

REVISTA DEL INSTITUTO DE DEFENSA DEL CAFE DE COSTA RICA



Sesión plena del Garden Club de Costa Rica en uno de los jardines particulares que son ornato de la capital

No. 138

- MAYO de 1946

Tomo XVI

Rohrmoser Hermanos Ltda.

San José, Costa Rica

P. O. BOX 173

Cable: PAVAS

Growers and Exporters of
the following brands of
fine quality mild coffees:

ROHRMOSER

PAVAS

E. R.

LA FAVORITA

R. H.

RIO VIRILLA

R. H.

LA TRINIDAD

TREBOL

R. H.

Revista del Instituto de Defensa del Café de Costa Rica

Tomo XVI
Número 138

San José, Costa Rica, MAYO de 1946

A. Postal 1432
Teléfono 2491

Dirige: MARIANO R. MONTEALEGRE

SUMARIO:

1) El Garden Club de Costa Rica, por Mariano R. Montealegre.—2) Nómina de las damas que forman el Garden Club de Costa Rica.—3) Abonos compuestos en preparación. Método ideal para jardines y pequeñas huertas, por Sir Albert Howard C. I. E. M. A.—4) Santa Lucía. Para las nobles damas que forman el "Garden Club de Costa Rica", por Luis Dobles Segreda.—5) Las Guarias Blancas de Costa Rica, por Carlos H. Lankester.—6) Flores antiguas: Cladiolas. Original de Doris Clark (Organic Gardening). Traducido y adaptado del inglés por doña Jane de Salfazar.—7) Algunas orquídeas notables de Costa Rica, por P. C. Standley (Archid Collecting in Central America, Smith. Inst. Ann. Rep. 1924). Traducido por don Jorge León.—8) Himno al árbol, por Juan Zorrilla de San Martín.—9) Herencia y crianza de plantas, por E. S. Grew. Adaptado del inglés por doña Angela Béeche de Fournier.—10) Un estudio que se ha descuidado (A neglected study) E. F. Watson, 6 Wellesley Place, Calcuta, India.—11) Nuestras tan despreciadas basuras. (Tomado de "Los Miserables").—12) Qué es el humus?, por Mariano R. Montealegre.—13) Gabriel Mathieu de Clieu, por J. A. Osorio Lizarazo. (Tomado de "Biografía del Café").—14) Jardines ingleses, por E. O. Hoppé.—15) El tomate "Turrialba". Una nueva variedad para tierras cálidas, por Joseph Fennel.—16) Estatutos de la Asociación de amigos del árbol de Bogotá.—17) Algo de lo que se puede hacer con nuestras frutas tropicales.—18) Sección estadística. Exportación de café de Costa Rica, de la cosecha 1945-46, en kilos peso bruto.

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

INDISPENSABLE PARA USTED!



TIENE USTED YA LA SUYA?

El "Peso Toledo" peso oficial en el mundo entero

JOHN M. KEITH, S. A.

Agentes Exclusivos

El Garden Club de Costa Rica

Por Mariano R. Montealegre
Con todo respeto y admiración.

Hace apenas dos meses y por invitación especial, tuve el placer de asistir a una de las periódicas reuniones de esta simpatísima asociación de señoras que tanto se preocupa por las flores y los árboles y que tanto ha hecho por el embellecimiento de los jardines particulares. La reunión a que me refiero se verificó en los amplios y bellos jardines de doña Lelia Alvarado de Terán en su finca La Laguna de Currí-dabar, jardines que son la expresión más pura de la obra singular de cultura que este núcleo de mujeres está llevando a cabo con el éxito más completo.

A qué se deberá, me preguntaba yo, una invitación tan reiterada a venir a este santuario al que no tienen entrada más que

dos privilegiados, Carlos Lankester y Modesto Martínez?

Muy pronto lo supe, las muy taimadas después de una serie de preguntas, muchas de ellas muy interesantes y que ellas mismas contestaban, lanzaron la piedra que sabían me tocaría en lo vivo. Habrá alguien aquí, preguntó poniéndose de pie la señora de aquel recordado amigo Mr. Purdy que pudiera explicarnos en qué consiste eso que llaman el Procedimiento Indore para fabricar abono orgánico? El macho Lankester, uno de los conjurados, inmediatamente me señaló como el indicado y hube de explicarlo prometiéndoles al final publicar un panfleto con todas las indicaciones. Pensé luego que era más conveniente dedicar al Garden Club un número de nuestra Revista



Don vistas de los jardines de doña Adela Fernández de Lines, en su finca de Monserrat, bella rincón que luce la más variada gama de flores.



Sra. Margarita Ortiz de Macaya
Presidenta del Garden Club de Costa Rica.

por varias razones: la primera porque esta cuestión del Proccimiento Indore es de vital importancia para el cultivo futuro nuestros cafetales y cañaverales y porque tengo la convicción de que ellas, antes que sus maridos y hermanos lo adoptarán en

sus jardines, y que esto constituirá la comprobación más absoluta de la bondad del sistema, lo que hará que ellos también lo apliquen a sus cultivos mayores; la segunda, porque creemos que este Garden Club está llamado a cumplir una misión cada día más urgente como es la salvación de nuestros parques y avenidas amenazados de muerte por el hacha demoledora de los encargados de su cuidado que más parecieran vándalos desahorados que celosos guardianes.

Creemos que es ya una verdadera necesidad para el ornato y la salud de la población que una asociación como esta del Garden Club de Costa Rica tome a su cargo el velar por los parques y paseos públicos como lo hace por los jardines particulares.

La última correría perpetrada en lo que fué nuestro bello Parque Central debiera servirnos de lección. Con un criterio incomprensible para los que amamos los árboles, para los que sabemos lo que cuesta hacerlos crecer y sobre todo lo que ellos significan no sólo en el ornato sino en la salud de la población se dieron a la tarea de destruirlos con el objeto, según parece, de ampliar los caminos y darle vista al desproporcionado kiosko que como me decía un turista que lo encontró parecido a un "huge sugar bowl" (inmensa azucara-



Estos cuadros muestran dos aspectos de los extensos y bellos jardines de doña Angelita Béeche de Fournier

ra) lo que precisaba era ocultarlo aún más entre los árboles. Entre las víctimas del saqueo, deseo recordar la altísima Araucaria que lucía frente al atrio de la Catedral y cuyo único crimen parece haber sido el ser viejo; en efecto, era un árbol centenario. En otros países los árboles viejos son reliquias venerandas, en Costa Rica un estorbo. En el Palacio de Windsor existía un roble corpulento que ya en tiempos de Enrique VIII era legendario; yo lo conocí; todos los ingleses lo miraban con respeto y cuando en las postrimerías del reinado de la Reina Victoria murió de viejo, fue reemplazado con grandes ceremonias por la mano misma de la anciana soberana. En Méjico existe aún el Arbol de la Noche Triste que todo mejicano venera y que aunque viejo, pues cobijó a Hernán Cortés hace 400 años, nadie ha pensado todavía en que hay que destruirlo.

Frente a la iglesia de La Dolorosa existía hace poco una plazoleta sencilla es cierto, pero que tenía una particularidad que la hacía única en su género, estaba sombreada por Pinos sibilantes de Australia (casuarina equisetifolia). No era yo el único que en las tardes de verano cuando los alisios soplaban desalados, solía acercarse para oír el murmullo de sus hojas azotadas por el viento. Estos árboles maravillosos que ponían una nota exótica en uno de los barrios de la capital y que hacían del lugar un agradabilísimo paseo, fueron todos arrancados de raíz. ¿Sabéis para qué? Para convertirlo en un patio de cemento que iba a ser delicia de los niños del barrio que podrían a sus anchas patinar en él. Los niños nunca llegaron, pero los árboles desaparecieron y hoy no queda sino un enlozado feo y soleado que ayuda a elevar la temperatura y a hacer de ese barrio uno de los más calientes de la ciudad.



Sra. María Eugenia de Roy

Ex-Presidenta del Garden Club de Costa Rica quien, con su entusiasmo y dinamismo, ha contribuido en mucho al auge de esta simpática asociación

Enumerar los desafueros que todos los días se cometen con los pobres árboles que tuvieron la desgracia de crecer en esta ciudad es cosa de nunca acabar, pero quedan todavía dos que no pueden dejarse en el tintero: la Plaza España y el Paseo Colón.

La Plaza España! ¿Sabéis, señoras, dónde queda la Plaza España? Estoy seguro que ya no lo recordáis. La Plaza España es aquel basurero inmundito que queda frente a la Casa Amarilla, o sea frente a la Secretaría de Relaciones Exteriores, o como quien dice a la puerta del país, pues es por donde primero pasan los representantes de las naciones extranjeras cuya primera impresión no puede ser por cierto



Un rincón del bosque de cipreses plantado en Pacayas hace más de 50 años por don Alberto González Soto, el más grande de nuestros agricultores. Si los agricultores modernos hubieran seguido sus pasos no habría la erosión que confrontamos y sobraría agua en los ríos para las poblaciones y las industrias.

la mejor; y sin embargo, esta Plaza España fué hace menos de 20 años un lugar delicioso. ¿Qué razón puede haber para tal abandono?

Y para cerrar con broche de oro demos un vistazo al Paseo Colón. Este Paseo que fué y con mucho lo más bello que tiene San José se lo debe la ciudad a la iniciativa y al tesón del Lic. don Carlos Lara, quien a su paso por la Intendencia Municipal, 15 años ha, lo ideó y llevó a buen término. Pasaron los años y esas magníficas. Llamas del Bosque crecieron a despecho del Municipio y sus bellísimas flores

rojas pusieron un tinte de alegría a lo que antes fuera un pobre camino de aldea, pero crecieron y se desarrollaron porque la Madre Naturaleza es buena, pero no porque los encargados de cuidarlas se ocuparan de ellas. Llegó el momento fatal en que las copas de estos árboles principiaron a tocar los alambres de las líneas eléctricas y el Municipio en lugar de dictar las medidas apropiadas para podarlos en debida forma, se desentendió de sus deberes permitiendo a las Compañías Eléctricas que los mutilaran hasta convertirlos en los troncos deformes que hoy son.



En su finca "La Laguna", doña Leila Alvarado de Terán tiene una considerable extensión de terreno destinada al cultivo de bellísimas flores y plantas de ornato.

¡Las Llamas del Bosque no sirven y hay que cambiarlas! gritaron a una los ediles y manos a la obra, pero con tan poca suerte o mejor tal vez, con tanta ignorancia, que de toda la flora mundial escogieron el achiote, Anato o Bija para reponerlas. ¿Por qué el achiote, me preguntaba yo? Es cierto que el achiote es un bonito árbol con sus hojas oscuras, gruesas y relucientes y sus flores moradas, pero como La Llama del Bosque muy pronto será un estorbo para los alambres de la electricidad y como ellas será mutilado! ¿Será, por ventura, que nuestra Municipalidad tiene en mente la instalación de una fábrica de lip stick?

Sólo así se explicaría la peregrina idea de plantar este árbol, el menos apropiado para avenidas y paseos públicos. Imaginaos, señoras, lo que pasará una vez que las bellas flores del achiote se conviertan en fruto. Manadas de muchachos apaleando los árboles para recoger las bayas; manadas de muchachos pintando las paredes de las pérgolas y casas de la Avenida; manadas de muchachos estampando palabras obscenas en las aceras y manadas de muchachos pateando las bayas maduras y ensuciando a los transeuntes.

Todo esto a pleno sol, que ya al atardecer y más aún ya entrada la noche se-



Las vistas que ofrecemos dan idea de la extensión y sobria disposición de los jardines de doña Sarita Montealegre de González, en su finca de Curridabat.





En su residencia de San Isidro de Coronado, doña Claudia Quesada de Martínez ha hecho de sus jardines el más bello y variado conjunto de árboles y flores de esa región.

rán los merodeadores los que en busca de esas bayas guardadoras del preciado colorante se encargarán de maltratar los árboles y dar trabajo a la policía.

Más adelante y en este mismo número encontrarán los Estatutos de la recién formada asociación para la defensa del árbol en Colombia. No se podría hacer algo por el estilo en Costa Rica?

Tienen la palabra las señoras del Garden Club de Costa Rica.

P. S.

No puedo resistir a la tentación de agregar esta post-data que calza en este artículo como anillo al dedo y que la casualidad puso en mis manos cuando va estaba escrito. Hojeando ayer un libro sobre Costa Rica que acaba de ser editado por Dodd Mead y Co, de New York "All the Best in

Central America" por Sidney Clark, tropecé en la página 267 con los siguientes párrafos:

"Rivalizando con El Sesteo, el Gobierno de Costa Rica construyó en 1945 y en el centro del Parque Central un enorme y rarísimo artefacto que es un kiosco para conciertos musicales en su parte superior, una fuente que abraza su perímetro al nivel del suelo y una venta de cerveza con mostrador circular en el sótano. En mi opinión y en la opinión de todos los costarricenses y americanos que conocí en San José la cosa es un verdadero adefesio (a major tragedy en el texto). Arruinó la grata paz de una de las plazas más simpáticas de la América Latina. La construcción es demasiado grande para el lugar que ocupa y en realidad en ella no encontré más que fealdad. De todos modos, allí está y si uno puede reprimir la mala impresión en lo espiritual, entrando puede pasar un buen rato con lo espiritual.

Nómina de las damas que forman el "Garden Club de Costa Rica"



El Garden Club de Costa Rica, celebrando sesión en los jardines de Mrs. Wm. Le Lacheur Lyon.

A—Mrs. S. H. Ativill, Sra. Lupita de Anderson, Sra. Claudia Z. de Alfaro, Sra. Hilda L. de Austin, Sra. Flora C. de Alvarado,

B—Señorita Ofelia Bolandi, Mrs. Butler, Mrs. W. N. Bangham.

C—Sra. Betty de Calzada, Sra. Anita C. de Castro, Sra. María I. de Coronado, Señorita Marta Carazo, Señorita Clara Carazo, Sra. María E. de Carmiol,

Sra. María E. de Camara Canto, Mrs. Frank N. Cox, Mrs. G. P. Chittenden, Sra. May de Esquivel, Sra. Taticiana de Echandi, Sra. Olga de Echandi.

F—Sra. Cristina de Facio, Sra. Angela de Fournier, Sra. Roberta de Flores, Mrs. J. K. Flich.

G—Sra. Berta Gerli, Mrs. Gromblad, Sra. Lottie de González, Sra. Patricia de

- Gerli, Sra. Refa de Góngora, Sra. Leticia de Guardia, Sra. Flora C. de González, Sra. Sarita M. de González, Mrs. Gibson, Sra. Julia de Godoy.
- H—Mrs. R. H. Hamer, Sra. María Regina de Harrarte, Sra. Isabel de Jiménez, Sra. Luz de Jiménez, Sra. Flora de Jiménez, Mrs. Bernardo Jiménez, Sra. Hortensia de Jiménez, Mrs. H. Johnston.
- K—Sra. Hortensia de Koberg.
- L—Mis. Laura Lyon, Sra. Adela de Lines, Mr. and Mrs. Charles Lankester, Sra. Cecilia de Lyon.
- M—Sra. Margarita de Macaya, Sra. Marieta de Macaya, Mrs. Alex Murray J., Señor Modesto Martínez, Sra. Cristina de Montealegre, Sra. Graciela de Matamoros, Sra. Anita Montealegre, Sra. Mercedes de Madrigal.
- O—Sra. Betty de Oreamuno.
- P—Mrs. H. T. Purdy, Miss. Ethel Pitson, Sra. Celia de Peña, Señorita Catalina Prie, Sra. Graciela de Pinto, Sra. Marta de Pinto.
- Q—Sra. Flora de Quesada.
- R—Sra. María E. de Roy, Sra. Argentina de Robert, Sra. María de los Angeles de Robert, Sra. Floris de Robert.
- S—Sra. Olga de Solera, Sra. Nora de Salazar, Sra. Margarita de Saenza, Mrs. Roger Stone, Mrs. William Snow.
- T—Sra. María de Tinoco, Sra. Lelia de Terán.
- V—Hortensia de Vargas.
- W—Mrs. Wallace, Mrs. Webster.
- Z—Sra. Amparo de Zeledón.



Abonos Compuestos en Preparación

**Método ideal para
jardines y pequeñas huertas**

Por Sir Albert Howard C. I. E.

Las operaciones de la Naturaleza—la suprema hortelana—están basadas en el Humus. Podemos observar cómo se origina el humus en cualquier porción de terreno del variado suelo de un bosque. Allí, los productos de desechos vegetales—hojas, escamas, ramillas, flores, fragmentos de corteza, etc.—forman en el suelo una capa suelta, la cual se mezcla con los residuos de la gran población animal presente en toda foresta. Esta camada no se acumula sino hasta un determinado punto, pues está sujeta a fermentaciones por hongos y microbios. Gran parte desaparece en el proceso, quedando sin embargo un residuo sin descomponer, el cual, amalgamado con los cuerpos muertos de organismos fermentadores, forma el humus, el alimento de los árboles y malezas y ciertamente, de toda planta.

El bosque se abona a sí mismo. La naturaleza no se provee de abonos artificiales para estimular el crecimiento, ni de líquidos venenosos para destruir las enfermedades insectiles y fungosas. Si imitásemos a la naturaleza en nuestras prácticas hortelanas, haríamos que la huerta se abonara a sí misma y, a la vez, produjera cosechas que no sólo sean resistentes a las pestes sino que también nos transmitirían resistencia a las enfermedades y salud. Esta es, en breve, la base de la horticultura orgánica. Hallamos el sistema de abonar en

la naturaleza misma. La base del éxito en un lote o huerta consiste en suministrarle humus con regularidad.

