplorada de riqueza

Este trabajo se encuentra aún en la vía experimental, y nuestros datos económicos, en relación con el costo de producción, son limitados.

No obstante, teniendo en cuenta que el costo de preparación del terreno, siembra y atenciones de cultivo, no son superiores a los del maíz, y como el valor en mercado es mucho más alto, cabe asegurar que el cultivo del soya será muy superior en rendimiento económico al del maíz.

Ing. Francisco Cruz

Desde que los hombres se afanan por abaratar el costo de la vida, ha sido preocupación general la de encontrar sustitutos de la carne y la leche, alimentos ricos en proteínas, pero de elevado precio. Cuando la guerra de 1914 elevó la demanda de esta clase de alimentos, por la necesidad de abastecer abundantemente a los hombres que formaban los grandes ejércitos movilizados, esta necesidad aumentó notablemente. Entonces los hombres de ciencia fijaron sus ojos en un pequeño frijol, oriundo del lejano Oriente, el

frijol de soya. Los análisis realizados demuestran que posee cualidades maravillosas como producto para la alimentación humana, y pronto fué traído de China, en embarques sucesivos, para atender la demanda, siempre creciente, que el mercado hacía de él.

Así comenzó la siembra, en proporciones enormes, del maravilloso frijol, en los Estados Unidos, Alemania y otros países.

Su utilidad en la industria

La industria, siempre atenta a cuanto pueda redundar en beneficio monetario, prestó atención inmediata al nuevo artículo, como fuente de materia prima para diversas aplicaciones, y, en un período relativamente corto, el frijol de soya se vió utilizado de mil maneras diferentes, creciendo aún más su demanda y valor para la humanidad.

De él se obtiene aceite de primera calidad, harina con la que pueden hacerse fideos y toda clase de pastas y alimentos para los niños, artículos para el desayuno, pan y productos de repostería. También

se utiliza la harina oleaginosa como alimento para el ganado, como forraje, así como también de abono de excelentes cualidades. Con su aceite se fabrica jabón, esmaltes, barnices, pinturas, aceite de mesa, grasa para cocina, linóleum, tinta para imprenta y lubricante. De él puede obtenerse también celulosa para infinitas aplicaciones industriales, glicerina y otros productos no menos útiles.

Para dar una idea de su utilidad, baste decir que al acto de recolectarlo se llama en el Oriente—en el Manchukuo más precisamente, donde constituye el artículo de exportación más importante—“ordeñar el soya”.

El frijol en Cuba

A nuestros oídos había llegado la noticia de su importancia, siempre en alza, pero no sabíamos que en nuestro país existiese ya la necesidad específica de él. Así, fué para nosotros una gran sorpresa conocer que una empresa jabonera de Cuba

había importado una cantidad tal del aceite de soya, que llegó a fletar un barco-tanque, especialmente para dicho aceite, desde las remotas tierras del Japón.

Teniendo en cuenta la crisis española, por lo cual se ve impedida España de suministrarlos el aceite de oliva que antes constituía el único para la cocina y la mesa en Cuba, el aceite de soya se convierte, de la noche a la mañana, en una fuente inesperada de riqueza para quien, de una manera previsora, se dispongan a cosecharlo.

La estación agronómica

SELECTA, siempre atenta a cuanto signifique un adelanto o un motivo de progreso en nuestro país, en la creencia de que la verdadera fuente de economía nacional se halla en nuestra tierra feraz, que sólo espera la acción fecunda del hombre que la cultive, libertándose de prejuicios y rutinas, quiso obtener, de labios autorizados, informes sobre tan inte-



Campos sembrados de soya en la Estación Experimental de Santiago de las Vegas

VALOR NUTRITIVO DEL SOYA

4 kilogramos de alimentos normales equivalen a 1.20 kilogramos de soya

Nutrición normal de dos días	Peso en gr.	Precio	Albúmina	Calorias
Pan.....	1,250	16	11,691	421
1 libra de salchichas.....	500	30	71.	2050
1 lata de sardinas.....	500	24	82.8	696
1 plato de cerezas en almíbar....	1,250	40	100.	2850
2 pastillas de chocolate.....	200	32	44.	920
6 huevos.....	360	30	48.	598
1 manzana y 1 naranja.....	120	13
	41.80	\$ 1.85	357.4	7535
8 pastillas de soya comprimida de a 15 gr. para dos días.....	12.00	1.20	270.4	8114

Costo de la alimentación diaria: 31 cts.

resante cuestión. Para ello entrevistamos al ingeniero Francisco B. Cruz en la Estación Experimental Agronómica que mantiene el Estado en Santiago de las Vegas, donde se han llevado a cabo experimentos notables con diversas plantas,

especialmente con el frijol de soya, motivo de esta información.

¿Qué es el soya?

El Ing. Cruz, nos informa:

—El soya es una leguminosa que, para

DESAYUNO	Costo aproximado en centavos	Albúmina	Calorias
Avena y harina de soya.....	1.6	8.3	2.21
Pan de soya.....	2.9	14.9	4.00
Leche de soya.....	4.6	20.3	6.75
	9.1	43.5	12.96
ALMUERZO:			
Sopa de cebada y soya.....	1.5	6.2	148
Papas con soya.....	2.5	14.0	497
Croquetas con harina de soya y manteca de soya.....	5.0	16.8	335
Pan.....	2.9	14.9	400
	11.9	51.9	13.80
COMIDA:			
Papas guisadas con aceite de soya	1.7	5.0	338
Picadillo de bacalao con harina de soya.....	1.50	12.2	138
Pan de soya.....	2.90	14.9	400
Manteca.....	0.70	...	158
Café, sal, etc.....	3.0
	9.80	32.1	1034

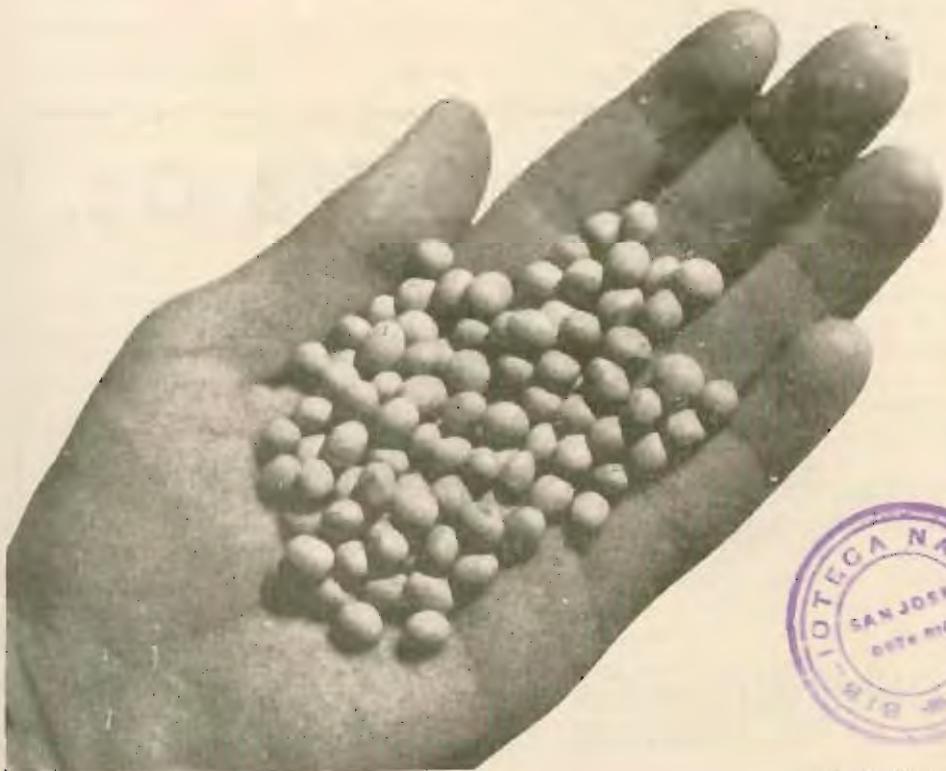
Costo total: \$ 0.30.8 c.

desarrollarse bien, necesita la colaboración de una bacteria. La planta de dicho frijol vive en simbiosis con una bacteria, y si ésta no existe en el terreno, la planta no prospera. Es necesario, pues, sembrarla en terrenos preparados previamente con la incorporación de dicha bacteria, que puede obtenerse fácilmente en el mercado de los Estados Unidos. No obstante, la Estación Agronómica ha realizado siembras en campos en los cuales no se ha aplicado dicha bacteria, habiendo sido suficiente capacitar el terreno por medio de los elementos indispensables para la vida de esta bacteria, es decir, alcalinizándola, y, al recolectar la cosecha—con un promedio de 2.000 kilos por hectárea—se ha visto que todas las plantas poseían los nódulos característicos de su existen-

cia, lo cual demuestra que la bacteria específica de que estamos hablando se encuentra latente en las tierras de Cuba.

El factor clima

—Es posible asegurar que el soya se dará en Cuba en todas las épocas del año—nos dice nuestro informante—. Estoy realizando una experiencia que consiste en sembrar mensualmente plantas de soya. La experiencia comenzó en marzo del año pasado y terminará el mismo mes del año entrante. Ello me permite decir que espero que en todas las estaciones ha de producirse dicho frijol en nuestro país. No obstante, he podido observar que el soya tolera perfectamente las lluvias de verano y otoño, y que en invierno y primavera, en caso de sequías prolongadas,



El frijol soya

será necesario acudir a las irrigaciones. La estación Agronómica está realizando siembras con alguna extensión, con objeto de proveer de semilla a cuantos las soliciten, por lo que es de presumirse que pronto habrá en Cuba siembras de consideración.

Perspectivas económicas

Aunque parezca a primera vista sorprendente, el progreso de la industria del soya en nuestro país no depende de la extensión de las siembras de frijol, sino del establecimiento de plantas adecuadas para la extracción del aceite y la utilización de los subproductos.

Podemos asegurar, desde ahora, que distintas empresas están estudiando las

posibilidades de acometer la implantación de molinos adecuados a tal efecto. Por lo pronto, se dice que Hershey es una de las empresas que tienen en estudio acometer dicha labor.

De todos modos, aunque no se establecieran plantas de extracción de ese aceite en Cuba, la demanda del frijol en los Estados Unidos es tan grande, que a poco que se lograra rebajar los derechos de importación, que rigen en ese país, para nuestra cosecha, las exportaciones alcanzarían grandes cifras, elevando el nivel de vida de todos aquellos que tuvieran participación en estas labores, que vendría a constituir rápidamente una nueva y rica zafra cubana.

"Revista Selecta".

LOUIS DELIUS & 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

Problemas Arroceros

Aumento de este cultivo en los países productores.

En Argentina, al igual que en otros países de América, se intensifica en forma asombrosa el cultivo del arroz.

Ya habrá leído el lector, en un trabajo anterior, el incremento que ha tomado este cultivo en Brasil, principalmente en la zona arrocerá de Río Grande del Sur.

El gobierno de la República de Panamá está estimulando también resueltamente el cultivo del arroz en todo su territorio, con el propósito de que la producción nacional sea capaz de abastecer el consumo en su totalidad, según un informe que acaba de publicar el ministerio referido.

Tal esfuerzo es el primero que hace el Gobierno de Panamá, ya que el Ministerio de Agricultura ordenó una exploración encaminada a averiguar en qué regiones del país podría hacerse mejor el cultivo del arroz, y se vio que hay tierras perfectamente apropiadas para el caso en las provincias de Veragua, Chiriquí y Darién. A los agricultores de esas zonas se les instó a emprenderlo en gran escala, y como lo hicieron así se espera que la cosecha rinda por lo menos 4.500.000 kilogramos de arroz.

No contento el Ministerio de Agricultura de Panamá con un resultado así, que puede calificarse de brillante, ha procurado que se agreguen al cultivo unas 4.000 hectáreas más, y de lograrlo, la producción de este mismo

año vendría a ser en realidad casi lo bastante para satisfacer la demanda nacional.

Panamá, hasta ahora, ha venido importando alrededor de 7.000.000 de kilogramos anualmente, y aun cuando el 98 % de esta importación sale por el puerto de Hong Kong, el arroz procede de Indochina y Siam.

De Estados Unidos de Norte América únicamente importa unos 27.000 kilos al año, ya que este producto es muy caro para las cotizaciones que acostumbran pagar los habitantes de Panamá.

México no tiene de hecho exportación de este producto, a pesar de que el arroz de México tiene buena aceptación y es de calidad excelente. En Entre Ríos los resultados obtenidos con sembraderas de arroz, cultivado en pequeña escala, han dado excelentes resultados.

Esa gramínea fue plantada, según publicaciones efectuadas, en una pequeña parcela de tierra, que forma parte de una importante extensión de campo de propiedad del Banco de la Nación, fracción que, hasta hace poco tiempo, estuvo abandonada. Fué necesario, para lograr éxito en el experimento, realizar obras de nivelación, canales de riego, defensas y endicamientos, que colocaron el terreno en condiciones de trabajo.

El costo de esas obras quedó compensado

con creces, pues la venta de los granos de las sementeras dió más del doble del dinero gastado en ellas, y dejó una utilidad líquida aproximadamente de más 300 pesos por hectárea. Como antecedente de interés, cabe recordar que el valor de aquellas tierras, antes de efectuarse su cultivo, era de 50 pesos la hectárea.

En Corrientes también se han hecho ensayos con rendimientos halagadores y que prometen un mayor resultado conforme se hagan los trabajos más perfectos y con mejores semillas, pues los agricultores de estas provincias no están aún prácticos en este cultivo, nuevo para ellos.

El término medio del área sembrada en Argentina con arroz en el quinquenio 1930-1935, fue de 11.578 hectáreas, con una producción de 21.506 toneladas. En cambio, en el año agrícola 1935/36 se llegó a 14.748 hectáreas, con una producción de 33.518 toneladas.

Las superficies plantadas y sus respectivas producciones por provincias durante la última cosecha fueron: en Tucumán, 7.000 hectáreas, con 2.500 kilogramos de rendimiento por hectárea; en Misiones, 2.200, con 1.500 kilogramos; en Salta, 2.020, con 3.000 kilogramos; en Corrientes, 2.500, con 3.500 kilogramos; en Entre Ríos, 412, con 4.420 kilogramos, y en Jujuy 616, con 2.000 kilogramos.

Entre Ríos ha dado mayores resultados que Tucumán, por ejemplo, pero debe tenerse en cuenta que el promedio es mayor dentro de un reducido número de hectáreas (412 contra 7.000), y tierras nuevas para este cultivo, donde aún las malezas y las enfermedades que les son propias no han tenido tiempo de hacerse presente y reducir, lógicamente, el promedio.

En Tucumán se intensifica cada vez más este cultivo, gracias a la labor constante y eficaz de la Estación Experimental Agrícola de esta provincia, donde su personal técnico, sin distinciones de ninguna clase, se preocupa por enseñarle al agricultor arrocerero todos los adelantos y novedades que surjan en este cultivo, dotándolo de semillas puras, aptas para la zona y resolviéndole sobre su propio campo cualquier dificultad con que tropiece.

Cultivo intensivo y extensivo

En una de las últimas publicaciones efectuadas por la Estación Experimental Agrícola de Tucumán, el ingeniero Schultz, refiriéndose al incremento de este cultivo en la zona tucumana, dice:

No se puede negar tampoco que persiste un ambiente favorable para intensificar aún más este cultivo en nuestra provincia, pero, aparentemente, más con miras de aumentarlo en forma extensiva que intensiva, y es precisamente este temperamento el que consideramos peligroso para la estabilidad de la industria arrocerera.

El industrial ha realizado grandes esfuerzos para interesar a los agricultores de la zona de influencia de su molino en el cultivo del arroz, en una extensión proporcionada a los medios disponibles, facilitándoles semilla, dinero, etc., a base, por supuesto, de un convenio en la entrega del producto de la cosecha al molino, a precios adecuados.

Indudablemente estos convenios han beneficiado tanto al arrocerero como al molinero, pero este último se ha visto obligado a adquirir mucha materia prima de clase francamente inferior; inferioridad ésta proveniente, en parte, de las condiciones meteorológicas desfavorables durante la época de la maduración y de la cosecha del arroz, pero, en parte también, de ciertos descuidos imputables al mismo agricultor. No es nuestra intención la de hacer una crítica al agricultor y tratar de proteger los intereses de los molinos, sino obrar en forma imparcial consultando únicamente los intereses de la industria arrocerera.

Esta debe hacer frente a una fuerte competencia por parte del arroz extranjero que, no obstante el impuesto aduanero, se introduce al país en forma de arroz elaborado y también en cáscara para ser trabajado en los molinos arroceros del litoral y del interior. Los productores y exportadores de este cereal del extranjero no escatiman esfuerzos para mantenerse en el mercado argentino—para ellos importantísimo—mandando la mejor clase y tipo de arroz para poder competir así más ventajosamente con el producto nacional. Es indispensable entonces que el a-

gricador tucumano entregue al molinero una materia prima de la cual éste pueda elaborar un producto capaz de competir con el importado. Esto implica la necesidad de una acción en conjunto por parte de los agricultores e industriales, a fin de resolver el problema de las variedades de arroz más convenientes para cultivar en las zonas arroceras de Tucumán, las cuales deben combinar la ventaja de una buena producción cuantitativa con la de un valor industrial elevado. Los intereses de nuestra industria arroceras y los de la provincia exigen esta acción coordinada, para dejarla establecida definitivamente sea o no suprimida el día de mañana la protección aduanera al amparo de la cual se ha efectuado el resurgimiento de esta importante industria tucumana. La ambición del agricultor se concentra en una producción económica y abundante de un producto de fácil colocación y buen valor.

El industrial concienzudo tiene interés en adquirir una materia prima que pueda ser convertida, sin desperdicios excesivos, en un producto elaborado de primer orden, uniforme, que satisfaga las exigencias razonables de su clientela. El consumidor, ahora más que nunca, presta especial atención en la calidad y precio económico de un producto alimenticio, dando preferencia al artículo conocido por el renombre de su marca. Así que su arroz de cocimiento defectuoso y de consistencia glutinosa no encontrará acogida por parte del comprador exigente, quien fácilmente conseguirá un artículo superior de la competencia al cual dará preferencia en lo sucesivo, especialmente si se trata de una marca definitivamente establecida y conocida. La elaboración de un arroz de primera, a base de un grano quebradizo, desigual, manchado y con abundante "colorado", es económicamente imposible, y se puede prever que los molinos no pagarán en lo futuro precios remuneradores por un arroz en cáscara de grano defectuoso. La competencia entre los industriales los ha obligado a comprar mucho arroz de calidad deficiente junto con el arroz bueno, pero ocurrirá lo mismo en los años venideros, cuando la oferta se aproxime a la demanda? Es lógico pensar que los compradores elegirán entonces, de la producción to-

tal, el arroz de un tipo bueno solamente, rechazando el de clase deficiente, o pagando por éste precios que difícilmente cubrirán el costo de la producción. En otras palabras, se pagará por el arroz bruto lo que realmente valga, nada más.

