



NUM. 24

San Pedro Sula, Honduras, C. A., Febrero 1956

AÑO III

Junta Directiva de la AGAS para el Año de 1956



Sentada al frente, señorita Gloria América Zavala, asistente de la Secretaría. De pie, atrás, Sr. Reynaldo Tomé, Vocal 3º; Br. don Antonio H. Guillén, Tesorero; Sr. Inés Reinaud, Vocal 2º; Dr. don Roque Hernández R., Presidente saliente; Sr. Augusto Viscovich Prém, Presidente actual; Licenciado Alberto Paz Paredes, Secretario; P. M. don Julio Galdámez Z., Vocal 1º; Dr. don Arturo Bendaña, Presidente Suplente; Sr. Manuel Cano, Fiscal; y Sr. Miguel Avila Salas, Vocal 1º Suplente.

SUMARIO



<i>EL COOPERATIVISMO GANADERO EN COSTA RICA</i>	3
<i>GANADEROS PREOCUPADOS SU DOLOR DE CABEZA LA LECHE DELTA</i>	13
<i>PARA QUITAR LOS PEZONES EXEDENTES DE LAS UBRES</i>	17
<i>UNA ESPERANZA CONVERTIDA EN REALIDAD</i>	18
<i>LA HUERTA CASERA COMO MEDIO DE MEJORAR LA ALIMENTACION DEL PUEBLO</i>	19
<i>LOS ABONOS ORGANICOS</i>	20



SONRIA UD. TAMBIEN,
conduciendo su automóvil con mayor seguridad.

Contra reventón y pinchazos usando la nueva

LLANTA KELLY

Celebrity de Naylòn sin Cámara.



Equipe hoy mismo su automóvil con este tipo de Llanta donde

Daelntín Flores y Compañía

Callejón José Cecilio del Valle.

San Pedro Sula, D. D.

BOLETIN INFORMATIVO DE LA ASOCIACION DE GANADEROS Y AGRICULTORES SULA “AGAS”

Editores,

AUGUSTO VISCOVICH P. Presidente

Lic. ALBERTO PAZ PAREDES. Secretario

Tip. PEREZ ESTRADA.

SAN PEDRO SULA, HONDURAS, C. A.

EDITORIAL

Con Verdadero Entusiasmo Reproducimos en Nuestra Página Editorial, el
Brillante Artículo Intitulado

El Cooperativismo Ganadero en Costa Rica

Publicado en «El Agricultor Costaricense» en abril de 1955, y reproducido a su vez por la «Revista Ganadera» órgano de publicidad de la Asociación de Ganaderos de El Salvador, de donde fué tomado por nosotros.

Recomendamos muy especialmente a nuestros consocios y en general a todos los ganaderos del país, la lectura de tan interesante artículo, ya que puede contribuir a levantar el entusiasmo entre nosotros, al ilustrarnos sobre los grandes beneficios que el Cooperativismo ofrece, a toda colectividad que se acoje a este sistema, para la resolución de sus problemas económico sociales, ya sean estos de orden comercial, agrícola e industrial

La Cooperativa de Productores de Leche, entidad que prestigia la industria nacional, coadyuvó eficazmente en el éxito de la Exposición Ganadera de Campo Ayala.

Suministró los concentrados que fabrica, para la alimentación del ganado expuesto, durante la celebración de dicho evento.

Sensacionales datos sobre esta importantísima empresa, cuyo volumen de negocios y actividades de Previsión Social, tienen un amplio y moderno sentido.

VERDADERAMENTE HA SIDO UN MILAGRO que en Costa Rica, donde era tradicional el individualismo en forma de que siempre fracasaron las organizaciones colectivas, ha surgido una entidad considerable bajo todo punto de vista en las actividades pecuario-industriales, entidad que cada día crece y está llamada a influir poderosamente en la vida económica de la nación. Nos referimos a la COOPERATIVA DE PRODUCTORES DE LECHE, conocida también por COOPERATIVA “DOS PINOS”.

Los problemas comunes a los ganaderos productores de leche nacionales, tales como distribución de sus productos, fijación de precios de los mismos en un índice alentador, adquisición a precio módico de alimentos concentrados para sus hatos, etc. los obligó a agruparse en forma cooperativa para defensa de sus intereses. Fué así como nació la organización a la cual nos referimos el 26 de agosto de 1947, no siendo las agitadas circuns-

tancias políticas de esa fecha, óbice para que se desarrollara pujantemente.

Originalmente la constituyeron veinticinco socios con un capital C. 728.600.00; actualmente los socios dos doscientos catorce y el capital social cooperativo alcanza a la notable suma de C. 5.000.000.00. Tales cifras comparativamente son elocuentes de la vigorosa administración imprimida a esta Cooperativa, que ha ido en grado progresivo, sin el menor retroceso.

Pero detallando más el halagüeño cuadro económico de esta entidad, podemos decir, que al finalizar su primer año de operaciones las ventas fueron de C. 1.665.989.68 y el capital social cooperativo de C. 843.900.00. En el último año económico el volumen de sus operaciones alcanzó a C. 9.238.055.35. desglosándose en esta suma en C. 2.698.949.07, correspondiente a la Sección de Concentrados y C. 6.539.105.28 a la Sección de Leche.

Requería tal impulso económico que la Cooperativa tuviera sus instalaciones y así fue como adquirió en septiembre de 1950, el lote en el cual construiría su bella y amplia planta. Esta construcción comenzó el 16 de enero de 1951 y dió término en el mes de marzo de 1952. En edificios y terrenos el monto en estos momentos alcanza a C. 1.653.068.45 el costo de la maquinaria es de C. 1.616.960.16, siendo el total, al incluir el equipo de reparto, mobiliario, laboratorio, etc., o en otras palabras los activos fijos de C. 3.922.706.06.



**CUANTAS VECES SE NOS FUGAN NUESTRAS GANANCIAS
"AL MAS ALLA" ANTES DE QUE LAS APROVECHEMOS?**

Nuestro ganado, por ejemplo, no siempre nos rinde las ganancias deseadas porque algunos de los animales se mueren antes de poder embarcarlos al mercado... y esto a pesar de que fueron vacunados contra el carbunco sintomático. Pero vacunar *solamente* contra el carbunco, es en muchos casos dinero malgastado ya que el animal no queda protegido contra el *edema maligno*.

El edema maligno es una enfermedad casi idéntica en síntomas al carbunco pero causada por un organismo enteramente diferente. Cutter Laboratories ha resuelto este problema con su vacuna BLACKLEGOL "S", con la cual es tan fácil vacunar simultáneamente contra las dos enfermedades como contra una sola.

Una sola dosis de 5 cm³ confiere una alta y duradera inmunidad contra el carbunco sintomático y el edema maligno. Protección doble a un costo adicional insignificante.