¿Cómo actúa el humus? Su principal función es alimentar la vida invisible del suelo (principalmente hongos y microbios), así como los animale horadadores que, como las lombrices de tierra, son de tanta importancia a la aireación del suelo. Los desechos de esta población, incluyendo las lombrices, sirven luego para alimentar la planta. Mantienen asimismo la textura del suelo, lo cual se realiza mediante los cuerpos muertos de los microbios—diminutos granos de sustancias semejantes a la cola—que cementan las finas partículas del suelo, formando así las partículas compuestas y de mayor tamaño. De este modo se mantiene la textura del suelo. Si no fuera por este cemento, la estructura del suelo desaparecería, de manera que tendríamos un suelo denso en lugar de aquel apto para ser laboreado. Pero no es suficiente alimentar la planta y mantener la textura. El suelo necesita una reserva adicional de humus que absorba y retenga agua y conserve el suelo con cierto grado de calor.

¿Cómo podemos imitar a la naturaleza tal como la observamos en los bosques y preparar humus suficiente para nuestra huerta? Tratando y transformando en abono compuesto todos los residuos animales y vegetales de que podamos dispo-

ner. El humus resultante, al ser incorporado al suelo es utilizado y por lo tanto se agotará, de modo que es esencial proveerse de un procedimiento fácil y continuo de producción y que, al mismo tiempo, ayude a mantener la huerta o lote aseado y limpio.

El método ideal para hacer el compuesto necesario a una pequeña huerta consiste en usar dos cajas o cajones, uno al lado del otro, siendo el objeto del segundo madurar el compuesto.

Las razones por las que el abono compuesto para pequeñas huertas resulta mejor preparado en cajone son las siguientes: Primero, porque como la cantidad de material utilizable es pequeña e intermitente, si se hace en montones, éstos serán reducidos —la relación de superficie a volumen será alta. El montón, por así decirlo, es todo exterior y permanecerá por tanto frío debido a los vientos y lluvias, a pesar de las fermentaciones que se realizan en el interior. Segundo, la lluvia excesiva humedecerá mucho el montón, reemplazando el aire por agua en los montones. Estas dos causas —el constante enfriarse de la masa y el estorbo al aire necesario a los hongos y microbios— hace indispensable mantener el pequeño montón caliente, así como regular el agua. Todo esto es realizable en una arca adecuada o caja. Estas precauciones no son necesarias en grandes montones, pues éstos se protegen por sí solos.

Ambas son exactamente iguales, de modo que la descripción se aplica a ambas.

Dos cajas adecuadas o cajones pueden hacerse de la siguiente manera.

Material requerido

Seis gigantones o piezas verticales de 3 pies 3 pulgadas de largo y de 2 pulgadas por 2 pulgadas. Veinticuatro tablas de 4 pies de largo y de 6 pulgadas por 1 pulga-

da. La madera no cepillada debe aceitarse con aceite usado de motor para preservarla, pero no debe emplearse alquitrán ni creosota.

La caja, (véase el diagrama) que no tiene fondo, se coloca en el suelo. Clávese primero el lado A a los gigantones E y F. Clávese luego la pieza trasera B a los gigantones G y H. Luego el lado C a los gigantones I y J. Al clavar las seis tablas a cada lado en los gigantones, déjese entre ellas una apertura de media pulgada para asegurar la ventilación. Los tres lados de la caja estarán ahora completos. Los lados y la parte trasera se atornillarán por medio de cuatro tornillos —cada uno provisto de dos arandelas y una tuerca que dé al exterior— los cuales unirán la pieza B a los gigantones F e I. El frente D se hace de tablas sueltas de 6 pulgadas por una pulgada, colocadas detrás de los gigantones E y J, conforme el montón crece en altura. Para evitar que los lados A y C se aparten hacia afuera, úsese una barra de madera de 2 pulgadas por 1½ pulgada provista de dos tacos de madera (3" por 2" por 1½"), tal como se indica en el plano en la parte inferior. Letra K.

Si la caja ha de moverse a otro sitio, quítense las tablas sueltas y los cuatro tornillos, reconstruyéndola en el nuevo lugar.

Preparación del montón

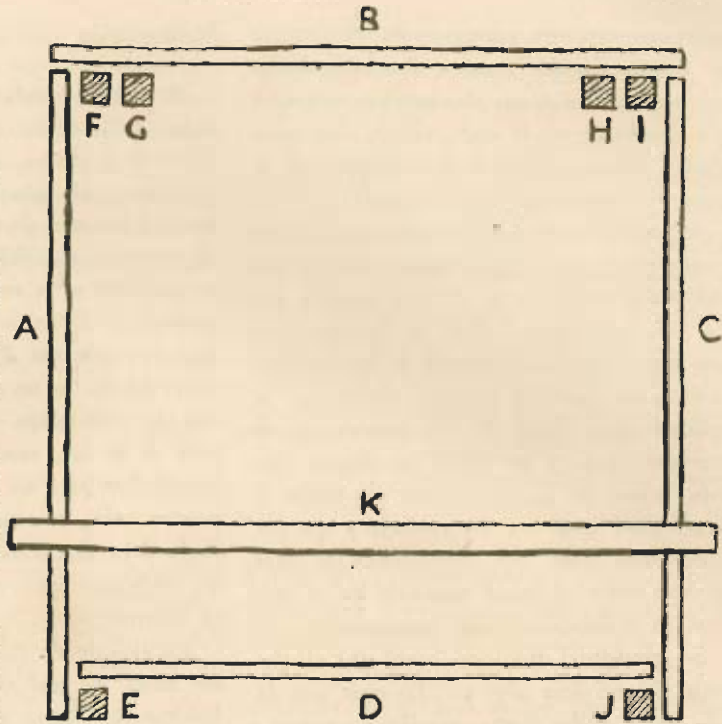
Una vez hecha la caja, ponga el variado material vegetal dentro de ella conforme le llegue a mano (quebrado o cortado en caso necesario hasta pocas pulgadas de largo), juntamente con un tercio del volumen de estiércol, mezclando el estiércol y los desperdicios a medida que la caja se va llenando. La proporción por volúmenes de desechos vegetales a estiércol debe ser de 3 ó 4 a 1. (3: 1. ó 4:1). Todo desperdicio de cocina y de huerta puede usarse, incluyendo malas hierbas, césped corta-

Plano de la caja de
compuesto de Nueva
Zelendia

A, B y C son los costados cada uno se compone de 6 tablas de 4 pies por 1 pulgada, clavadas a los gigantones, con una pulgada de separación para la ventilación.

D es el frente suelto (6 tablas sin clavar). E, F, G, H, I y J son los gigantones (cada uno de 3 pies por 3 pulgadas de largo).

K es el listón o barra de madera provisto de un trozo de madera en cada punta y que sirve para tener en posición los costados A y C impidiendo que se aflojen.



Plano de caja que muestra el
listón de madera K en posición.



Sección del listón o barra de madera

do, residuos de cosechas, hojas, restos de setos y algas marinas cuando se pueda disponer de ellas. En caso de no disponer de estiércol o camas de animales, deben usarse como sustitutos sangre seca, harina de cacahos y cuernos, o abono de pescado, pero en este caso se necesita solamente una capa muy delgada de un cuarto a un octavo de pulgada de grueso por cada capa de 6 pulgadas de espesor de desechos vegetales. Si de ninguno de estos sustitutos se puede disponer, el montón puede mantenerse húmedo —no mojado ni empapado— por medio de aguas residuales de los dormitorios (1). Los desperdicios animales en alguna forma de material mezclado vegetal y animal debe

esparcirse una capa de tierra de aproximadamente un octavo de pulgada (mezclada con cenizas, piedra calcárea pulverizada, son indispensables. Sobre cada 6 pulgadas yeso o cal apagada, caso de disponer de ellas). Una fina capa para neutralizar la excesiva acidez en todo lo que se necesita;

- (1) Si los residuos líquidos de los dormitorios son vaciados todas las mañanas en un montón de suelo propicio, todos los olores desaparecen en un momento y día con día dicho montón ganará el nombre de "tierras urinales" (urine earth) usándose entonces en las cajas.

tierra en mayores proporciones obstaculiza la ventilación de la masa. Revuelva luego ligeramente las capas de desechos vegetales y animales de modo que resulten bien mezclados. Esto ayudará la fermentación y evitará el trabajo de la revuelta.

Si los desechos parecen muy secos deben humedecerse con regadera hasta obtener una condición similar a la de una esponja que ha sido exprimida. Por el contrario, si una mitad aproximadamente de los desechos consiste de material fresco y verde, no se aplicará agua extra. Si la proporción de material verde y fresco es mayor, éste debe, antes de usarse, dejarse marchitar y secar, pues resultaría un ensilaje y no un compuesto. Poca experiencia bastará para mostrar cómo el factor humedad ha de tratarse en la fabricación del compuesto.

Se continuará llenando hasta que se obtenga la máxima altura. Después que la caja esté a medio llenar practíquese y manténgase un agujero vertical de ventilación, introduciendo una barra de hierro o una estaca fuerte en el montón y moviéndola de lado a lado. El agujero debe llegar hasta el piso debajo de la caja. El objeto es mejorar la entrada del aire.

Debe protegerse la caja contra la lluvia y el sol, lo cual puede practicarse con planchas de hierro corrugado, cada una de 53" por 26", las que se colocarán apropiadamente por medio de ladrillos o piedras.

Es necesario estar atento con respecto a dos puntos: 1) Olores desagradables o moscas que traten de establecerse en el montón. Esto no debe suceder y es producido generalmente por exceso de agua o poca atención a los detalles al hacer el montón. Caso de ocurrir, la caja ha de vaciarse y ser llenada inmediatamente; 2) la fermentación lenta por falta de agua en el montón cuando ha sido necesario humedecerlo. La experiencia enseñará cuánta agua ha de aplicarse al hacer el montón.

Maduración del compuesto

Si se han tenido todos los cuidados debidos al llenar la caja, después de 6 semanas más o menos, el contenido estará listo para ser trasladado a la segunda caja (tómese el cuidado de colocar en el centro todo material sin descomponer), el material se remojará si es necesario para mantenerlo húmedo y luego se dejará madurar por un mes o 6 semanas. En el proceso de la maduración no es necesario practicar el orificio de ventilación. El compuesto cuyo peso es de una tonelada aproximadamente, estará listo para ser usado en la huerta tan pronto como se requiera. En caso de guardarlo debe mantenerse en un galerón abierto, a la sombra, removiéndolo de tiempo en tiempo.

En tiempo de guerra puede no ser posible hallar la madera y otros materiales — láminas de hierro o ladrillos — necesarios para las cajas. En este caso servirán dos montones hechos uno al lado del otro, practicando el mismo método de reunir los materiales y de removerlos, tal como se ha descrito para las cajas.

El proceso de maduración dura de un mes a 6 semanas. El compuesto estará entonces listo para usarse. En la primavera o comienzos del verano, se colocarán en surcos cubiertos con una delgada capa de tierra, cuando la semilla ha de plantarse directamente sobre el compuesto, de este modo se obtendrán resultados inmediatos y espectaculares. En plantas ya establecidas se aplicará el compuesto en la superficie, de modo que éste quede concentrado en un círculo de un pie de radio alrededor del tallo. Cuando las áreas tratadas son nuevamente cultivadas, el compuesto se distribuirá desparramándolo de manera que se beneficie el área total. Se obtendrán de este modo resultados sorprendentes sin tener que esperar a que toda la huerta sea mejorada.

Las aplicaciones en otoño o a comienzos del invierno pueden incorporarse junto con las malas hierbas, actuando como abono verde. Si es posible, el compuesto no debe ser almacenado.

¿Qué cantidad de compuesto puede fabricarse en un año en un par de cajas como las descritas? No necesitamos pesar el com-

puesto. Puede medirse más fácilmente. Como regla general dos yardas cúbicas de compuesto pesan una tonelada (54 pies cúbicos).

Para huertas de mediano tamaño, un par de cajas de dos toneladas puede fabricarse con durmientes de la vía férrea. Estos miden 6 pies por 6" por 3" por 3".



Armour Fertilizer Works, N. Y.

Por medio de sus representantes
Exclusivos para Costa Rica, ofrecen los famosos abonos

"BIG CROP"

(Para las grandes cosechas)

CAFE, CAÑA, TABACO,
etc.

Para toda clase de informes, fórmulas, precios, etc., diríjase a:

AGENCIAS UNIDAS, S. A.

Representantes

Teléfonos 2553 - 3731

Apartado 1324

Santa Lucía

Para las nobles damas que forman el "Garden Club" de Costa Rica.

LUIS DOBLES SEGROA

Acabo de visitar el prodigioso invernadero de MITCHELL PARK: las flores más raras y más bellas de todos los climas y de todas las latitudes, bajo el techo de cristal, adivinando el cielo a través del vidrio esmerilado. Calentadas por tubos de vapor que se enredan sobre la superficie o hundidos bajo el suelo, como vasos sanguíneos de un enorme cuerpo de acero y vidrio.

Pobres criaturas claustradas, que no pueden sentirse sacudidas por los vientos libres del campo, que no logran mirar las estrellas, ni ser fatigadas por la lluvia.

Tienen luz y alimento y agua, pero se siente que les falta aire y sol. Son flores hechas monjas y recogidas en celdas, algo así como las mariposas prensadas con alfileres que llenan las cajas de los naturalistas.

Impresión de belleza ante tanta maravilla de color y de forma, impresión de angustia ante tanta ansia comprimida.

Flores extranjeras de lejanos países, emigradas de soles distintos, que se estrujan, sin poder extender sus raíces a medida del disco, porque les tienen pesada y medida su ración de tierra: reprimiendo el impulso secreto de sus miembros entumecidos, para no maltratar a las compañeras de presidio, para no romper la simetría del conjunto.

* * *

Busqué mis flores tropicales, las que aman tanto el sol como la vida y, en vién-

dolas, me poseyó la belleza de mis jardines lejanos.

Las melancólicas guarías de los troncos en ruinas, las obesas y chatas hortensias, como señoras de calidad, las delicadas tere-sitas, tímidas y nerviosas, como novias románticas.

El "Hocico de perro", el "Mírame Lindo", el "Corazón Tranquilo", los nombres pintorescos de color y de amor, de la tierra feliz.

Y entre todas, estabas tú "SANTA LUCIA".

La florecita azul, como una gota de cielo, que embellece la soledad de los potreritos.

Aquí estás tú SANTA LUCIA, luciendo entre todas de igual a igual.

Entre crisantemas del Japón, jazmines de Italia, rosas de Alejandría y claveles de España, entre flores del Norte y del Sur, del valle y de la montaña, tú, calladita y humilde, como una gota de azul de mi cielo.

* * *

Cuando te descubrí no quise creerlo. Me pareció imposible que te hubiesen invitado a esta fiesta de la alta sociedad.

Tú, tan aldeana; Tú, tan plebeya; Tú, mi linda conchita, tan ajena a etiquetas, tan poco amanerada, aquí, en medio de esa corte de florecillas mimadas y aristocráti-

cas, haciendo persona y alternando con todas.

Creí que te habrías vuelto también entufada, que no me conocerías, que no querías recordar tu terrón tropical, temerosa de recordar tus pies descalzos.

Pero te hablé al oído, te llamé por tu nombre, SANTA LUCIA, te evoqué los solares lejanos y te vi iluminarte y encenderse, como una chiquilla que oyese declaraciones de amor.

Pero luces aquí tu propia gloria, una gloria que nunca sospeché en ti. No te había comprendido hasta ahora. Te vi siempre en los potreros, ofendida por los cascotes de las bestias, molida por las ruedas de las carretas, abandonada a tu fuerza, sin amparo y sin amor.

Yo mismo una vez te perseguí con saña.

No fué mía la culpa. Lo recuerdo muy bien: habías invadido el corral de terneros en una heredad que tenía mi padre en la montaña.

El dictó la orden tremenda de perseguirte y yo, sin saber lo que hacía, cogí mi cuchillo y, bajo el sombrero de paja que me amparaba del sol, corté tus tallos, sintiendo el placer de verlos caer en miles bajo el filo brillante.

Mi padre alababa la hazaña y yo me sentía un hombre útil de verdad.

Cómo me encantaría volver a la antigua hacienda y devolverte en caricias las crueldades de ayer.

* * *

Pero así como yo, nadie te comprende. Los que no te persiguen te desprecian. No vales nada en el terruño.

Aquí, rodeada de cuidados, me hago cargo de tu belleza, de tus azules ojos

tranquilos, de tu suavidad de seda, de tu gracia exquisita.

Sobre todo, aquí evocas en mí los anchos potreros de la tierra, las gordas vacas que rumian a la sombra de los higuerones, las aguas parleras y frescas, los trillos cruzados por las cogedoras en fiesta, los polvosos caminos medidos por la paciencia de los bueyes.

Todo el paisaje de la tierra, y toda la poesía y todo el silencio.

Toda la grandeza de la pequeña tierra, amada y distante.

Tú, mejor que nadie, me dices al corazón la palabra más bella de la tierra: COSTA RICA.

SANTA LUCIA: cuando vuelva, cogeré manojos de tus azules ranos para ornar el regazo de aquella anciana que me enseñó a amar la patria. Qué daría yo por verte sobre el pecho de las frescas muchachas de mi país, palpitante de amor y de emoción, bajo la luz de los crepúsculos.

Pero yo sé que no te llevarán. Eres la flor sencilla, la flor aldeana, y, aunque eres la luz y el amor de la tierra encantada, no se mira esa luz, ni se siente ese amor sino cuando, lejos de ella, suspiramos por ella.

¿Quién va a ornar su sombrero con SANTA LUCIAS? ¿Quién se deleita con las "FLORECILLAS DE SAN FRANCISCO"?

Sin embargo, yo adivino tus ansias secretas, flor silvestre y aldeana: arrancarte del tallo, tener alas y volver a tu tierra, a que te desprecien, a que te ofendan, a que te golpeen los cascotes de las bestias, pero en la tierra tuya, para morir sobre ella, bajo la luz de sus soles.