Hacemos, pues, resaltar la necesidad de que el pequeño arroceros se dedique preferentemente al cultivo intensivo de este precioso cereal y que no busque su fortuna en la siembra de grandes extensiones, frecuentemente susceptibles de no ser debidamente atendidas en la forma continua que se requiere. Se han observado en el otoño pasado innumerables casos de cosechas inferiores a dos toneladas de arroz por hectárea en terrenos inmejorables que deberían haber producido tres o cuatro toneladas, comprobando que dos hectáreas bien cultivadas producen, con menos gastos, una cosecha igual a la obtenida en cuatro hectáreas deficientemente cultivadas.

El cultivo extensivo del arroz se justifica cuando se trata de arroceros prácticos con muchos años de experiencia, y de empresas poderosas que disponen de capitales suficientes para asegurar en todo momento una atención cultural esmerada, y a base de un personal competente están en condiciones de reducir proporcionalmente los gastos administrativos y de cultivo a medida que aumenten sus extensiones de siembra. El empleo de maquinaria moderna para la preparación del suelo y la formación de los bordos para la siembra y para la cosecha les facilita esta práctica.

Arroz para semilla

Todo arroceros práctico se da cuenta de la importancia que tiene el empleo de una semilla buena. Si bien algunos se empeñan en reservar para la siembra próxima el producto de sus mejores arrozales, este método relativamente simple no tiene como resultado la supresión de las molestas mezclas de variedades ni del arroz colorado, aunque el sistema se impone por razones de economía, provisoriamente.

El precio elevado de la semilla de arroz no es, en la mayoría de los casos, una garantía de su pureza y calidad y no se puede dudar

que se han cometido muchos abusos exigiendo precios excesivos por una semilla que apenas podía llamarse un arroz en cáscara de calidad regular.

Bajo las condiciones actuales es difícil producir en Tucumán una semilla de arroz que satisfaga las exigencias de todos. Sin embargo, es indispensable dedicarse a esta tarea en forma concienzuda para salvar los intereses de los arrozeros y de los molinos.

La importación de semilla de arroz es una medida que si bien se impone cuando no hay la cantidad suficiente de ella para hacer frente a la demanda, no es una solución satisfactoria ni patriótica, a la larga. Esta es una medida de carácter provisorio y una práctica que en un momento crítico puede fallar. No se debe perder de vista tampoco el peligro de las posibles importaciones de nuevas semillas nocivas, de insectos dañinos, y de enfermedades peligrosas, los cuales pueden comprometer la industria arrocerera.

En publicaciones anteriores hemos llamado la atención sobre la perspectiva prometedora que tiene la producción de arroz destinado para semilla, en esta y otras provincias aptas para su cultivo. Los gastos de cultivo para este propósito son, por supuesto, más elevados que los de la producción del arroz industrial, pero las mayores utilidades que se consiguen en este caso compensan ampliamente la mayor inversión de dinero y trabajo necesarios para poder obtener una semilla uniforme y pura. La producción de arroz para semilla exige algunos cambios en la rutina cultural, consistentes en una selección más cuidadosa del suelo, que preferiblemente será un terreno nuevo, o que haya dado el año anterior una cosecha de caupí u otra leguminosa, o un alfalfar viejo; en la nivelación del terreno lo más pareja posible para asegurar un nivel uniforme del agua; en la construcción de bordos más anchos que permitan los desyerbes más frecuentes, y en la siembra hecha en líneas de mayor distancia unas de otras. Esta última práctica es de mucha importancia y tiene por objeto facilitar el macollo de las plantas y proporcionarles a la vez más luz y aire, indispensable para obtener un desarrollo vigoroso de cada espiga y la maduración más uniforme de los granos.

El arroz colorado

Como algo indispensable, el productor de semilla debe perseguir en sus arrozales las malezas de toda clase, sigue diciendo el ingeniero agrónomo Enrique F. Schultz, inclusive la más molesta de todas: "el arroz colorado". Algunas malas yerbas ceden a los efectos de las inundaciones que benefician al arroz, pero otras se desarrollan con mayor vigor en el agua y, por consiguiente, deben ser tratadas según su modo particular de crecer.

Las cultivadoras del tipo Planet y otras de construcción nacional, la azada y la pala, deben usarse con discreción, completando su empleo con el arranque a mano de ciertas malezas como el "arroz colorado", por ejemplo.

Contra la opinión muy generalizada de la gran mayoría de los arrozeros, de los molineros y de algunos agrónomos, el "arroz colorado" no representa un tipo degenerado de arroz cultivado, sino que es una especie distinta conocida botánicamente como "*Oryza rufipogon*". Puesto que esta maleza se encuentra en casi todos los arrozales tucumanos y su semilla existe en los rastrojos de arroz, y es conducida con el agua de riego, y por los torcos y gorriones, de las zonas infestadas a los arrozales limpios, se ha formado y difundido la creencia de que el "arroz colorado" es el resultado de una degeneración del arroz cultivado, lo que como queda dicho es un error, que conviene combatir energicamente, con el fin de que sea excluida en lo posible esta maleza de nuestros cultivos. El arrozero práctico lo reconoce fácilmente entre el arroz cultivado, por su crecimiento abierto característico y por la formación suelta de las panojas, pero generalmente se descuida permitiendo su desarrollo libre en el arrozal, en cuya forma una gran parte de la semilla del "arroz colorado" cae al suelo para germinar en el próximo año con el arroz de la nueva siembra. Un porcentaje considerable de grano del "colorado" es cosechado con el resto del arroz, perjudicando a su propietario debido a que el valor comercial del producto desmerece según la menor o mayor proporción de "arroz colorado" que contiene.

Es difícil dar una idea del enorme perjuicio que esta maleza molesta ocasiona por igual a los arroceros y a los molinos, y por el interés de la industria se imponen las inspecciones frecuentes de los arrozales para eliminarlo de nuestros suelos, o limitar su existencia al mínimo posible.

En la misma forma en que se eliminan del arrozal las plantas del "colorado", deben arrancarse también en lo posible las plantas que, por su crecimiento o aspecto diferente, sean fácilmente reconocidas como de otro tipo o variedad de arroz. Desgraciadamente mucha semilla de arroz contiene mezclas en mayor o menor proporción, lo cual es especialmente molesto y perjudicial cuando se encuentran en tales mezclas semillas de un tipo precoz entre las de una variedad tardía. En tales casos ocurre que se esparce en el suelo la mayoría del grano de la variedad temprana antes de que madure la cosecha principal, ocasionando, además del mucho desperdicio, nuevas mezclas en el mismo terreno, si se lo dedica al arroz nuevamente al año siguiente.

Las demás atenciones de cultivos de un arrozal dedicado a la producción de semilla son similares a las de la rutina común en un sembradío donde no falte el agua hasta cerca del período de su maduración. Al realizar la cosecha se deben desechar las panojas con granos de maduración imperfecta, de las cuales se suele encontrar, bajo condiciones normales, un porcentaje menor que en otros arrozales, debido a la mayor cantidad de luz y de aire que han recibido las plantas. En tiempo húmedo, las panojas cosechadas deben ser transportadas inmediatamente al galpón o a una parte alta y abrigada para orearlas antes de la trilla. De lo contrario, y si se las deja en el mismo arrozal desaguado, corren el riesgo de ardersse o enmohecerse con el tiempo continuamente húmedo, lo que influiría para comprometer la viabilidad y las cualidades germinativas de la semilla. El grano trillado y aventado requiere los mismos cuidados que el arroz bruto, es decir, una vez bien oreado, debe guardárselo en un lugar fresco y de buena ventilación, seguro contra los roedores.

Recomendamos, pues, a los agricultores, dice el ingeniero Schultz, que dispongan del

terreno y de los elementos adecuados, se reserven una parte de sus arrozales, proporcional a sus necesidades de semilla para la próxima siembra, para la producción de una semilla pura y de excelente germinación. Además, es de esperar que otros se dedicarían francamente a la producción de semilla de arroz para la venta, especialmente de las variedades de mayor aceptación industrial como el Blue Rose, Fortuna y Japonés. La producción de arroz para semilla no es inferior en cantidad a la de otros arrozales de consumo y su valor es muy superior al del arroz común en cáscara.

Para terminar, recordamos a los arroceros de toda la provincia de Tucumán que la cosecha del arroz es proporcional al número y a la eficacia de los desyerbes practicados. La mierma en la producción del arroz y en su valor está en proporción directa al mayor o menor número de malas yerbas, inclusive el "arroz colorado", que el arrocero permita crecer en su arrozal.

La irrigación del arrozal

Elemento casi tan necesario como la tierra para un arrozal lo constituye el agua. De la disponibilidad y graduación de ésta en el cultivo, depende gran parte del éxito de la cosecha.

¿Cuánta debe emplearse? Un perito en la materia, el doctor Polo Poli, al ocuparse de la irrigación del arroz en Egipto, publica los siguientes informes:

No existen datos oficiales sobre el consumo de agua resultante de la irrigación de los arrozales que se practican en Egipto, pero es posible calcularla con una aproximación suficiente.

En efecto, cada tarde el agua contenida en los arrozales es evacuada en los canales y renovada a la mañana siguiente. Esta alternativa se prosigue durante 4, 5, o 6 días, después de lo cual por un período de igual duración no se introduce más agua en el arrozal previamente lleno. Estas alternativas de vaciado y llenado se prosiguen durante la mitad del tiempo necesario a la vegetación del arroz.

Se puede calcular fácilmente la cantidad

de agua que sirve para llenar el arrozal, pues se conoce la altura de la capa de agua (8 a 10 cms.) que recubre la superficie. Cada hectárea exige 800 a 1.000 metros cúbicos de agua, que cada tarde son enviados a los canales. Estimando el período medio de la vegetación del arroz cultivado en Egipto en 150 días aproximadamente, se tendrá la cantidad total de agua consumida para la irrigación de una hectárea de arrozal durante los 75 días de irrigación efectiva, o sea de 60 a 70 mil metros cúbicos.

Tal volumen de agua sugiere al autor la idea de modificar el sistema actual de utilización de agua. Al efecto cita el empleado en España o Italia, que consiste en dejar el arrozal siempre cubierto de una capa de agua, de una altura constante y en regular la entrada y salida del líquido, de manera de no introducir en el campo más que la cantidad

justa de agua necesaria para compensar las infiltraciones en el subsuelo, la evaporación durante el día y la leve corriente que debe mantenerse para evitar el estancamiento. Con tal sistema, aplicado desde hace tiempo en Italia, no se necesita más que un consumo de 2 litros y $\frac{1}{2}$ de agua por segundo y por hectárea para tierras de permeabilidad mediana, o sea alrededor de 30.000 metros cuadrados de agua por hectárea durante los 150 días de vegetación.

NOTA: El trabajo precedente, tomado de "La Chacra", pareciera disonar con nuestra línea de actividad fundamental: La Cafetalera. Lo hemos acogido, no obstante, por el valor que al cultivo del arroz le presta la carencia y consiguiente encarecimiento de ese artículo de primera necesidad en la alimentación del país.

ABONO PARA CAFE

"HILL"

Riensch & Held

con 25^{0/0} de Guano concentrado

Es el fertilizante de mayor consumo

Es un abono completo

Es el abono de confianza

Dirigirse al Instituto de Defensa del Café de Costa Rica o directamente al Agente:

F. FUHRMANN

Apartado 570 — San José, C. R. — Teléfono 3218

Oficina: Altes Royal Bank of Canada

El café del Brasil y la competencia de las Colonias francesas

Por Fajardo da Silveira

Por muy desalentadoras que sean las perspectivas que presenta el mercado mundial de café, no hay motivo para que se llegue a pensar que los competidores estén ocupando nuestro lugar en condiciones tales que dentro de poco tiempo nada haya de quedar de los cultivos de café brasileiro. Eso es lo que hemos procurado demostrar en los comentarios que llevamos hechos habiendo principiado por el mayor enemigo colonial de nuestro café, no en lo que se refiere a calidad sino a cantidad, ya que nada tenemos que temer de las colonias desde luego que, como hemos visto, dichas colonias sólo podrán producir cafés de variedades inferiores como Robusta, Indoné, Liberia, Excelsa, Kouillon y otras más.

Después de habernos referido a las Indias Holandesas vamos a tratar de las colonias francesas.

En el examen de la producción de

café franceses podríamos comenzar por la Isla de Madagascar, que es, como se sabe, la mayor productora de café colonial de Francia; pero preferimos dejar ese examen para el final abriendo nuestro comentario con otras regiones tales como la Costa de Marfil, la Nueva Caledonia, el Camerún, el Togo, la Indo-China, etc.

Como principio de nuestro trabajo daremos desde luego el cuadro de exportación de café de las colonias francesas que es de cerca de 435.000 sacos de 60 kilos y veremos después si esa cantidad exportada en 1935 será bastante para atemorizarnos en cuanto a la suerte de nuestro principal producto de exportación, pues entonces tendremos que poner en juego los factores que entran en la apreciación de la materia para comprobar que no bastará una gran cantidad para que por sí sola constituya una amenaza para los demás países productores como el Brasil.

Como se verá del cuadro estadístico que presento, la producción de café en esas regiones no debe causar temores pues por la exportación se podrá determinar la cantidad de que se dispone calculando la producción.

La Costa de Marfil no puede cultivar el café de Arabia, pues tal variedad sería totalmente destruida por la Hemileia. Además, los cafetales de esa colonia sufren siempre las consecuencias de la enfermedad llamada "borer" en las raíces y la cual, en otras épocas, ha producido considerables daños en las plantaciones, destruyendo una

gran parte de los cafetales hace unos diez años.

El cultivo del café en la Costa de Marfil está distribuido entre europeos e indígenas. Los europeos, naturalmente, tratan de mejorar la calidad, lo que no ocurre con los indígenas. Aquellos procuran despulpar el café y hacen la colecta y lo secan siguiendo las modernas exigencias. Esas cantidades de café son, sin embargo, relativamente pequeñas en comparación con las que producen los indígenas, lo cual, por sí sólo, es bastante para destruir cualquier hipótesis de amenaza a nuestro mercado.

**Exportación de café de las Colonias francesas durante el año 1935
en toneladas de 1.000 kilos**

COLONIAS	1935	1934
Africa Ecuatorial francesa	931	663
Camerón	1.368	606
Togo	117	64
Costa de Marfil	5.184	2.605
Dahomey	55	71
Guinea	55	53
Madagascar	15.529	14.336
Guadalupe	270	277
Martinica	47	33
Indochina	987	554
Nueva Caledonia	1.312	1.062
Nueva - Hébridás	(1) 300	(2) 356
TOTAL.....	26.155	20.885

Notas: (1) Cifras aproximadas. (2) De las cuales 115 toneladas en fruto.

Tomando en cuenta las condiciones del clima, se comprueba que una gran parte de la expansión colonial sufre retrasos porque todos sabemos que la zona situada en el litoral de la Gui-

nea es insalubre, epidémica y en ciertas regiones hace imposible la vida del europeo, anulando en proporción considerable el desarrollo económico, de modo que no puede hacer sombra a una

industria agrícola como el café, que no hallará en otro país condiciones tan favorables como en el nuestro.

Indo - China

La situación del café en la Indo-China no es de las más favorables y por consiguiente no ofrece margen para considerar su producción como un negocio serio. Para dar una pequeña idea de lo que es eso, basta pensar y medir estas palabras del Presidente de la Cámara de Agricultura de Tonkin, al dirigirse al Ministro de las Colonias:— "Considero de mi deber llamar vuestra atención sobre la situación esencialmente grave en que se encuentran los plantadores de café de Tonkin".— Y referirnos con la atención que ella merece, a la apreciación del Embajador francés, Mr. Berenger, acerca de que los cafés de las colonias aumentan sus variedades más productivas con perjuicio de su propia calidad. Así es que cuando Francia consume el 81 % del café de Arabia, el 18% de Robusta y apenas el 1% de Liberia, la producción de las colonias es exactamente de 3-2 y 1, respectivamente, para los cafés de Liberia, Robusta y Arabia, o sea precisamente lo contrario de la preferencia del consumidor en la metrópoli.

El comercio francés está cansado de consumir cafés secundarios y no tolera los productos duros y ordinarios que proceden de las colonias; así se afirma en los órganos autorizados, que no tratan de ocultar el desagrado que las organizaciones comerciales sienten a ese respecto. Y todos sabemos que para comprar y vender no queremos sa-

ber sino una cosa: obtener el mejor precio, pues las restricciones que los Gobiernos establecen pueden ser, por una parte muy beneficiosa para la economía interna de cada nación, pero en nada favorecen los intereses de los comerciantes y más bien los colocan en condiciones de imponer fuertes restricciones.

Sacamos en conclusión de lo anterior, que exactamente los cafés que rechaza el mercado francés son los que sus colonias producen, en casi su totalidad, debido a los premios que se otorgan a los exportadores en atención o recompensa de la cantidad que exportan.

Togo

En Togo la siembra del café está limitada a ciertas regiones como la de Atalpamé, no habiendo posibilidades de que se extienda demasiado debido a una simple cuestión de topografía de la región.

En esa colonia el cultivo del café no está en manos de colonos europeos; es negocio de los indígenas y los europeos no se interesan en él pues las condiciones de la región no pueden despertar sus ambiciones de lucro.

El café cultivado en Togo es, como los demás cafés africanos, de calidad rústica, o sea inferior y baja. Se pueden citar variedades de café de Camerón y Robusta como los únicos que se cultivan en esa zona pues el Arábico está siendo sustituido por aquellos por razón de los estragos causados por la Hemileia y otras enfermedades. El Canefera produce una bebida comparada con el Palembang.

No son solamente las enfermedades

criptogámicas las que atacan en forma devastadora el café de Togo. Hay una plaga, un "borer" que arrasa los cafetales en una proporción calculada en el 90%, especialmente en los cafés nuevos hasta la edad de 4 años. Agréguese a lo anterior los estragos causados por el *Stephanoderes* y se tendrá una idea de que las enfermedades son los enemigos del café en Togo obligando una producción de tal inferioridad, que el propio mercado francés lo rechaza.

Camerón

Lo que se dice de Togo y demás colonias francesas en relación con las enfermedades y plagas, se puede repetir en cuanto a los cafés de Camerón de Nueva Caledonia, etc.