El BLACKLEGOL "S",/Cutter también está absorbido en Alhydrox (hidróxido de aluminio), una exclusividad de Cutter que actúa como agente fortificante. La absorción con Alhydrox asegura una máxima utilización de la dosis completa.

No permita que sus ganancias se pasen "al más allá" antes de que las utilice — obtenga BLACKLEGOL "S"/Cutter.

Hasta luego,
DON PEDRO

DROGUERIA "ANDRES"
CIA. JEFFRESS & BRANT.
Distribuidores exclusivos para Honduras.

Tegucigalpa, Box 178.
San Pedro Sula, Edificio Torres frente a Tropical Radio.

Con fecha 19 de mayo de 1952 comenzó la planta de leche sus operaciones, pasteurizando ese día, la modesta cantidad de tres tarros, o sean 180 botellas. Puede calcularse del ritmo ascendente de la elaboración, desde entonces, por el hecho de que ahora recibe la planta como promedio diario 35.000 botellas, que son distribuidos en San José y en las Agencias que la Cooperativa mantiene en seis de nuestras siete provincias (no ha extendido sus servicios a Guanacaste), por medio de doce vehículos. En sólo la ciudad capital, 150 establecimientos comerciales distribuyen al público los acreditados productos de la Cooperativa. 15.000 familias consumen leche de la planta de la Cooperativa, en Costa Rica.

La solidez financiera de esta organización esta garantizada por su reserva legal 15% del total de excedente que tiene por objeto habilitarla para cubrir pérdidas y ponerla en condiciones de satisfacer sus necesidades sin recurrir al crédito. Otro 12% del total de excedentes está dispuesto a objetos de solidaridad, beneficio social y educación cooperativa, la cual propende a dar a conocer las ventajas que las Sociedades Cooperativas ofrecen a sus asociados y, particularmente, en esta, a los productores de leche.

Lo admirable en organizaciones del tipo al cual la Cooperativa pertenece, es que no se limitan al ejercicio del mero lucro. Así podemos observar que los doscientos dos trabajadores de la Cooperativa de Productores de Leche, disfrutan de una participación en las ganancias de la misma, y quienes han suscrito ya un capital de C. 32.500.00 por este concepto, habiendo recibido subsidios los empleados socios por un total de C 50.485 al cierre de operaciones en 1954.

A este respecto los planes de la Directiva son amplios. Se tiene en estudio la fundación de una Cooperativa de Crédito para los trabajadores y otra de Consumo para los mismos y los socios. En estos planes ha puesto su concurso valioso el Ing. don Rodrigo Ruiz Solórzano, Gerente de la Cooperativa y quien es uno de nuestros más conspicuos técnicos en materia de Cooperativismo. Su competencia en el particular hizo que a fines del año de 1954 la OIT lo invitara a un Seminario en la materia que se verificó en Dinamarca. Su actuación en tal acto fue sumamente brillante.

La Reserva destinada al renglón de Previsión Social de la Cooperativa, alcanzó en 1954 a la suma de C 165.000.00. Como se sabe, esta reserva se forma en organizaciones de esta especie de conformidad con la legislación en la materia y su destino es amparar y proteger a los asociados y trabajadores de la Cooperativa, en los aspectos no previstos por el Seguro Social.

Poseedora de robustas bases económicas la Cooperativa ha podido llegar a hacer todas sus cosas en amplia escala. Requería desde el comienzo poner a cubierto de la especulación a los ganaderos asociados en cuanto a la compra de alimentos concentrados para sus animales, indispensables para todo productor lechero que quiera extraer un rendimiento provechoso. Para ello necesitó hacer una inversión cuantiosa adquiriendo cos-

tosa maquinaria. Pero hoy los resultados son óptimos: la elaboración de concentrados alcanza a la importante cifra promedia mensual de 15.000 quintales y lo que, es más alagüeño, en la composición de estos alimentos entran 8.400 quintales de materia prima nacional en el mismo lapso.

“Las fórmulas de las diferentes mezclas que se elaboran son confeccionadas por una Comisión Técnica, integrada por ingenieros agrónomos de reconocida capacidad.

En Pavas la Cooperativa tiene una propiedad de tres cuartos de manzana con un edificio de vastas proporciones donde está ubicada su planta elaboradora de concentrados. También aquí se cuenta con un equipo moderno para ese objeto. La maquinaria consiste en un molino con capacidad para pulverizar materia prima a razón de setenta quintales por hora; otro molino quebrador para sustancias duras; dos batidores que mezclan todos los ingredientes y que por medio de tuberías, trasladan su producción directamente a los sacos; otra máquina inyectora de miel en las mezclas, que puede considerársela como la máquina clave del equipo y que tiene una capacidad de elaboración de sesenta quintales por hora.

El consumo de material prima nacional por la planta productora de concentrados de la Cooperativa, como dijimos, es considerable. Favorece con ello en grado muy alto a la Agricultura e Industria nacionales con ello. Veamos como: Maíz: además del que se muele en la planta, se recibe el total de los subproductos de las fábricas de maicena (gluten y afrecho). Arroz: Se recibe la casi totalidad del subproducto obtenido de pulimento del grano, conocido generalmente como «semolina». Este subproducto se le compra a las principales arroceras del país, incluso la del Consejo Nacional de producción. Afrecho de trigo: Se compra una cantidad considerable a la Harinera Nacional. Afrecho de semillas oleaginosas: Se adquiere el total de la producción de una de las principales fábricas de aceite del país. Harina de sangre y huesos: Se recibe el total de la producción de una planta que nació y subsiste gracias a la financiación que le ha otorgado la Cooperativa. Estos productos hoy tan valiosos por motivo de la sabia utilización que de ellos hace la Planta Productora de Concentrados, hay que advertir que antes se desechaban con el consiguiente perjuicio para la economía nacional, pese a que son fuentes abundantes de proteína animal y fósforo.

La función benefactora de la Cooperativa, en cuanto a esta Planta fabricante de concentrados y con respecto a las empresas que le suplen en Costa Rica materia prima, es algo muy plausible. Su estímulo a estas empresas ha llegado al extremo de financiarlas adecuadamente para que adquieran semillas de ajonjolí, copra, girasol, etc. y el caso de la Fábrica de Harina de hueso y sangre, hasta ha llegado a subsistir gracias al apoyo económico de esta gran institución.

Pero proseguimos relacionando las materias primas nacionales que a observe la elaboración de concentrados: Miel de ingenios: El consumo de esta entidad para ese objeto es entre 13.000 y 15.000

quintales por mes».

A los socios se les cobra un precio casi poco por encima del costo por estos concentrados. Provisionalmente se les fija un precio cuando los adquieren y, a fin de año, deducidos los gastos generales, se les reintegra cualquier diferencia a su favor.