Las Guarias Blancas de Costa Rica

Homenaje de reconocimiento
a las damas del Garden Club
de Costa Rica.

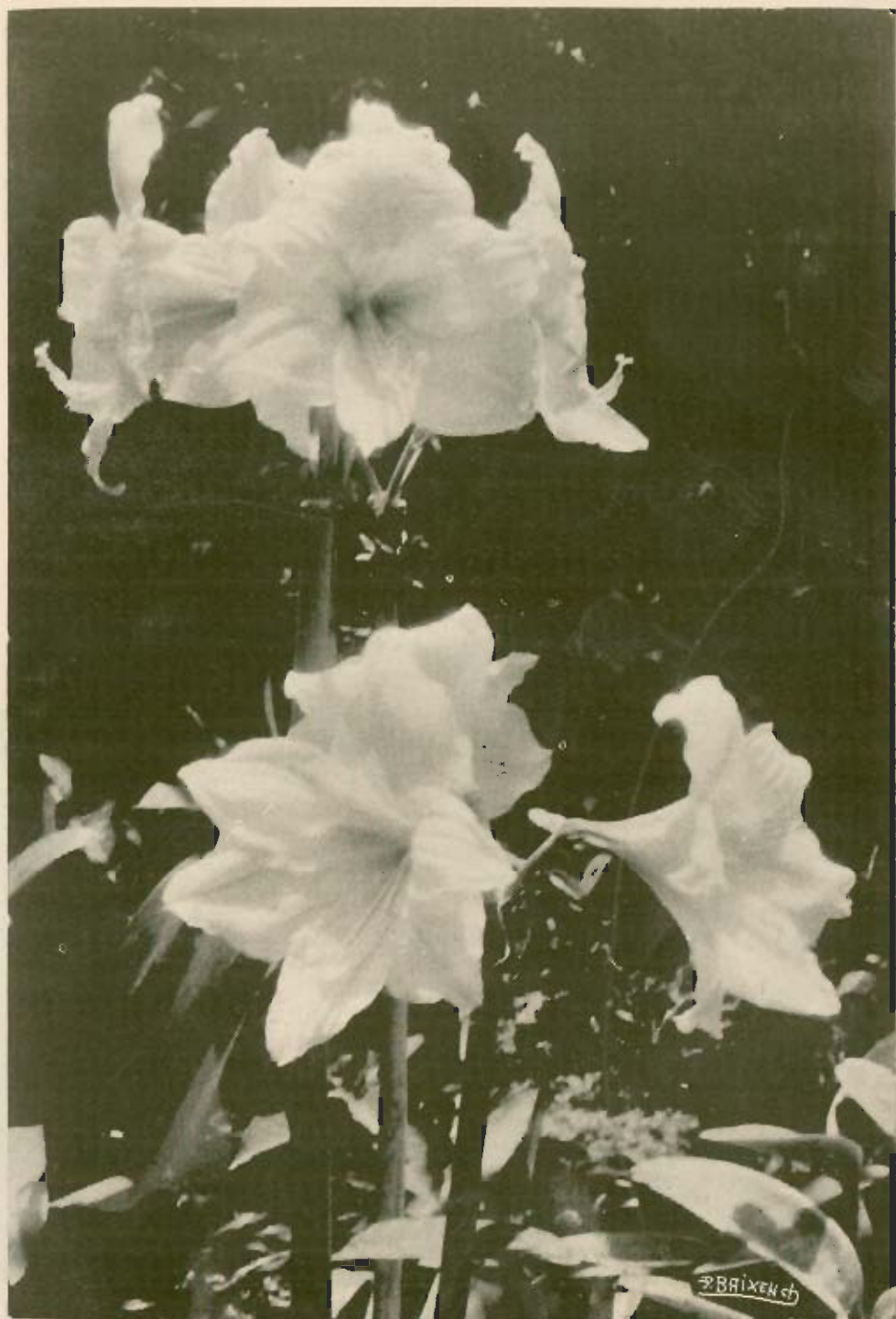
Por C. H. Lankester.
Socio Honorario del Club

Las orquídeas blancas son variedades muy codiciadas de las orquídeas de variados y brillantes colores y se aprecian tanto, no sólo por su rareza, sino también por esa inexplicable atracción que produce lo blanco, atracción que tan magistralmente describió el genio de Herman Melville en su dramática novela "Moby Dick" y analizó luego ese maestro del inglés Hudson W. H.

Aunque en Costa Rica existen varias formas de guarias albinas es discutible que las haya de la guaria de Turrialba o Guaria Reina; por lo menos el que esto escribe nunca ha tenido la suerte de ver o saber de una. El excelso orquidólogo don Mariano Pacheco me envió de Guatemala fotografías de una con el epígrafe de Dowiana alba de Costa Rica de donde la planta le fue enviada por un corresponsal; los pétalos sin embargo, denotan claramente ser derivada de la Catleya Lueddemanniana de Venezuela y con toda seguridad puede considerarse como un híbrido. Supongo que en toda colección mantenida por largo tiempo, si el aficionado tiene alguna suerte, es factible obtener algunas de las posibles

variedades blancas de la guaria Morada; esta guaria en su forma típica —Morada— es de color y forma bastante fijos, creo que desde México hasta Panamá, variando más en sus nombres vulgares que en lo físico. Así pues, voy a dar cuenta de las que he podido adquirir y que en la mayoría de los casos, pocos por cierto, ostenta el nombre de los donadores. Una de las más bonitas no es realmente blanca, sino más bien de un exquisito tinte rosado pálido y me fué obsequiada muchos años ha, por doña Amparo de Zeledón, cuyas flores me traen siempre tan gratos recuerdos. Es tal vez más rara aún que muchas de las verdaderamente blancas y pareciera ser más que una variedad, una híbrida natural.

Las verdaderas blancas están siempre rodeadas de una especie de leyenda y de suposiciones extraviadas; muy a menudo se dan referencias sobre ellas que realmente pertenecen a la guaria de Turrialba y más a menudo todavía se tienen noticias de que en ciertos parajes hay gran cantidad, parajes en que ni siquiera es posible que exista la variedad Morada lo que indica un perfecto desconocimiento de lo que son



Amarillas Alba. Flor de extraordinaria belleza que crece en los jardines de don Carlos H. Lankester.

las diferentes formas, confundiéndolas probablemente con otras especies. Sin embargo, y si se me permite la digresión, existe en Costa Rica un caso singular en que la diferencia de color sí me parece denotar un caso específico; me refiero al *Odontoglossum Krameri*, cuya variedad alba, de flores y porte más pequeño y de hábito más cespitoso se encuentra en los valles del Reventazón y Pejibaye, etc., mientras que la variedad rosada pertenece a las serranías del Pacífico y se encuentra a dos mil y tres mil pies de altura sobre el nivel del mar. Ambas son fragantísimas al amanecer. De ser verdad mi sospecha, le falta nombre a la variedad del Atlántico. Las dos son muy poco comunes y difíciles de cultivar. El tiempo dirá si estas dos variedades se encuentran juntas en algún lugar.

Volviendo a las guarías blancas; a

su cabeza y facile princeps está la que suele llamarse blanca pura, con la garganta levemente teñida de limón pálido, de flor compacta, pétalos anchos, de porte erecto y abierto. De esta tengo varios ejemplares, todos derivados de otro regalo de doña Amparo, allá en los tiempos lejanos en que vivíamos en Cachí. Tal vez le sigue en jerarquía una que parece haber sido muy abundante en Cartago donde antaño fué objeto de interés especial de la casa Troyo que llegó a tener una muy grande y famosa colección de blancas. Seguramente el terremoto de 1910 acabó con muchas; a la nuestra le pusimos el nombre de "Consuelo" como un recuerdo a la señorita Consuelo Mata tan dedicada a las orquídeas y en cuyo cultivo tiene tan grandes éxitos. Esta es también de flor compacta, de buena forma, con el fondo de la gar-



"Guaria Blanca". Otro bello tipo de flor blanca, que Mr. Lankester cultivaba con cariño, y acerca de la cual escribió el interesante artículo que estamos ofreciendo a los lectores,



Vanda Suavis, orquídea que da los más delicados matices en rosado y morado pálido. (Jardines de Mr. Lankester)

ganta morado oscuro, es vigorosa y de cultivo fácil. La número tres difiere en la forma de los pétalos, más largos y mucho más cerrados sobre el labelo, y la flor en general es más grande y la garganta de un leve color limón con una mancha morado pálido en el fondo del tubo; esta forma tiene la desventaja de tornarse a veces levemente tinta después de estar abierta muchos días. A la número cuatro le dimos el nombre de Celina por haber pertene-

cido a la señorita Zeledón de ese nombre, quien precisamente nos la cedió a cambio de un *Dendrobium* que esperamos le haya proporcionado tanto placer como la suya a nosotros. Esta guaria apenas, si puede incluirse entre las blancas, pero es tan bella y de caracteres tan marcados, que bien merece ese honor. Es mayor en tamaño y de la misma forma bien abierta que la "Consuelo", pero tiene en el borde del labelo una mancha morada de casi la

mitad de su anchura y el fondo del tubo es de un color muy oscuro. La número cinco que llamamos "Campos" fue probablemente una de las que pertenecieron a la familia Troyo y fué adquirida en canje con una señora de ese apellido muy aficionada a las orquídeas y cuyo éxito con la Vanda Suavis fué notable; a ésta también le es inherente tornarse rosada o morada pálida.

Actualmente no hay disponibles más que la foto del número uno, ejemplar florecido este año, notable por el he-

cho de producir un bulbo con dos tallos florales. Un amigo me la fotografió, pero es difícil de apreciar bien la presencia de los dos ramos; es un crecimiento teratológico de fasciación común en plantas herbáceas que por primera vez hemos notado en las Cattleyas. Cuando los bulbos de *C. Skinnerii* son de vigor excepcional suelen llevar tres hojas juntas en vez de las dos normales; un ejemplar hermoso con dos hojas representa a su patria en Belice y ha florecido admirablemente este año.





ABONOS "Americus A A"



DE CALIDAD RECONOCIDA

LOS ABONOS QUE, POR SU CALIDAD Y BAJO PRECIO
SON LOS QUE MAS SE VENDEN EN COSTA RICA

VENTAS DURANTE 1944 . . . 12,080 quintales

VENTAS DURANTE 1945 . . . 13,000 quintales

VENTAS DURANTE 1946 . . . 7,340 quintales

en sólo tres meses escasos.

Podemos vender abonos de MUY buena calidad a MUY bajos precios porque, debido al enorme volumen de nuestras ventas, podemos conformarnos con una MUY pequeña utilidad en cada tonelada.

Consulte precios y condiciones de venta a:

Fred W. Schumacher & Cía. Ltda.

APARTADO 504

— TELEFONO 2376

San José, C. R.

Análisis de suelos y recomendaciones gratuitas

Flores Antiguas

Original de Doris Clark

(Organic Gardening). Traducido y adaptado del inglés por doña Jane de Salazar

Gladiolas

¡Pero si las gladiolas no son antiguas! Es un hecho que Dioscórides, de quien Mr. Barlow tan frecuentemente habla entre sus especialistas de hierbas, se refiere a ellas desde hace más o menos 1,800 años. Pero no ha sido sino hasta el Siglo XIX que el mundo de la jardinería ha llegado a conocerlas bien. McFarland, Hatton y Foley dicen en su simpático y útil libro *Garden Bulbs in Color* (Macmillan) que el año 1856 fué el decisivo. En ese tiempo la Reina Victoria visitó París, se hicieron exhibiciones de gladiolas y fueron tan apreciadas que desde ese momento se hicieron populares.

Aunque generalmente nos gusta dar la clasificación botánica de nuestras flores para que los jardineros puedan apreciarlas en relación con otras plantas, no podemos hacer mucho por las gladiolas, porque hasta el momento solamente se consiguen híbridos. *Gladiola* significa *Pequeña Espada* refiriéndose esto por supuesto a la hoja cortante; nada de sorprendente tiene, pues, que antiguamente se llamara a la flor *Lirio de Espada*, aunque el *Lirio de Espada* común en Europa es el *Lilium aurantiacum* o *Lilium croceum*. Pero de todas maneras los botánicos clasifican las Gladiolas entre los Irises y no entre los Lirios. Parientes cercanos son

las Monbretias o Tritonias, Freesias, Watsonias y otras que sencillamente obligamos a que crezcan durante el tiempo invernal.

Todas ellas tienen en común que son originarias del Sur, y por lo tanto, son plantas de verano y de crecimiento prematuro y no leñosas. Nuestros cultivos actuales de gladiolas están en las más cálidas regiones del país, en Florida, California y los Estados de las costas del Golfo de México. Y solamente deben trasplantarse hasta que el tiempo se haya asentado y el peligro de las heladas haya pasado.

Para producir bastantes flores no necesitan una tierra muy rica que les dará demasiado follaje y reducirá el número de flores en el tallo. Una flor bonita para lucirse en un jarrón o en un jardín debe tener el tallo largo con muchas flores abriéndose al mismo tiempo. Esta es una de las mayores aspiraciones de los cultivadores. Si la tierra es rica en fósforo —lo que se consigue aplicando a la tierra roca de fósforo o fósforo coloidal— se puede esperar una abundante florescencia.

La Sociedad de Gladiolas ha recopilado todo lo escrito acerca de estas plantas y ha establecido una clasificación práctica y una lista de las variaciones preferidas. Pero más esencial que los diferen-



Gladiolus, Fordhook Hybrids.

tes colores y la forma de la flor es —aí menos para la mayor parte de los jardineros— la fecha de la florecencia. Las gladiolas necesitan como casi todas las plantas de bulbos, un descanso de invierno a una temperatura baja. En el Sur debe dárseles este descanso guardándolas en lugares fríos; en el Norte se pueden guardar los bulbos en un lugar donde no se congelen. Se dice que la temperatura no debe ser de más de 50°, para evitar que el bulbo se seque. Yo las he conservado bien en un cuarto cálido durante el día

y frío —sin llegar a punto de congelamiento— durante la noche y con este tratamiento nunca he tenido malos resultados. Pero, repito, las gladiolas deben sembrarse en tiempo de verano. No hay razón alguna para sembrar una planra de verano cuando la tierra todavía está fría. Los bulbos no retoñarán sino hasta que la temperatura sea cálida, parecida a la temperatura en que las gladiolas crecen originalmente.

Los Tulipanes, Narcisos y muchas otras plantas de bulbos lucen más si se siem-

bran en grupos de un solo color; pero a mi parecer las gladiolas son más atractivas cuando hay diversidad de colores. Usted puede hacer eras ejemplares de gladiolas procurando el contraste de blancas, moradas, rojas, amarillas, azules y anaranjadas, pues su manera esbelta de crecer disimula cualquier otra formalidad. Las gladiolas son lo suficientemente elegantes en su desarrollo sin que necesiten de un exigente jardinero que seleccione los colores. El contraste de los variados colores blanco, azul, escarlata, café, morado oscuro, lila, salmón y tonos intermedios presenta un conjunto tal que atenúa la rigidez de los tallos.

Por un principio de armonía, por la unidad en toda esta diversidad, prefiero apoyarme sobre otra flor, la Montbretia, que con sus doradas llamas en delgados tallos, nos deja apreciar los ricos y suaves tonos de las gladiolas, una soportando a la otra, una complementando a la otra, una dándole expresión a la otra.

Cuando se desea una era floreada al estilo de los jardines antiguos, las gladiolas se siembran entre plantas anuales y perennes. Unas cuantas amapolas, algunas bellísimas balsamitas, unos pocos claveles y varias especie de espuelas de caballero, todos floreados en ricos colores, meciendo sus tallos entre las esbeltas gladiolas, es sin duda un cuadro muy atractivo. También se pueden alternar las gladiolas con otros bulbos, especialmente si se ha escogido la gladiola para que permanezca ahí floreada durante toda la estación. Los lirios y las azucenas estarán ahí antes y después de que las gladiolas florezcan.

Todos sabemos que la gladiola cortada es una flor esplendorosa. Un jarrón alto de cristal lleno de gladiolas de diversos colores y unas cuantas Montbretias intercaladas hacen que una sala se vea más alegre que si tuviera cualquier otro adorno, pues la gladiola o Flor Espada es una flor majestuosa. ¡Tan fresca y distinguida! ¡Una flor aristocrática! Pero sólo en apariencia, pues en lo que a su cultivo se refiere no da molestia y casi en cualquier lugar se puede cultivar. Cuando compre sus bulbos procure escoger una variedad suficiente de azules, lilas, rojo oscuro y unos cuantos amarillos, pues los que predominan en las colecciones son los tonos rosados, que son los más comunes. Para comenzar ordene una colección y añada a éstos otras variedades más finas, no olvidando las blancas, las que en realidad ayudan a la buena armonía.

Las matizadas, gigantes y de colores pálidos son por lo general caras. También tienen a la venta bulbos pequeños que pueden o no florecer el primer año, pero que se desarrollarán y llegarán a alcanzar un tamaño normal durante el primer año de crecimiento. Cuando comienzan a amenazar las heladas escarbe las matas sacando los bulbos grandes y también los bulbillos que se hayan formado a la par los que ayudarán a aumentar su colección para el siguiente año. No riegue los bulbos pues no necesitan humedad exterior durante el período de descanso. No la tenían en África del Sur de donde son originarios. Y al año siguiente tendrá de nuevo una era rica, en los más variados tonos, desde Julio a Setiembre.