El cultivo de café en esa colonia data de unos diez años y cuenta con cerca de 3.000 hectáreas sembradas habiéndose adaptado los sistemas más apropiados para producir el mejor café posible. Con ese objeto la producción se ha organizado sobre sistemas de cooperativas que el Gobierno apoya en la forma que parece más oportuna para obtener las mejores calidades de café. El *Arabia* es tratado por sistemas de humedad; pero la *Hemileia* y otras epidemias no parecen dar margen para extender mucho los cultivos del Café del Camerón.

Nueva Caledonia

La Nueva Caledonia es una de las colonias de que la metrópoli espera mejores fuentes de producción de café. El *Arábico* y el *Robusta* son los cafés que se cultivan allá con mayor éxito, aunque el clima es favorable solamente en

tierras fértiles e irrigadas, que hacen posible el cultivo ventajoso, el cual es casi todo atendido por indígenas.

La *Hemileia* es un terrible enemigo de los cafetales de la colonia, lo cual no permite cultivar variedades más delicadas al paladar de los consumidores. Los arbustos atacados de *Hemileia* pierden su cosecha pues el grano se seca y cae; sigue un estado de debilidad tan grande, que el arbusto necesita tres o cuatro años para recuperar su condición de producción anterior y dar de nuevo buena cosecha.

De todas las pruebas realizadas para combatir esa epidemia por las estaciones experimentales, se ha llegado a la conclusión de que la única forma de resistir es destruir la mitad de la cosecha de cada arbusto para que la otra mitad pueda desarrollarse bien. Eso no es, francamente, un procedimiento de cultivo que pueda afectar nuestros mercados pues nosotros podemos orientarlos como ya lo debíamos haber hecho, si no fuera por ciertos tropiezos que no hemos podido evitar.

La producción total de Nueva Caledonia es en la actualidad de poco más de 1000 toneladas.

El cultivo se hace con sombra y para eso se emplea una clase florestal, especie de acacia; pero ella misma es atacada por las plagas que se transmiten al cafeto, como sucede con la "enfermedad del filamento".

De cualquier manera que se examine el problema de la competencia de las colonias, lo que resulta es lo siguiente:

1.—Deseo manifiesto de hacer frente a la concurrencia del café del Brasil en los mercados mundiales.

2.—Preparación de los cafés africanos de modo que ellos puedan competir con nosotros en calidad y obtener esa ventaja.

3.—Imposibilidad de producir café de buena calidad en Africa, no obstante los mejores métodos adoptados, como son el tratamiento por humedad y despulpamiento o evaporación lenta.

4.—Presencia de plaga y enfermedades que hacen difícil, cuando no imposible, el cultivo económico del café de Arabia en las colonias francesas.

5.—Mano de obra torpe y lenta de parte de los indígenas y barreras opuestas a la mejor colonización europea debido a la agresividad de las regiones.

En tales condiciones, queda en pie lo que sigue y que se refiere a las colonias:—Producción de cafés de calidades ordinarias como el Liberia, el Indení, el Robusta, el Canéfora o el Kouillou y tantos otros híbridos, que las estaciones experimentales procuran lanzar al mercado como solución económica para las respectivas metrópolis, pero que no obtienen grandes resultados por cuanto la exuberancia de las tierras brasileras y su magnífico clima adaptable a las variedades delicadas de café, lo producen en cantidades que obtienen tanta o mejor aceptación que los cafés de Arabia y de otras regiones.

El Brasil no ha encontrado un com-

petidor peligroso en las colonias francesas ni en las Indias Holandesas. Todo lo que nos falta es organización, sea comercial o de producción. El comercio interno, además, está pasando por una crisis de inconstancia y agresividad que demanda medidas eficaces, que han de ser aconsejadas por técnicos en la materia. Los agricultores pueden producir las mejores calidades de café fino, que tendrán que competir con los demás vencedores. Hay que buscar los procedimientos para obtener las ventajas; y esa es la única cuestión a que se reduce la actividad de los derrotistas, que nos ven en condiciones de inferioridad cada vez que se refieren al fantasma de la competencia que oponen productores de café colonial que la misma metrópoli rechaza, con ventaja para nosotros.

Oportunamente nos ocuparemos de estudiar la Isla de Madagascar para que el horizonte quede despejado, ya que dentro de una economía agraria perfectamente bien orientada, podemos tener la seguridad de que el Brasil tiene la supremacía del cultivo del café y la mantendrá mientras quede quien tome esa bebida en el mundo.

No hay peligro de que suceda con el café lo que sucede con el caucho, al menos en cuanto se refiere a las tierras africanas o asiáticas donde se cultiva el café.

[(Continuará)]

Con una pequeña contribución puede usted poner al más pobre a la par suya en cuanto a la curación del Cáncer y las úlceras rebeldes. No permita que sufran los demás por su falta de cooperación. Ayude usted abiertamente con su contribución, según el plan de recolección de la Junta de Caridad.

Un capítulo en la historia del café

Por Jorge Martins Rodríguez

Cuenta Sampson en su "Historia de Propaganda", que, fué un comerciante turco el que por primera vez llevó a Londres un poco de café; y agrega el mismo autor que a un sirviente de ese mismo negociante se debe el primer anuncio que se hizo en aquella capital y posiblemente en todo el Reino de la Gran Bretaña, acerca de las cualidades de la deliciosa bebida.

Ese sirviente, judío, de nombre Pasqua Rosee, abrió en Londres el primer café público en 1652, es decir, hace cerca de tres siglos; y aun cuando dos años antes de aquella fecha otro judío llamado Jacobs había abierto también "una casa del café", es lo cierto que Rosee fue el primero en apreciar las perspectivas de la vulgarización del uso del café, viniendo a ser por consiguiente, el Capitán de la legión, hoy numerosa, de propagandistas cuyos anuncios cubren los periódicos de todo el mundo.

En el Museo Británico se encuentra uno de los anuncios que Pasqua Rosee distribuía en Londres para la propagan-

da de su cafetería. Tal aviso se distribuía personalmente, de mano en mano, con la siguiente redacción:

"Las virtudes de la bebida del café, destilada y públicamente vendida por Pasqua Rosee. El grano o cereza llamado café, crece en unos pequeños árboles que se encuentran en Arabia. Es un producto simple e inocente que se transforma en bebida después de haberse tostado al fuego y moverse un poco en agua hervida y destilada. Cerca de media "pinta" produce una bebida que debe ser tomada una hora antes del primer alimento del día. Antes de esa hora, no debe tomarse nada. Es preciso servirla bien caliente, tanto como se soporte y su temperatura no afecta al paladar ni produce ampollas. Los turcos la beben como refresco y con esa bebida corrigen la acidez de su alimentación habitual, que consiste principalmente en frutas. Las cualidades del café son las de ser refrescante a pesar de ser también desecante pero no irritan como el "posset". Esta bebida llena el vacío de

estómago y estimula el calor interno con lo cual ayuda a la digestión. Estimula el espíritu y hace que el corazón palpita con mayor regularidad. Es buena contra la irritación de los ojos. Muy buenos resultados se obtienen manteniendo la cabeza en posición de recibir el vapor caliente del café que esté hirviendo. Alivia los dolores de cabeza, los resfriados y evita que pasen de la cabeza al estómago. Asimismo evita la tos y las afecciones pulmonares. Es excelente para prevenir y curar la gota, la hidropesía, y el escorbuto. Tenemos experiencias que nos permiten asegurar que es mejor que cualquiera otra bebida para las enfermedades propias de la infancia que se hallen atacadas de otros males de poca importancia. Es un remedio infalible contra el fastidio, la hipo-

condría y la neurastenia. Combate el cansancio físico y sirve de alimento al trabajo nocturno. Nos alejará del sueño por tres o cuatro horas. Obsérvese que en Turquía, donde se toma muchísimo café, son pocos los que sufren de gota, hidropesía o escorbuto y que su piel se mantiene admirablemente fresca y blanca. No es bebida laxante ni astringente. Preparada y gendida en Saint Michael's Alley, Cornhill, por Pasqua Rossee".

Hay actualmente muy pocos negociantes en café para el público que tenga algo que aprender, en sus actividades de propaganda, que no haya sido lujosamente expuesto por el judío Pasqua Rosse, hace nada menos que 285 años en la ciudad de Londres.

(Tomado de la Revista del Instituto de Café de São Paulo, Brasil.)

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.

La tierra también necesita alimentos

El hombre se sustenta con animales y vegetales, y no sólo el hombre, sino también los animales y vegetales se sustentan unos con otros recíprocamente y con distintas especies de los respectivos reinos naturales a que pertenecen. Y a la postre, todo va a dar a la tierra para servirle de alimento a ésta y poder así nutrir, a su vez, a sus propios hijos. Rotación eterna, transformación continua es esta vida nuestra.

Y como la fuente fundamental de nuestro sustento es la tierra, fuerza es ver que se mantenga fértil. Así lo ha reconocido el hombre desde tiempo inmemorial. El empleo del estiércol para ese fin se remonta quizás al origen mismo del arte de la agricultura. Desde remota antigüedad se analizaron y revelaron las propiedades de ese abono. Virtudes análogas les descubrieron los griegos y los celtas a la cal y a los desechos de la lana, y a los huesos y la sangre desecada. Pero, con todo, no fué sino en los comienzos del siglo XIX que botánicos y químicos emprendieron la in-

vestigación científica del fenómeno de la vida vegetal, dando ello por resultado el que por el año de 1840 surgieran los llamados abonos artificiales.

Tres tipos generales de abonos

Los abonos se dividen en tres clases generales: nitrogenados, fosfóricos y potásicos. Las sustancias contenidas en ellos les son indispensables a todos los vegetales y de ahí el que se les combine de tal o cual manera para producir lo que podría llamarse el abono ideal para cada caso.

Los nitrogenados pueden ser de origen orgánico (animal) o inorgánico (mineral). Las fuentes orgánicas son los huesos de los peces y de los animales terrestres y el excremento de ciertas aves marítimas, conocido con el nombre de guano. Una de las formas inorgánicas se obtiene por medio de la hidrogenación del nitrógeno (ázo) del aire, de donde resulta el amoníaco, el cual se convierte, a su vez, ya en úrea a base de sulfato de amoníaco.

(amoníaco) o ya en nitrato de calcio. La otra forma inorgánica es el salitre, esto es, nitrato de sodio, el que abunda en Chile.

Parece que los primeros abonos artificiales fueron los fosfóricos. El procedimiento que se emplea en su fabricación y que fué patentado en 1842, consiste, en lo fundamental, en combinar el fosfato de roca pulverizado, con el ácido sulfúrico. El fosfato de roca proviene de los huesos de billones de peces víctimas de la desecación accidental de sus habitaciones acuáticas y fosilizados a través de los siglos por la presión de gigantescas moles terrestres. En esas masas se han hallado en su estado original, vértebras y dientes de tiburones. Pero aún los huesos de los animales recién muertos pueden ser reducidos a fosfato. Otra fuente de fosfato es la escoria de minerales en que se hallan presente ciertas sustancias fosfóricas, y que se obtiene en las fundiciones de hierro.

En los abonos potásicos el elemento básico es, como su nombre mismo lo indica, la potasa. Esta puede ser o natural o artificial. Antes de la guerra mundial la potasa que se consu-

mía en casi todo el mundo provenía de Strassfort, en Sajonia, pero la guerra hizo que se explotaran las minas de otros países, y especialmente las de los Estados Unidos.

La preparación de abonos requiere procedimientos esencialmente científicos y harto complicados. En el curso de ella se mezclan en las proporciones que convenga en cada caso las sustancias nitrogenadas, fosfóricas, y potásicas; se muelen, pulverizan y cierran, y se empaca por fin en sacos el polvo resultante quedando así listo para ser esparcido por el terreno. Por raro que parezca, la sange seca es uno de los abonos más eficaces, a la vez que uno de los más caros, y las entrañas de los animales, desprovistos de la gordura, constituyen también uno de los principales ingredientes en la preparación industrial de los abonos.

Los abonos difieren entre sí casi tanto como las condiciones de la tierra y los resultados especiales que en cada caso busquen los agricultores, horticultores y jardineros. Es así que una sola fábrica produce más de 200 clases de abonos.

Costa Rica no puede quedarse atrás del adelanto de la civilización en el tratamiento del CÁNCER y las ULCERAS REBELDES. Ayudemos todos para que la Junta de Caridad tenga los fondos necesarios y construya la Clínica Moderna de Rayos X que cura el Cáncer y las Ulceras.

La situación económica **del país, vista por el** **Banco Nacional**

La situación general

La situación económica del país parece en general seguir la tendencia de mejoramiento registrada en 1936, no obstante lo cual se nota todavía algún estancamiento en las actividades de ciertos sectores económicos, que aún no han podido desprenderse de las consecuencias de la pasada depresión. En realidad la crisis última fué de una intensidad tan enorme, y sus consecuencias conmovieron tan gravemente la estructura económica y social del país, que además de económica bien puede afirmarse que la crisis fué también psicológica, afectando muy seriamente la mentalidad y el espíritu de toda la colectividad; por ello es muy probable que aún cuando mejoren las condiciones económicas y financieras de la Nación en forma apreciable, la depresión psicológica habrá de pesar aún durante mucho tiempo sobre el común de las gentes, agobiadas por el recuerdo ingrato de los últimos años. Puede ser que, a la larga, ese inconsciente pesimismo resulte un correctivo útil que

evite, en lo posible, las consecuencias de un exagerado espíritu de ilusoria prosperidad en los negocios, porque en realidad de verdad la situación internacional aún no permite apreciar el porvenir con suficiente tranquilidad.

La complicada situación política europea, unida a las condiciones económicas de ciertas naciones de ese continente, presenta indudablemente ciertas perspectivas peligrosas para el mantenimiento de la paz; y aun cuando se asegura insistentemente que la guerra es poco probable por ahora, no se sabe qué puede suceder cualquier día en una atmósfera tan cargada, en la cual una simple chispa como la de Sarajevo puede producir una conflagración que habrá de arrastrar en su torbellino al universo entero. Las restricciones y medidas especiales creadas alrededor del comercio internacional continúan entorpeciendo y dificultando la circulación de productos y capitales, cuyo libre mecanismo parece ser una de las condiciones necesarias para afianzar básicamente el mejoramiento

indudable que registra la estructura económica del mundo entero.

Somos uno de los más pequeños países del orbe, y por ello seremos arrastrados indefectiblemente por el movimiento económico y político de las grandes potencias; y mientras el ambiente en que ellas viven no se aclare completamente, no podremos forjarnos ilusiones acerca de nuestro porvenir.

Aparte de esas consideraciones, que deben tomarse como una llamada de atención, el espectáculo de nuestros negocios es, como dijimos antes, bastante halagüeño, en líneas generales, a pesar de que ciertos sectores de nuestra producción atraviesan todavía por una situación difícil.

Así, por ejemplo, la situación fiscal, que en nuestro medio es casi predominante, ha mejorado efectivamente comparada con la existente en 1936, y esta última, a su vez, representó un apreciable mejoramiento en relación con la de períodos anteriores. La deuda interna flotante, que en ciertos momentos llegó a pesar seriamente sobre el crédito fiscal, ha sido completamente pagada o consolidada en condiciones ventajosas para la Hacienda; hoy día el gobierno atiende sus obligaciones con puntualidad y prontitud, y ha pasado a ser un deudor de primera clase; ha prescindido de las operaciones de crédito mensuales que contrataba con los bancos para hacer frente a los gastos corrientes del presupuesto, porque sus propias entradas son suficientes para cubrir tales erogaciones, y con ello ha devuelto a los bancos comerciales sumas considerables, que podrán invertirse para alimentar las necesidades de la agricultura, la indus-

tria y el comercio; en una palabra, el Fisco opera en una forma completamente regular, sana, ordenada, que inspira confianza y da seguridad a los negocios, cuyas beneficiosas consecuencias en la situación general del país no es necesario ponderar, porque están al alcance de todos.

El comercio exterior, durante el primer trimestre del año en curso, ha aumenado en relación con el del mismo período de 1936 en un 24% de su valor y en un 3% de su volumen. Tales aumentos corresponden en su mayor parte al comercio de exportación; 37% en valor y 20% en volumen, en tanto que la importación, si bien aumentó en 1% del valor, disminuyó en volumen en un 18%. No es prudente realizar conclusiones en relación con este movimiento, porque nuestro comercio exterior, principalmente el de exportación, tiene grandes variaciones estacionales; en general el comercio ha aumentado en relación con 1936, aun tomando en cuenta las variaciones de los precios internacionales, que como se ve comparando los porcentajes del valor y del volumen, han subido sustancialmente.

El movimiento bancario, acerca del cual carecemos de base de comparación, parece ser bastante activo, a juzgar por las cifras que publica la Superintendencia de Bancos, que registran un positivo aumento en casi todos los rubros de sus balances mensuales: los Fondos Disponibles aumentaron en casi 5 millones de colones de Enero a Mayo de 1937, las Colocaciones en más de 1 millón, y los Depósitos en más de 4½ millones. El movimiento de cheques bancarios ha tenido un aumento enorme durante los primeros meses de este

año, superando en más de 10 millones de colones mensuales al término medio mensual del año 1936. Ha continuado el aumento del Medio Circulante, tanto en lo que se refiere al numerario en manos del público como al total de depósitos sujetos al pago por medio de cheques. También aumentó en forma apreciable la velocidad de circulación de los depósitos, y a juzgar por el movimiento de billetes deteriorados que llegan al Departamento Emisor para su canje, debe de haber aumentado también la velocidad de circulación del billete. Los cheques compensados en la Cámara de Compensación de San José igualmente presentan un aumento considerable con los compensados en el año pasado. En general, todas las cifras correspondientes al movimiento bancario del país son sustancialmente mayores que las de períodos anteriores y casi sin excepción han aumentado durante el curso del año.

Para concluir: si analizamos los principales hechos y datos numéricos referentes a las actividades económicas de Costa Rica, de consuno con aquellos que nos llegan de los principales países del mundo, y ponderando debidamente la opinión de los entendidos en estas cuestiones, manifestada en publicaciones bancarias y económicas, habremos de convenir que, en líneas generales y haciendo ciertas inevitables reservas, la situación general de los negocios parece mejorar decididamente, aun cuando se registren retrocesos parciales y hasta totales en ciertas actividades económicas. Esto es cierto también para Costa Rica; pero tanto para nuestro pequeño país como

para todos los demás, es necesario advertir que no parece haberse solucionado todavía los serios y graves problemas planteados durante el colapso universal de la última crisis, que aún permanecen en el primer plano del interés público ciertas cuestiones fundamentales, y que el cielo de la paz aún presenta grandes y negros nubarrones, que al desatarse sobre la tierra pueden arrasarse hasta con la misma civilización humana: por todo lo cual es prudente conservar todavía cierta dosis de pesimismo constructivo, para no ilusionarse demasiado con los buenos vientos del día, que mañana pueden cambiar radicalmente.