Nos llamó poderosamente la atención en la Exposición última de Campo Ayala el hecho de que la Cooperativa, con un gesto plausible de colaboración a ese evento, que por cierto coadyuvó considerablemente a su éxito, suministrara durante todo el tiempo los concentrados para los animales expuestos. Este servicio no falló en ningún momento.

Lo que más se admira en las plantas de esta entidad es todo el equipo de maquinaria destinado al tratamiento de la leche que recibe de los productores asociados. Desde luego, este equipo está formado por unidades pasteurizadoras, refrigeradoras, centrífugas, prensas, embotelladoras, etc., que son la última palabra en su especie. Naturalmente que para que los productos tengan el alto grado de pureza que poseen y que tanto favor ha merecido por parte de los consumidores nacionales, no ha debido esta organización escatimar sacrificio para que sus plantas elaboren con una eficiencia exquisita. Este espíritu de buena fe y de respeto a los intereses del público hizo posible el establecimiento de un laboratorio que es algo perfecto en

su género, en el cual diariamente se practican centenares de análisis de las leches que recibe de sus asociados la Cooperativa.

El laboratorio debe velar porque la leche de las 114 fincas que actualmente la entregan a la Cooperativa, sea de extremada pureza y tenga como mínimo el 3% de grasa. El líquido es, pues, constantemente examinado allí, practicándole pruebas de acidez, recuentos directos, rezasurinas y sedimentos. También se examina la leche para comprobar que no se le agreguen substancias preservativas; se hacen también índices refractométricos con el fin de evitar que le adicionen agua. El resultado de estos análisis se reporta individualmente y cada semana a los productores para que tomen nota de cómo va su producto y traten de mejorarlo, en su caso, con ordeños limpios, buen lavado de tarros y buen enfriamiento de la leche, etc., consiguiendo con este sistema una mejora considerable en la calidad de la producción.

Esta, puede decirse, es la primera fase en las funciones del Laboratorio. Su cometido, después, es el de examinar todos los productos terminados, con el fin de garantizar al consumidor de la pureza de los mismos. Ya pasteurizada la leche se le hacen exámenes regulares, como cultivo (recuento bacterial), rezasurina, acidez, grasa, temperatura, y fosfataza. Con sólo decir que la manteca durante su proceso sufre más de diez exámenes de laboratorios, puede considerarse hasta donde llega la exigencia de la Cooperativa para ofrecer al pú-

Hoy mismo puede Ud. dar el primer paso hacia su liberación económica, abriendo una
CUENTA DE AHORROS
en el

BANCO ATLANTIDA

Aunque sea con 1.00 Lempira, asegure su porvenir y gane el 3% de interés anual.

De poco sirve ganar, no sabiendo conservar.

blico productos de una pureza y un valor nutritivo verdaderamente excepcional.

Este magnifico laboratorio está a cargo del inteligente y preparado químico don Richard Cubero, quien con su gentileza característica nos suministró todos los interesantes datos que consignamos».

«Sigamos todo el proceso que sigue la leche en la planta, desde que llega transportada en tarros procedente de las fincas, por medio de camiones. Estos tarros, desde el andén donde los descargan dichos vehículos, se deslizan sobre un transportador de bolillos hasta la romana en cuyo tanque los vacían, dado el peso de cada unidad exclusivamente. El peso del líquido vaciado de cada recipiente es anotado de inmediato en un registro de control. El tarro apenas vaciado pasa a la máquina hervidora para su limpieza y esterilización.

Después del pesaje la leche pasa por tuberías, que diariamente se desmontan, lavan con cepillo, jabón y agua hirviente, y por último con una solución esterilizante de cloro, a los autoclaves donde es hervida a altas temperaturas. Por sufrir esta fase del proceso, se la traslada a la cortina enfriadora que además de enfriarla la limpia de las más mínimas impurezas, sigue adelante hacia las máquinas que la envasan en botellas que han sido escrupulosamente esterilizadas, y después, ponen en cada envase su tapita y retapa. Las máquinas que realizan estas últimas operaciones tienen una capacidad de 6.000 botellas por hora y son manejadas apenas por tres empleados. Por último las botellas llenas ya son colocadas en canastas de alambre y trasladadas por otro transportador de bolillos a la cámara frigorífica, donde quedan depositadas hasta que de allí las cargan en los camiones de reparto».

La leche sufre un proceso de ser hervida a un elevado grado de temperatura, y luego es pasada a la Cortina enfriadora, que además de enfriarla la limpia de las más infamas impurezas y después a las cámaras frigoríficas, para ser envasada más tarde en forma automática. Todo esto se hace rápidamente y con la más escrupulosa asepsia.

También parte de las 35.000 botellas que recibe por día la planta, se reserva para la elaboración de mantequilla y helados, que bajo la marca «Dos Pinos» hace las delicias de niños y adultos; del primer producto se elaboran 12.000 libras mensuales y, del segundo 6.000 galones en el mismo lapso.

Llegamos a un interesante aspecto de las actividades de la Cooperativa. Nos referimos a la elaboración de leche en polvo. La iniciativa para esto nació de la necesidad de aprovechar el excedente de la producción lechera. No tardó en importarse una planta pequeña de los Estados Unidos que ha estado trabajando perfectamente. La leche pulverizada que produce no tiene nada que envidiar al producto similar que se importa al país desde Norteamérica o Europa. Dicha planta opera bajo la dirección del Ingeniero don Jorge Quirós Sáenz, quien es técnico en la materia por haber

hecho un curso de especialización en los Estados Unidos. Este producto se ha estado colocando por medio de los estancos del Consejo Nacional de Producción, si bien en forma limitada por no haber pasado la elaboración de la fase de tanteo. Pero al respecto se tienen vastos planes, pues el producto ha tenido mucha aceptación y resulta más barato que el similar extranjero, por la economía del envase de hojalata, ya que se empaca en bolsas de celofán que garantizan su contenido por un año.

Otro aspecto de la fabricación de leche en polvo es el arreglo entre el Gobierno y la Cooperativa para operar la gran planta obsequiada a aquél por UNICEF. Muy juiciosamente el Gobierno juzgó que ninguna entidad más apropiada para operar esa planta que la Cooperativa por su experiencia en esta actividad y porque su línea es precisamente la de los productos lácteos. Esta planta es de fabricación holandesa, de la acreditada marca VOLMA, y tiene la considerable capacidad para trabajar de 25.000 hasta 40.000 botellas diarias. Parte del producto elaborado cuando esté en pleno funcionamiento esta planta, que será en el mes de julio de este año, es decir, cuando la producción de leche natural esté al máximo, la obsequiará el Estado para el programa de nutrición escolar que desarrollaba antes UNICEF y que ahora asume el Gobierno como compensación en virtud del obsequio que esta entidad le hizo de la planta. Se conservará, empero, empleando la pequeña planta propiedad de la Cooperativa como auxiliar.