Algunas Orquídeas Notables de Costa Rica

Por P. C. Standley:

Orchid Collecting in Central America,
Smith. Inst. Ann. Rep. 1942

(Trad. por don Jorge León)

Las orquídeas de Costa Rica son famosas por su variedad y la belleza de algunas especies... Las más vistosas entre todas son las *Cattleyas*, que son notablemente abundantes en Costa Rica. A estas flores se les da corriente-mente el nombre de *guarias*, palabra de origen indígena; la más abundante es la *guaria morada* (*C. Skinneri*), que ya se dijo que se encuentra también en el Salvador; en Costa Rica es aún más abundante, hallándose corriente-mente en toda la región del Pacífico. Como es una planta favorita de los nacionales, es difícil encontrarla silvestre en las partes pobladas. En Escazú, un pueblo pequeño cerca de la capital, la he visto en una profusión mayor que en otras partes y son llamativamente bellas cuando en Marzo y Abril se llenan de flores. Escasamente se consigue una casa que no tenga varias de ellas, fijadas a los árboles en los patios, en las techas, o en deudas masas encima de las tapias de adobe que rodean los jardines.

Una de las cosas llamativas de San José es el gran número de floristas que tienen jardinerías destinadas a vender flores. En todo Centro América la venta de flores es una industria importan-

te, pero en San José más que en cualquier otro lugar, puesto que hay innumerables jardines. La mayoría de las flores para la venta son de clases comunes, como rosas, claveles, azucenas, y son sembradas en grandes cantidades. El cultivo de *Cattleyas* y otras orquídeas para la venta es muy frecuente, y hay jardinerías en que se encuentran magníficas exhibiciones de flores... En la Milflor hay una larga avenida con árboles a cada lado cuyos troncos están cubiertos completamente de *guaria morada*, que en la época de florecencia da un alegre golpe de color. En otros jardines hay despliegues de flores casi tan lindos como éste. Algunas de las plantas son tan largas como una tina de baño y producen cientos de flores, éstas duran por varias semanas y son de un delicado color rosa-púrpura.

...La orquídea localmente más apreciada en Costa Rica es la *guaria blanca*, que no es más que una variante de color de la *guaria morada*, (*Cattleya Skinneri*), pero bastante distinta, pues es toda blanca. Es notablemente bella y se encuentra ya difícilmente en estado silvestre, pues se la busca mucho. Aún en Costa Rica las plantas se ven-



Epidendrum Ciliare. (De los Jardines de Mr. Lankester).

den muy caras; se me dijo que por una linda macolla se habían pagado en cierta ocasión ciento cincuenta dólares.

La tercera *Cattleya costarricense* es probablemente la más bella de las orquídeas de Centro América y la más vistosa de todas las *Cattleyas*. Es la *guarúa de Turrialba* (*C. Dowiana*) que lleva ese nombre por crecer especialmente en las partes inferiores del Volcán Turrialba, en el lado atlántico de Costa Rica. El que escribe tuvo la suer-

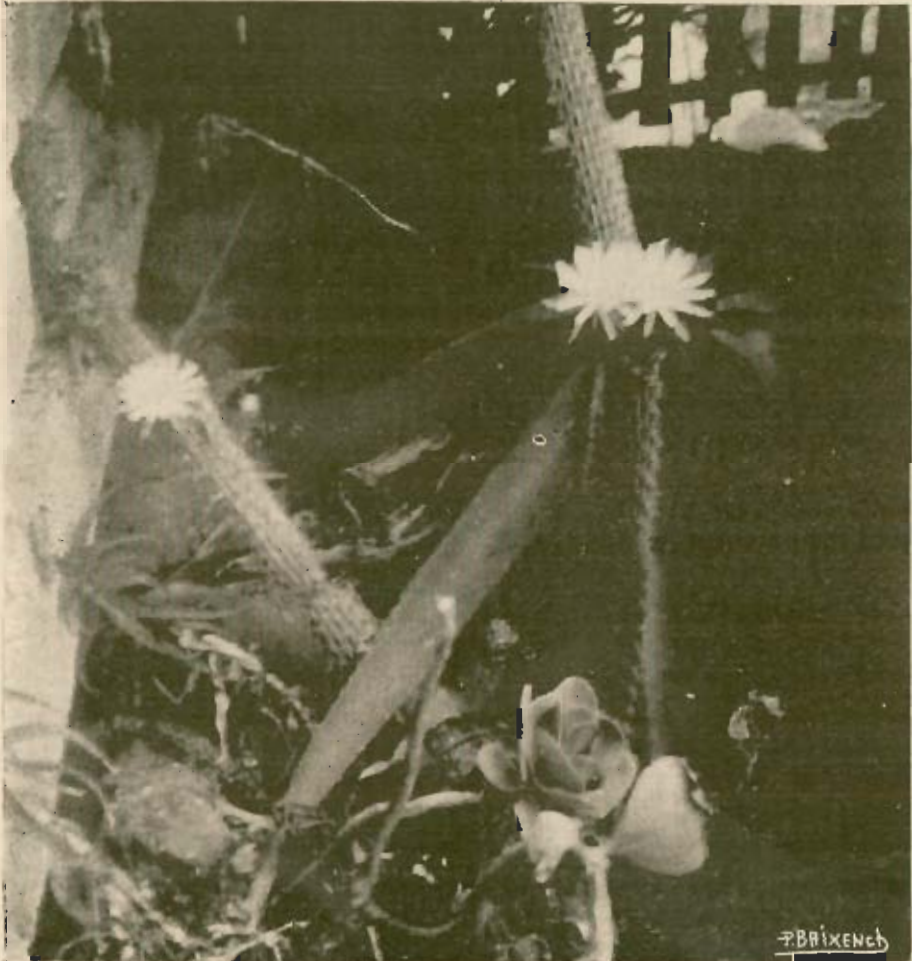
te de encontrar una vigorosa planta, con botones, en la montaña cerca de Guápiles. Esta *Cattleya* ha sido tan perseguida por los buscadores de orquídeas que ya se la considera rara. Sus pétalos y sépalos son de amarillo nankín, y el labelo rizado, carmesí oscuro rayado de oro. En coloración esta orquídea es muy diferente de sus congéneres, y ninguna de ellas está tan bellamente coloreada. Cuando fue descrita primeramente en Europa, por su descubridor, Oersted, los botánicos

no creyeron en su descripción. Aunque la guaria de Turrialba se encuentra sólo en Costa Rica, algunas variedades se han encontrado y cultivado en Colombia, una de ellas de flores totalmente amarillas.

Después de las Guarias, las orquídeas más apreciadas en Costa Rica, son las Tricopilias; entre éstas la más corriente es *Trichopilia suavis*, especie que se encuentra también en Panamá. Es muy frecuente en los bosques costarricenses de poca altitud, y es posible

encontrar plantas silvestres tan lindas como las cultivadas. Las flores tienen pétalos blancos o cremas; el labelo tiene la base amarilla, con puntos rosados sobre fondo blanco. Las tricopilias son muy conocidas en el país, y aún en los más remotos lugares los niños las conocen por su nombre latino.

Otras especies llamativas son los *Odontoglossums*, uno de los grupos más corrientes entre las orquídeas americanas cultivadas. *Odontoglossum schlieperianum* tiene flores amarillas cruza-



Igleistocactus (De los jardines de Mr. Lankester)

das por líneas color púrpura oscuro. Las Stánhopeas ("toritos") incluyen en su grupo algunas de las más bellas orquídeas cultivadas. Una de ellas tiene flores de cuatro pulgadas de ancho, con sépalos y pétalos de color blanco puro, con puntos rojo oscuro y el labelo blanco, amarillento hacia la base y con puntos de igual color.

Las Miltonias son casi tan bellas como las Cattleyas, y hay muchas otras plantas poco conocidas que son tan bellas como las ya citadas. El *Epidendrum endresii*, una planta enana con racimos de flores completamente blancas, hermosamente manchadas de rojo oscuro, es una de las más delicadas. La más común y llamativa de las orquídeas de Costa Rica es el *Epidendrum radicans* ("gallito", etc.) que se encuentra en todas partes después de cierta elevación. Es una planta terrestre, cuyos tallos delgados, erectos o rastreros, con numerosas raíces aéreas y hojas anchas y gruesas, llevan flores amarillo-escarlata. En muchas localidades aparece como una mala hierba, creciendo en la mayor abundancia. El que escribe vió en la finca de Mr. Lankester una colonia muy interesante de esta planta, creciendo en gran cantidad en un pantano junto con una Habenaria, y el helecho real, que crece aquí igual que en el este de los Estados Unidos. Tal lugar de crecimiento no es corriente, pues el *Epidendrum* crece ordinariamente en laderas o prados bien drenados.

Otro lindo *Epidendrum* es el *E. lindleyanum*, planta que algunas veces se ha confundido con una Barkeria, ...con flores purpúreas, de pétalos de más de

una pulgada de largo. El *Epidendrum ciliare* es una planta común en toda la América Tropical, y una de las más atractivos de este grupo. Los sépalos y pétalos, de cerca de tres pulgadas de largo son amarillo verdoso, y el labelo, de color blanco puro, está dividido en porciones delgadas y largas, como hilos.

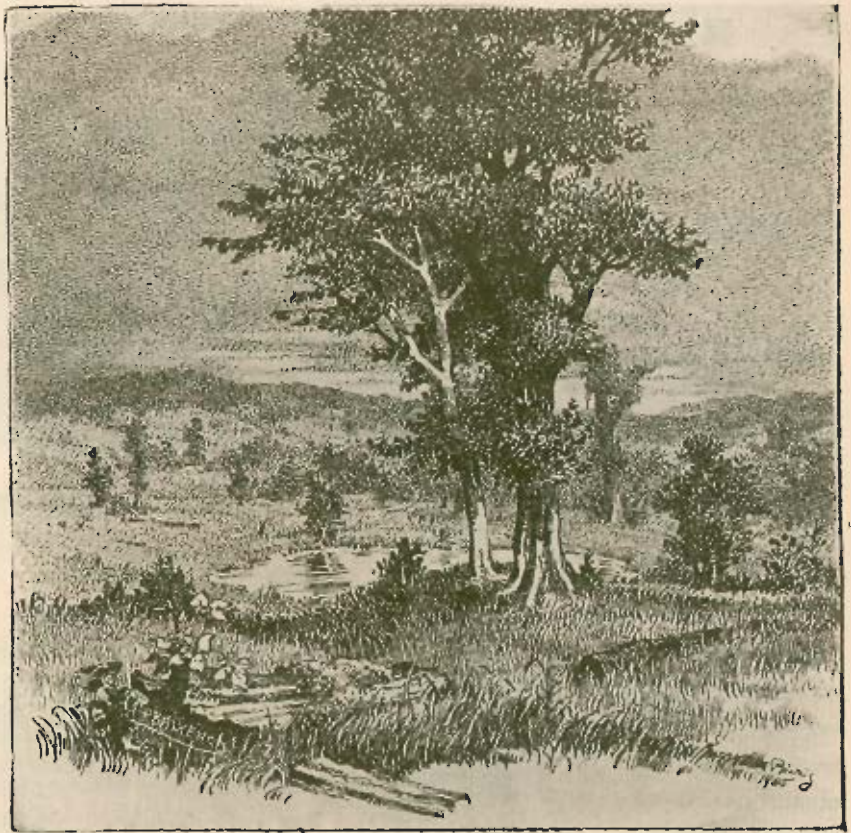
...Tomando en consideración la gran cantidad de orquídeas que en los últimos años se han colectado en Costa Rica y demás partes de Centro América, algunas personas no familiarizadas con el problema preguntan si no existe el peligro de que desaparezcan. Puede decirse que no existe peligro en lo que se refiere a colecciones para estudio simplemente; los colectores comerciales sólo buscan las especies llamativas, y aún estas no están en peligro inminente de desaparecer. En el caso de colecciones para herbario sólo unas pocas plantas se colectan, y no hay posibilidades de que se acaben de esta manera; la amenaza más grande, está en la limpia de bosques para hacer siembras, que ha llegado en el Salvador a eliminar la vegetación primitiva, pero la ampliación y extensión rápida de las zonas agrícolas en Centro América es más importante y deseable, que la preservación de las orquídeas. En localidades favorables de Costa Rica es posible recoger en corto tiempo muchas toneladas de orquídeas sin agotar las reservas. Cuando se piensa en el increíble número de semillas producidas por las orquídeas, uno se admira de que no hayan llegado a dominar por completo la vegetación de los trópicos.

Himno al Árbol



Juan Zorrilla
de San Martín

Roble, género
QUERCUS, que cre-
ce en las regiones
de Vara Blanca y se
distingue por el gran
tamaño de su bor-
llota. (Dibujo del
Prof. Alexander Bie-
rig).



*Plantemos nuevos árboles, la tierra nos convida,
plantando cantaremos
los himnos de la vida,
los cánticos que entonan las ramas y los niños,
los ritmos escondidos
del alma universal.*

*Plantar es dar la vida al generoso amigo
que nos defiende el aire;
que nos ofrece abrigo;
él crece con el niño, él guarda su memoria,
en el laurel es gloria,
en el olivo es paz.*

*El árbol tiene una alma que ríe entre sus flores,
que piensa en sus perfumes,
que alienta en sus rumores;
él besa con la sombra de su frondosa rama,
él a los hombres ama,
él les reclama amor.*

*La tierra sin un árbol está desnuda y muerta,
callado el horizonte,
la soledad desierta;
plantemos para darle palabras y armonías,
latidos y alegrías,
sonrisas y calor.*

*El árbol pide al cielo la lluvia que nos vierte;
absorbe en nuestros aires
el germen de la muerte;
por él sube a las flores la sangre de la tierra,
y en él perfume encierra
y eleva su oración.*

*Proteja Dios el árbol que plante nuestra mano;
los pájaros aniden
en su ramaje anciano;
y canten y celebren la tierra bendecida
que les infunde vida,
que les prodiga amor.*

Señores Agricultores:

Este abono se utiliza para la preparación de las siguientes mezclas que gozan de gran prestigio entre nuestros agricultores.

Grano de Oro Germinal Fermephoska

Solicite informaciones a los Agrónomos del Departamento Técnico Agrícola de Manuel Lachner, quienes visitarán su finca, le resolverán sus problemas y le harán análisis de tierra gratuitamente y sin compromiso.



EL MUNDO PIDE MÁS Y MEJOR CAFE

Cada vez apremian más de todas partes; necesitan CAFE, pero Café bueno en excelente calidad, sabor genuino y halagüeño rendimiento.

Los caficultores conscientes no desoyen esta demanda universal y ABONAN con NITRATO CHILENO sus cafetos para que el suelo no se agote.

Este fertilizante pagará con creces su empleo en cualquier terreno. ¡Uselo Usted!



NITRATO NATURAL CHILENO

EL ABONO DE LA TIERRA CHILENA PARA LA TIERRA
COSTARRICENSE

MANUEL LACHNER

PRECIOS MUY REBAJADOS

Avenida Central (altos de La Magnolia)
Teléfono 2483 — SAN JOSE — Apartado XVIII

Herencia y Crianza de Plantas

por E. S. Grew,

Adaptado del inglés por doña Angela
Beeche de Fournier

La decisión de trasladar la John Innes Horticultural Institución de Merton a una área más espaciosa en Bayfordbury Herts, ha llamado la atención hacia lo que es y lo que hace la Fundación John Innes. Fue fundada hace treinta y cinco años para promover la horticultura, —o, como solíamos decir, la jardinería—. Se ha desarrollado en forma de una organización para el estudio de las plantas con una base de investigación científica. Esto es, en una palabra, la fuerza directriz de los resultados aplicados, que a su vez son la vindicación de la investigación pura.

La orientación de sus investigaciones le fue dada por el estudio de la herencia en las plantas, y ese estudio fue estimulado por la aplicación de Principios de la Herencia de Mendel, por el Profesor William Bateson después de que llegó a ser Director de Merton en la primera década de este siglo.

Gregorio Mendel, quien nació en la Silesia Austriaca en mil ochocientos veintidós, fue estudiante en la Casa Agustina de Brunn en la cual fue abate más tarde. Allí llevó a cabo experimentos sobre diferentes plantas en el gran jardín del convento, seleccionando especialmente el guisante comestible para el estudio de sus variaciones. Comunicó el resultado de sus experimentos en la crianza y sus con-



Doña Angela Beeche de Fournier,
Secretaria del Garden Club de Costa Rica
y muy distinguida colaboradora de esta
Revista.

clusiones a la Sociedad de Brunn en mil ochocientos sesenta y cinco, pero su ensayo fue olvidado después y se perdió a la apreciación hasta que fue desenterrado y entonces muy conocido en el extranjero a principios del siglo. En Bateson encontró un discípulo.

lo que dió a sus teorías nueva vida en Inglaterra, considerándolas como una inapreciable contribución al estudio de la herencia, por su presentación de un arreglo ordenado de las variaciones que aparecen en la crianza de plantas producidas mediante polinizaciones corrientes. Esto es brevemente la ciencia llamada Genética, según la cual el "gene" es uno de los dos factores o elementos que contiene el núcleo de cada célula, uno derivado de cada antecesor.

El caso que demuestra los métodos de Mendel en la forma más sencilla es aquél en que fueron demostrados los caracteres hereditarios con respecto a la altura. El tomó un par de especies de guisante de los cuales uno era alto. (seis a siete pies) y el otro era enano (nueve a dieciocho pulgadas) y los cruzó. Todos los productos de este cruce crecieron en la primera generación, en plantas altas, el carácter dominante; el carácter enano o recesivo desapareció. Las generaciones sucesivas de estos descendientes produjeron individuos altos y bajos en una proporción ordenada y mantenida. No es necesario proseguir aquí con los resultados de los demás cruces. Pero evidentemente hay otras características del guisante y de otras plantas que cuando se cruzan ofrecen un amplio campo de investigación.