La situación bancaria

La Superintendencia de Bancos publica mensualmente un resumen de los balances de situación de los bancos comerciales, entre los cuales va incluido el Departamento Comercial del Banco Nacional. Aun cuando este resumen no comprende más que los grandes rubros de las cuentas bancarias del país, basta un ligero análisis acerca de las cifras en él comprendidas para poder formarse idea de la evolución registrada en el movimiento bancario de la Nación durante los meses transcurridos del año 1937.

Los Fondos Disponibles, que el 1º de enero ascendían a 21,5 millones de colones habían llegado el 31 de mayo a 26,2, lo cual equivale a un aumento del 22%; las Colocaciones, después de decrecer durante el primer trimestre de 27,1 hasta 26,2, subieron en abril a 26,4 y en mayo a 28,2; comparando mayo con enero, da un aumento de 1,1 millones, igual al 4%.

Los Depósitos, que comenzaron el año con 37,1 millones, aumentaron incesantemente mes tras mes, hasta alcanzar en mayo la cifra de 41,7; aumentaron, en consecuencia, 4,6 millones, algo más del 12%.

Todo el movimiento de cuentas registra un gran aumento de actividades; únicamente las cifras correspondientes al Capital y Reservas disminuyeron en medio millón de colones, a causa del cierre de la sucursal del Royal Bank of Canada, que cerró sus operaciones en los primeros días del mes de febrero de este año.

El cierre de la mencionada Sucursal, que se produjo por motivos internos de su administración, no se ha hecho sentir en absoluto en el movimiento económico del país; todas sus actividades fueron prontamente absorbidas por los bancos nacionales, y el aumento de operaciones de toda clase que representan las cifras arriba comentadas corrobora de modo terminante el ningún perjuicio que para el país significó el retiro del banco canadiense, cuyos negocios por otra parte, parece ser que habían venido muy a menos.

Medio circulante

El Medio Circulante que calcula el Banco Nacional está compuesto por el numerario en manos del público, que se considera como en libre circulación (ya que el que forma parte de la caja de los bancos comerciales en realidad no circula en el mercado) y por el monto de los depósitos bancarios sujetos al pago por medio de cheques, que constituye el "dinero de cuenta" o "circulante pasivo".

Movimiento de cheques

El aumento registrado durante 1937 en el movimiento de cheques bancarios ha sido bastante considerable; de 29,2 millones en diciembre ha subido a 35.6 en mayo, habiendo marcado en enero una cifra record con 40,4 millones de colones. Más o menos una tercera parte de esos cheques se compensan en la Cámara de Compensación de San José, y el resto es cobrado directamente por el público en las ventanillas de los bancos.

La velocidad de circulación de los depósitos bancarios, que calcula el Banco Nacional relacionando el promedio mensual de las cuentas corrientes de los bancos comerciales con el monto mensual de los cheques librados contra esas cuentas, ha aumentado también sustancialmente: el promedio mensual de 1936 fué de 1,01, en tanto que durante los meses transcurridos de 1937 ha subido más allá de 1.50, por término medio.

Numerario

La circulación de numerario, que hasta el año 1936, inclusive, era rígido, no teniendo casi fluctuaciones de ninguna especie, ha cambiado de fisonomía con la entrada en vigencia de las nuevas leyes bancarias. De acuerdo con el sistema flexible de emisión que da el Departamento Emisor, día a día se altera la suma de numerario en circulación, tanto la representada por billetes como la parte compuesta de moneda divisionaria de níquel y cobre: diariamente ingresan y salen de las arcas del Departamento billetes y monedas, en cambio de otras clases de nu-

merario o en virtud de las operaciones realizadas por el Banco, de modo que constantemente se altera la cantidad de numerario en poder del público y en poder del banco emisor. En general la tendencia durante el primer semestre de 1937 ha sido hacia el aumento en el total del numerario en circulación; mientras en diciembre de 1936 la circulación fué de 24,8 millones de colones, en junio ascendió a 27,2, lo que da un aumento de 2.4 millones, equivalente a un 10%.

Cabe observar que no toda esa suma está en realidad en manos del público, sino que buena parte del aumento registrado ha ido a aumentar las reservas en caja de los bancos comerciales; en efecto, el numerario en poder de los bancos era en diciembre último de 4.4 millones, descendió hasta 3.8 en abril, pero aumentó en mayo a 5.0, y debe de haber aumentado en junio quizás en un millón más; si esto es así, la libre circulación de numerario, o sea, el que está en manos del público, debe haber aumentado en muy pequeña proporción en relación con el que existía durante 1936.

Índice del Costo de la vida

Desde 1936 calcula el Banco Nacional un índice del costo de la vida, basado en el consumo de una familia de artesanos de San José. En un número próximo de esta Revista haremos una explicación detallada de su sistema de cálculo, número y clase de artículos considerados, elaboración, etc., etc. La fórmula usada en su cálculo es la clasificada por el Profesor Fischer bajo el número 53, su base es

el término medio del año 1936, los artículos comprendidos son 60, clasificados de acuerdo con los "cinco grandes grupos" usuales, y se elabora semanalmente en las Oficinas del Banco, tomando los precios de la ciudad de San José, que se ha considerado como un buen término medio del país entero.

En general la tendencia de este índice durante todo el año y medio en que se ha calculado ha sido ligeramente de alza, aún cuando nunca en la proporción con que, siguiendo la tendencia internacional de los precios, han subido los índices similares de otros países.

Se ocupa actualmente la Sección de Estadística del Departamento Emisor de recopilar los datos necesarios para el cálculo de un índice de precios al por mayor, y esperamos que para el próximo número de esta Revista estemos ya en capacidad de publicar sus resultados.

Las actividades del Banco Nacional

En un artículo especial que aparece es este mismo número comentamos someramente la nueva estructura legal del Banco Nacional, información especialmente destinada a nuestros lectores del exterior. En cuanto a la aplicación práctica de las nuevas disposiciones que atañen al Banco nos permitimos llamar la atención acerca de los balances que publicamos a continuación, comprensivos del movimiento mensual de cada uno de los tres Departamentos durante los seis meses que lleva el Banco Nacional de funcionar bajo su nueva organización. Cree-

mos que un breve análisis comparativo de esos balances será mucho más elocuente que todos los comentarios que pudiéramos hacer acerca de su buen funcionamiento, y dará idea cabal de los resultados hasta el momento obtenidos con la nueva organización bancaria de Costa Rica.

El Departamento Emisor, en su carácter de banco central de redescuentos, fijó el 1º de enero los tipos de descuento que rigen para sus operaciones de crédito con los bancos comerciales del país, tipos que no han tenido variación durante el semestre transcurrido, y que son los siguientes:

Para redescuento de documentos comerciales y agrícolas con plazo hasta de 90 días 5% anual.

Para redescuento de documentos agrícolas con plazo hasta de 180 días 6% anual.

Para préstamos a los bancos comerciales con plazo hasta de 90 días 5% anual.

Previo acuerdo con el Superintendente de Bancos, fueron fijados asimismo los tipos de interés que podrán pagar los bancos comerciales sobre sus depósitos, en la forma siguiente:

Sobre depósitos en Cuenta Corriente 1% anual.

Sobre Depósitos a la Vista 1% anual.

Sobre Depósitos a 6 meses 2% anual.

Sobre Depósitos a más de 12 meses 3% anual.

Sobre Depósitos de Ahorro a la Vista 3% anual.

Sobre Depósitos de Ahorro a más de 12 meses 4% anual.

El mecanismo del Fondo de Regulación de Cambios, ha sido manejado por el Departamento Emisor sin tropiezos de ninguna clase; el cambio sobre el dólar americano ha dejado de fluctuar violentamente como en los años anteriores, habiendo sido el tipo de ₡ 5,61 por U. S. \$ 1,00, fijado por el Departamento para compras, el que ha imperado totalmente en el país durante el semestre entero; esto le da al Colón una relación con el Dólar de \$ 0,17825.

El movimiento de divisas en el mercado nacional es completamente regular, no habiendo ninguna dificultad para obtenerlas con el objeto de hacer pagos en el exterior que no provengan de emigración de capitales. El mercado libre o "bolsa negra" de cambios ha perdido su movilidad, puesto que el precio del dólar en él, con pequeñas fluctuaciones se ha estabilizado alrededor de ₡ 5,66 por U. S. \$ 1,00. Las compras de oro hechas por el Departamento en estos seis meses ascendieron a 6.082 onzas finas, aproximadamente, que representan un valor de ₡ 1.200.000,00, que han entrado a formar parte del Fondo de Regulación de Cambios.

Las operaciones de los Departamentos Hipotecario y Comercial han seguido su corriente ordinaria, habiéndose manifestado bastante activa la demanda de crédito que ha sido atendida totalmente por el Banco, exceptuando aquella que no presentaba claramente un carácter reproductivo; como es natural, el Departamento Hipotecario ha dado preferencia a los préstamos para fines netamente agrícolas.

Algunas interesantes experiencias con el cultivo del cafeto en Puerto Rico

Experiencias efectuadas por la Estación Experimental Agrícola de Magaya, güez, Puerto Rico, y terminadas en 1934, en relación con los efectos de las diferentes intensidades de sombra sobre el cafeto, *Coffea arabica*, arrojan mucha luz sobre las ventajas o desventajas de la plantación de árboles de sombra en los cafetales.

En esta experiencia se cultivaron sin siembra alguna, ocho cafetos; se cultivaron otros ocho cafetos idénticos a los anteriores en una casilla de listones de madera en donde la intensidad de la luz solar se había reducido a la mitad; y en otra casilla de listones de madera se cultivaron otros ocho cafetos a los cuales se les excluyó dos tercios de la intensidad de la luz solar normal. Todos estos árboles fueron plantados en agosto de 1931, y en 1933 se recogió la primera cosecha. En el cuadro I indicamos la producción por árbol en las cosechas de 1933 y 1934.

El cuadro I demuestra que mientras los cafetos eran jóvenes una mitad de la intensidad de la luz normal mejoró los rendimientos, con relación a los de los cafetos más sombreados o dejados sin som-

brear. Pero en la segunda cosecha, cuando los cafetos eran más viejos y más grandes, los dejados sin sombra alguna, produjeron muchísimo más que los otros.

En el año actual (1935) los árboles que vegetan en plena luz solar produjeron un promedio de 6 libras de bayas frescas por árbol. Los que vegetan en la casilla de listones, donde la luz solar fué disminuída en un 50 por ciento, produjeron 3 libras por árbol. Aquellos otros a los que se les excluyó dos tercios de luz, produjeron, cada uno, 1 libra y 9 onzas.

La conclusión a que parece se debiera llegar tomando por base lo expuesto, es la de que en Puerto Rico el *Coffea arabica* debiera cultivarse sin sombra alguna.

Hay que tener en cuenta, sin embargo, que los árboles que vegetan sin sombra, aunque produjeron mucho más que los que vegetan con una mitad y dos tercios de sombra, se encuentran, manifiestamente, en mal estado fisiológico, y no se espera que vivan tanto tiempo como los sombreados. La conclusión que parece desprenderse de lo que dejamos manifestado, y del estado de los árboles en el momento en que escribimos, es que la exclusión de la

mitad de la luz solar afecta desfavorablemente los rendimientos. La luz solar completa, aunque aumenta considerablemente el rendimiento, afecta la salud de los árboles. Parece, pues, que un poco de sombra hace bien al cafeto, pero mucho menos que la que excluye la mitad de la luz normal.

Rendimientos de la variedad Columnaris y de la variedad Portorriqueña Coffea arabica.—En 1931 se emprendió, un experiencia, en la referida Estación, para determinar los rendimientos de la variedad arábica Columnaris con relación a los de la variedad *Coffea arabica* cultivada en Puerto Rico.

En 1935 se habían recogido los frutos de los árboles de estas dos variedades, cuyos rendimientos se indican en el cuadro II.

Según se observa en el cuadro II, la diferencia en los rendimientos de ambas variedades fué insignificante.

La resistencia de la variedad Columnaris a la podredumbre de la raíz.—En Puer-

to Rico occidental existen dos tipos de podredumbre de la raíz que atacan al café atábico. Una de éstas se llama "podredumbre blanca", y la causa, al parecer, un honguillo que todavía no ha sido identificado; la segunda, la "podredumbre negra", es causada por el honguillo *Rosellinia bunodes*. Rafael A. Toro, de la Universidad de Puerto Rico, en algunos de sus estudios efectuados en pleno campo, observó que donde la variedad Columnaris había sido plantada intercaladamente con la variedad portorriqueña, la primera no había sido atacada por la podredumbre de las raíces, en situaciones donde la variedad portorriqueña estaba sumamente infestada. De esto, dicho investigador coligió que la variedad Columnaris es más resistente a las expresadas podredumbres.

La Columnaris es mucho más alta, tiene un poco más grandes las hojas y los árboles son de aspecto más robusto que los de la variedad portorriqueña. Parece, pues, que a la variedad Columnaris debería continuar estudiándose.

CUADRO I. — Producción media por cafeto.

CLASES DE SOMBRA	1933	1934
	Onzas	Onzas
Un tercio de la luz solar.....	3.7	25
La mitad de la luz solar normal.....	9.9	48
No soubreados — luz solar normal.....	3.7	96

CUADRO II. — Rendimientos de las variedades Columnaris y *Coffea arabica*.

VARIEDAD	ARBOLES		Rendimiento medio por árbol
	Número	Peso total de las bayas Kilogramos	Kilogramos
Columnaris.....	50	61.696	1,234
Portorriqueño.....	50	61.540	1,231

(De "La Hacienda")

El abono y nuestros agricultores

Se ha dicho siempre que nuestros agricultores son refractarios al uso del abono para sus cultivos, toda vez que no creen en ellos, o que no encuentran justificada la inversión que esto exige, en relación con el aumento de producción.

Observando el movimiento que el tráfico de abonos ha tenido, ahora que el Instituto Nacional del Café tuvo el acierto de venderlos al costo y a largo plazo, podemos decir que eso de que nuestro agricultor es enemigo del abono, es sólo producto de una de las tantas leyendas que se forjan sin que nada las fundamente.

Lo que se puede decir es que nues-

tro agricultor necesita facilidades de medios para desarrollar la riqueza de sus tierras, pues por la general carece de recursos económicos que le permitan hacer todo lo que él quisiera, para mejorar sus cultivos y obtener así mejores rendimientos.

Lo que corresponde hacer es mejorar, o por mejor decir, ampliar ese plan de cooperación y hacer mayores facilidades para que esos abonos lleguen hasta el último, y el más modesto de nuestros agricultores, ya que con eso mejoraremos nuestra riqueza agrícola.

(Editorial de "La Tribuna", del 13 de julio de 1937).



Una de las zonas más fértiles del país para el cultivo del café es la de Moravia; y esta hermosa planta da una idea de las magníficas cosechas que allí se producen. Como se verá, las ramas han sido impotentes para contener la carga abundante. Digno de imitar es el cuidado que pone don Procopio Perras hasta ver su hacienda en tan buen pie; y he aquí cómo. la planta agradecida, recompensa admirablemente su efectiva labor

Cronología del café

- A. D. 900.—El famoso médico árabe Rhazes, fué el primer escritor que hace mención del café, bajo el nombre de "bunca" o "buncham".
- 1000.—El médico y filósofo mahometano Avicenna, fué el primer escritor que explica las propiedades medicinales del café, también bajo el nombre "buncham".
- 1258.—Sheik Omar, discípulo de Sheik Schadheli, fundador legendario de Moca, descubre por casualidad el uso del café como bebida.
- 1470-1500.—El uso del café como bebida se extiende de Meca a Medina.
- 1505.—El cafeto fué introducido por los árabes a Ceilán.
- 1510.—Fué introducido en Cairo, el café como bebida.
- 1511.—El Gobernador de Meca, Kair Bey, dicta un decreto condenando el café, y prohibiendo su uso como bebida. El sultán del Cairo revocó esta prohibición.
- 1517.—El Sultán Selim I, después de conquistar a Egipto, lleva el café a Constantinopla.
- 1524.—El cadí de Meca cierra los cafés públicos por motivo de desórdenes, pero permite el café en casas particulares. Su sucesor autoriza la re-apertura de cafés.
- 1530.—Fué introducido en Damasco, el café como bebida.
- 1542.—A solicitud de una favorita de la corte, Solimán II prohibió el uso de café como bebida, medida que no tuvo efecto.
- 1573.—El médico y botánico alemán Rauwolf, fué el primer europeo que hizo mención del café.
- 1615.—Fué introducido a Venecia, el café.
- 1616.—El primer café fué llevado de Moca a Holanda por Pieter van dan Broecke.
- 1623-27.—Francis Bacon en su "Historia Vitae et Mortis" (1623) habla del "caphe" de los turcos; y en su "Sylva Sylvarum" (1627) dice: Tienen en Turquía una bebida que llaman "caffa", hecha de un grano del mismo nom-

bre, negro como el hollín y de fuerte aroma. Esta bebida conforta el cerebro y el corazón, y favorece la digestión.