La gran planta elaboradora de leche en polvo es algo considerable en nuestro medio. El gasto total entre la planta, la construcción y la instalación es de C 310.000.00.

Trabajando a todo volumen tendrá una capacidad para elaborar la leche de 2.000 botellas por hora con veinte horas diarias de trabajo. Y como sucede siempre en esta época de intenso maquinismo, esta gran planta apenas ocupará seis personas en su manejo.

El edificio que se destinará a la planta, así como la armadura de ésta, comenzó el primero de noviembre de 1954. Se ha trabajado con tanta rapidez, que en junio del corriente año la planta estará funcionando a toda capacidad. La UNICEF no solo donó la maquinaria, sino que también envió un técnico para que dirigiera su armadura y entrenara el personal que la operará en adelante. Este técnico es el Ingeniero holandés Mr. Wycher, a quien tanto el Gobierno como la Cooperativa le deben intenso reconocimiento por la actividad que ha desplegado en su cometido y por su gentileza. En cuanto al edificio, que simultáneamente a la instalación de la planta se está construyendo, fue contratado con la firma «Beeche y Faith» que, como dijimos más atrás se está apuntando un récord de celeridad al esperar terminarlo en el corto lapso de siete meses y medio, a pesar de que es una construcción bastante grande. Supervigilando todos estos trabajos ha estado el ingeniero de la Cooperativa de Productores de Leche, don Adolfo Sáenz E.

Compañía General de Accesorios y Comercio, S. A.
San Pedro Sula, D. D.

O F R E C E N :

VEHICULOS "WILLYS"

CARMELITAS DE 6 CILINDROS

JEEPS CJ-5 — NUEVO TIPO.

PICK-UPS CON CAJA ESPECIAL PARA GANADEROS

DISTRIBUIDORES:

PLANTAS DIESEL ELECTRICAS MARCA "WITTE"

LLANTAS "DUNLOP" DE HULE NATURAL

HERRAMIENTAS "SNAP-ON"

SOLDADURA "MARQUETE"

Soliciten Informes.

'CREMA PEARSON'

El garrapaticida preferido por los ganaderos.

Es eficaz, y su empleo no encierra ningún peligro
para los animales.

No siendo sus componentes de acción acumulativa, pueden
bañarse con más frecuencia o con dosis más fuerte sin que
afecte la salud de ellos.

DESCREMADORAS "DE LAVAL", en todas capacidades.

Alvin M. Barrett. San Pedro Sula, D. D.

Debemos agregar que para mayor perfeccionamiento en el proceso de la fabricación de leche en polvo, se tiene pedido a los Estados Unidos un aparato para examinar este producto que cuesta dólares 3.000.00

Otra parte, naturalmente, de esta producción de leche pulverulenta, se le reservará la Cooperativa para el expendio al público. No dejará de observarse que para el porvenir de la industria lechera, al conjurar el peligro de los excedentes de producción que harían descender automáticamente el precio de la leche, el establecimiento de estas plantas es altamente beneficioso. Puede esperarse que las mismas absorberán el rendimiento cada día creciente de la producción y que así se abre un gran horizonte para los costarricenses que desean emprender la industria pecuaria, a quienes se les ofrece garantía así, de que su producto tendrá una colocación segura y un precio alentador.

Este propósito de convertir en productos apetecidos por el público el excedente de la producción no puede ser más inteligente. Tenemos así que la Cooperativa no se limita a expender la acreditada leche pasteurizada «Dos pinos», cuya pureza e índice de grasa la hacen recomendable hasta por los médicos. La mantequilla que elabora es también notable, el queso marca COTTAGE no le va a la zaga. Pero también fabrica otra serie de productos que han recibido un inusitado favor del público, como los helados que empaican en atra-

yentes cajas, de media pinta, una pinta, medio galón y un galón, a precios muy favorables; natilla, crema dulce, leche cultivada y leche entera, forman el cortejo de productos subsidiarios. En cuanto a los helados han llegado a constituir un renglón de entradas tan cuantioso, que se ha pedido una maquinaria de mucho mayor rendimiento que la actual. Pronto estará funcionando.

Con lo dicho podemos ofrecer a nuestros lectores un cuadro en líneas generales, por decir mejor, a grandes rasgos, de esta institución que es un modelo en su género. Y tan lo es, que técnicos extranjeros han venido expresamente a estudiarla con el fin de organizar entidades semejantes en sus respectivos países. Pero el espíritu audaz de los directivos de la Cooperativa no descansa. Están imbuidos de un propósito progresista que los hace formular constantemente planes para el futuro conducentes a una ampliación de los servicios actuales y a la creación de nuevos.

Tenemos por ejemplo que la Cooperativa cuenta ya con un vasto almacén plétórico de todos los equipos e implementos para montar cualquier instalación relativa al mantenimiento de un hato lechero. Los artículos que se suministran allí, como todos los que se ofrecen a los socios, son a precios poco superiores al costo. Pero se va más allá: Se les otorga a los mismos, créditos por treinta días para más comodidad. Pues bien, se piensa ampliar este servicio.

Puede Usted vivir
en una isla!



ELECTROLUX
le independizo

EL MEJOR REFRIGERADOR DE GAS

SIN RUIDO

SIN MOTOR

SIN VIBRACION

SIN PARTES MOVIBLES

SOLIDO, DURADERO, ECONOMICO

Pida información a:

YUDE CANAHUATI
San Pedro Sula, D. D

SUCURSAL YUDE CANAHUATI,
Tegucigalpa, D. C.

LISTER

MOTOR
DIESEL
DE 1½ 3 C. F.

EL MOTOR DIESEL ES MAS PEQUEÑO EN PLAZA ENFRIADO POR AIRE

(Patente Solicitada)

Ahora se encuentra disponible la seguridad de funcionamiento de un Motor "Lister" Diesel para los casos donde peso liviano y fácil transporte lo hacen esencial o enfriamiento por agua es inconveniente

Este nuevo Motor Diesel "Lister" de Enfriamiento por Aire, es el fruto de la labor progresiva, a la vez que intensiva de ocho años de duración y después de haber sido sometido a severas pruebas y ensayos, los cuales fueron pasados con éxito único, su calidad insuperable ha quedado establecida de la forma más rotunda.

La modernísima combinación de una Tobera de Pernillo con una Cámara de Combustión colocada en la cabeza del pistón, significa, no sólo un ahorro considerable de combustible sino que también un arranque rápido y funcionamiento libre de molestias por mucho tiempo.



DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO
LA
EMPRESA ALVAREZ

SAN PEDRO SULA Y COMAYAGÜELA

Piénsase también, siempre con miras al mayor beneficio de sus asociados, en establecer una bomba que suministrará gasolina, aceite, grasa y además productos para automóviles y camiones. Esto ha pasado de la etapa de proyecto para entrar en la de los preparativos.