El color, el sexo, la semilla y la estructura son algunas de ellas. Es así como el estudio de la genética de la planta se ensancha, y al mismo tiempo se estrecha hasta concretarse a la consideración del núcleo de la célula viva de la cual nace la planta. La sección de Cytología es la que se entiende con



Ilustración que enseña los resultados de las diferentes polinizaciones: es la cereza dulce Early Rivers, cuyas cuatro ramas superiores fueron polinizadas con polen propio y de variedades del mismo grupo y no dieron fruto, mientras que las seis inferiores fueron polinizadas con variedades compatibles y dieron 134 frutas.

este tema en la Institución de John Innes. Esta es la tarea que el Director, señor doctor D. Darlington, se ha impuesto, prosiguiendo la investigación sobre la conducta de los cromosomas, los filamentos protoplásmicos microscópicos del núcleo de la célula viva, que se separan justo antes de unirse para formar un nuevo núcleo.

Lo anterior es el preliminar a la ciencia de la genética que permitirá al criador de plantas identificar los "genes" en núcleo celular del cual nace su planta y predecir por último las combinaciones que se producirán; seleccionar los tipos más útiles para la

crianza, estimar el tamaño de una familia para un propósito determinado. Esta es la investigación llevada a cabo y extendida bajo la dirección del doctor K. Mather en el Departamento de Genética. Hasta hace doce años los métodos de análisis habían fracasado en la identificación de los múltiples factores de la célula que producían las variedades y por eso no había medio de establecer sus propiedades y las relaciones entre ellas. Esta barrera para un mayor progreso ha sido al fin removida gracias a los esfuerzos de cuatro genecistas, y en el año pasado los métodos de estos autores han sido coordinados al punto de dar una nueva técnica genética y una nueva estadística. Ello permite formarse una idea de la conducta y de la organización de los "genes" en un cruce dado de las dos siguientes generaciones y predecir por lo menos el límite mínimo y la velocidad del avance selectivo.

Con lo que queda dicho es suficiente respecto a estas abstrusas investigaciones, pero sí nos parece interesante anotar que últimamente se ha introducido la famosa *Drosóphila*, mosca que ataca las frutas, como parte de la experimentación. La *Drosóphila* no tiene gran valor, si es que tiene alguno para las plantas, pero produce veintiséis generaciones en el año, de manera que es muy conveniente para notar las variaciones que ocurren con gran rapidez. El anterior sumario es un ejemplo de la investigación pura que es la fuerza motriz de los resultados aplicados.

Una aplicación que siguió al estudio del doctor Darlington sobre la separación arbitraria en la célula del germen

de los virus de los otros factores hereditarios, llevó a la conclusión de que los virus pueden ser excluidos de la semilla. Las frambuesas son particularmente susceptibles al ataque de un virus, cuyos efectos se vuelven más dañinos de año en año, hasta que la caña de las plantas se muere. Ha sido demostrado en el Departamento de Pomología por el señor M. B. Grane y el doctor D. Lewis que el virus no se trasmite por la semilla o, por lo menos, que las frambuesas que crecen de semillas prosperan y están libres de virus.

En ese mismo departamento las reglas de fertilidad en la siembra de árboles frutales han sido confirmadas por experimentos. Hay árboles frutales de dos clases: los que dan fruto con su propio polen y los que dan escaso o ningún fruto a menos de que tengan una polinización cruzada. Durante los últimos treinta años un millón de polinizaciones han sido llevadas a cabo en el John Innes para probar el éxito de los cruces que pueden ocurrir en el huerto y ahora es posible decir cuáles variedades hay que sembrar juntas y cuáles no, para que haya una buena cosecha de frutas. Ninguna variedad cultivada de cereza dulce dará fruto con su propio polen. Pero además de esto las variedades de cereza dulce se dividen en grupos entre los cuales ni aún la polinización entre las diferentes variedades sirve. Se descubrió que de ochenta y cinco, cincuenta y seis se dividían en once grupos. Otras doce son donadoras universales, que se polinizan entre ellas y probablemente todas las demás, seis con seguridad. A diferencia de la ce-

reza dulce, la ácida y la variedad Duke son más o menos compatibles; pero sólo dos especies, la cereza Morello y la Kentish Roja, dan una cosecha completa con su propio polen. El total de la cosecha de frutas del país podría ser aumentado en un diez o veinte por ciento con una siembra correctamente intercalada.

En el Departamento de Jardín, del cual es encargado el señor W. J. Lawrence, todo lo que concierne a las plantas, desde el compost aplicado a la tierra para su mejoramiento hasta el tratamiento de las plantas que crecen en ella al aire libre o en el invernadero, es estudiado cuidadosamente. Los re-

sultados de estas múltiples actividades sólo pueden mencionarse brevemente. Entre las importantes conclusiones está la de que es posible obtener un mejor crecimiento y un más rápido desarrollo podando las plantas y eliminando en lo posible la siembra en macetas. La temprana cosecha del tomate está en directa relación con la rapidez del desarrollo. Se recomienda el uso de macetas grandes en lugar de pequeñas; el riego con agua fría es tan benéfico como con agua tibia. Los experimentos del señor Lawrence también tienen que ver con el uso y limitaciones de la esterilización del suelo.



SEÑOR GANADERO

Ofrecemos a Ud.

IMPLEMENTOS PARA LECHERIA:

Lecheras de 6 botellas
Lecheras de 9 botellas
Tarros nuevos de 30 botellas
Tarros nuevos de 60 botellas
Empaques de hule
Filtros para leche
Marchamos

FERTILIZANTES:

4 — 12 — 4 "Prodigioso"
8 — 10 — 12 "Oro - sí"

ALIMENTOS PARA GANADO:

Harina de maíz
Afrecho de trigo
Mezcla concentrada "Capla"
Calf-Grower
Miel para ganado

CÍA AGRO-PECUARIA LIMITADA

TELEFONO 5785

APARTADO 1768

Frente costado Este Banco Costa Rica

Un Estudio que se ha Descuidado

(A neglected study)

Esta carta venida desde el otro lado del mundo encierra una gran enseñanza muy digna de ser tomada en cuenta, especialmente por las señoras del Garden Club que tan a menudo tropiezan con terrenos ingratos, llenos del escombros que les dificulta hacer sus jardines en los alrededores de las ciudades. Es la confirmación de lo que se puede hacer con el Procedimiento Indore tal y como lo describe Sir Albert Howard C. I. E.

M. A. en el estudio que con el título de "Abonos compuestos en preparación", aparece en este mismo número.

Los técnicos del Instituto del Café están en un todo a las órdenes del Garden Club para cualquier consejo o ayuda que para sus labores se dignen solicitar.

M. R. M.

En nuestras escuelas de agricultura debería existir un censo obligatorio de fabricación de tierra directamente del subsuelo. Estoy seguro que sería esta una experiencia muy útil tanto para los estudiantes como para los profesores.

Para ello no se necesitaría otra cosa que quitar las nueve primeras pulgadas del suelo de la superficie en una área dada y aplicar luego en lo que queda sus recomendaciones respecto a abonos sin que puedan ser cambiadas, estorbadas o influenciadas por lo que otras generaciones de cultivadores hicieron en tiempos pasados.

Será drástico, pero no imposible.

Cuando en 1934 un terremoto botó la

Government House (Casa de Gobierno) en Daryleing fué necesario remover toda la cima de la colina, que estaba agrietada, hasta una profundidad de 8 pies antes de encontrar tierra firme para asentar el nuevo edificio. Todo este material que consistía de rocas más o menos desintegradas hubo que depositarlo en lugares cercanos, habiendo alcanzado este relleno en algunas partes hasta 16 pies de profundidad.

Me tocó a mí la ingrata tarea de hacer un jardín con semejante material cuya naturaleza árida en extremo puede apreciarse con sólo mirar los derrumbes en las colinas vecinas que duran tres y cuatro años para medio taparse con unas cuantas hierbas.

Después de hacer las terrazas y revestirlas y preparar todos los declives en curvas catenarias (únicas que son naturales) me encontré con que lo que tenía era varios acres de subsuelo pelado y una mezcla de fragmentos de roca. Me dediqué a conseguir algo de tierra en los alrededores pero apenas si pude encontrar lo suficiente para extender una capa de una pulgada sobre todo esto.

Como sin embargo no había perdido el tiempo y con anticipación había preparado una cierta cantidad de compost por el sistema Indore pude extender sobre toda la superficie un cuarto de pulgada de esto y unas dos pulgadas extra en los lugares escogidos para las eras de flores y los arriates del jardín.

Sembré toda el área con semilla de zacate y a los seis meses tenía ya un césped excelente que ocho meses después, ya

convertido en eras de flores y arriates, no dejaba nada que desear.

Las aplicaciones de compost, hecho con las basuras del mismo lugar, más hojas caídas y abonos de establo han continuado año con año sin haber nunca usado fertilizantes artificiales. El jardín nunca se ha atrasado ni aun cuando las lluvias han sido escasas.

Lo que más me ha admirado es la rapi-

dez con que las aplicaciones de humus han causado la desintegración de las partículas de roca con que el área estaba originalmente cubierta; hoy después de un lapso de diez años es difícil encontrarlas.

E. F. Watson
6 Wellesley Place.
Calcuta, India.



Nuestras tan despreciadas basuras...

(De "Los Miserables", Víctor Hugo)

"Ces tas d'ordures du coin des bornes, ces tombereaux de boue cahotés la nuit dans les rues, ces affreux tonneaux de la voirie, ces fétides écoulements de fange souterraine que le pavé vous cache, savez-vous ce que c'est? C'est de la prairie en fleur, c'est de l'herbe verte, c'est du serpolet et du thym et de la sauge, c'est du gibier, c'est du bétail, c'est le mugissement satisfait des grands bœufs le soir, c'est du foin parfumé, c'est du blé doré, c'est du froment sur votre table, c'est du sang chaud dans vos veines, c'est de la santé, joie, c'est de la joie c'est de la vie. Ainsi le veut cette création mystérieuse qui est la transformation sur la terre et la transfiguration dans le ciel.

Rendez cela au grand creusot; votre abondance en sortira. La nutrition des plaintes fait la nourriture des hommes.

Vous êtes maîtres de perdre cette richesse, et de me trouver ridicule par-dessus le marché. Ce sera la le chef-d'œuvre de votre ignorance".

The heaps of filth at the corners, the cartloads of mud scattered at night all over the streets, the horrible refuse bins of the street cleaners, the evil-smelling streams of slush running down the gutters under the pavement, do you know what they are? They are flowering hayfields, green grass, thyme and sage, game and cattle, the contented lowing of bullocks in the evening. They are sweet-scented hay, golden wheat, bread for your table, hot blood in your veins, health, joy and life. Mysterious creation, which is transformation in earth and transfiguration in heaven, thus ordains it.

Put it all in the melting pot. Abundance will come out of it. The nutrition of plants is the food of man.

You are the masters. You can squander these riches, and you may take me for the most ridiculous of beings. That will be the masterpiece of your ignorance. (George Clarke's translation).

From "Les Miserables".

Esos montones de inmundicia en las esquinas, esas carretadas de lodo pascando la noche por las calles, esos horribles tarros de basura de los encargados de la limpieza, esas mal olientes corrientes de fango que el pavimento esconde a vuestra vista, sabéis lo que es? Vergeles floridos, verdes praderas, tomillo y salvia, animales silvestres y ganado, el tranquilo mugir de los bueyes al atardecer. Es heno perfumado, trigo dorado, pan para vuestra mesa, sangre caliente en vuestras venas, salud, regocijo y vida.

Esa creación misteriosa, que es transformación en la tierra y transfiguración en el cielo, así lo tiene ordenado.

Retornad todo eso al gran crisol. Abundancia saldrá de él. La nutrición de las plantas hace el alimento del hombre.

Vosotros tenéis el poder para despilfarrar esas riquezas y también para encontrarme ridículo. Esa será la obra maestra de vuestra ignorancia.

trad. M. R. M.

Qué es el humus?

Por Mariano R. Montealegre.

¿Qué es el humus?, me preguntaba una bella jardinera muy interesada en el Procedimiento Indore.

El humus, le contesté, es la salud, es la alegría, es la tersura de sus mejillas, es su sonrisa de felicidad, sus hijos, su todo, porque el humus es la vida.

El humus es esa sustancia oscura negruzca formada por la descomposición de animales y plantas que se encuentra en la superficie de las tierras fértiles y muy especialmente en las de los bosques y sin el cual no sería posible la vida en este planeta. El humus es desgraciadamente una capa muy delgada, pero con todo, de ella depende la vida de todos los seres de la creación. Pocas, muy pocas son las tierras vírgenes que están compuestas exclusivamente de materias minerales y ellas son siempre desiertos, es decir, incapaces de mantener ninguna vegetación. El humus es, pues, la parte principal, la parte orgánica del suelo arable que es a su vez la más importante de todas las reservas naturales de un país, pues su desaparición significa la extinción del país mismo.

Esto último no es una frase de efecto, es la realidad misma y la historia así nos lo enseña. Si estudiamos con cuidado el surgimiento, vida y decadencia de los pueblos que nos han precedido, encontraremos siempre que el factor limitante ha sido la fertilidad de su suelo. Así vemos cómo el valle de la Mesopotamia hubo de ser abandonado y es hoy presa de las avenidas del Tigris: cómo las feraces tierras del norte de África defendidas con tanto denuedo por Aníbal contra la codicia de los roma-

nos son un desierto inservible: cómo el Egipto, antaño un imperio colosal, ha quedado reducido al valle que el Nilo fertiliza en sus periódicas inundaciones: cómo innumerables poblaciones en nuestra propia América que han sido desenterradas en nuestros días, no son otra cosa que ciudades abandonadas por sus moradores en tiempos prehistóricos y que fueron pueblos florecientes de Mayas y Chorotegas obligados a emigrar cuando el suelo, falto de fertilidad, se negó a darles el sustento. Tenemos, por otro lado, el ejemplo maravilloso del sur de la China, Korea y el Japón.

La civilización china hubo de emigrar del norte donde tuvo su origen, al centro y sur, donde hoy florece, huyendo también de la erosión de sus tierras que con ella habían perdido su fertilidad. Los chinos como los koreanos y japoneses aprendieron sin embargo esa lección que nosotros los blancos con todo nuestro orgullo de raza superior no hemos podido aprender todavía y no sólo la aprendieron sino que la han puesto en práctica con esa paciencia y esa tesón tan propios de los orientales: esa lección no es otra que la de devolver a la tierra lo que de ella se saca. Desde tiempos inmemoriales los chinos, koreanos y japoneses lo han practicado usando hasta los excrementos humanos como fuente de abono, lo cual nunca les ha fallado en sus actividades agrícolas.

El hortelano chino, y eso lo vemos en América todos los días, tiene la facultad extraordinaria de convertir el suelo estéril en tierra fértil y de mantenerla en esas condiciones debido especialmente a su manera

inteligente de usar estos desperdicios después de fermentados.

En ninguno de estos tres países orientales se usan fertilizantes artificiales y sin embargo mantienen la población más densa del mundo: cinco veces más que el área más poblada de los Estados Unidos de Norte América. En cambio, nosotros, como lo expresa Víctor Hugo en el admirable párrafo de "Los Miserables" que aparece en otra parte de esta Revista, tiramos esta riqueza al mar por miles y millones de toneladas. ¿Qué hacemos para corregir un daño que paso a paso nos está llevando a la extinción de la raza? Utilizar los desechos humanos tal y como lo hacen los chinos es, no hay duda, beneficioso para el suelo y para las plantas, pero peligroso para la salud del hombre que quedaría expuesto, como en China, al flagelo de las enfermedades intestinales que azotan esas regiones. En 1934 se dió cuenta al mundo del nuevo método encontrado en la India para convertir las basuras urbanas y los excrementos humanos en humus. Se encontró que este nuevo sistema era sencillo, seguro y práctico, pues hasta los criaderos de moscas quedaban eliminados.

Pondremos, sin embargo, punto final, que este tema mal oliente sólo puede hacerlo agradable la pluma genial de un Víctor Hugo, y contestaremos una pregunta que vamos perfilarse en los labios de nuestros lectores: ¿por qué una cosa tan vieja en el Oriente resulta hoy una novedad para los países occidentales? La respuesta es sencilla: el abonar con materias orgánicas fue la práctica de todas las generaciones pasadas en el mundo entero; lo que es nuevo es el abandono que nosotros los blancos hemos hecho de ella engañados por nuestra soberbia y nuestro orgullo en el pueril afán de dominar a la naturaleza. La ciencia moderna que tanto ha hecho por el progreso de la humanidad nos ha llevado a veces a

extremos como este, lindantes con nuestra propia destrucción. ¿Cómo puede el hombre pretender nunca dominar a la naturaleza si él no es más que una ínfima y miserable parte de ella? ¿Cómo puede el hombre dominar a la naturaleza si la naturaleza es inmutable?

El arte de la agricultura se basa en la alimentación de las plantas; pero desgraciadamente a mediados del siglo pasado este arte se convirtió en una ciencia y sus postulados naturales fueron cambiados por uno perfectamente artificial y por lo tanto antinatural que dice: "las cosechas aumentan o disminuyen en proporción exacta a las sustancias minerales puestas en el fertilizante". Esta teoría lanzada al mundo en 1840 por el gran químico alemán Justus von Liebig causó una verdadera revolución, pues el hombre siempre alerta al dinero fácil muy pronto encontró que aquella daba menos trabajo y producía cosechas espectaculares. El uso de fertilizantes químicos se hizo general y nació la industria de fertilizantes artificiales alentada cada día más por las pingües ganancias de los fabricantes y por los dueños de yacimientos de potasa y fósforo en Alemania y otros lugares.

El concepto de que la tierra es algo inerte, propio apenas para servir de sostén a las raíces de las plantas y de depósito para los elementos químicos que le sirven de alimento ha sido destruido y destruido para siempre.