- A. D. 1625.—Se usa en Cairo por primera vez el azúcar para endulzar el café.
- 1637.—La bebida del café se introduce a Inglaterra por Nathaniel Conopios, estudiante de Creta en el Balliol College, Oxford.
- 1640.—El mercader holandés Wurffbain ofrece en venta en Amsterdam el primer cargamento comercial de café, de Moca.
- 1644.—P. de la Roque de Marsella introduce el café a Francia habiéndolo traído de Constantinopla.
- 1645.—Se generaliza el uso del café en Italia.
- 1645.—Se abre el primer Café en Venecia.
- 1650.—Jacobs, judío, abre el primer Café en Oxford, Inglaterra.
- 1650.—Se introduce el café a Viena.
- 1652.—Aparece el primer aviso impreso de café en inglés, en forma de cartel que aclama "las virtudes del café como bebida".
- 1657.—Jean de Thévenot introduce el café privadamente a París.
- 1658.—Inician los holandeses el cultivo del cafeto en Ceilán.
- 1660.—Se lleva a Marsella procedente de Egipto, la primera carga de café.
- 1663.—Se inician importaciones regulares de café de Moca a Amsterdam.
- 1668.—Se introduce el café a Norte América.
- 1669.—Soliman Aga, embajador turco, introduce el café públicamente a París.
- 1670.—Se introduce el café a Alemania.
- 1672.—Pascal, un armenio, vende por primera vez café en las ferias de St. Germain de París.
- 1674.—Se introduce el café a Suecia.
- 1675.—Carlos II ordena cerrar todos los cafés de Londres considerándolos como sitios peligrosos. El año siguiente fué revocada esta orden por solicitud de los comerciantes.
- A. D. 1679.—Queda sin efecto una tentativa de parte de los médicos de Marsella, para desacreditar el café por razones puramente dietéticas; el consumo asume tales proporciones que los comerciantes de Lyon y Marsella comienzan a importar el grano en grandes cantidades del Levante.
- 1679.—Se abre el primer café en Alemania por un mercader inglés en Hamburgo.
- 1683.—Se inicia la venta del café en Nueva York.
- 1683.—Kolschitzky abre el primer café en Viena.
- 1685.—Se recomienda el café au lait por un médico de Grenoble.
- 1686.—John Ray uno de los primeros botánicos ingleses alaba y enaltece las virtudes del café en su tratado científico "Universal Botany of Plants" publicado en Londres.
- 1686.—Se abre el primer café en Ratisbona, Alemania.
- 1689.—Francisco Procope abre el primer café francés en París.
- 1689.—Se abre el primer café en Boston.

- 1694.—Se abre el primer café en Leipzig.
- 1696.—Se abre el primer café en Nueva York.
- 1714.—Se presenta a Luis XIV de Francia un cafeto, cultivado de la semilla de la planta recibida en los jardines botánicos de Amsterdam, planta que se cultiva luego en el jardín de plantas de París.
- 1715.—Se introduce el cultivo del café a Haití y Santo Domingo.
- 1721.—Se abre el primer café en Berlín.
- 1723.—Se inicia el primer cafetal en la colonia portuguesa de Pará, Brasil, con plantas traídas de Cayena, (Francesa), lo que resulta un fracaso.
- 1730.—Los ingleses traen el cultivo del café a Jamaica.
- 1732.—Se publica en Leipzig la célebre Cantata al café de Bach.
- 1740.—Se introduce el cultivo del café a las Islas Filipinas de Java, por misioneros españoles.
- 1748.—Don José Antonio Gelabert introduce el cultivo del café a Cuba.
- A. D. 1755.—Se introduce el cultivo del café a Puerto Rico y Martinica.
- 1760.—Se siembran en el territorio colombiano las primeras matas de café traídas de las Antillas Francesas.
- 1761.—Queda libre el café de impuestos aduaneros en el Brasil.
- 1770.—Se emplea por primera vez la achicoria con el café, en Holanda.
- 1770-73.—Se inicia el cultivo del café en Río, Minas y Sao Paulo.
- 1775.—Se inicia el cultivo del café en Antioquía, Colombia.
- 1777.—El Rey Federico el Grande de Prusia promulga su célebre manifiesto sobre café y cerveza, recomendando el uso de la última en lugar del primero, para las clases proletarias.
- 1779.—Navarro, un viajero español, introduce el cultivo del café a Costa Rica.
- 1781.—El Rey Federico el Grande de Prusia establece centros para tostar café en Alemania, y declara que el negocio del café es monopolio del Gobierno; prohibiendo a la clase proletaria el derecho de tostar café en sus casas.
- 1784.—El cultivo del café fué introducido de Martinica a Venezuela.
- 1789.—El primer cargamento exportado de Venezuela fué de 233 sacos.
- 1790.—Se aumenta el derecho aduanero del café en los E. U. de América, a \$0.04 por libra.
- 1800.—Se emplea la achicoria como sucedáneo del café en Holanda.
- 1808.—Se inicia el cultivo del café en Cúcuta.
- 1809.—El café se convierte en artículo comerciable en Brasil.
- 1812.—Se aumenta el derecho aduanero del café en los E. U. de América a \$.10 por libra.
- A. D.—1824.—Se dicta la Ley de 18 de Mayo de 1824, eximiendo a las plantaciones de café que se establecieron en Colombia del pago del diezmo eclesiástico, gracia que también se extendió a las plantaciones de cacao y de añil.

- 1825.—Se introduce el cultivo del café en Hawai de Río de Janeiro.
- 1834.—La entonces República de Nueva Granada, hoy República de Colombia, hace al exterior las primeras exportaciones apreciables de café.
- 1852.—Se introduce de Cuba el cultivo de café al Salvador.
- 1872.—Se suprime los derechos aduaneros de la importación del café a los Estados Unidos de América.
- 1875.—Se introduce el cultivo del café a Guatemala.
- 1877.—Se concede la primera patente alemana para una máquina tostadora de café en Berlín, a la casa G. Tubermann & Sohn.
- 1878.—Se introduce el cultivo del café al Africa Central Británica.
- 1880.—Se emplean por primera vez empaques de papel para el café.
- 1882.—Se concede una patente alemana a Emil Newstadt de Berlín, por su máquina para extraer café.
- 1882.—Inicia sus operaciones la bolsa de café de Nueva York.
- 1887.—Se introduce el cultivo del café a Tonkin, Indochina.
- 1887.—Se instalan las bolsas de café en Hamburgo y Amsterdam.
- 1890.—Se inician las bolsas de café en Amberes, Londres y Rotterdam.
- 1901.—Se introduce el cultivo del café al Africa Oriental Británica de la Isla Reunión
- 1902.—Se introduce a Java el café Robusta, del jardín Botánico en Bruselas.
- A. D. 1905.—La Kaffee Handels Aktiengesellschaft de Bremen, obtiene una patente alemana por su procedimiento para extraer la cafeína del café.
- 1906.—J. Washington, un químico americano (nacido en Bélgica, de padres ingleses) y que reside en la ciudad de Guatemala, inventa un café soluble refinado.
- 1906-7—Brasil produce la enorme cosecha de 20,190,000 sacos, y el estado de Sao Paulo inaugura un proyecto para valorizar el café.
- 1908.—Brasil inicia una propaganda para el café en Inglaterra, suministrando los fondos a una compañía inglesa, organizada con ese fin.
- 1910.—Se introduce por primera vez el café libre de cafeína a los Estados Unidos de América, con el nombre de Dekafas, cambiado más tarde por el de Dekofa.
- 1914.—Se organiza en Nueva York la Kaffee Hag Corporation con un capital de \$ 1,000.000 para explorar el negocio originario de Alemania, de vender el café sin cafeína.
- 1915.—Se inicia en los Estados Unidos una propaganda a un costo de \$ 1,000.000 con la cooperación de los productos brasileños y varias asociaciones cafetaleras de ese país.
- 1922.—La legislatura de Sao Paulo, a solicitud de la Sociedad Promotora da Defensa de Café aprueba un proyecto que aumenta los impuestos de

exportación sobre el café de Santos, a 220 reis por saco, a fin de poder continuar la propaganda en favor del café en los Estados Unidos de América, durante tres años más.

La producción mundial de café por año sobrepasa generalmente un millón de toneladas. Si todo el café producido se preparara en la agradable bebida que tomamos por la mañana, habría café suficiente para abastecer a cada mortal de la tierra son sesenta tazas por año o sean unos noventa billones de tazas. En libras la producción anual de café excede la estupenda cifra de dos billones y medio. Para darnos una idea de lo que representa esta cifra supongamos que la producción mundial de café se empacara toda en paquetes de una libra, y tendríamos una línea suficientemente larga para llegar hasta la luna. Si se dejara el café en sus sacos de empaque original, el total 18,450,000 sería suficiente para formar un pavimento de seis pies de anchura, que cruzara completamente los Estados Unidos del Norte, y sobre el cual un caminante podría andar durante más de cinco meses, a razón de veinte millas por día.

El café no es un simple estimulante, es un alimento de importancia; pero para ello debe ser tomado puro y de la calidad más fina.

La Isla del Coco

Por Ricardo Jinesta

La isla misteriosa del Coco (o de Cocos, como antiguamente se la llamó), sobre la cual Costa Rica ejerce soberanía desde 1832, está en el Océano Pacífico, a los 5° 32' 43" de latitud boreal y a los 87° 02' 31" de longitud W. de Greenwich (bahía de Chatham), según los cálculos verificados durante los años 1889 y 93 por Le Chapelain. La variación magnética es de 8° 23' 49".

Entre la punta Colnett, que está al N. y el cabo Dampier, al S., hay 7.6 Kilómetros. Al E. está el cabo Atrevido; y al O., la Punta Lionel. Entre éstos, la distancia es de 8.3 Kilómetros. La menor es de 3.1 kilómetros entre la boca del Arroyo del Genio en la bahía de Wafer y la bahía Inútil, hacia el S. E.

Según H. Pittier, la superficie es de 46.6 Km². (unas 5.000 hectáreas), con un desenvolvimiento de costa de 24.5 Kilómetros. Dista de Cabo Blanco (en la península de Nicoya), 263 millas; de Puntarenas, 300; de Salsipuedes, (en Osa), 264. Su posición y naturaleza habían sido determinadas en 1791 por las corbetas españolas "Descubierta" y "Atrevido".

La primera carta hidrográfica fue levantada por Edward Belcher en 1836. El rectificó la posición geográfica de la isla; determinó la variación magnética y levantó el plano de la costa que figura hoy en los mapas marinos, señalando también por primera vez la nomenclatura. Luego hicieron rectificaciones Gissler y Passmore en 1895, registrándose referencias importantes al respecto en la Memoria de Guerra y Marina de Costa Rica de 1894-5. También, la Oficina Hidrográfica de los Estados Unidos ha colaborado en el aporte de datos sobre el particular. La Armada Británica tiene referencias muy completas sobre esa isla; así como el Departamento de Estado Americano. El último mapa de la misma, levantado por oficiales de la marina americana, está revisado hasta Junio de 1937; y se basa principalmente en estudios de los ingleses de 1838; de los pescadores americanos de 1891; y de los franceses de 1889.

En los mapas todavía no está bien determinada la situación S. de la isla; y los investigadores marcan esa región "unchartered" (no planeada). La isla tiene, en general, la forma de un

rombo; y no puede ser abordada fácilmente a causa de las grandes rocas que se alzan junto al mar y de las fuertes corrientes que la azotan, exceptuadas las dos bahías principales.

Al O. están las puntas Duplicado, Montealegre, Rodríguez, Barreto y Turrialba. Al E., el cabo Descubierto y la punta Pacheco. Al S. la bahía Yglesias. La isla tiene a su alrededor muchos islotes, como los llamados Pájara, Piedra Sucia, Lara, Dos Amigos, Rafael, Juan Bautista, Montagné y Ulloa. El principal es el de la Nuez, cerca de una punta y que cierra en un extremo la bahía de Chatham. Las Agujas, una punta al N. E. de la isla.

El suelo es sumamente quebrado, según un esbozo del Capitán Passmore; y así lo confirmaron Pittier y Alpizar, exceptuando la parte del Norte. Las cuatro quintas partes de la isla están "en punta", con declives tan empinados que los árboles crecen casi en ángulo agudo. El Monte Yglesias, hacia el S. de la isla, tiene 645 metros de altura (otros dicen 675 metros); y junto a la pequeña bahía "Sombrero de Azúcar", hay un cerro de 300 pies. Hay también un cono de tierra, de 1574 pies de altura, hacia el S.

La tierra, roja y negra, es muy pobre en humus y poco aparente para la agricultura, pero parece adecuada para pastos. Pittier aconsejó no hacer cultivos en la isla para que no se perdiera la capa vegetal que tiene.

La temperatura media es de 25 centígrados, con pocas variaciones entre una estación y otra. Llueve mucho en la isla, que está casi siempre saturada como una esponja. Dista del Ecuador 5°, razón por la cual la abaten

fuertes tempestades. Tiene muchos riachuelos, algunos de los cuales se juntan antes de llegar al mar. La abundancia de aguas se explica por la continuidad de las lluvias, la humedad atmosférica que casi anula la evaporación y impermeabilidad de las rocas. Hacia el N. hay mucha agua potable. Al S. del Monte Yglesias se encuentra una catarata de 425 pies de altura que puede desarrollar 100 HP, según dato del Ingeniero don Nicolás Chavarría (q. de D. g) Lionel Wafer habló de un lago en el centro de la isla, pero no fué confirmada esa aseveración.

La isla es casi inaccesible desde el mar, con excepción de la parte más septentrional donde están las bahías de Chatham y de Wafer (que es muy bella), separadas por la península del Presidio. La de Chatham está entre las puntas Conett y Pitt, al O. y al E., respectivamente; y los buques pueden acercarse hasta 600 metros de la orilla. Le llegan varios arroyos. En la bahía de Chatham las corrientes van hacia el N. y hacia el E., a una velocidad de dos nudos por hora. La corriente que vuelve de la isla es fuerte e irregular. La de Wafer está como a una milla de la anterior, hacia el O., pero es más angosta y menos favorable como fondeadero. Se atraca con ventaja por 14 brasas, cerca de la roca de Gissler. En la misma bahía desemboca el Arroyo del Genio. Del lado N. está protegida por un promontorio elevado. El clima no es muy favorable en esta bahía, donde dan calenturas.

De la bahía de Wafer hacia el S. hay un trecho de camino construido por Gissler en 1897, al año siguiente de haber hecho el que une las dos

bahías principales. El hizo plantaciones importantes en el valle cercano a la bahía de Wafer, donde construyó algunas casas. En el fondo de las dos bahías hay abastecimiento de agua potable.

Hacia el S. de la isla hay carbón mineral; y algunas rocas tienen huellas de metales diversos. Se le atribuye origen volcánico, aunque no carece de formación de sedimentos. Hay piedras del grupo de basaltos. En varios lugares se encuentran areniscos parecidos a los que hay en la bahía de Salinas y en otros puntos del litoral occidental de Costa Rica. Aparecen a veces capas de ceniza y tufas volcánicas. Las personas que han vivido en la isla no han sentido temblores, pero sí advirtieron en varias oportunidades fenómenos marítimos que hacen suponer la presencia de volcanes submarinos en sus vecindades.

Otras referencias geográficas sobre la isla pueden consultarse en las Cartas del Capitán R. Mc. Kartney Passmore, de 1899; y de F. Schrader, F. Prudent y E. Authoine. La línea de Cabo Atrevido a Cabo Dampier no está bien estudiada todavía.

En algunas publicaciones suele confundirse nuestra isla del Coco con otra pequeña, de igual nombre, que se encuentra frente a Panamá.

Las siguientes rutas de navegación, según un mapa político "Oceania-Pacífico", levantado por E. Girard, pasan cerca de la isla del Coco.

Islas Hawai (Honolulu) a Panamá.

Australia (Sidney) a Panamá.

Nueva Zelandia (Wellington) a Panamá. Pasa cerca de los Galápagos.

San Francisco Calif. a Panamá.

Viniendo de Valparaíso para California, la isla del Coco es la única donde hay agua potable.

En 1793 fué medida la isla por el Capitán Coiweit de la marina inglesa, aunque se equivocó según Passmore, pues hace aparecer que tiene una longitud de doce millas de SO. a NE. Según Vancouver (1795), resulta tener cuatro y media millas en la misma dirección; siendo hasta 1838 que llegó a rectificarse esa medida por el Capitán Edward Belcher.

Saliendo de Puntarenas, el "Veracity" tardó tres días y tres noches para llegar a la isla. La mejor época para arribar es de octubre a enero, pues entonces casi no hay huracanes.

Las partes occidental y meridional no han sido bien medidas, pues la costa es distinta de como aparece en los mapas y en los cuales figura la isla demasiado hacia el Sur. También es imperfecta la delineación de las costas occidental según el plano de Capitán Edward Belcher (1838), por faltarle varias entradas.

La isla sólo por Costa Rica ha sido ocupada; y está a 264 millas de Salsipuedes, que es el punto más cercano del Continente, según Passmore. El lugar más próximo a Panamá, que lo es Punta Burica, al Este de la línea divisoria, está a 30 millas más hacia el occidente. De Cartago a Golfo Dulce hay 166 kilómetros.

Es muy elevada la isla y el punto más alto está a 2,250 pies. Desde ese cerro, llamado de Yglesias, el terreno descende gradualmente hacia el N. y NE., hasta una altura de 1,500 pies; en dirección al mar, hacia el Norte, has-

ta una altura de 800 a 900 pies; bajando en la costa rápida y perpendicularmente y presentando en el lado occidental muchas rocas e irregularidades.

Desde el cerro citado y hacia el Cabo Dampier, en el S., el terreno descendiendo gradualmente, pero vuelve a presentar hacia el S. una costa rocallosa, cubierta de vegetación, y los peñascos que hay hacia el S. tienen por término medio una elevación de 500 pies.

El centro de la isla parece consistir en numerosos valles, con cambios repentinos de altitudes. No se halla un kilómetro plano, pero las laderas ofrecen condiciones adecuadas para ciertos cultivos. Según el contrato celebrado con Gissler, el lugar propio para población, que puede tener un kilómetro cuadrado de terreno plano, se encuentra al Noroeste de la isla.

Entre las bahías de Chatham y de Wafer la altura es de 700 pies, y de allí descendiendo el terreno hasta un valle al Sur de la bahía de Wafer, desde donde vuelve a subir hasta formar el cerro referido.

En la bahía de Chatham es poca la extensión de terreno para cultivos, con excepción de las laderas pues al N. el terreno empieza a ascender hasta el monte "Mora"; y hacia el Sur hasta el cerro "Primer de Mayo", dejando por todo apenas un cuarto de milla cuadrada. En esa bahía hay muy buena agua potable; y es muy difícil desembarcar con la marea alta, a causa de la fuerte marejada de la costa. Hay mucha leña. Esa bahía es segura, pero no debe anclarse a menos de siete brazas, pues el fondo es pedregoso y su-

cio, existiendo también mucha arena a once brazas, entre la punta Agujas y la punta Carrillo. Por lo demás, no hay peligros ocultos allí, ni entre la punta Mona y la isla Santamaría. La isla Libertad, que existe en la bahía, queda al NE. de la punta Carrillo. Hay mucha pesca pero casi sólo de noche. Hacia el Sur de la isla se encuentra una pequeña catarata accesible solamente por el mar, en la bahía Esperanza.

La bahía de Wafer no ofrece tanta seguridad para fondear, es más estrecha; y una embarcación grande tendría que hacerlo a 25 brazas, para encontrar espacio suficiente; una más pequeña puede fondear a 14 brazas, en suelo de arena. Si sopla viento SO. es más peligroso. Una fuerte marea entra en la bahía, disminuyendo el brazaje desde 14 hasta 2 brazas, en una distancia de 200 yardas. Se puede, sin embargo, desembarcar por un pequeño río que se halla al Oeste de la bahía, con la marea alta a causa de la profundidad del canal que se forma. Un lado de la bahía está formado por una costa arenosa, de un cuarto de milla de largo; y el opuesto de la costa es pedregoso. Los lados Este y Oeste están llenos de peñascos.