Otra novedad son los proyectos conducentes a establecer servicios de inseminación artificial y de veterinaria para los ganados de los socios, así como el de la importación de sementales de raza. Los beneficios que obtendrán los integrantes de la Cooperativa por estos conceptos son evidentes. Estos planes están en vías de estudio, pues se comprende fácilmente que la organización de estos servicios es compleja y su financiación bastante cuantiosa.

Sin embargo como realización a corto plazo se tiene en mente la organización de un servicio de recolección de leche en las propias haciendas de los asociados: Actualmente se recoge el producto de las siguientes zonas: Sur de la Capital, cantón de Coronado, provincias de Cartago, Heredia, Alajuela, zona Sarapiquí, zona de San Carlos, zona del Pacífico, Carretera Interamericana y otros lugares. La concentración de leche de tan diversos lugares crea problemas complejos, y, por lo tanto, la Cooperativa, con espíritu progresista tiene en proyecto la adquisición de un equipo de camiones tanques que recolecten en los propios lugares de su procedencia la elevada cantidad de leche que diariamente adquiere.

También se importarán abonos en grandes cantidades destinados a los repastos y potreros de los asociados, así como semilla de pastos de clase superior.

La enumeración de los propósitos de esta magna entidad, como puede verse, son algo inusitado en nuestro medio: Tan acostumbrados estamos a organizar entidades que pronto se estancan, sufren retrocesos o se desintegran fugazmente, cuando no se convierten en pulpos que amenazan la vida económica y social del país, que francamente nos asombra ver una institución imbuida de un espíritu tan avanzado. Avanzado en su método y avanzado en su sentido social también. Porque no hemos insistido como debemos en la parte de esta Cooperativa que se refiere a su actividad social. Ciertamente nos referimos, líneas atrás, a que un 12% del total de excedentes en cada ejercicio anual de esta Cooperativa se aplica a objetivos de solidaridad y beneficio social, así como a divulgación de Cooperativismo. Debemos agregar que en el último ejercicio anual este renglón alcanzó la suma de C 76,000.00. Actualmente el propio Gerente, Ingeniero Ruíz Solórzano, quien como dijimos es un experto en la materia, así como el Ingeniero don Oscar Chávez Esquivel, otro elemento especializado, han dictado cursos de Cooperativismo destinados, tanto al personal como a cualesquiera personas que tengan interés en el asunto. Se proponen los directivos aumentar la divulgación de esta materia por medio de boletines, periódicos o revistas. Es lo notable de esta Institución que no se limita al ejercicio del mero comercio, siquiera este tenga una finalidad

más alta como la de la protección de una industria tan importante para la economía patria, sino que también, a sus integrantes los anima un espíritu plausible de fomentar un sistema como el Cooperativismo que tan brillantes resultados ha dado en su propia organización. Es indudable que los gestores de la Cooperativa de Productores de Leche han conseguido algo muy difícil en nuestro medio: la organización de una vasta entidad colectiva y el mantenimiento de su cohesión y su progreso constante.

Animadores tanto de la organización de la Cooperativa, como de su sabia administración, son los señores ingenieros don Rodrigo Ruiz Solórzano, Gerente; y don Rafael Enrique Montero Castro, administrador y Jefe Técnico, por su orden, de la misma. Pese a su juventud han resultado dos efectivos valores cuyo espíritu de organización y cualidades de hombría de bien, talento y vastedad de miras, ha engrandecido a la entidad. Los secundan en su brillante labor los siguientes funcionarios: don Juan Elías Herrera, Jefe de la Contabilidad; Enrique Dorado, Jefe de Ventas y Propaganda y don Ulises Ramírez, Jefe de la Planta de Alimentos Concentrados. En general, tanto jefes como el resto del personal propenden con lealtad y laboriosidad al avance de cada día más grande la Cooperativa. Todos están conscientes de la importancia de esta organización a la cual sirven; comprenden el lugar que ocupa, preferente por cierto en la vida económica-social del país y no escatiman esfuerzo por llenar sus actividades con la máxima eficiencia.

Sin embargo la gestión de este selecto grupo de altos funcionarios de la Cooperativa no hubiera sido lo efectivo que ha sido y es, a no ser por el apoyo que le han dado las Directivas de la institución. Realmente el espíritu que aliente del Gerente para abajo a todo el personal ha sido inspirado y alentado por los honorables integrantes del cuerpo directivo. Estos son elegidos por el término de dos años, pudiendo ser reelectos. Al vencimiento de cada periodo se renueva la mitad de los miembros.

Actualmente la integran los apreciables caballeros.

Presidente: Jorge Campabadal Pacheco.
Vicepresidente: Miguel Rodríguez Villareal.
Secretario: Armando Echeverría.

VOCALES:

Alfredo Volio Mata.
Bernardo R. Yglesias Rodríguez.
Alberto Pinto Echeverría.
José Victory.
Alfredo Hernández.

Como complemento a todo lo que dejamos expresado sobre esta importante organización incluimos numerosos fotograbados que dan muestra de diversos aspectos de la elaboración de productos de la planta. Debe notarse lo modernísimo del equipo y la forma eficiente como se cumplen allí todas las tareas. Particularmente llamamos la atención de nuestros lectores sobre las fotos ilustrativas del laboratorio donde puede apreciarse lo costoso de la instalación, cosa indispensable para el

trabajo de control estricto que allí se cumple; así como la que corresponde a la planta elaboradora de leche en polvo, que es la última palabra en su género. También incluimos otra de la Sección de Contabilidad Mecanizada de la empresa, eficiente servicio por el sistema de I. B. M. que llena complejos aspectos contables así como confección de planillas, control de recibos, etc.

Para terminar esta crónica que se va alargando sobre la Cooperativa de Productores de Leche R. L., debemos manifestar que en la historia económico-social-industrial costarricense pocos casos pueden darse, como el de esta entidad, donde se ha evidenciado a cuánto puede llegarse con el espíritu solidario cuando se encamina a un fin levantado. Si puede aparecer como una verdad de Perogrullo que "la unión hace la fuerza" no por eso deja de ser el refrán perfectamente valioso en este caso. Un haz de voluntades a quienes los embates de situación político-económicas no han sido obstáculo para su marcha ascendente. Allí tenemos este arquetipo de asociación cumpliendo gallardamente su cometido y, mientras, no pocos individuos y empresas se quejan sempiternamente de mala situación, la Cooperativa de Productores de Leche nos está dando un vivo ejemplo de tenacidad, constancia y cuanto puede haber de más viril en el espíritu humano. Ojalá que este ejemplo cunda y que se forme conciencia en cuanto al Cooperativismo en Costa Rica, ya que en el caso presente somos testigos de los óptimos frutos que produce.