El concepto moderno, gracias a los descubrimientos de Pasteur, Schloezing, Muntz, Wollny, Berthelot, Laurent y otros en las postrimerías del siglo pasado, es muy otro: el suelo es algo vivo; es un mundo en el que pululan millones de millones de seres; algunos como las lombrices de tierra, fáciles de identificar, otros, y ellos forman legión, imposibles de reconocer sin la ayuda del microscopio: bacterias, amebas, hongos,

gos, algas, protozoos, bacilos, etc., pero que todos de consuno transforman, mezclan, digieren o en una palabra, ponen los alimentos minerales en condiciones de ser aprovechados por las plantas. Estos factores fisiológicos y biológicos eran desgraciadamente desconocidos por Liebig y sus discípulos quienes fundaron su teoría basados exclusivamente en el factor químico o sea en las sustancias encontradas en la ceniza de las plantas con exclusión absoluta del humus y lo que él encierra.

El daño más importante que el uso indiscriminado de fertilizantes químicos ha causado a la agricultura es tal vez la negación del valor de la tierra misma. La teoría de Liebig, muy buena en los tiempos en que él la sustentó, pues actuaba en suelos rebosantes de materia vegetal, va siendo cada día menos cierta, conforme la tierra vegetal — el humus — desaparece.

En suelos estériles, faltos de humus, es

decir, en aquellos en que la flora y la fauna subterráneas han desaparecido, la aplicación de fertilizantes minerales es por lo tanto improductiva y a veces dañosa para el suelo.

Debe, pues, tenerse muy en cuenta que para el buen éxito en la aplicación de fertilizantes artificiales, el medio es tan importante como el fertilizante mismo. Entre mayor sea la cantidad de humus y lo que él contiene mejor será el aprovechamiento que de éstos se logre.

Las plantas, lo repetimos porque de ello depende el bueno o mal éxito de todo cultivo, son incapaces de aprovechar los minerales si éstos no han sido antes oxidados y digeridos por los micro-organismos del suelo y éstos no pueden existir sin una apropiada cantidad de humus.

El humus es, pues, la base de la agricultura, la agricultura la base de la alimentación y la alimentación la base de la vida.



Un Nuevo Paso en TRANSPORTES



que jugó gran papel en el aumento de la Unidad Económica y Amistad Inter-Americanas

Allá por el año 1900, la United Fruit Company, construyó tres barcos para usar en sus rutas del Caribe, tan cómodos como los mejores trasatlánticos del día. Los conocedores dijeron que esa ruta no daría rendimiento, pues nadie querría viajar por el Caribe.

En medio de tales descorazonamientos nació la GRAN FLOTA BLANCA. El tiempo se encargó de probar que la Compañía estaba en lo cierto al creer que centenares de hombres de negocios y turistas se aprovecharían de la nueva línea, visitando los Trópicos Americanos.

Poco antes de Pearl Harbor, ya la GRAN FLOTA BLANCA estaba transportando alrededor de 50,000 pasajeros por año.

En igual proporción el comercio fué también aumentado. Miles de toneladas de bananos, de café, cacao y otros productos tropicales fueron transportados al Norte, y al

regresar, los barcos venían cargados en su capacidad total con productos de las fábricas norteamericanas.

Por fin, los pueblos de las Américas del Norte y Meridional, fueron conociéndose mutuamente... encontrando que sus respectivos países no sólo formaban una unidad económica natural, sino que también culturalmente tenían mucho que ofrecerse.

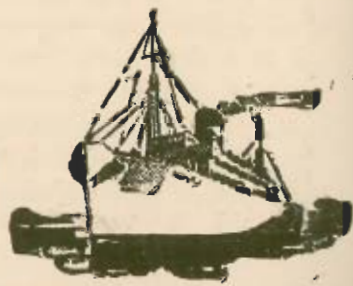
La GRAN FLOTA BLANCA y demás líneas del Caribe, tomaron una importantísima parte al cimentar esta amistad y solidaridad económicas...

Hoy día, la Flota está en servicios de guerra, pero cuando sus barcos nuevamente puedan usarse comercialmente, volverán a su histórico destino de ayudar a aumentar el intercambio entre las Américas.



La Gran Flota Blanca

UNITED FRUIT COMPANY



Gabriel Mathieux de Clieu

J. A. Osorio Lizarazo

(Tomado de "Biografía del Café")

La historia de América no ha guardado con la devoción que merece el nombre de Gabriel Matheus de Clieu, joven marino francés, digno de ser glorificado, lo mismo por los economistas que por los poetas, a causa de haber traído a nuestro continente, en un accidentado viaje realizado en el año de 1720, el primer arbusto de café, que fué plantado en la isla de Martinica, donde prosperó generosamente, reemplazando a todos los cultivos que hasta entonces habían enriquecido a la fértil Antilla. Los cafetales de Martinica suministraron las simientes que después formaron las extensas plantaciones del Brasil, de Colombia y de los demás países tropicales de América. Las condiciones celúricas de nuestro país, el clima, la humedad, la topografía, mejoraron notablemente la calidad del café, hasta situarla entre una de las mejores del mundo.

*Sur son léger vaisseau,
voyageait de Moka la timide arbrisseau...*

dice el poeta francés Emenard, recordando este acontecimiento extraordinario para nuestro continente, porque aquel arbusto representaba el material básico para su estructura económica.

En la biografía del café existe una extraordinaria grandiosidad que exalta cada uno de los acontecimientos como si fuera un esfuerzo magníficamente cumplido. Y así el cafeto adolescente que

el teniente de marina Clieu trajo consigo, tiene, como vamos a verlo, una trayectoria de antecedentes y de vinculaciones que constituye un abolengo.

Los primeros cultivadores europeos de café fueron indudablemente los holandeses, que supieron aclimatarlo en la isla de Java. En 1706 llegaron a Amsterdam las primeras muestras de este nuevo producto comercial recogido en tierras bajo el dominio holandés. Amsterdam se convirtió así en el primer centro distribuidor del antiguo continente. En 1743 la noble ciudad trajo de sus colonias y distribuyó, especialmente en Francia, cerca de dos millones de kilogramos, cifra que indica no sólo el consumo creciente de la tintura maravillosa, sino el volumen inicial de su significación financiera. Desde 1699, Amsterdam quiso poseer una planta de café, y al cabo de innúmeros esfuerzos, los expertos cultivadores de tulipanes, que a fuerza de estudio y de arte habían logrado producir las más diversas coloraciones de la preciosa flor, lograron que fructificara un cafeto en el Jardín Botánico, en una fecha que se hizo memorable, en el año de 1710. La plantita había sido traída de Java en 1706, y cuidada en invernaderos, bajo cristalerías que formaban una atmósfera artificialmente cálida. De los frutos recogidos en 1710, se obtuvieron algunas otras, una de las cuales fué cultivada en Leipzig hasta donde vino el zar de Rusia, Pedro el Grande, para admirarla.

El cafeto de Amsterdam acentuó el interés de Francia, poseedora entonces de vastas colonias. Sus botánicos y sus financieros apreciaron las incalculables perspectivas comerciales que ofrecía el café, convertido ya en una necesidad imprescindible en todos los centros europeos, y cuyo hábito se extendía sin cesar hasta las más bajas clases sociales. El prestigio de los arbolitos existentes en Amsterdam había salido de las fronteras holandesas y despertado la codicia y la ambición de otros pueblos. Francia se lamentaba de no poseer uno sólo de estos arbolitos.

¿Cómo es posible —decía un escritor— que Amsterdam pueda mostrar el tesoro de un cafeto a sus visitantes, y París no tenga uno sólo en Le Jardin des Plantes?

Y aludía a un fracasado experimento realizado en Dijon, en 1670, en donde se trató en vano de cultivar un arbolito traído desde la Arabia por iniciativa particular.

Logróronse obtener algunas simientes, entregadas generosamente por el Consistorio de Amsterdam, pero a pesar de los infinitos cuidados con que fueron sembradas, no se pudo conseguir resultado alguno. Entre tanto, las naciones guerreaban entre sí y Europa se desangraba en los campos de batalla con el pretexto de afianzar la legitimidad en la sucesión del trono de España. Como se sabe, la conflagración terminó con la paz de Utrecht en 1713. El trascendental convenio diplomático no tiene solamente la significación política de haber realizado una redistribución territorial de Europa, sino la financiera de haber dado margen, aun cuando remoto, a la llegada del primer cafeto a la América. Los plenipotenciarios de Francia, presididos por el Abate de Polignac, insinuaron, durante las pro-

longadas discusiones preliminares para convenir los términos del tratado, que el burgomaestre de Amsterdam debía enviar el presente de un cafeto al rey Luis XIV, para que el gran corazón del Monarca se hiciese propicio a las pretensiones holandesas. La diplomática exigencia no fué satisfecha enseguida. Pero cuando el tratado comenzó a ejecutarse, los holandeses sintieron sobre sí toda la pesadumbre onerosa de sus compromisos con Francia y deliberaron que el regalo del cafeto, insinuado por el señor de Polignac, ablandaría el espíritu de aquel a quien llamaron el Rey Sol.

Emisarios especiales, botánicos eminentes, cultivadores egregios de tulipanes, constituyeron la embajada que había de conducir, como los israelitas el Arca Santa, el precioso arbusto desde Amsterdam a París. Un francés, teniente de artillería, llamado Ressons, fué el encargado de custodiar aquella embajada solemne después de cruzar la frontera. El cafeto llegó a París en 1417 y la recepción se hizo en Marly, en presencia de toda la corte, que admiró el maravilloso vegetal. Los historiadores de este episodio trascendental para la economía del mundo, aseguran que tenía una altura que, avaluada en las medidas actuales, equivaldría a un metro con sesenta y cinco centímetros.

El Rey llenó de presentes a los embajadores, pero no se sabe si fué magnánimo en la aplicación posterior del tratado. Y concediéndole al regalo toda su importancia, acaso por la visión de alguno de sus súbditos estadistas, comisionó al más eminente botánico francés contemporáneo, Antonio de Jussieu, para que consagrara toda su sabiduría de manera exclusiva al cuidado del arbusto. Jussieu fué el primer botánico europeo que, en una Memoria dirigida a la Academia de

Ciencias de París, a fines del mismo año de 1714, hizo una descripción científica no sólo de la planta en sí misma, sino de su flor y de su fruto. Denominóla en la obligación latiniparla de todos los documentos científicos "*Jasminum arabicum laurifolium*, *cujus semen apud nos caffè dicitur*" (Jazmin de Arabia de hojas de laurel, cuyas simientes llamamos nosotros café).

El hijo de este Antonio de Jussieu, llamado Bernardo, siguiendo la tradición paterna aclimató en el mismo Jardín de las Plantas un cedro que era el árbol más corpulento de toda Europa. Sobre la llegada de este cedro, algunos años después de la introducción del primer café, se cuenta en el Gran Diccionario Universal del siglo XIX lo siguiente:

"Habiendo Bernardo de Jussieu, en 1734, hecho un viaje a Inglaterra, recibió de Collison, entonces director del Jardín Botánico de Kew, dos arbolitos de cedro, sembrados en sendas vasijas de barro. Al salir del Jardín llevando sus dos preciosos vasos, uno de éstos cayó al suelo y se quebró. Jussieu, desolado, decidió colocar la plantita, con la tierra que cubría las raíces, en su propio sombrero y en él lo llevó hasta el Jardín de las Plantas, en París".

Pero otra leyenda, tan autorizada como ésta, asegura que el transporte del famoso cedro en el sombrero no fué desde Londres, sino desde Siria, por un motivo similar. De todas maneras, los dos cedros fueron plantados, uno en la Escuela de Botánica y otro en la colina del Laberinto, donde permanecieron hasta hace muy poco tiempo.

Pero volviendo al famoso café de Amsterdam, cuando el público se enteró de su existencia y del milagro de su aclimatación, hubo una intensa curiosidad por

conocer el precioso árbol, de tan exóticas y nebulosas leyendas, cuyos frutos le proporcionaban la sabrosa bebida que consumía desde hacía tiempo. El Jardín Botánico se vió visitado por innumerables curiosos que iban a contemplar el precioso ejemplar de una flora exótica. Un autor famoso, Jean de la Roque, escribió con fecha 29 de julio de 1714, la relación de una visita al café. A este escrito, que podríamos incorporar en el género actual del reportaje, pertenecen las siguientes palabras:

"Fuimos conducidos hasta el recinto donde estaba el precioso arbusto por el propio M. Jussieu, doctor en medicina, miembro de la Academia de Ciencias y profesor real de botánica, cuyos títulos lo hacen merecedor de cuidar el café real. Contemplamos durante mucho tiempo con gran placer esta maravilla de la naturaleza. Hallábase sembrado en una caja y estaba abrigada por una estufa. Puede tener unos cinco pies de altura. De su tronco se extienden pequeñas ramas, que le dan en conjunto, un aspecto piramidal".

Continúa la ingenua descripción del arbusto, y termina así:

"En beneficio de los curiosos y de los extranjeros, podemos decir que M. Jussieu tendrá mucho placer en recibirlos y en instruirlos con su conversación erudita y agradable".

Convenía reunir la platónica admiración que despertaba el café real al aprovechamiento práctico de sus frutos, y el mismo Jussieu recibió el encargo de estudiar las posibilidades de aclimatarlo en alguna de las colonias francesas. El sabio aconsejó como lugar más propicio la isla antillana de Martinica, conquistada para Francia en 1635 por Charles Lye-

nard, uno de los bucaneros que asolaban el Caribe, y cuya protección libró al territorio de toda tentativa posterior de piratería. Martinica cultivaba entonces, en apreciable escala, cacao, tabaco y algodón, en cuya empresa agrícola se ocupaban los cuatro mil blancos y los catorce mil esclavos negros que poblaban la gran Antilla.

Jussieu había logrado producir tres o cuatro plantitas, provenientes del cafeto real, a costa de infinitos cuidados. Algún episodio burocrático lo alejó, tal vez, de aquel empleo, que se confió al señor de Chirac, notable médico que había adquirido gran reputación en la campaña española. De Chirac se propuso completar la obra de su antecesor.

Había que elegir un hombre de eficacia, un gran marino, cuya experiencia fuese capaz de proteger el invaluable tesoro que se le confiaba. Fué entonces cuando apareció por primera vez el nombre de Gabriel de Clieu, teniente de marina y capitán de infantería, nacido en una aldea normanda en 1688 y destacado durante algunos años para prestar sus servicios militares en la Martinica. Fuéle confiada una de las tres pequeñas plantas que había logrado producir Jussieu, y que no parecían lo bastante vigorosas para soportar el penoso viaje. Un autor martiniquense, llamado Edelextán, que relata en un libro aparecido en 1895 con el título "El cafeto y el café" esta prodigiosa aventura, afirma que de Clieu realizó dos viajes, porque en el primero las plantitas se marchitaron y murieron. Pero el teniente, que tenía propiedades en la isla, donde había residido durante algún tiempo como funcionario oficial, con-

virtió el transporte y la aclimatación del cafeto en cuestión de amor propio y emprendió otro viaje, a sus expensas, en el cual alcanzó el éxito. Sin embargo, el propio Clieu, que redactó una memoria de aquel suceso para "L'Année Littéraire" en 1774, cincuenta años más tarde, no alude a esta preciosa obstinación.

La más valiosa documentación sobre la introducción del café en la isla antillana, de donde se propagó a Brasil, a Colombia y a los países de la América Central, es indudablemente esta memoria del propio viajero admirable. Partió de Nantes con su tesoro, en 1723. La plantita había sido acondicionada en un cajón de vidrio, con el fin de recoger las radiaciones solares, como lo dispusieron las autoridades del Jardín de las Plantas; se manejaban con un cuidado infinito.

Había, entre los marineros, un sujeto de ánimo perverso y burlador, que comenzó desde el principio a mofarse del amor con que Clieu cuidaba su planta y que se propuso destruirla, sólo por reírse de la cara que pondría el depositario. Lo asegura el propio Clieu en su memoria de 1774:

"Es difícil narrar por menudo el cuidado que me vi obligado a mantener para preservar el arbolito, durante la larga jornada marítima, no sólo de la intemperie sino de la maldad de aquel hombre. Tuve que superar grandes dificultades para impedir que este malvado, tal vez bajamente celoso de la alegría que iba a producirse en nuestra patria, destruyese la planta, que logró mutilar cierta vez, arrebatándole dos ramitas".

En otro párrafo de la misma memoria dice así de Clieu:

"En mi condición de depositario de esa planta, tan preciosa para el porvenir de Francia y de Martinica como para mí

propio honor, me embarqué con la mayor satisfacción. El navío que me conducía a las Antillas era un barco mercante, cuyo nombre, lo mismo que el de su capitán, he olvidado por el transcurso del tiempo. (De Clieu escribía, como queda dicho, cincuenta años más tarde).

Recuerdo, sin embargo, que la travesía fué larga y que el agua nos faltó de tal manera que durante más de un mes me vi obligado a compartir mi escasa ración con la plantita de café, sobre la cual fundaba las más grandes esperanzas, puesto que había vinculado a su transporte mi honor. Necesitaba de tal socorro, extremadamente débil como era, no siendo su tamaño mayor de algunas pulgadas. Después de mi llegada, lo primero que hice fué trapiplanarla a mi jardín. Muchas veces intentaron robármela, por lo cual fué preciso poner un vigilante permanente y rodearla de un buen cercado.

Cuando, al cabo de grandes luchas, logré que produjera su primera cosecha, obtuve cerca de dos libras de granos, que distribuí entre todas las personas a quienes consideré dignas de ello. Sembrados bajo las instrucciones que yo podía dárles, prosperaron maravillosamente los nuevos árboles, nacidos ya bajo las condiciones del suelo y en breve toda la isla se cubrió de cafetales, desplazando otros cultivos, especialmente el cacao, cuyos árboles habían sido arrasados años antes por un gran huracán".