El paso entre la isla Irazú y la punta Gissler es seguro. Un peligro no señalado en los mapas existe al Oeste del cabo Dampier. Consiste en una pequeña roca que las aguas cubren en la marea alta y se encuentra en la ruta de las embarcaciones que van por el lado occidental de la isla.

Hay una bahía, la "Turrialba", que tiene hacia adentro una cascada que cae desde 450 pies. Se encuentra en

la isla mucha agua potable; y tiene varias cascadas. Recursos naturales, pocos. El agua es muy fría.

El Capitán Belcher encontró en la isla, según sus memorias, agua abundante, leña, cerdos, algunas calabazas, uvas, palmas, hule silvestre, maderas y señales de minerales, inclusive oro.

En 1894 llegaron con el Capitán Gissler unos diez colonos en el vapor "Costa Rica", de la Pacific Mail, que trabajaban a medias con el contratista. En 1895 según informe de Passmore, habían algunos cultivos cerca de Wafer. Encontró también almácigo de café, bayas de recino, frijoles, caña de azúcar, legumbres. El socio de Gissler se llamaba A. J. Ehlers, en la "Compañía de Agricultura de la Isla del Coco". Habían gastado alrededor de diez mil pesos, buscando el tesoro, y algo hallaron, según referencias.

Passmore hablaba de que al construirse los Canales, la isla sería un excelente depósito para carbón y se podría establecer un puerto de tránsito, principalmente para vapores que fueran al Perú y a Chile. Sugiere obligar a las Compañías de Vapores a solicitar permiso para tocar en el Coco.

La bahía de Chatham según Pitier (estudios de 1899), se abre hacia el NE. entre las puntas de Colnett y de Pitt, al Oeste y al Este respectivamente. Su profundidad hasta la ensenada, es de 600 metros. El islote de la Nuez abriga de los vientos. Los buques grandes pueden acercarse hasta unos 600 metros de la orilla. Hay un camino que va al antiguo presidio.

La de Wafer está como a una milla o dos kilómetros, al Oeste de la de Chatham. Adelanta más hacia el inte-

rior de la isla pero es más angosta; tiene poco abrigo y es menos favorable como fondeadero. Hay como 1.500 metros de playa arenosa.

Del lado N., de la de Wafer está protegida por un promontorio elevado, prolongándose por la isla "Cáscara" y que presenta la particularidad de estar atravesado por una estrecha endadura. Del lado Sur la costa se levanta en grandes acantilados. El fondo de la bahía, del lado Este, se continúa hacia el interior por un valle donde estaba la finca de Gissler.

El Monte Yglesias tiene 660 metros según Pittier. La isla es de naturaleza volcánica. La parte alta, hacia el extremo occidental, es menos quebrada y tiene algunos llanos. Hay filones cuartzíticos con indicaciones de metales. Gissler afirmó que había carbón mineral hacia el Sur.

La zona junto al mar está casi des poblada de árboles, en los lados N. y O. por la exposición a los vientos. Lo quebrado del terreno hace que sea poco favorable para cultivos intensivos y duraderos. Sería buena la isla para cría de ganado. Se producirían bien allí algunos frutos tropicales. Pittier no opina con establecer en la isla una colonia penal, pues estima que eso no sería un verdadero castigo para los penados. Diseñó un mapa de la isla.

El Capitán Passmore hizo por cuenta del Gobierno de Costa Rica un estudio hidrográfico del litoral de la isla, dejando concluido el levantamiento de la parte meridional de éste (1899). El Capitán francés Fradin hizo otro mapa en 1904.

Al Este de la bahía de Chatham hay un lugar adecuado para aterrizaje

de aeroplanos. Al Oeste se encuentra un potrero muy grande.

Dice el Ingeniero don Nicolás Chavarría en informe de 1899 que la bahía de Chatham, al N. E. de la isla, se encuentra situada, según las principales observaciones, cerca de los 5° 32' de latitud Norte y los 87° de longitud Oeste de Greenwich; que la isla tiene un área de algo más de 40 kilómetros cuadrados, calculada según los mapas que se han hecho, contorneando las costas por el mar, de los cuales es sin duda el del Capitán Passmore el más exacto y completo.

Cerca de la bahía de Chatham es donde estuvo el presidio cuando el Gobierno intentó hacer de aquella isla, una colonia penitenciaria; y por la bahía de Wafer se llega al lugar donde Gissler tenía establecidos sus cultivos y viviendas. Esta última bahía es la terminación de un estrecho valle en donde podrían, en un solo lote, habilitarse para cultivos, unas doscientas o trescientas hectáreas de terreno, si bien no plano en toda su extensión, con inclinación en su mayor parte que no impediría el cultivo. Aunque en el interior hay otros lugares planos, de mayor extensión tal vez, se cree que ese es el lugar más aparente para las construcciones a que obligaría el establecimiento de una colonia penitenciaria.

En el fondo del citado valle hay un riachuelo de agua potable, bien oxigenada por el largo curso y accidentado que sigue desde su nacimiento hasta el mar, al costado de la habitación de Gissler. El caudal no es considerable y es variable, según la estación. Puede contarse siempre con un volumen no menor de 400 litros por segundo.

La inclinación del terreno y la forma de los costados del thalweg se prestan para aumentar considerablemente sin mucho valor, la caída, de diez pies, que fué aprovechada por Gissler con una rueda hidráulica. Podría producirse en esta forma, con un gasto pequeño, una caída de cuarenta a cincuenta pies, con la cual se obtendría una fuerza efectiva de más de 50 HP; y hasta podría ser del doble, si se hace más arriba la toma de agua y se usa de tubería a presión para la conducción del agua matriz.

En la bahía de Wafer, como en toda la isla, hay para las obras de mampostería, materiales de construcción y elementos para fabricarlos. También se encuentra piedra adecuada para edificios, buena arena y arcilla; piedras calizas, y tajos de "puzolana", que son de origen volcánico.

Casi no hay maderas para buenas construcciones, exceptuando zapotillo y un árbol parecido al cedro. También se halla balsa.

El valle u hondonada citados son el asiento de la Colonia que fundó Gissler. Esa colonia se formó en una extensión de terreno como de 50 manzanas, según los datos de Gissler, cultivado con café en su mayor parte, maíz, frijoles, plátanos, caña, piñas, tabaco etc., pero este último en proporción reducida. Había en la colonia diez casas construídas por Gissler; siete en los cultivos y tres en una pequeña ensenada en la bahía de Wafer al Oeste de la desembocadura del riachuelo y en lugar llamado "El Pueblo de piratas" por haber sido, según parece, lugar donde hubo habitaciones de aventureros. Todas las casas eran confortables.

tables y hechas con pinotea y techo de hierro; ocupando una superficie cubierta cerca de 400 metros cuadrados. Más de 40 colonos podrían vivir en ellas.

Opina el Ingeniero N. Chavarría que es factible, sin mucho gasto, el establecimiento de una colonia penal. De la inspección que él hizo se desprende que la isla es de origen volcánico; y tiene tierras puzolánicas, de mucha importancia en las construcciones hidráulicas.

En las excursiones no se han encontrado productos minerales de riqueza suficiente para emprender en una explotación metalúrgica; se ha hablado, sin embargo, de minerales auríferos. Hacia la región meridional existe según Gissler, un yacimiento de carbón cuyas muestras fueron examinadas. No se trata precisamente de HULLA sino de un lignito bien formado; y podría ser de gran utilidad si el yacimiento tuviera la importancia que le es característica en los países carboníferos; pero la formación geológica de la isla demuestra que no puede tenerla, y

que la supuesta mina no ha de ser más que un depósito de lignito sin valor alguno, como los que se encuentran en diferentes lugares de nuestro territorio.

La posición de la isla y sus condiciones de aislamiento hacen pensar en la posible existencia de depósitos de guano, como en las otras islas del Pacífico, vecinas a las costas meridionales de América. El Ingeniero Chavarría encontró algo de estos residuos.

Don Anastasio Alfaro, en 1898 indica que la isla dista 264 millas de la tierra más próxima; tiene picos de 2.250 pies de elevación; cataratas de 425 pies; quebradas en todas direcciones, pequeños valles y lomas cubiertos de grandes árboles. El fué en el vapor "Poás".

El río "San José" está cerca del atracadero y tiene un pequeño estero.

En el Atlántico, en la Isla Guanaja (de Honduras), hay un jardín llamado "Jardín de Cocos"; y en San Lucas, una pequeña bahía, llamada "de Cocos" también.

SU COLON CURARA MUCHOS ENFERMOS!

*Ayude en el plan de recolección
de la Junta de Caridad.*

**Para que tengamos la clínica moderna de Rayos X para el
tratamiento del cáncer y las úlceras rebeldes.**

Principales beneficiadores y marcas
con que se exporta el café de Costa Rica

- | | |
|--|--|
| AGUA CALIENTE COFFEE Co.
OROSI O. C.
LAS MESAS ORO. AMSTERDAN.
J. R. R. B. | ATIRRO COFFEE Co.
ATIRRO C. W. W.
LA SUIZA. |
| AGUILAR B. ALEJO
EL SOL. | BANCO INTERNACIONAL DE
COSTA RICA
B. I. D. C. R. RIO SEGUNDO
LA FLOR.
TUIS B. I. D. C. R.
LA MARTA LONDON.
B. I. D. C. R. NARANJO. |
| AGUILAR B. RAMON
R. A. B.—A. | BEER SUCS. LUIS
L. B. W.
L. B. W. ALTURA. |
| ALVARADO CHACON FERNAN-
DO
C. O.
L. F. SAN RAFAEL TRES RIOS
S. A. SAN DIEGO. | BONILLA HERMANOS S. A.
R. B. TARRAZU A. CH. Co.
LOS FRAILES TARRAZU. |
| ALVARADO & CO. FELIPE J. S. A.
F. J. A. LA VERBENA.
L. H.
VERBENA. | BORBON CLAUDIA DE
OROSI LA NINA. |
| ALVAREZ GARCIA AMELIA DE
LOMBARDIA A. de A. G. | CAFETALERA DE PALMARES
C. D. P. |
| ANDRE ARNOLDO
M. M. h. | CAMPOS G. ABRAHAM
TILARAN G. A. C. |
| AQUIARES COFFEE Co.
A. L.
L. B. SAN FRANCISCO P. P.
R. & C. | CAMPOS OCTAVIO
O. C. R.
E. R. B. |

- CALDERON COTO FAUSTO
TILARAN F. C. C.
- CASTRO ERNESTO y ALFREDO
T. C. X.
SAN RAFAEL T. C. X.
- CASTRO F. O. ERNESTO
SANTA TERESITA.
SANTA TERESITA SUNRISE.
- CASTRO HERMANOS
LA LUISA SARCHI.
- CASTRO E HIJOS FLORENTINO
LA PACIFICA F. C.
LA DORIS F. C.
LA MARGOTITA F. C.
- CIA. BANANERA DE COSTA RI-
CA
PEJIVALLE.
- CIA. CAFETALERA DE ALA-
JUELA
J. F. S.
GUARARI HEIGHTS.
L. M.
P. P.
- CIA. CAFETALERA LA ISABEL
LA ISABEL.
CIA. CAFETALERA LA JULITA.
- CORDERO JUAN DE DIOS
J. D. C.
CORDERO LOS ANGELES.
TACARES SAN FRANCISCO.
- CIA. MERCANTIL E INDUS-
TRIAL ALVARADO JURA-
DO S. A.
J. S. ESPECIAL.
LA LAGUNA F. J. A.
J. & S. ESPECIAL.
- CREDITO HIPOTECARIO DE
COSTA RICA
LAS JOYAS.
JURAY
JURAY A. P.
- CRESPO SANTIAGO
I. SAN JERONIMO S. C.
- CHALLE SUCS. S. A.
SANTO DOMINGO S. D.
SAN L. VICENTE.
A. I. SANTO DOMINGO.
A. I.
- CHAVARRIA E. ALBERTO
A. Ch. E.
SAN MARCOS DE TARRAZU A.
Ch. E.
- CIA. AGRICOLA SANTIAGO S. A.
SANTIAGO C. M.
- DENT E HIJOS
J. DENT.
- DOMINGUEZ F. GERMAN
SAN ANDRES.
TARRAZU.
SAN G. D. ANDRES.
- ECHANDI ALBERTO
LA MIRAMAR ECHANDI LON-
DON P. A.
- ECHEVERRIA GUILLERMO S.
G. S. E. I. I. I.
G. S. E.
- ERNEST JOHN R.
CHIZ AMSTERDAN.
- ESCALANTE E HIJOS LUIS
£ LAS GEMELAS.
£ LA RONCHA R.

ESQUIVEL E HIJOS JOSE
J. E. LOS NIETOS.

ESQUIVEL E HIJOS NARCISO
LA URUCA N. ESQUIVEL.

ESQUIVEL ROBERTO
R. E. D. Y.
OROSI R. E.
EL MOLINO R. E. A.
A. A. A.

FARRER H. K.
SAN ANDRES TARRAZU H.R.F.
H.K.F.SAN ANDRES TARRAZU

FERNANDEZ FRANKLIN
F. F. P. MONTE CRISTO.
E. R. C. MERCEDES.

FLORENCIA COFFEE CO.
FLORENCIA.
FLORENCIA P. I.
P. P. P. FLORENCIA.

FLORES M. FRANCISCO
F. FLORES M.

FLORES M. GUILLERMO
G. F. M.
M. F. J. BARBA.

GONZALES F. FLORES
B. M. LA ESMERALDA
B. M. AMADO.
B. M. LA DELIA.

GONZALEZ F. ERNESTO
CARBONAL
MONTE BELLO THREE STARS
CARBONAL MONTE BELLO.

GONZALEZ LAHMANN HNOS.
OROTINA.
PETALUMA.
OROPESA A. G. S.

GONZALEZ MARCO A.
A. G. S.

GURDIAN JULIO A.
E. A. A. EL ESPINO.

GURDIAN MAX
M. G. MIRAMONTE.
LA GRANADILLA.

GIUSTINIANI Dr. ANTONIO
M. G. M. LAS DELICIAS.
F. N. MILLET.

GUTIERREZ ANTONIO
QUEBRADA AZUL.

GUTIERREZ R. ORONTES
NAVARRO O. G.
CARACOL S.

HACIENDA EL CERRO
EL CERRO.

HACIENDA DE CHITARIA
RODRIGUEZ.
B. E.

HERNANDEZ ANSELMO
A. H. A. RIO DE LA HOJA.
HEREDIA A. H. A.

HERNANDEZ JUANA VALERIO
v. DE
P. H. B. Otoño.
P. H. B.

HERNANDEZ S. ISIDORO
I. H. S. SAN ISIDRO.
I. R. E.
T. H. S.

HERRERA JOSE MANUEL.
J. M. H.

HESS SUCS. ALBERTO
LA LIMA.
ATLAS PRIME.

HUBBE SUCS. O. J.
O. J. H. LA CAJA.
LAS ANIMAS X. X. X. HAM.
BURGO.

- JIMENEZ MANUEL FRANCISCO LA FLORENTINA S. A.
M. F. J. CURRIDABAT LA FLORENTINA.
LA MARGOTITA F. C.
- JUAN VIÑAS SUGAR COFFEE
STATES CO.
L. & C. JUAN VIÑAS
F. T. JUAN VIÑAS.
EL SITIO—JUAN VIÑAS.
C. L.
L. B.
- KNOHR & CO. ERWIN
LA SILVIA POAS.
- KNOHR HERBERT
VOLCAN BARBA ESPECIAL
X. X. X. HAMBURGO.
LUNA VERÁ SAN FRANCISCO
RIO DESTIERRO ESTOCOLMO
- KNOHR HIJOS JUAN
ECHEVERRIA Z.
EL CARRIZAL.
- KNOHR & METGER
LOS ALTOS SAN ISIDRO.
VOLCAN POAS ESPECIAL.
- KOBERG & CIA.
KOBERG SUPERIOR.
M. R. HAMBURGO.
KOBERG.
- KOBERG S. MAX
KOBERG SUPERIOR.
KOBERG P. C. S.
- ELENA DE LOPEZ CALLEJA
RIO JUCO.
RIO JUCO A. B.
- LAS MESAS COFFEE CO.
LAS MESAS
P. P.
LAS MESAS P. 1 P.
- LA IBERIA STATES CO.
RIO DESTIERRO P.
ATLAS PRIME.
- LANCASTER C. H.
W L, LAS CONCAVAS.
- LEIVA V. JOSE
J. L. V. LA ELOISA.
LA ELOISA.
- LEON V. ELOY
E. L. V.
E. S. V. S. I.
- CACHI COFFEE CO.
A. W. & Co.—CACHI.
MARGARITA M. A.—CACHI
HEIGHTS,
C. W.
L. B.
- LONG MAY ERNESTINE
CANDELARIA M. E. L.
- LOHRENGEL C. W.
BELLA VISTA F. W. TRES
RIOS.
ANITA TRES RIOS.
MARGARITA TRES RIOS.
- LOPEZ CH. GREGORIO
GUAPILES G. L. Ch.
- MIGUEL C. LOPEZ MOLINA
LA BELLA C. H. D.
- MATAMOROS J. M.
SAN RAFAEL G. M. G.
SAN RAFAEL LA LILA.
- MONTEALEGRE FRANCISCO
SAN PEDRO F. M.
- MONTEALEGRE JUAN JOSE
TRES RIOS R. H.
LA CONCEPCION TRES RIOS
F. X.