Ante el éxito de esta Cooperativa se hace notoria la existencia mortecina de otras de productores sobre todo en el ramo de la agricultura e industria nacional. Falla algo en ellas. No puede haber punto de comparación entre el éxito de la que ocupa nuestra atención y algunas de las otras. Posiblemente es que sus directivos no han tomado tan a pecho, como los de la Productora de Leche, su misión de afianzar los principios que rigen este sistema. En todo caso sería bueno que el Estado, por medio del Ministerio de Trabajo y Previsión Social y la Facultad de Ciencias Económicas de nuestra Universidad, pusieran más atención para divulgar esta Ciencia, cuyas aplicaciones tantos beneficios traerían al país.

Debe excusárenos si algunos aspectos de las actividades de la Cooperativa de Productores de Leche han escapado a nuestra atención. Por cierto que suponemos que el alto espíritu progresista de esa organización abriga propósitos para el futuro de proporciones considerables. Pero con lo dicho basta para formarse una idea aproximada de lo que es y del campo relevante que ocupa esta institución en nuestra patria.

EL AGRICULTOR COSTARRICENSE se complace en saludar y felicitar a los miembros de la Directiva, Gerente Administrador y Jefe Técnico de esta Empresa, así como el resto de su personal, tanto, por la labor que está cumpliendo, como por el ejemplo que están dando a su patria de sus excepcionales condiciones puestas al servicio de una elevada causa.

BANCO DE HONDURAS

SAN PEDRO SULA

OFICINA PRINCIPAL: TEGUCIGALPA

Agentes y Corresponsales en las principales plazas de la República y del exterior.

CABLE "BANCO". CODIGOS A. B. C. 4a Y 5a EDICIONES.

LIEBERS, BENTLERS Y PATERSON 2a Y 4a EDICIONES

Agradece a su estimable clientela la confianza en él depositada.

Reproducimos el artículo que como contestación, da don Julio Galdámez Z., en nombre de la ganadería regional, al artículo aparecido el Semanario «El Imparcial» de fecha 28 de enero bajo el título:

“Ganaderos Preocupados, su Dolor de Cabeza La Leche Delta”

Tomado del mismo Semanario de fecha 4 del presente

Parece que la mayoría del pueblo hondureño, consumidor de leche y que no es ganadero, ha tomado la actitud de la «Asociación de Ganaderos y Agricultores Sula» (AGAS) por su protesta ante el Sr. Jefe de Estado, como que ha querido defender los intereses de sus asociados solamente. Habiendo sido nombrado como uno de sus representantes ante la comisión nombrada por el Concejo Nacional de Economía, a quien el Sr. Jefe de Estado pasara nuestro memorándum para que diera su opinión sobre el particular, y atendiendo la invitación de la comisión para que representara Leche «Tara», puedo asegurar que nuestro propósito ha sido, es y será, defender la Industria Nacional Ganadera y Lechera de nuestra querida Honduras. Así lo hicimos ver ante la Comisión nombrada y al mismo Concejo Nacional de Economía en la entrevista que nos concedió.

Nuestro dolor de cabeza no es leche “DELTA”, como quiere dar a entender el artículo a que me refiero sino el monopolio que la respalda. Los ganaderos hondureños no podemos permitir que nuestro pueblo se convierta en consumidor de un artículo importado que representa nuestra independencia, pues es una de las pocas industrias que podemos decir que es nuestra, de los hondureños—porque es tan poco lucrativa que son contados los extranjeros que se dedican a ella.

Por otra parte, si los ganaderos norteamericanos para darle leche sana y buena a su pueblo tienen que ser subvencionados por su Gobierno—qué se puede esperar de nosotros, que no tenemos esa dicha y que más bien ayudamos a nuestro Gobierno? que lo poco que hemos podido llevar a cabo ha sido a base de fuertes sacrificios nuestros y de nuestros trabajadores? Se han puesto—los que están contra nuestra protesta—ha analizar un momento y ver que al consumir nuestros productos ayudan al engrandecimiento de una industria que devuelve cada centavo de utilidad a nuestra tierra misma? que ayudan al engrandecimiento de nuestra economía nacional, a dar de comer, vestir y albergar a nuestros compatriotas hondureños y no a un pueblo que ya pasó las calamidades que nosotros aún no hemos terminado de pasar y que que no necesitan de nuestra cooperación para vivir una vida mejor que la nuestra? Qué si no es posible producir un artículo mejor es por el poco estímulo que se le da a nuestro agricultor y ganadero? Ayudemos a hacer Patria consumiendo lo que es nuestro, tanto como nos sea posible.

He dicho—defendemos la Industria Ganadera—Lechera Nacional—aquí en el Valle de Sula no

cabe leche «Delta»—Primero: porque producimos para nosotros y para otros mercados de la República—tenemos suficiente.

Segundo: Ya hay leche de magnífica calidad que se puede comparar con cualquiera leche fresca, purificada, pasteurizada y homogenizada, de cualquier parte del mundo—es la leche «TARA» y me cabe el orgullo de contradecir al autor del artículo a que me refiero, diciéndole que el pueblo sampedrano sí consume leche de calidad—el que no consume leche “TARA” es porque no quiere, y si las otras leches en el mercado no son mejores, no tienen la culpa los vendedores sino la autoridad competente que no se le ha dado facultades ni facilidades por nuestro Gobierno Central para que aplique el reglamento sanitario correspondiente.

Tercero: Porque leche “Delta” no puede competir con los Ganaderos del Valle de Sula.

Cuarto: Porque defenderemos nuestros intereses a cualquier costo.

Nuestro dolor de cabeza es la Industria Lechera de otras regiones en la República y para que se haga más efectiva nuestra protesta y el pueblo hondureño se dé perfecta cuenta del monopolio que ampara leche «Delta» y productos similares, suplico dar atención al siguiente artículo:

La Ruta más larga de leche en el mundo está salvando nuestro problema de sobreproducción con nuevos clientes de leche

(Artículo por Henry Schacht de «Better Farming» de junio de 1955 traducido al Español por Julio Galdámez Z.).

Probablemente usted tiene sus propias ideas para resolver el problema de superproducción de leche en nuestra industria lechera aquí en Estados Unidos de Norte América, pero ya hay quien tiene funcionando una fábrica que lo ha resuelto y al mismo tiempo ha conquistado nuevos mercados en el mundo entero, donde expertos en la materia creyeron que no existían, esto por medio del perfeccionamiento de un procedimiento para poder hacer llegar leche a dichos mercados, donde los consumidores la han aceptado a tal grado que solamente en el año 1954 fueron extraídas o exportadas

EL INGENIERO ALFREDO PINTO DE NUEVA OCOTEPEQUE

Ofrece a los señores Ganaderos de todo el país, semilla fresca y de la mejor calidad de Zacate JARAGUA y CALINGUERO, a los precios de 80 cents. y L. 1.00 libra respectivamente.

das de nuestra sobreproducción, o sobrantes, cerca de 600 millones de libras de leche en polvo.