De esta suerte el abnegado marino que le suministró a la América el elemento primordial de su estructura económica, continúa relatándolo con sencilla expresión el trascendental acontecimiento de la historia económica del nuevo mundo. Uno de los más destacados historiadores del café comenta apasionadamente la haza-

ña del colono francés en los siguientes términos patéticos:

"El pequeño forastero (se refiere al arbolito de café) prosperó en tierra extraña, protegido por filas de esclavos que se dedicaron a su servicio. Tan pequeñito como era y llevaba consigo el germen de la grandeza agrícola y de la riqueza que se desarrollaría en breve en las Indias Occidentales y en los países al sur del Golfo de Méjico. Cuánto lujo, cuánto confort futuro, cuánto deleite, provendrían de aquel único y pequeño tesoro confiado a la guardia de un hombre de rara visión y de rara perspicacia intelectual. No hay en la historia del pueblo francés un hecho igual practicado tan oscuramente para mayor beneficio de la humanidad.

Quién de nosotros, los colombianos, había oído pronunciar antes el nombre de Clieu, por quien hemos alcanzado prosperidad y prestigio? Si de Clieu no hubiera realizado aquella empresa fecunda, no seríamos ahora el primer país exportador de café suave, ni se ocuparían de su cultivo millares de brazos, ni su producto nos permitiría afianzar la estructura económica nacional que se ha mantenido a pesar de los innúmeros errores que la han puesto en peligro.

Este hombre, digno de la gratitud de todas las naciones americanas, Gabriel Mathieu de Clieu, disfrutó en su tiempo de grandes distinciones, pero después su nombre ha caído en el olvido, aun cuando el Jardín Botánico de Fort de France, en la Martinica, lo lleve, como única recordación y como supremo homenaje, que para nadie dirá nada!

De Clieu fué ascendido en su jerar-

quía militar, poco después de su hazaña. En 1737 se le designó gobernador de la isla de Guadalupe, donde el café prosperaba y enriquecía a los colonos. Más tarde se le honró con el título de Comandante de Navío. En 1750 se le hizo comendador de la orden de San Luis y abandonó la vida pública durante tres años. En 1753 volvió al servicio de la Armada y en 1760 se retiró definitivamente, con una pensión de dos mil francos.

Nadie volvió a ocuparse de él. No hay biografía completa ni una relación total de su fecunda existencia, uno sólo de cuyos actos produjo tanto beneficio a la América como todo lo hecho anteriormente. Sin embargo, un tal Sidney Dancy asegura que de Clieu falleció en San Pedro de Martinica a los 97 años de edad, enteramente falto de recursos pecuniarios.

Un gobernador francés propuso erigir un monumento a su memoria en el mismo lugar donde sembró el primer arbolito de café, pero este proyecto se echó en olvido cuando los ingleses ocuparon la isla en 1809. Pero sí no en la estatua o en el monumento labrado por insignes escultores, su grandeza perdura en la obra disímil que la inteligencia erigió para la exaltación de su nombre. El primero de los cánticos que le rindió homenaje termina con la siguiente invocación retórica:

"¡Pasad! ¡Pasad! Para vos no habrá alta estatua. El pueblo perderá vuestro nombre, porque sólo se acuerda del hombre que mata con el sable y el cañón. No

ama sino al brazo que en los campos húmedos lanza huesos a podrir por millares; no ama sino al que le hace construir las Pirámides llevando piedras sobre la espalda".

Se ha guardado también el himno de un poeta negro de la Martinica, una de cuyas estrofas dice, más o menos:

"Honra a este hombre distinto de todos! Lo merece por parte de la gente de los dos hemisferios. Su nombre es digno de figurar al lado del de Parmentier, que a la Francia transportó la patata del Canadá. Estos dos hombres le prestaron un inmenso servicio a la humanidad y su memoria jamás debe ser olvidada".

El más bello tributo literario a de Clieu, sin contar al de un Philarete Charles, negro martinico también, que escribió "Las plantitas de café", es el "Poema de la Navegación", de Esmenard, al cual pertenecen los versos ya citados:

*sobre un ligero barco,
viajaba de Moka el tímido arbusto..."*

y cuya parte final, sublimizada a la manera que lo exigían los preceptos retóricos de su tiempo, terminaba:

¡*¡Feliz Martinica, de playas hospitalarias!
[En un mundo nuevo,
tú fuiste la primera que recogiste y
[fecundaste ese dulce
fruto del Asia, y bajo un sol francés
guardaste su ambrosía".*

Jardines Ingleses

Por E. O. Hoppé

Los viejos jardines son, sin duda, las más lindas cosas que el tiempo y el arte humano han producido conjuntamente. Siglos de cultivo han sazonado y hecho alcanzar la debida madurez a árboles y prados, en ningún lado tan perfectos como en Inglaterra, donde un pueblo amante de los jardines ha conseguido que éstos alcancen gran belleza. El amor del inglés, desde el labrador humilde al noble lord, a los jardines ha sido siempre tan grande, que la jardinería puede ser considerada como una de las características de nuestra raza; y ya se trate de jardinillos al lado del camino o del majestuoso parque de un castillo o mansión señorial, el entusiasmo de sus creadores se muestra en todos los detalles de su planeamiento.

Gran parte del encanto de los jardines ingleses está en la herencia de paz que representan. Muchas viejas mansiones coronadas de torres y almenas se asocian con la guerra y fueron construídas para ella, reflejándose la dureza de los tiempos en los altos muros que encerraban los jardines, cuya finalidad era utilitaria más bien que estética y donde crecían hierbas, frutas y vegetales. Pero cuando las contiendas digeron paso a un período más pacífico, los pensamientos de los hombres se volvieron gradualmente a considerar sus viviendas y jardines como lugares confortables, amables y de amistad, más bien que como plazas fuertes.

La historia está íntimamente asociada con muchos jardines, que podrían contar historias tan interesantes a su modo como

las que revelan el esplendor de los grandes salones o las pinturas de pasadas generaciones que han contribuído en algo a la personalidad de una vivienda ancestral.

Es imposible tratar de clasificar con precisión los famosos jardines ingleses en períodos estilísticos, ya que muchos han sido reconstruídos y alterados repetidas veces en su larga historia por sucesivas generaciones. Casi todos tienen una cosa en común, y las influencias de los diversos períodos pueden verse en los varios estilos y formas de los trazados que pueden descubrirse, unos al lado de otros dentro de sus lindes.

Uno de los más atractivos rasgos de los jardines ingleses es el elemento de sorpresa que asalta al visitante. Así, los recargados detalles de los macizos de flores que distinguían a los jardines tudores e isabelinos, trazados geométricamente y bordeados de bajos enrejados, que producían un notable efecto de masa, rico en color. También, los arbustos recortados colocados simétricamente a lo largo de una amplia avenida de aterciopelado césped, que conduce a un estanque rectangular cuyo oscuro espejo refleja una blanca estatua o un reloj de sol. Atraveseamos este arco recortado en el borde de tejo y descubriremos un detalle bien conservado y cuidado que existía en casi todos los jardines del siglo xvii: el complicado macizo de flores cuidadosamente trazado para formar dibujos geométricos entrelazados o bestias fabulosas, tales como unicornios o dragones cuyas líneas están dibujadas con bordes de boj recortado o de mejorana. Otra innovación caracterís-

tica de los primeros tiempos Tudor era recortar ciertos árboles y arbustos en forma de bolas y pirámides, como puede verse en casi todos los grabados o pinturas de ese período. Esta obra de recorte se hizo muy popular, y hacia principios del siglo xviii su uso estuvo muy extendido. El teje y el laurel estaban recortados en todas las formas posibles: espirales y agujas, pavos reales y zorros, animales y pájaros. Los jardines recortados eran frecuentes, habiendo sobrevivido algunos hasta nuestros días, tal como el de Rous Lench, en el condado de Wórcester, que cubre una media hectárea.

Vestigios de muchos trazados de espléndidos jardines geométricos pueden encontrarse todavía en terrenos de históricas mansiones que fueron entregadas por sus dueños en el siglo xviii a la escuela naturalista, o de paisaje, de arquitectos de jardines, que durante cierto tiempo revolucionaron el gusto y desterraron todos los trazados geométricos reemplazándolos con los efectos de paisaje que trataban de reproducir dentro de sus linderos el espíritu del país circundante, copiando colinas y valles, y arroyuelos serpenteando por los prados, panoramas que se abrían hacia distantes llanuras cubiertas de hierba en las que unos templos ciegos o unas pagodas en miniatura se destacaban sobre las oscuras encinas; había arboledas cruzadas por senderos cubiertos de musgo que conducían a ruinas cubiertas de líquenes o cabañas con pinos. La guerra entre las dos escuelas fué amarga y prolongada, transcurriendo más de un siglo antes de que llegasen a una **componenda**, que dió por resultado mayor libertad para adaptar el estilo con lo que mejor armonizaba con la arquitectura de los edificios.

Es natural que los motivos extranjeros que han influido en la arquitectura domés-

tica inglesa en determinada época puedan apreciarse en el trazado de los jardines. En lugares concebidos tan en grande como Montacute, Chatsworth y Hampton Court, domina el gusto francés con sus terrazas, amplias escalinatas, grandes avenidas que se escorzan en verdes fondos, solitarios senderos abovedados, estatuas, sorpresas acuáticas ornamentales y grutas que asombran al visitante.

Caminando por la carretera de Evesham (que es una de las más bonitas aldeas del condado de Wórcester), y hacia Stow-on-the-Wold, y subiendo las laderas occidentales de los North Cotswolds, se encuentra la aldea de Broadway que tiene tras de sí una historia de más de 900 años. En el siglo x existía como Bradannag; entonces quizá las primitivas viviendas eran de piedra sacada de lo alto de Broadrill, a semejanza de las bonitas y pintorescas casitas que existen hoy en toda esta aldea tan bien cuidada, con sus alegres y sonrientes jardines.

Al final de la aldea hay una preciosa casa conocida como Court Farm, habitada, hasta que hace poco murió, por Mary Anderson, o Mrs. de Navarro, como más familiarmente se la conocía en la localidad. El jardín de esta casa, donde las primitivas características de un viejo jardín inglés están tratadas con elasticidad y espontaneidad, ilustra admirablemente la feliz combinación que puede hacerse de cosas viejas y nuevas. El jardín es una parte integral de todo un plan cuidadosamente desarrollado.

Los tejos recortados imitando pájaros y animales y dibujos geométricos, que suelen estar agrupados en los jardines holandeses clásicos, están aquí repartidos por todos lados del modo más curioso, anunciando las cercanías de diferentes praderas y jardines cercados por bajos muros de piedra,

y que van descendiendo en suaves terrazas, proporcionando infinitos panoramas de aterciopelado césped y brillantes manchas de macizos de flores hasta terminar en un precioso bosqucillo.

Un detalle excepcional en esta región es el lago artificial, lo bastante grande para poder navegar por él, y cuyas aguas brillan con todos los matices de turquesa reflejados por el borde de azulejos. El lago es rectangular, excepto que los ángulos están redondeados y bordeados de biombo de tejos recortados en forma de conos.

No hay jardín inglés completo sin bordes herbáceos: pero en Court Farm se ha introducido una variante con los abiertos enrejados cubiertos de escaramujo, frente al macizo herbáceo al otro lado de un paseo enarenado de calientes tonos. Al fondo de este jardín vuelve a verse el parque, que a su vez se abre ante el campo abierto y la carretera de Broadway.

Con frecuencia nuestros antepasados demostraron gusto hacia una sencillez estudiada, expresándolo en los bordes de tejo de trazo casi rectangular. Otros gustaban de bacanales de color, abandonando la simetría y el dibujo al capricho de las flores: pero fuese cual fuese el gusto o proyectos de estos amantes de la jardinería, instintivamente sentían la oportunidad de algún ornamento del jardín para coronar su proyecto de ordenada belleza, o para comenzar con la paleta gris la mezcla de los colores brillantes; y es raro que en verdad estos viejos jardines no ostenten algún ejemplo de ornamentación esculpida o fundida. A veces consiguen un sorprendente efecto del modo más sencillo, como en el parque de Burford House, donde un jarrón del siglo xviii, entre dos afilados y esbeltos árboles, se destaca casi negro contra los amarillos y esmeraldas y la blanca tierra de Box Hill.

Por los bosques del gran parque de Knole pasearon grandes personajes o descansaron en el enclaustrado estanque, contemplando en sus aguas el rizado reflejo de los cipreses y estatuas de mármol que lo bordean. Entre los dueños del palacio se cuentan dos arzobispos y por lo menos un rey: Enrique VIII. Gozaron de su hospitalidad grandes pintores. El parque se desprendió con mala gana de algunos de sus viejos árboles para que fuesen quemados por los soldados de Cromwell.

Como la mayor parte de los jardines de las grandes casas inglesas, el de Penshurst está empapado de historia, y sus viejas avenidas de hayas, refugio de cornejas, la enlosada terraza que se extiende ante la almenada casa, los blandos muros de ladrillos que cierran con los Sidneys. En este hogar nació alguien a quien el poeta llama "el más cumplido caballero, nobilísimo fruto de una noble raza".

De nuevo nos encontramos con Sir Philip Sidney en la soberbia Wilton House, mansión, en el condado de Wiltshire, de su cuñado, el conde de Pembroke, donde es fama que compuso su romántico poema en prosa para su hermana Mary.

La fachada fue dibujada por Inigo Jones, y la vista a través del estanque cubierto de nenúfares y rodeado de nobles olmos forma un marco apropiado a la elegante fábrica del puente del Renacimiento. Los jardines italianos, que fueron trazados por Isaac de Caux en 1808-10, están en perfecto estado de conservación, y eran considerados como de las más lujosas de las muchas primorosas creaciones dibujadas por este arquitecto de jardines tan a la moda. Este campo del Wiltshire posee gran riqueza de preciosos jardines trazados en diferentes estilos. No lejos de Wilton House se encuentra Wilford Manor, de aire acogedor e íntimo, que dentro de sus muros

de piedra encierra un viejo jardín de aldea con un paso enlosado a cuyos lados crecen arañuelas y espuelas de caballero, diancos y malvas, floxes y resedas, y que conduce a un pasaje abovedado que encuadra un claro arroyo bordeado de juncos y cruzado por un puente rústico, para proseguir su camino a través de prados y bosques, mientras un penacho de humo se cierne en el aire tranquilo sobre los tejados de paja de las casitas.

A pocos kilómetros de distancia se encuentra Heale House, colocada sobre una gran alfombra de flores silvestres y rodeada de colinas cubiertas de bosques. Aterciopelados céspedes trepan suavemente a terrazas de piedra cuya blancura resalta sobre el fuerte negro de una cortina de ci-

preses. En sus grietas y hendeduras crecen líquenes y musgos. Amplias escalinatas conducen a brillantes macizos de flores que bordean la bolera. Unas rosaleadas perfuman el aire.

Un suave prado descende hasta las márgenes de un perezoso río, en cuyos bordes, cubiertos de lirios medio ocultos por juncos, se alzan unos chopos lombardos. El chapoteo de los peces se mezcla con el plácido murmullo de la corriente; y para que no olvidemos el encanto que nos rodea, un curioso reloj de sol ostenta los siguientes versos:

El sol se va poniendo;
Apresúrate, viajero,
El sol volverá de nuevo,
Pero no tú, pasajero.



El "Tomate Turrialba"

Una nueva variedad para
tierras cálidas

Por Joseph L. Fennell

En diversas partes y por diversos organismos, la Universidad Nacional de Costa Rica incluye, se han realizado experimentos con la mira de crear una variedad de tomate cuyo cultivo se adaptase especialmente a las tierras cálidas. A continuación aparece el relato de los fructuosos esfuerzos que han dado por resultado el nuevo tomate llamado "Turrialba".

Sorprendente es, en verdad, el resultado que se ha obtenido en materia de cruces botánicos, con un nuevo tomate que está hoy en vías de desarrollo en el Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas en la ciudad costarricense de Turrialba. Exactamente un año y un mes después de haberse cruzado con una variedad de clase superior, de la zona templada, el progenitor que se obtuvo en un matorral y que tenía la apariencia de no servir para nada, el tomate tropical estaba siendo comprado y consumido en cantidades respetables por las fuerzas armadas estadounidenses.

Actualmente hállase el "Turrialba" apenas en la tercera generación del cruce primitivo. Es evidente que falta todavía mucho por hacer, por cuanto la nueva planta híbrida no puede, en tan temprana etapa, tener bien definidas todas sus características. A la necesidad que había de un to-

mate no precisamente de perfección absoluta, sino que fuese grande, de mejor calidad que los ordinarios, que ofreciese decidida resistencia a las enfermedades que suelen atacar a los de su especie, y que pudiera cultivarse con éxito en cálidas tierras bajas, se debió el que el nuevo tomate fuese desde luego objeto de comercio.

El primer cruce se efectuó en el mes de marzo de 1944. Las semillas del F1, esto es, del fruto del primer cruce, fueron sembradas el 20 de junio. En noviembre y diciembre del mismo año sembráronse las semillas de la segunda cosecha, íntegra. De las 25.000 plantas fructíferas que se obtuvieron de esas semillas, el gobierno estadounidense compró para las fuerzas armadas unos 400 huacales de tomates de tipo común y corriente. Pero se reservaron los frutos de más de 300 plantas escrupulosamente escogidas, para el aprovechamiento de sus semillas, y se descartaron, por su inferioridad, quizá el 60 por ciento de las demás. Un año y cuatro meses después del cruce se sembraron, con fines estrictamente comerciales, seis o más hectáreas con las semillas de la tercera generación.

Paciente experimentación

Con ser lo útil que es la tomatera, en las tierras bajas de muchas regiones tropicales no ha sido siempre un éxito su cultivo. Y no obstante que en sus formas silvestres es nativa de las latitudes tropicales, casi

(^oTomado de la revista "Agriculture in the Americas", Washington, D. C.)

todas las perfeccionadas variedades actuales han sido creadas en regiones de clima templado y especialmente adaptadas a este. Cuando se han plantado tales variedades en regiones cálidas y húmedas, los resultados han sido, por regla general, mediocres.