- MORALES J. RAFAEL
R. MORALES J.
- MULLER FRANCISCO
ORIENTE F. M.
F. M. HAMBURGO C.
F. M. HAMBURGO P.
- NARANJO ESTATES CO.
P. J. A.
D. J. A. B. 1
- NIEHAUS & CO. GUILLERMO
LINDORA P.
ARAGON E. P.
W. N. CAMEJO.
W. N. VICTORIA.
AGRICOLA.
- NUÑEZ MANUEL J.
GUADALUPE.
- ORLICH & CO. F.
F. ORLICH.
F. ORLICH Z.
- ORLICH & HNO. F. J.
O. H.
- OROSI COFFEE CO.
MATAMOROS. OROSI
- ORTUÑO IDA B. v. DE
G. O. LA NELA
G. O. LA GERONA.
- ORTUÑO MANUEL
G. O. LA NELA.
- PERALTA JOSE MANUEL
ROSARIO J. M. P.
- PETERS RUDOLF
N. J. A. V. HAMBURGO.
R. P. SARCHI BREMEN
LAS TROJAS BREMEN.
SAN JERONIMO S. & C. HAM-
BURGO.
LAS TROJAS SUPERIOR
- PEREZ R. FEDERICO
F. P. R.
F. P. R. EL COYOL.
- PETERS WILHELM
RIO VIRILLA W. P.
- PINTO ENRIQUE
E. P.
SAN RAFAEL.
- PINTO HERNANDEZ HERMA-
NOS
PINTO & HNOS. TACARES
SAN FRANCISCO.
F. H. H. TACARES. SAN FRAN-
CISCO.
- PIRIE & PACHECO
L. F. T. Z. Z.
G. G. P.
J. R. R. I. F. J. P.
- PIZA BENJAMIN E. SUCS.
B. LEANING TOWER.
- PRENDAS JOSE
JOSE PRENDAS S. J. R.
- QUESADA D. RAFAEL
R. Q. D. ZAPOTE.
- RODRIGUEZ SIXTO
S. R. L.
- ROHRMOSER HERMANOS
PAVAS E. R.
EL PATIO.
LAS CIRUELAS.
LA FAVORITA. R. H.
- ROSEMOUNT ESTATES C^o
R. E.
ROSEMONT ESTATES Co.
- RUIZ E. JOSE
ZARAGOZA J. R. E.

- SCHROTER GUIDO VON
LA RAYA A.
LA RAYA S. D.
LA RAYA B.
- SEEVERS JORGE
LA EVA SAN FRANCISCO
P.G.S. ZETILLAL HAMBURGO
- SALAS C. ANTONIO
S. H. C. BARBA.
- SALAZAR CH. CARLOS
RIO PIRRO C. S. Ch.
LOS ANGELES C. S. Ch.
- SANCHEZ L. SUCS. JULIO
JULIO SANCHEZ L.
CLAUDIA.
LA RIVERA.
TRINA
- SANCHEZ LIDUVINA V. v. de
L. V. d S.
ESPECIAL.
- SINCLAIR A. F.
DUNCAN SINCLAIR FAIRMONT
WEST.
- SITTENFELD OSCAR
LA UNION C. S.
- SOC. ALVARADO CHACON
SAN DIEGO.
S. A. SAN DIEGO.
SAN RAFAEL TRES RIOS.
- SOC. ANONIMA INDUSTRIAL
SAN CRISTOBAL
S. A. I. SAN CRISTOBAL TA-
RRAZU.
- SOLERA JOSE DOLORES
LA ROSA J. D. S. Z. B.
- SOLERA O. JUAN MARIA.
J. M. S. R. LA GUARIA.
- SOLORZANO V. PEDRO.
P. S. V.
- STORREN JORGE VON
TAMBOR.
- SOLANO B. ADOLFO
A. S. B.
PAVONES.
A. S. B. I.
- TABORDA SOC. ANDRES A.
LA FLORESTA.
LA FLORESTA A. A. T.
- TREJOS FABIOLA
CANDELARIA T. T.2.
- TREJOS Q. FERNANDO
SABANILLA.
F.T. Q. SABANILLA.
- TREJOS JOSE JOAQUIN
J. J. T. LOS ANONOS.
- TOURNON SOC. ANONIMA
H. T. M.
H. & T.
H. T. .
SAN ISIDRO.
- UMAÑA J. TOBIAS
T. U. J. SAN MARCOS DE TA-
RRAZU P. P.
- URIBE LUIS
L. U. I R.
- URPI MARIO
MARIO URPI
- VALIENTE & Co. F. P.
V. & C.
BORDEAUX.
V. & C. BORDEAUX A. B.
- VALVERDE BENEDICTO
B. V. V. CALABACITAS.

- VALVERDE V. EDUARDO
E. V. V. ASERRI.
- VALVERDE E HIJOS MACARIO
M. V. M.
- VARGAS GABRIEL
G. V. SAN PEDRO Nº 1.
G. V. TARRAZU 1.
- VARGAS R. TOMAS.
LAS PALMAS.
- VARGAS SALAS RAFAEL
R. V. S.
- VASQUEZ & PACHECO
VASQUEZ & PACHECO.
V. & P.
- VILLAPLANA D. JOAQUIN
LA CONTESTANIA.
LA CONTESTANIA J. V. D.
- VINDAS C. JOSE.
N. J. A. V. SAN PABLO.
- VIQUEZ ISMAEL
I. V. A. A.
- VOLIO G. FEDERICO
F. VOLIO.
F. VOLIO ESPECIAL.
- WALLE CARLOS W.
CANDELARIA C. W.
- ZAMORA BENEDICTO
LA FLOR. B. Z. S. A.
LA FLOR.
- ZAMORA CH. TEODORICO
T. Z. Ch. ZURQUI.
- ZAMORA JOSE PROCOPIO
J. P. Z. RIO BERMUDZ E .
- ZAMORA V. IGNACIO
I. Z. V. SAN ANTONIO.
- ZAMORA Z. RAFAEL
R. Z. Z.
R. Z. Z. CAFE CARACOL P.
- ZELEDON CASTRO ROBERTO
J. Z. C.
MONTE REDONDO R. Z.
MONTE REDONDO.
- ZELEDON & CIA JORGE
J. Z. C. JORCO.
JORCO J. Z. C. CATALINA.
- ZELEDON G. RAUL
LA LEGUA R. Z. G.
- ZONTA ERNESTINA y de
ZONTA I. SAN FRANCISCO 1
ZONTA T.
- ZUMBADO BENJAMIN
B. ZUMBADO.
- ECHANDI & RODRIGUEZ
ESPECIAL LOS ANGELES E. &
R. HAMBURGO.
- PETERS & VINDAS
P. y V. HAMBURGO.
Sta. LUCIA ESPECIAL HAM-
BURGO.

Por su propia conveniencia vea que el plan de recolección de la Junta de Caridad se realice, para que tengamos la Clínica Moderna de RAYOS X para el tratamiento del CANCER y ULCERAS REBELDES, ayudemos así a hacer patria saneando el país y socorriendo a los que sufren.

Exportación de café de Costa Rica

de la Cosecha 1936-37,
en kilos peso bruto

NACIONES DE DESTINO	MAYO 1937			EXPORTADO DE OCTUBRE A MAYO
	Oro	Pergamino	Total	
Inglaterra	104.765	18.883	123.648	8.612.436
Alemania	63.223	4.680	67.903	7.764.146
Estados Unidos	471.522	—	471.522	3.777.797
Francia	32.809	—	32.809	1.194.509
Italia	3.024	2.769	5.793	856.325
Holanda	51.823	—	51.823	808.032
Suecia	18.965	—	18.965	702.967
Canadá	2.125	—	2.125	290.847
Bélgica	—	—	—	69.300
Finlandia	—	—	—	52.500
Argentina	—	—	—	45.530
Australia	—	—	—	44.122
Dinamarca	—	—	—	38.500
Panamá	46	—	46	21.478
Japón	—	—	—	20.765
Noruega	—	—	—	8.822
Chile	46	—	46	209
Cuba	—	—	—	70
Totales	748.348	26.332	774.680	24.308.355
PUERTOS DE EMBARQUE				
Puntarenas	525.736	10.680	536.416	11.516.012
Limón	222.612	15.652	238.264	12.792.343
Totales	748.348	26.332	774.680	24.308.355

**Exportación de Café de Costa Rica
de la cosecha 1936-37,
en kilos peso bruto.**

NACIONES DE DESTINO	JUNIO 1937			Exportado de Octubre a Junio
	Oro	Pergamino	Total	
Inglaterra	7.910	7.725	15.635	8.628.071
Alemania	24.920	24.920	7.789.066
Estados Unidos	153.870	153.870	3.931.667
Francia	1.194.509
Italia	856.325
Holanda	4.480	4.480	812.512
Suecia	1.775	1.775	704.742
Canadá	9.298	9.298	300.145
Bélgica	69.301
Finlandia	52.500
Argentina	1.890	1.890	47.470
Australia	44.122
Dinamarca	38.500
Panamá	1.447	1.447	22.925
Japón	20.765
Noruega	8.822
Chile	4.830	4.830	5.039
Cuba	70
TOTALES	210.420	7.725	218.145	24.526.500

PUERTOS DE EMBARQUE	Oro	Pergamino	Total	Exportado
Puntarenas	193.025	5.695	198.720	11.714.732
Limón	17.395	2.030	19.425	12.811.768
TOTALES	210.420	7.725	218.145	24.526.500

**Entradas por concepto de exportación
de café de Costa Rica, correspondientes
a la Cosecha 36-37**

PUERTOS	MARZO 1937		Impuestos cobrados de Octubre a Marzo	
	Impuesto Exportación \$	Impuesto I. D. C. ¢	Impuesto Exportación \$	Impuesto I. D. C. ¢
Puntarenas	91.365.79	4 876.00	271.738.63	14.633.10
Limón	69.504.52	3.321.00	346.288.47	17.420.30
Totales	160.870.31	8.197.00	618.027.10	32.053.40

**Entradas por concepto de exportación
de café de Costa Rica, correspondientes
a la Cosecha 36-37**

PUERTOS	ABRIL 1937		Impuestos cobrados de Octubre a Abril	
	Impuesto Exportación \$	Impuesto I. D. C. ¢	Impuesto Exportación \$	Impuesto I. D. C. ¢
Puntarenas	40.523.69	2.069.90	312.262.32	16.703.00
Limón	27.694.64	1.212.90	373.983.11	18.639.20
Totales	68.218.33	3.282.80	686.245.43	35.342.20

**Entradas por concepto de exportación
de café de Costa Rica, correspondientes
a la Cosecha 36-37**

PUERTOS	MAYO 1937		Impuestos cobrados de Octubre a Mayo	
	Impuesto Exportación \$	Impuesto I. D. C. ¢	Impuesto Exportación \$	Impuesto I. D. C. ¢
Puntarenas	17.046.68	761.90	320.399.00	17.464.90
Limón	7.677.65	336.30	381.660.76	18.975.50
Totales	24.724.33	1,098.20	710.069.76	36,440.40

MERCADO DE LONDRES

Cotizaciones de las diferentes clases de café, por quintales ingleses, en shelines y peniques, del 27 de Abril al 31 de Mayo de 1937

Clases de Café	1937		1936	
	s d	s d	s d	s d
Costa Rica				
Bueno a fino primer tamaño	80 0	115 0	70 0	115 0
Bueno a fino segundo tamaño	60 0	70 0	60 0	70 0
Regular calidad, primer tamaño	63 0	68 0	55 0	62 0
Corriente, primer tamaño	58 0	61 0	50 0	52 0
Corriente, segundo tamaño	50 0	54 0	40 0	45 0
Regular a bueno (oro)	63 0	105 0	60 0	100 0
Guatemala, Salvador y México				
Bueno a fino primer tamaño	60 0	65 0	50 0	55 0
Bueno a fino segundo tamaño	52 0	54 0	38 0	40 0
Regular calidad, primer tamaño	55 0	57 0	48 0	50 0
Regular calidad, segundo tamaño	50 0	52 0	40 0	42 0
Regular a bueno (oro)	55 0	58 0	45 0	55 0
Manchado verde	52 0	53 0	43 0	48 0
Kenya				
Bueno a fino	85 0	120 0	85 0	130 0
Regular a bueno	75 0	90 0	75 0	90 0
Corriente	62 0	65 0	52 0	55 0
Tanganyika				
Bueno a fino	80 0	90 0	80 0	90 0
Regular a bueno	60 0	65 0	55 0	60 0
Corriente	56 0	58 0	45 0	50 0
Guayaquil Manchado pálido	48 0	50 0	41 0	43 0
Colombia				
Primer tamaño	60 0	65 0	55 0	60 0
Segundo tamaño	52 0	54 0	38 0	40 0
Corriente y pálido	58 0	60 0	48 0	50 0
Oro	58 0	64 0	53 0	58 0
Jamaica Corriente a bueno	50 0	52 0	40 0	45 0
Moka				
Grano largo	65 0	75 0	60 0	65 0
Grano corto	85 0	95 0	85 0	95 0
Robusta	45 0	47 0	40 0	45 0
Santos Superior	48 0	50 0	43 0	45 0
Mysore				
Bueno a fino	100 0	130 0	100 0	120 0
Regular a bueno	65 0	85 0	75 0	85 0
Coorg				
Bueno a fino	70 0	73 0	58 0	62 0
Regular a bueno	68 0	70 0	55 0	58 0
Perú Bueno a Fino	60 0	63 0	48 0	51 0

(Cifras de WOODHOUSE CAREY & BROWNE)

MERCADO DE LONDRES

Principales marcas de café de Costa Rica
vendidas del 27 de Abril al 31 de Mayo de 1937

MARCAS	Sacos	PRECIO		MARCAS	Sacos	PRECIO	
		sh	d			sh	d
Candelaria CW	10	58	—	TUJ San Marcos Tarrazú	37	66	—
SA San Diego	301	78	—	San Rafael GMG	20	70	6
SA San Diego	18	64	6	San Rafael GMG	36	68	—
SA San Diego	201	76	—	LH	94	76	—
SA San Diego	13	63	—	LH	15	60	—
IVV Lagunilla	31	64	—	LH	7	80	—
IVV Lagunilla	46	64	—	£ Escalante	25	84	—
IVV Lagunilla	6	35	—	R. Windmill E.	97	72	—
IVV Lagunilla Rio Segundo	23	61	—	R. Windmill E.	7	62	—
LB San Francisco	71	65	—	RB. Tarrazú	54	105	—
Guadalupe I.	82	83	—	RB. Tarrazú	22	81	—
Guadalupe L.	11	66	—	RB. Tarrazú	6	68	—
San Rafael TCX	32	63-64	6	RB. Tarrazú	36	77	6
San Rafael TCX	30	74	—	CR San Isidro	8	64	6
San Rafael TCX	22	65	6	Orosi R E	91	63	—
San Rafael TCX	43	66	—	Orosi R E	60	63	—
San Rafael TCX	51	85	—	LF San Rafael Tres Rios	16	66	—
San Rafael TCX	73	74	—	Los Frailes Tarrazú	9	73	6
San Rafael TCX	25	74	—	MVM	89	66	—
San Rafael TCX	55	84	—	PRU	6	49	6
San Rafael TCX	46	73	—	GV Tarrazú I	37	88	—
San Rafael TCX	34	66	—	GV Tarrazú I	6	65	—
San Rafael TCX	27	73	—	F. N. Millet	85	51	—
San Rafael TCX	37	63	—	F. N. Millet	17	49	—
Santa Teresita Sunrise	13	50	—	F. N. Millet	27	61	—

La Verbena FJA & Co.	40	79	86	86	66	—
J. Dent.	255	90	95	10	62	—
J. Dent.	79	67	58	7	50	—
J. Dent.	131	65	105	12	82	—
J. Dent.	30	78	86	72	62	—
H T	414	83	58	37	70	6
H T	71	65	85	21	65	—
H T	81	74	85	24	57	—
H T	46	95	80	34	65	6
H T	225	80	86	27	57	—
H T	20	86	86	9	55	—
Koberg Superior	10	95	95	6	54	6
Especial Malvasi Tres Ríos	12	58	58	25	66	—
Hda. Palmar ISB	111	105	105	25	63	6
San L. Vicente H.	100	85	85	51	67	—
San L. Vicente H.	9	66	66	15	59	—
SACH Tres Ríos	9	65	65	34	58	6
SACH Tres Ríos	133	73	73	20	50	—
Sto. Domingo SD	69	75	75	64	64	—
CR San Isidro	15	68	68	86	95	—
CR San Isidro	68	76	76	39	63	—
IHS San Isidro	57	66	66	40	73	—
IHS San Isidro	40	64	64	10	61	—
IHS San Isidro	92	68	68	27	75	—
GO La Nela	35	82	82	37	60	—
Pavas ER	20	82	82	6	56	—
JRR F						
La Miramar Echandi PA						
La Miramar Echandi PA						
RSH Cerro San José Guanac						
E Escalante						
San Rafael TCX						
San Rafael TCX						
San Rafael TCX						
San Rafael TCX						
San Rafael TCX						
San Rafael TCX						
San Rafael TCX						
San Rafael TCX						
IVV Lagunilla P.						
J. Dent						
J. Dent						
J. Dent						
J. Dent						
J. Dent						
Santa Teresita Sanrife						
Río Pirro CSCh						
H T						
H T						
FFR						
FFR						
FFR						
MK EP						
MK EP SCC						

MERCADO DE LONDRES

Movimiento de café del 1º de Enero al 30 de Abril de 1937. (En kilos y sacos de 60 kilos).