Esta cantidad, pareciera que no fuera mucho, pero debe tomarse en cuenta que nuestra sobreproducción—molesta como lo es—no ha sido gran cosa que se diga, pues juzgando por las compras que nuestro gobierno hace sólo llega del 3 al 5% de nuestra producción. Pero con exportaciones de 600 millones de libras a la vez, no nos tomará mucho tiempo en resolver nuestro problema de sobreproducción y bastarán de cinco a diez mercados como el actual para hacerlo.

El señor Grover Turnbow ha sido el hombre que ha resuelto nuestro problema. El es un científico en productos lecheros de la Universidad de California y se ha convertido en un dinámico vendedor y ejecutivo de la Foremost International Inc. Su Compañía vende actualmente productos lecheros desde las cinco fábricas establecidas en el Japón, como así una en cada una de las siguientes ciudades, Hong Kong, Okinawa y Guan, teniendo en proyecto para el presente año fábrica para Manila, Singapore, Bangkok, Karachi, Bombay y Cairo.

La manera en que los lecheros de Estados Unidos entran en escena, es que estas fábricas establecidas en mercados extranjeros venden leche producida por ellos al mismo precio que reciben en plaza.

No se trata de un novato o inexperto en la

materia. Turnbow empezó a desarrollar mercados extranjeros allá en el año de 1946 cuando el presidente Alemán de México lo llamó para que mejorara el suministro de leche en la ciudad de México y por recomendaciones de Turnbow, leche en polvo fué importada de Estados Unidos y reconstruida en forma líquida. El mismo Turnbow admite que la leche era de mejor calidad que la de México, pero no suficientemente buena—limpia y nutritiva si—pero sin sabor y así no tenía la aceptación que se esperaba.

El nuevo procedimiento—el actual patentado—ha resuelto el problema del «sabor» y el producto procesado se llama «recombined milk»—(leche recombinada o reconstruida podríamos decir nosotros). En este procedimiento la leche fresca es descremada a baja temperatura. La grasa y sólidos no grasos son procesados separadamente para evitar el sabor a cocido. La grasa o crema es empacada como sólido: Los sólidos no son grasos son convertidos en polvo extrayéndolos casi un 90% de agua para economizar en empaque y costo de transporte.

Ya en los mercados extranjeros donde han sido destinados estos productos, la grasa y sólidos son procesados en otra fábrica de la Foremost International Inc. Donde quiera que opera esta Compañía, capital local participa, pero el producto es procesado bajo la supervigilancia del personal de ella.

¡ ¡ Amigos Ganaderos y Agricultores. pronto...muy pronto Pick Up's Chevrolet's CON TRACCION EN LAS 4 RUEDAS $\frac{1}{2}$ $\frac{3}{4}$ y una tonelada!!!



Veálos y admirelos en la Agencia R. Fasquelle en esta ciudad.

El agua es gran problema para el proceso—hay en abundancia pero alguna es lodosa, otra es roja a consecuencia de los minerales. «Hemos trabajado con agua conteniendo toda clase de sustancias que pueden echar a perder la leche «dice Turnbow, razón por la cual todas nuestras fábricas en el lejano oriente purifican su propia agua y en Yakohama la planta de purificar el agua solamente, costó el valor de dólares 30.000.00 y esto es lo que hace y vende una buena leche en los nuevos mercados.

La grasa y leche descremada en polvo combinada con agua absolutamente pura, es pasteurizada, homogenizada y embotellada en botellas de cartón con la marca «Blue Seal» y que tiene un sabor a leche fresca tal como la nuestra aquí en casa. Esta leche contiene un 3% de grasa y todos sus factores nutritivos tal como si fuera fresca.

La gran demanda como su rápida popularidad que ha obtenido este producto desde que se puso a la venta por vez primera en México en 1946 no hay que atribuirselo a un milagro, pues durante este tiempo Turnbow ha sido designado presidente de la Foremost Daries, organizada por J. C. Penney, y de la cadena de establecimientos Penney y actualmente la Foremost suministra leche en polvo para recombinar por medio de su procedimiento, a seis plantas en ciudad de México, Cuernavaca y Puebla, donde manejan 400.000 litros de leche recombinada diariamente.

(El que traduce puede decir con certeza que en México se desarrolló una gran batalla entre los productores de leche y la planta de leche hidratada establecida, debido a que la leche reconstruida podía venderse a menor precio que el costo usual de los productores, haciendo una competencia desleal que amenazaba con la total destrucción de la industria lechera, ya que por la traducción que antecede se ve que el polvo de leche es un sobrante de los ganaderos estadounidenses que absorbe y paga el Gobierno de Estados Unidos, no equiparándose el costo de manejar una planta electromecánica para producir leche fluida con el de manejar vacas, susceptibles de morir o inutilizarse para la función lechera, alimentadas con forrajes cuyo costo varía con los fenómenos atmosféricos y estaciones. Esta campaña fue fácilmente ganada por los ganaderos, pues el Gobierno comprendió el grave perjuicio que recibiría la economía nacional al destruirse la industria lechera en beneficio de un sustituto de la leche natural, propio para los países que tienen la desgracia de no poder crear vacas lecheras suficientes para su sustento. Además de succionar fuerte cantidad de divisas extranjeras para su importación, por lo cual el Gobierno ordenó se clausurara la planta hidratadora en el Distrito Federal, permitiendo su funcionamiento solamente en caso de emergencia por déficit en la producción nacional y

comprometiéndose los ganaderos a suplir leche de buena calidad en cantidad suficiente para el consumo general).

De la experiencia obtenida en México, Turnbow sabía que leche recombinada con sabor a leche fresca, podía venderse en los lugares donde la leche no había sido antes un producto de venta lora. El Army Quartermaster Corps, también se interesó en el procedimiento y ayudó a su desarrollo para que en 1948 pidiera que se suministrara leche recombinada a nuestras Fuerzas Armadas en el Lejano Oriente. Turnbow interezó a otras 21 compañías para el negocio y así fue que en los próximos 10 meses él tenía funcionando siete fábricas. Muchos de ustedes pueden estar suministrando actualmente leche para recombinar, pues Foremost compra hasta en Wisconsin y Minnesota, pero la mayor parte es obtenida en California y Idaho. Esta leche cruza el Pacífico por vía marítima en forma de grasa sólida y leche en polvo. De las fábricas recombinadoras es distribuida por camión, barco y avión en una área de 10.000 millas en diámetro. Leche es regularmente despachada por la vía aérea a Formosa para suplir al Personal Americano. En Guan los niños la toman en el programa del almuerzo y las tiendas PX la tienen en Japón. Okinawa y Guan. Vapores y camiones refrigerados transportan leche del Japón a Corea del Sur. «El negocio con las Fuerzas Armadas en el Lejano Oriente es nuestro mayor respaldo actualmente—mañana no lo será—pero si sabemos que a todos les gusta la leche si es pura y sabe a fresca» dice Turnbow.