Desde el comienzo de la investigación de cultivos de productos alimenticios, en el instituto de Costa Rica, hubo de prestársele gran atención al tomate. Sometiéndose a prueba una variedad tras otra, figurando entre ellas la mayoría de las mejor conocidas en el comercio, que a primera vista se creía pudieran adaptarse a las tierras cálidas.

Al fin el éxito

Las personas que han vivido en aquellas tierras bajas en que hace mucho calor han visto seguramente en el mercado, en diversas temporadas del año, grandes cantidades de tomates pequeños, con la apariencia de cerezas y aun con la piel áspera y arrugada. Esta última circunstancia proviene, en algunos tipos, de ser de más de un carpelo el ovario de las flores de las tomateras de frutos lisos de aspecto de cerezas. Esa condición ovárica produce frutos de mayor tamaño que los de las tomateras del tipo cerciforme común. El fruto de una variedad de ese tomate silvestre fué uno de los progenitores del "Turrialba". El otro progenitor fué el *marglobe cubano*.

La variedad silvestre que se empleó en el cruce fué, pues, una del tipo *lycopersicon esculentum cerciforme* de ovario de más de un carpelo. Los frutos resultantes del cruce han heredado de tal progenitor el mayor tamaño, la sólida textura, el mayor número y menor tamaño de cavidades en las semillas, la gran resistencia a las enfermedades y el estar relativamente a salvo de ponerse fofos.

Las nuevas plantas de que se trata ad

quieran generalmente un vigor y una fecundidad que no se observan en otras variedades. Por otra parte, adáptanse mejor que las variedades norteañas a los terrenos ácidos de las regiones cálidas. Durante todo el curso de la investigación se han manifestado inequívocamente esas cualidades, sobre todo en la difícil temporada de lluvias.

Los frutos miden, por término medio, entre 76 y 89 milímetros de diámetro. Son de forma semiglobular, de pulpa consistente y de color encarnado, por entero, y la piel es medianamente lisa, y libre de manchas. Todo indica por ahora que ofrecen mayor resistencia a las enfermedades que muchas otras variedades.

No se le ha perfeccionado aún

Que no se ha perfeccionado todavía el "Turrialba" es cosa que, naturalmente, se deja comprender. Ocurren desviaciones del tipo y pueden seguir ocurriendo en varias generaciones más. Pero como en la experimentación se ha visto que muchas de las características más deseables, especialmente en los frutos, son de índole retrógrada y moderadamente sencilla, no habrá de requerir muchísimo tiempo el fijar una variedad por medio de la eliminación de caracteres que se aparten del tipo. De todos modos, salta a la vista lo necesario que era el darle nombre a una nueva variedad que se estaba cultivando ya en la escala comercial, aun cuando desde el punto de vista estrictamente técnico no hubiese adquirido todavía la perfección típica.

No está lista todavía para su distribución general, y aun cuando en cada generación subsiguiente va siendo sistemáticamente menor que en la anterior la proporción de plantas que se apartan del tipo

preconcebido, el tanto por ciento aludido pasa todavía del margen que debe concederse en lo comercial. En resumen, las exigencias de la guerra y la necesidad general de que se aumentase la producción de alimentos, obligaron al "Turrialba" a entrar en el comercio antes de llegar a su completo desarrollo. La variedad será perfeccionada tan rápidamente como sea posible. Cuando sus caracteres están bien definidos y concienzudamente probados, se pondrán a disposición del público las semi-

llas. De tiempo en tiempo se irán dando noticias del progreso que se vaya realizando.

El nuevo tomate "Turrialba" lleva el nombre del majestuoso volcán que se eleva a 3,353 metros sobre el nivel del mar y se enseñorea de los terrenos de experimentación del instituto. De los experimentos que se están realizando en dicho centro panamericano de investigación y enseñanza, pueden surgir muchas otras proezas agrícolas de gran significación.



Estatutos de la Asociación de Amigos

del Arbol de Bogotá

CAPITULO I

De la Asociación y sus fines

Artículo 1º—La Asociación de Amigos del Arbol, domiciliada en Bogotá, es una entidad de carácter cívico, cuyos fines principales son:

a) Desarrollar una labor permanente e intensa en defensa del árbol.

b) Propugnar por la formación de una conciencia forestal en el pueblo colombiano.

c) Divulgar por todos los medios a su alcance los conocimientos sobre la importancia y cultivo de los árboles.

d) Cooperar con las autoridades al eficaz cumplimiento de la legislación forestal.

e) Crear un premio anual de la Asociación; procurar con las autoridades, empresas y demás asociaciones el otorgamiento de premios similares para las personas naturales o jurídicas más meritorias en la protección y cultivo de los árboles y fomento de la forestación y la arborización, e intervenir en la forma más conveniente en la distribución y adjudicación de tales premios y estímulos cuando sean otorgados por otras entidades.

f) Procurar el establecimiento de asociaciones similares en todo el país.

g) Hacer contratos de reforestación y plantar árboles por su cuenta.

h) La Asociación rechaza la discusión de cualquier tema que se aparte de los anteriores postulados.

CAPITULO II

Del carácter de los miembros

Artículo 2º—La Asociación está integrada por Miembros activos y Miembros honorarios.

Artículo 3º—Serán miembros activos las personas de reconocida honorabilidad que sean aceptadas por la Asociación, siempre que prometan cumplir los deberes que imponen el objetivo de ella y los presentes estatutos.

Serán miembros honorarios las personas que en virtud de méritos especiales o de servicios prestados a la causa de esta Asociación sean elegidos como tales por la Asamblea General.

CAPITULO III

Del gobierno de la Asociación

Artículo 4º—La Asociación se gobierna:

a) Por la Asamblea General, compuesta por todos los miembros asistentes a la correspondiente sesión;

b) Por la Junta Directiva, compuesta por el Presidente, el Vicepresidente y el Secretario de la Asociación y por tres

miembros activos, que deben tener suplentes, elegidos por mayoría de votos por la Asamblea General, y

c) Por el Presidente de la Asociación, que lo será de la Junta Directiva.

CAPITULO IV

De los socios

Artículo 5º—Para ser miembro activo u honorario es indispensable que el candidato sea presentado a la Junta Directiva por dos miembros de la Asociación y que ésta lo acepte en Asamblea General.

Artículo 6º—Son deberes de los miembros activos:

a) Consignar al Tesorero de la Asociación el valor de la inscripción, que se fija en la suma de \$ 2.00;

b) Consignar al mismo en los primeros quince días de cada mes la suma con que voluntariamente deseen contribuir al sostenimiento de la Asociación y al desarrollo de su programa;

c) Concurrir a las sesiones ordinarias y extraordinarias de la Asamblea General;

d) Desempeñar cumplidamente los cargos y las comisiones que le encomienden la Asamblea General o el Presidente;

e. Colaborar por los medios a su alcance al desarrollo de la Asociación y al cumplimiento de sus fines.

f) Dar aviso verbal o escrito al Presidente de la Asociación o a cualquiera de los miembros de la Junta Directiva de la destrucción ilegal de árboles que observen, ya sea en campos o en poblados.

g) Usar el escudo de la Asociación, y

h) Cumplir los presentes Estatutos.

CAPITULO V

De la Asamblea General

Artículo 7º—La Asamblea General la constituyen los miembros de la Asociación reunidos con el quorum y en los términos prescritos en los estatutos.

Artículo 8º—La Asamblea General se reunirá ordinariamente una vez al año y extraordinariamente el día, a la hora y en el lugar para que convoque el Presidente por sí o en virtud de moción de la Junta Directiva.

Artículo 9º—Formará quorum el número de miembros que se hallen en el lugar fijado media hora después de la señalada para la sesión.

Artículo 10.—La Asamblea General será presidida por el Presidente, o en su defecto por el Vicepresidente en defecto de ambos, por el miembro que para el caso elijan los presentes.

Artículo 11.—Se considera aprobada la proposición que reúna la mayoría absoluta de los miembros asistentes. En caso de empate por dos veces consecutivas, se considerará negada.

Artículo 12.—Es atribución de la Asamblea General el ejercicio de todas aquellas funciones compatibles con los fines de la Asociación y propias de ella que no estén asignadas a otra autoridad interna.

Artículo 13.—Sólo la Asamblea General podrá decretar la disolución de la Asociación, mediante resolución aprobada por las dos terceras partes de los miembros inscritos.

CAPITULO VI

De la Junta Directiva

Artículo 14.—La Junta Directiva se reunirá en sesiones ordinarias una vez por mes y en extraordinarias cuando convoque el Presidente o quien haga sus veces. Actuará como Secretario el de la Asociación.

Artículo 15.—La Junta Directiva podrá sesionar con tres de sus miembros. Las resoluciones de ésta tendrán fuerza por mayoría de votos.

Artículo 16.—Cuando se ventile un asunto que implique erogación de dinero, se resolverá en votación secreta.

Artículo 17.—Son funciones y deberes de la Junta Directiva:

a) Proponer a la Asamblea General las medidas que considere necesarias para la buena marcha de la Asociación y para el desarrollo de su programa, sin contrariar el espíritu de los estatutos;

b) Cumplir y velar porque se cumplan los estatutos y reglamentos de la Asociación;

c) Proponer las reformas que crea convenientes a los estatutos;

d) Elegir su Tesorero;

e) Impartir su aprobación o improbación a las cuentas que presente el Tesorero, examinar los gastos hechos, autorizar los que puedan hacerse e indicar al Tesorero el Banco en que debe depositar los fondos de la Asociación.

f) Elegir las comisiones singulares o plurales encargadas de trabajos determinados y dar a los comisionados las instrucciones del caso, salvo que la Asamblea General resuelva otra cosa;

g) Dictar las normas para su funcionamiento interno;

h) Considerar las solicitudes de admisión de miembros y rendir su concepto a la Asamblea General cuando estime que debe aceptarse el candidato;

i) Rendir a la Asamblea General los informes que ésta solicite;

j) Asesorar al Presidente en los casos que éste lo solicite;

k) Intervenir en el arreglo amigable de las diferencias que ocurran entre los miembros, cuando éstos lo soliciten, y

l) Las demás que le asignen los Estatutos y la Asamblea General.



Algo que se puede hacer con nuestras frutas tropicales

Conserva de "Carambola" o Camaranga

Quítense y descártense las orillas filosas; córtese el resto en pedazos de tres cuartos de pulgada más o menos; para cada dos libras de fruta agrigüense un litro de agua; hiérvase hasta que se ponga tierno (alrededor de quince minutos); agréguese entonces dos libras del mejor azúcar granulado e hiérvase por quince o veinte minutos. Las semillitas no deben quitarse pues mejoran el sabor.

Conserva de papaya

Escójanse frutas bien sazoadas; pélese y quítense las semillas; divídanse en pedazos pequeños. Después de pesar la cantidad se le agrega igual peso de azúcar y unos pedacitos de jengibre (dos onzas de esto último es suficiente para seis libras de fruta). Tápese la fruta con el azúcar y déjese hasta el siguiente día en que el azúcar estará disuelto. Hiérvase entonces hasta que esté de punto.

Conserva de granadilla.

Se alistan de previo dos recipientes; se cortan las frutas por la mitad, se vacía todo el jugo y las semillas en uno de los recipientes, las cáscaras se

colocarán en el otro; cúbrase este último con agua, agréguesele un poquito de sal, y déjese por doce horas; hiérvase entonces en la misma agua por tres cuartos de hora; despéguese la parte carnosa y bótese la cáscara dura y el agua en que fué hervida. Exprímase el jugo de las semillas y bótense estas últimas. Mézclese todo el resto e hiérbase por media hora agregándole una libra de azúcar para libra y media de fruta.

Conserva de piña.

Pélese las piñas y córtense en pedacitos quitando el corazón; pese la fruta y agréguesele una libra de azúcar por cada libra de piña; hiérvase hasta que adquiera la consistencia deseada. Un pedacito de jengibre mejora el sabor.

Mermelada de naranja.

Para una libra de naranjas: tres litros de agua, tres libras de azúcar. Abranse las naranjas por la mitad y divídanse en gajos; quíteseles el corazón y las semillas; córtense luego en tajadas muy delgaditas y remójense en agua por veinticuatro horas; hiérvanse en la misma agua hasta que la mermelada adquiera un color ambarino. Después de los primeros veinte minutos de

hervor se le agrega el azúcar y se continúa hirviendo hasta que esté de punto.

Conserva de Rosella (2)

Lávense seis libras de fruta verde o sean los cálices carnosos, rájense y quítese el corazón y las semillas (el peso bajará entonces tres libras). Agréguese dos tazas de agua y cocínese por una hora o hasta que se convierta en pulpa suave; una vez que enfríe mézclase la cantidad y para cada taza de pulpa agréguese una taza de azúcar; cocínese luego. Cada seis libras de rosella darán siete libras de conserva.

Jalea de guayaba.

Después de lavar muy bien las frutas, pónganse en una cacerola esmaltada con agua apenas suficiente para cubrirlas; hiérvanse hasta que las frutas se deshagan, luego se cuele; para cada taza de jugo agréguese la misma cantidad de azúcar o un poquito más (6 tazas de jugo por cada seis de azúcar); hiérvase bien despacio. Un poquito de jugo de limón puede agregarse después de que se pone el azúcar.

Toffee de semillas de marañón.

Tómense dos libras de azúcar y ciento cincuenta semillas de marañón; pélense las últimas como almendras, en agua caliente, y píquense con un cuchillo o con una desmenuzadora mecánica. Hágase un sirope de azúcar con dos vasos de agua y agréguese las semillas y cocínese hasta que cristalicen, póngase en un platón con mantequi-

lla y cuando esté casi seco córtese en cuadritos o cabos.

Conserva de mangos.

Usense mangos que estén muy sazonados, pélense y córtese la carne en tajadas; luego de agujerear las tajadas con un tenedor de plata se remojarán en agua fría por unas cuantas horas. Agréguese azúcar en la proporción de dos libras para cada libra de frutas; el azúcar debe hervirse por separado y una vez que esté hirviendo se le echarán las tajadas y se continúa cocinando hasta que estén de punto.

Chutney de mangos.

Para esta deliciosa salsa se usará: una libra de mangos maduros (no deben usarse mangos demasiado maduros), una libra de azúcar o de dulce (panela) de muy buena calidad, media libra de sultanas, dos onzas de almendras, dos onzas de ajos, dos onzas de jengibre seco, dos onzas de chiles picantes secos, y un poquito de sal. Se pelan los mangos, se hace la carne en tajadas y se corta en pedacitos; se pican bien las sultanas y las almendras; se muelen los ajos, el jengibre y los chiles en una piedra de moler. Se mezcla el todo con un litro de vinagre de Malta y se hierve por veinte minutos teniendo cuidado de menearlo durante todo el tiempo.

Bananos picantes.

Derrítase una cucharada de mantequilla, agréguese media cucharadita de chiles picantes molidos, dos cucharaditas de encurtido molido, una cucharadita de salsa inglesa, y un cuarto de cucharadita de sal. Agréguese cuatro

bananos partidos en cuatro partes iguales y cocínense durante cinco minutos.

Salsa india (Curry sauce) de hortalizas

Tómense tres zanahorias, tres nabos, tres papas, una cebolla, dos cucharadas de pulvo curry, una manzana y un poco de arroz cocido. Ráspense las zanahorias y córtense en tajadas; pélese los nabos, las papas, la manzana y la cebolla, córtense en tajadas y fríase el todo en mantequilla hasta que se doren; póngase la mezcla en un recipiente hondo; mézclese el polvo de curry con un cuarto de litro de extracto y échesele a las hortalizas; cúbrase el recipiente con un plato y póngase al horno por una hora.

Toffee de ayote.

Este se hace exactamente como el de semillas de marañón y lleva una libra de azúcar cada libra de ayote molido como si fuera coco; se le agrega un cuarto de harina y cuando comienza a cristalizar una cucharada de mantequilla. Una vez seco se corta en cubos.

1) La carambola es una fruta oriental de reciente introducción a Costa Rica. Ya existe en gran cantidad en la región atlántica especialmente en Siquirres. En San José he visto un arbusto que produce muy bien en el jardín de don Alberto Chacón Carmiol.

La fruta es de sabor acidulado y muy aromático y en conserva es muy agradable.

2) La Rosella es otra planta de reciente introducción con motivo de su utilidad como productora de fibra. Se produce muy bien en San José. Las partes que se aprovechan para conservas son los cálices de las flores fecundadas. Es muy gustada en las Antillas inglesas.



Exportación de Café de Costa Rica
de la cosecha 1945-46, en kilos, peso bruto

<i>Naciones de Destino</i>	ABRIL DE 1946			<i>Exportado de Octubre a Abril</i>
	<i>Oro</i>	<i>Pergamino</i>	<i>Total</i>	
Estados Unidos	1.443.925	—	1.443.925	6.911.436
Suiza	531.310	—	531.310	1.582.931
Suecia	81.925	—	81.925	194.425
Canadá	—	—	—	180.860
Irlanda	—	—	—	99.000
Panamá, Canal Zone	31.500	—	31.500	78.000
Filipinas	—	—	—	24.500
Holanda	8.653	—	8.653	8.653
Chile	—	—	—	—375
Noruega	—	—	—	42
TOTALES	2.097.313	—	2.097.313	9.080.227

<i>Puertos de Embarque</i>				
Puntarenas	382.988	—	382.988	1.765.015
Limón	1.714.325	—	1.714.325	7.315.212
TOTALES	2.097.313	—	2.097.313	9.080.227

<i>En kilos peso neto</i>				
Estados Unidos	1.424.295	—	1.424.295	6.817.365
Otras Exportaciones	644.197	—	644.197	2.138.528
TOTALES	2.068.492	—	2.068.492	8.955.893

SACOS EXPORTADOS EN EL MES

Estados Unidos	19.630
Otras Exportaciones	9.191
TOTAL	28.821