IMPORCIADO DE	1937			1936			1935		
	Kilos	Sacos	%	Kilos	Sacos	%	Kilos	Sacos	%
	COSTA RICA	7,078,395	117,973	52.53	7,975,762	132,920	48.07	8,271,226	137,854
Africa Británica del Este	4,662,760	77,715	34.66	3,962,302	66,038	23.88	6,915,016	115,250	38.95
India Británica	1,027,064	17,118	7.62	3,541,103	59,018	21.34	1,289,304	21,488	7.26
Java, Aden, Jamaica etc.	77,371	1,290	0.58	76,253	1,271	0.48	70,666	1,178	0.40
Sonalia Francesa	20,067	334	0.15	191,676	3,195	1.15	352,667	5,878	1.98
Nicaragua	47,754	799	0.36	4,318	72	0.03	118,826	1,980	0.67
Colombia	73,155	1,219	0.54	154,032	2,567	0.92	141,788	2,363	0.80
Brasil	37,949	632	0.28	43,029	717	0.25	20,930	349	0.12
Guatemala, México y Salvador	450,004	7,500	3.34	643,915	10,732	3.88	572,335	9,539	3.23
Total	13,471,519	224,575	100.00	16,592,390	276,539	100.00	17,752,758	295,879	100.00
Consumo	6,303,715	105,062		5,430,124	90,502		5,279,039	87,984	
Re-exportación	2,559,557	42,659		3,064,935	51,082		3,721,653	62,028	
Stocks (Disponibles)	13,767,342	229,456		18,593,552	309,892		21,641,652	360,694	
Importación	1,937,639	32,294		3,470,835	57,997		4,540,022	75,667	
Consumo	1,875,508	31,258		1,325,069	22,084		1,376,277	22,938	
Re-exportación	513,812	8,564		543,277	9,055		421,453	7,024	

Cifras del "British Board of Trade"

Importación y Re-exportación de café en Inglaterra

(Sacos de 60 kilos)

IMPORTACION

PROCEDENCIA	DICIEMBRE			ENERO - DICIEMBRE		
	1934	1935	1936	1934	1935	1936
COSTA RICA	20,457	9,293	17,799	200,434	150,691	150,840
Brasil	213	581	156	19,454	2,079	2,693
Colombia	879	150	148	15,426	4,238	4,710
Nicaragua	16,038	4,876	3,957
Somalia Francesa	472	433	10,992	9,999	4,496
Otros Países	277	927	677	31,592	17,510	20,971
TOTAL	22,228	11,384	18,780	293,936	189,393	187,667
Africa Oriental Inglesa	10,287	40,323	16,708	111,215	184,594	114,124
India Inglesa	155	487	295	41,719	25,449	66,623
Otras Colonias	30	229	253	2,955	5,631	4,806
TOTAL	10,472	41,038	17,256	155,889	215,674	185,553
TOTAL GENERAL	32,700	52,422	36,036	449,825	197,411	373,220

RE-EXPORTACION

DESTINO	DICIEMBRE			ENERO - DICIEMBRE		
	1934	1935	1936	1934	1935	1936
Suecia	526	875	612	7,473	10,686	4,833
Alemania	2,455	3,820	1,706	80,038	44,532	24,740
Holanda	931	1,343	1,075	21,573	37,944	21,343
Bélgica	925	1,169	1,703	14,092	28,084	19,950
Estados Unidos	70	240	21,491	15,170	5,134
Otros Países	1,822	1,614	2,171	30,634	38,763	30,077
TOTAL	6,659	8,891	7,507	175,301	175,179	106,077
Canadá	589	1,550	1,280	12,419	13,429	15,978
Otras Colonias	355	629	614	6,829	8,803	9,184
TOTAL	944	2,179	1,894	19,248	22,232	25,162
TOTAL GENERAL	7,603	11,070	9,401	194,549	197,411	131,239

Movimiento de café en los Estados Unidos

(En sacos de 60 kilos)

PROCEDENCIAS	1936	1935	1934	1933	1932
COSTA RICA	59.767	71.833	22.141	109.610	57.118
Aden	27.315	17.943	17.384	16.531	23.069
Africa Italiana	—	—	—	—	175
Africa Oriental Inglesa	164.242	111.211	135.426	46.885	66.535
Alemania	1.296	702	1.978	169	2.594
Arabia	1.467	3.453	5.088	9.964	12.692
Argentina	1.556	5	—	500	296
Bolivia	—	—	—	34	—
Brasil	7.842.926	8.582.505	7.574.768	7.901.574	6.993.069
Canadá	1.786	1.742	3.304	840	812
Chile	100	1	286	—	—
Colombia	2.620.271	2.810.188	2.435.501	2.721.491	2.707.366
Congo Belga	—	—	—	—	11.464
Cuba	12.331	2.188	2.645	16.882	64.410
Egipto	3	—	—	—	—
Ecuador	70.639	64.198	43.242	3.933	21.272
Etiopía	10.535	12.319	27.258	7.020	16.214
Francia	3.538	443	16.277	—	397
Guatemala	418.451	265.611	191.673	148.058	206.043
Guayana Inglesa	41	—	—	—	60
Haití	33.130	1.144	359	4.074	1.518
España	—	—	—	509	14
Holanda	8.181	1.799	2.138	1.158	7.141
Honduras	4.491	3.745	3.984	6.404	10.024
Honduras Inglesa	—	57	—	—	—
Islas Filipinas	—	180	—	—	—
Indias Oc. Holandesas	326	2.537	175	53	—
Indias Oc. Inglesas	55	4.555	—	—	—
Indias Or. Olandesas	222.909	103.164	209.914	87.401	440.967
Italia	—	750	—	—	2.703
Jamaica	7.695	307	1	263	3.559
Liberia	19	—	65	—	159
Malaya Inglesa	678	—	243	—	—
México	445.341	252.315	282.540	401.142	160.627
Marruecos	—	—	338	250	—
Nicaragua	56.733	92.985	31.742	28.484	6.129
Nigeria	—	—	361	—	—
Otras Poseciones Fran- cesas de Africa	8.538	4.665	10.213	7.827	48.513
Otras Poseciones Por tug. de Africa	1.446	—	—	—	—

PROCEDENCIAS	1936	1935	1934	1933	1932
Panamá	7.055	4.550	5.879	1.373	4.333
Perú	411	28	3.341	66	1.227
Portugal	111.865	47.709	36.519	13.387	24.188
Puertos Africanos	—	11.017	15.752	17.312	7.757
Reino Unido	50.005	20.591	13.473	1.970	11.781
República Dominicana	50.789	21.260	12.312	20.391	20.215
Salvador	436.097	405.331	196.702	197.151	85.788
Surinam	34.882	20.301	467	3.729	3.822
Trinidad y Tobago	142	1.980	4	12	152
Unión Sud Africana ..	—	168	—	—	—
Uruguay	—	—	21.078	11.632	—
Venezuela	459.437	356.539	221.281	228.995	350.965
TOTALES	3.176.489	13.301.749	11.545.852	12.017.075	11.375.268

Cifras del Departamento de Comercio de los Estados Unidos

Importación de café en Polonia

(En sacos de 60 kilos)

PROCEDENCIAS	ENERO-DICIEMBRE	
	1935	1936
COSTA RICA	5.183	2.064
Brasil	66.752	76.528
Guatemala	15.387	10.459
Honduras	35	—
México	2.285	1.081
Nicaragua	1.115	245
Salvador	1.875	238
Venezuela	1.052	68
Colombia	2.593	2.271
Haití	—	175
Tanganyka	—	7.298
India Inglesa	—	998
India Holandesa	427	931
Kenya y Uganda	—	73
Congo Belga	—	533
Santo Tomás	—	405
Diversos	1.423	947
Total	98.127	104.314

(Cifras de la Oficina Central de Estadística de la República de Polonia)

Importación de Café en Alemania

(En sacos de 60 kilos)

PROCEDENCIAS	DICIEMBRE		ENERO-DICIEMBRE	
	1935	1936	1935	1936
COSTA RICA	7.067	10.408	102.405	97.010
Brasil	86.982	89.415	1.132.987	892.343
Holanda	67	—	248	652
Abisinia	38	23	707	265
Africa Oriental Inglesa	1.820	1.643	17.150	18.740
Africa Occidental Inglesa	87	212	497	1.457
Africa Oriental Portuguesa	45	—	232	358
Africa Occidental Portuguesa	997	1.870	5.767	16.163
Africa Oriental (Mandatos)	382	1.532	3.393	9.847
Congo Belga	95	307	333	2.243
Liberia	5	—	38	55
India Inglesa	552	327	6.788	6.035
India Holandesa	6.642	5.687	48.970	72.400
Otros Países de Asia	43	103	593	498
Estados Unidos de América	32	95	737	1.102
Poseciones Inglesas de América	—	12	—	385
Eolivia	51	—	1.860	262
Colombia	43.777	76.808	364.863	617.052
Cuba	—	272	43	770
República Dominicana	1.112	1.403	11.732	20.347
Ecuador	355	847	667	18.002
Guatemala	12.432	23.222	198.232	191.112
Haiti	108	243	1.513	5.872
Honduras	342	535	5.007	2.670
México	17.362	18.398	203.988	219.698
Nicaragua	5.083	3.905	46.858	49.160
Panamá	32	18	820	697
Perú	363	502	3.905	4.447
Salvador	9.010	12.842	164.360	130.772
Venezuela	18.325	14.282	127.053	208.105
Australia (Diversos)	32	—	985	57
Diversos	52	26	7.046	101
Totales	213.190	264.937	2.459.777	2.588.667

(Cifras de Monatliche Nachweise ueber Den Auswartigen Handel Deutschlands)

Importación de café en Austria

[Sacos de 60 Kilos]

PROCEDENCIAS	1936		
	Enero-Oct.	Enero-Nov.	Enero-Dic.
COSTA RICA	4.410	4.740	5.028
Brasil	42.422	46.095	50.300
Suecia	172	172	172
Holanda	167	167
India Inglesa	2.663	2.960	3.403
India Holandesa	548	618	718
Abisinia	338	370	390
África Oriental Inglesa	148	150	188
Diversos Países de Sud Africa	260	372	457
República Dominicana	162	212	252
Guatemala	11.143	12.428	14.428
Haití	90	105	113
México	618	673	828
Nicaragua	1.277	1.538	1.667
Salvador	2.327	2.462	2.658
Otros países de América Central	2.057	2.242	2.412
Colombia	3.190	3.505	3.712
Ecuador	80	80	83
Perú	48	65	68
Venezuela	195	223	237
Oceanía	42	48	52
Diversos	142	162	175
Total	72.332	79.387	86.508

Cifras de "Bundesministerium Fuer Handel Und Verkehr
Handelsstatistischer Dienst"

Importación de Café en Suiza

(En sacos de 60 kilos)

PROCEDENCIAS	DICIEMBRE			ENERO-DICIEMBRE		
	1934	1935	1936	1934	1935	1936
COSTA RICA			1.873			9.527
Brasil	7.763	14.149	26.825	131.147	167.064	132.904
Africa Occidental	322	543	1.256	3.305	5.844	6.151
Africa Oriental	492	352	1.104	5.027	8.979	9.705
Asia Menor	796	705	1.069	6.503	7.671	4.954
India Inglesa	1.689	844	6.238	7.498	8.712	14.197
India Holandesa	651	750	1.485	5.754	6.917	5.928
México	310	672	785	4.164	6.374	5.545
América Central	3.794	3.351		39.476	62.889	
Honduras Británica			35			35
Guatemala			2.019			15.504
Honduras			142			161
Salvador			1.789			14.536
Nicaragua			1.318			2.645
Cuba						31
Haití	964	1.121	4.486	8.404	9.872	12.845
Rep. Dominicana			510			510
Puerto Rico			356			356
Jamaica			5			265
Colombia	1.471	2.406	1.554	15.431	19.883	13.969
Venezuela	96	117	75	2.026	2.626	934
Guayana			110			122
Perú	142	3		1.667	955	160
Ecuador	442		640	902	1.052	1.003
Oceanía	75	93	72	930	1.118	381
Diversos		104		515	695	13
Total	19.007	25.210	53.710	232.749	310.651	252.381

(Cifras de la "Estadística Mensual de Comercio Exterior de Suiza")

Importación de Café en Finlandia

(En sacos de 60 kilos)

PROCEDENCIAS	ENERO-DICIEMBRE	
	1936	1935
COSTA RICA	616	418
Brasil	297.808	246.686
Suecia	134	10
Alemania	469	328
Holanda	123	466
Bélgica	76	36
Gran Bretaña	456	85
Irlanda	167	—
Estados Unidos	513	462
Aden	867	830
Indias Inglesas	159	17
Indias Holandesas	5.399	823
Abisinia	4.350	1.681
Liberia	2.609	1.348
Congo Belga	180	109
Africa Oriental Inglesa	154	98
Somalia Francesa	34	471
Somalia Inglesa	—	30
Angola	588	126
Cuba	157	—
República Dominicana	89	94
Guatemala	9.286	4.786
Haiti	257	365
México	1.211	441
Nicaragua	6.964	5.159
Salvador	13.586	9.800
Trinidad	23	—
Curacao	737	24
Colombia	7.858	5.030
Ecuador	30	323
Perú	—	32
Venezuela	7.736	6.560
Guayana Holandesa	1.252	562
Diversos	363	285
Totales	364.257	287.488

(Cifras de la Legación de Brasil en Helsinki)

Movimiento mundial de café

(En sacos de 60 kilos)

MERCADOS	IMPORTACIONES			ENTREGAS AL CONSUMO			STOCKS		
	MAYO			MAYO			AL 1.º DE JUNIO		
	1937	1936	1935	1937	1936	1935	1937	1936	1935
Inglaterra	14,000	25,000	39,000	13,000	21,000	28,000	147,000	197,000	262,000
Hamburgo	212,000	264,000	102,000	244,000	292,000	167,000	343,000	442,000	531,000
Bremen	56,000	80,000	62,000	55,000	68,000	66,000	133,000	165,000	197,000
Holanda	104,000	121,000	112,000	121,000	115,000	167,000	331,000	317,000	306,000
Amberes	41,000	53,000	64,000	35,000	43,000	34,000	273,000	240,000	190,000
Le Havre	186,000	308,000	188,000	188,000	228,000	179,000	1,092,000	886,000	477,000
Bordeaux	12,000	10,000	11,000	6,000	8,000	8,000	42,000	54,000	32,000
Marsella	40,000	65,000	50,000	38,000	67,000	50,000	102,000	97,000	65,000
Copenhague	31,000	28,000	19,000	25,000	24,000	23,000	93,000	77,000	79,000
Suecia	104,000	89,000	71,000	74,000	71,000	63,000	260,000	226,000	192,000
Génova	30,000	20,000	40,000	30,000	20,000	27,000	67,000	67,000	86,000
Tieste	25,000	20,000	24,000	23,000	20,000	14,000	71,000	71,000	137,000
EUROPA	855,000	1,083,000	782,000	855,000	977,000	766,000	2,954,000	2,819,000	2,556,000
Estados Unidos	1,027,000	882,000	1,020,000	1,071,000	880,000	1,070,000	1,035,000	998,000	656,000
EUROPA Y EE. UU.	1,882,000	1,965,000	1,802,000	1,926,000	1,857,000	1,835,000	3,989,000	3,817,000	3,212,000
ARRIBOS DIRECTOS DEL BRASIL							RE-EXPORTACIONES		
Noruega, España etc. y navíos perdidos	46,000	66,000	68,000	37,000	34,000	28,000	Re-exportación de puertos fuera de Estadísticas.		

(Cifras de E. Lansevillie)

Curso del Cambio

Junio de 1937

Días	Dólares		Libras Esterlinas		Francos Franceses		Peselos		Liras		Belgas		Francos Suizos		Florines	
	₹	₵	₵	₵	₵	₵	₵	₵	₵	₵	₵	₵	₵	₵	₵	₵
1	5.61	4.9250	27.63	0.0446	0.250	0.052625	0.295	0.1687	0.945	0.2281	1.279	0.5497	3.083			
2	5.61	4.9250	27.63	0.0446	0.250	0.052625	0.295	0.1687	0.945	0.2281	1.279	0.5497	3.083			
3	5.61	4.9287	27.65	0.0455	0.249	0.052625	0.295	0.1685	0.945	0.2282	1.279	0.5499	3.084			
4	5.61	4.9250	27.63	0.04450	0.249	0.052625	0.295	0.1683	0.944	0.2282	1.279	0.5498	3.083			
5	5.61	4.93	27.65	0.044525	0.249	0.052625	0.295	0.1684	0.944	0.2283	1.280	0.5499	3.084			
6	5.61	4.93	27.65	0.0446	0.250	0.052625	0.295	0.1684	0.944	0.2283	1.280	0.5499	3.084			
7	5.61	4.93	27.65	0.0446	0.250	0.052625	0.295	0.1684	0.944	0.2282	1.280	0.5499	3.084			
8	5.61	4.93	27.65	0.04450	0.249	0.052625	0.295	0.1684	0.944	0.2282	1.280	0.5499	3.084			
9	5.61	4.9325	27.67	0.04450	0.249	0.052625	0.295	0.1686	0.945	0.2284	1.281	0.5499	3.084			
10	5.61	4.9350	27.68	0.04450	0.249	0.052625	0.295	0.1686	0.945	0.2285	1.281	0.550	3.085			
11	5.61	4.9325	27.67	0.04450	0.249	0.052625	0.295	0.1687	0.946	0.2285	1.281	0.5499	3.084			
12	5.61	4.9325	27.67	0.04450	0.249	0.052625	0.295	0.1687	0.946	0.2285	1.281	0.5499	3.084			
13	5.61	4.9325	27.67	0.04450	0.249	0.052625	0.295	0.1687	0.946	0.2287	1.283	0.5499	3.084			
14	5.61	4.9325	27.67	0.044525	0.249	0.052625	0.295	0.1687	0.946	0.2290	1.285	0.5499	3.084			
15	5.61	4.9350	27.68	0.04450	0.249	0.052625	0.295	0.1688	0.946	0.2290	1.285	0.5499	3.084			
16	5.61	4.9350	27.68	0.04450	0.249	0.052625	0.295	0.1688	0.946	0.2292	1.285	0.5499	3.084			
17	5.61	4.9375	27.70	0.04450	0.249	0.052625	0.295	0.1688	0.946	0.2291	1.285	0.5499	3.084			
18	5.61	4.9350	27.68	0.04450	0.249	0.052625	0.295	0.1688	0.946	0.2291	1.285	0.5499	3.084			
19	5.61	4.9350	27.68	0.04450	0.249	0.052625	0.295	0.1688	0.946	0.2291	1.285	0.5499	3.084			
20	5.61	4.9375	27.70	0.04450	0.249	0.052625	0.295	0.1688	0.946	0.2291	1.285	0.5499	3.084			
21	5.61	4.9375	27.70	0.04450	0.249	0.052625	0.295	0.1689	0.947	0.2294	1.286	0.5499	3.084			
22	5.61	4.9450	27.74	0.04455	0.249	0.052625	0.295	0.1689	0.947	0.2294	1.286	0.5499	3.084			
23	5.61	4.9425	27.72	0.04465	0.250	0.052625	0.295	0.1690	0.948	0.2294	1.286	0.5499	3.084			
24	5.61	4.94	27.71	0.044	0.250	0.052625	0.295	0.1689	0.947	0.2293	1.286	0.5499	3.084			
25	5.61	4.9350	27.68	0.04455	0.249	0.052625	0.295	0.1689	0.947	0.2295	1.285	0.5499	3.084			
26	5.61	4.9350	27.68	0.04450	0.249	0.052625	0.295	0.1689	0.947	0.2291	1.285	0.5499	3.084			
27	5.61	4.93	27.65	0.04450	0.249	0.052625	0.295	0.1689	0.947	0.2291	1.285	0.5499	3.084			
28	5.61	4.93	27.65	0.0446	0.250	0.052625	0.295	0.1689	0.947	0.2291	1.285	0.5499	3.084			
29	5.61	4.93	27.65	0.044625	0.250	0.052625	0.295	0.1689	0.947	0.2292	1.285	0.5499	3.084			
30	5.61	4.93	27.65	0.044625	0.250	0.052625	0.295	0.1689	0.947	0.2292	1.285	0.5499	3.084			
Promedio Mensual																
	5.61	4.9333	27.67	0.04452	0.2493	0.052625	0.295	0.1687	0.9458	0.2288	1.283	0.5499	3.084			