Leche con chocolate, ice cream, suero de mantequilla y cuajada han sido productos agregados a la línea «Blue Seal» en los mercados extranjeros. Yokohama consume actualmente una tonelada de cuajada diariamente. En el Japón les gusta el ice cream. En Hong Kong, con tres millones de habitantes de todas las razas, las tiendas locales no se alcanzan a suministrar la demanda que tienen los productos «Blue Seal», aun cuando la leche se vende a (\$ 0.26) veintiseis centavos de dólar el litro. Nuestra planta casi está duplicando su capacidad suministrando 50.000 litros de leche y 15.00 galones de ice cream diariamente.

Hay acaso un límite para dicha expansión? ninguna que yo sepa, dice Turnbow y agrega «hasta ahora no hemos encontrado lugar y pueblo que no consuma buenos productos lácteos»—nuestra fábrica en Bombay empesará con ventas de 10,000 galones de leche diariamente. El pueblo tiene tan poca leche que es prohibitiva en los hoteles y restaurantes y no podemos calcular de antemano cuánta leche lleguemos a vender. El pueblo, dicen los Orientales, no tiene dinero con qué comprar productos lácteos, pero de antemano puedo decir que nuestras ventas en Lejano Oriente fácilmente pueden duplicarse este año. Si podemos desarrollar



La Combinación
ideal, un carro de lujo,
para Trabajos Pesados,
CAMIONES y PICK-UPS.

G. M. C.

Distribuidores Exclusivos:

MAQUINARIA DE SULA, S. A.

Visítela y pida toda clase de informaciones

y cotizaciones, sin compromiso alguno . .

GARRAPATICIDAS COOPER

MATATIK

GAMATOX

COOPERTOX

Los más efectivos para controlar las garrapatas,
moscas mordedoras, sarna y otras pestes
que afligen sus animales.

Cómprelos en la **AGENCIA HAMMER**

CONOCIMIENTOS UTILES

Para Quitar los Pezones Exedentes de las Urbes TOMADO DEL BOLETIN GANADERO DE LA "AGES"

Una buena ubre con cuatro pezones bien formados y bien colocados, es muy importante en una vaca lechera. Los pezones sobrantes son repulsivos y deben quitarse mientras la ternera es pequeña, de menos de seis meses y fácil de manejar. La mejor época es cuando el animal tiene 4 a 6 meses de nacido.

Un buen método es el de echar a tierra a la ternera y aplicarle en el pezón que se va a quitar, yodo con algún desinfectante de confianza. Entonces se estira el pezón hacia abajo, y se corta de

un mercado en Hong Kong que iguale a la venta de una cantina, necesitaremos una fábrica más grande que cualesquiera de las existentes en Estados Unidos».

La producción lechera en Lejano Oriente es raquítica y Foremost compra la leche de mejor calidad para completarla con leche en polvo importada de los Estados Unidos. Japón por ejemplo—tienen una vaca por cada 700 habitantes y para que pudiera suplir sus necesidades tendrían que amontonar sus vacas casi lado a lado en el poco terreno propio para pasto que tiene—«Japón no debe intentar de suministrarse su propia leche, tanto como Wisconsin tratara de producir su café y guineos» dice Turnbow y agrega: «esta situación existe en otros lugares de lejano Oriente—Estados Unidos puede producir la leche y con nuestro procedimiento podemos enviarla y venderla en cualquier parte del mundo».

En serio Turnbow sostiene que desarrollando nuevos mercados podemos vender toda nuestra sobreproducción y más; como también que nuestros productores algún día puedan tener un plan de ventas basado en dos precios una para la venta de leche en mercado local y otro para la venta de leche en el mercado mundial—esto si ellos quisieren aumentar su producción actual.

Uno de los mayores dividendos que tenemos en todo esto es que alimentando mejor a los pueblos desnutridos habremos obtenido el látigo más grande para combatir el comunismo. Turnbow dice: «Uno de mis representantes acaba de regresar de un País del Caribe y sus niños necesitan leche y nos pide que se las enviemos y lo haremos; pues siendo yo consejero de las Naciones Unidas en productos lácteos, pude darme cuenta que no tendremos paz hasta que no hayan menos gentes desnutridas. Los científicos aseguran que una dieta a base de arroz y leche en perfecta. El Lejano Oriente puede suplir el arroz y nosotros la leche y una vez esos pueblos sean mejor alimentados no pensarán en poner las cosas cabeza abajo» y asegura Turnbow que después de seis años de experiencia en Lejano Oriente, se ha dado cuenta que si ellos comen productos lácteos nosotros podemos suministrarlos lo cual significará el fin de nuestro mayor dolor de cabeza—los sobrantes o sobreproducción de nuestra industria lechera.

un golpe, por la línea en que se une a la ubre. Debe usarse unas tijeras bien afiladas, y aplicar una buena capa de yodo sobre el área antes y después de efectuar la operación. Rara vez sangra un poco, pero tenga cuidado de que el pezón que se estirpa sea uno «sobrante».

Si las novillas son de más tiempo, la herida puede ser tan grande que se necesite una o dos puntadas para cerrar la piel. Por eso debe hacerse la operación temprano.

CUANDO Y COMO DESCORNAR

La naturaleza dió cuernos a los animales para protegerlos; pero a veces éstos los usan para pelear, y se convierten en perturbadores los que antes eran rebaños pacíficos. Esto sucede muchas veces entre las vacas, y todos los ganaderos conocen los fatales resultados: unas veces es una ubre desgarrada, otras, un anca rasgada, otras un flanco magullado.

Los ganaderos han tratado de evitar estos daños siguiendo la buena costumbre de descornar. Esta operación es aconsejable hacerla tan pronto como la punta del cuerno se sienta con los dedos al explorar la región frontal. Entonces se corta el pelo sobre ese pequeño abultamiento o tejido óseo, y se aplica un medio anillo de vaselina sobre el borde inferior, sobre los ojos del animal, para impedir que la substancia que se va aplicar entre en los mismos. Se humedece un trozo de potasa, o se utiliza la pasta de potasa cáustica, y se frota firmemente sobre el botón del cuerno. Se continúa frotando hasta que la piel esté roja. A los pocos días se examina al animal para ver si la potasa está trabajando. Si no se nota efecto, debe volverse a aplicar en la misma forma.

Hay que tener sumo cuidado de que la potasa no penetre, en los ojos del animal.

El Ganado Lechero Hereda la Tolerancia al Calor

Un estudio efectuado para conocer la reacción de las vacas Jersey y Holstein a las temperaturas cálidas, dió evidencia convincente de que la facultad de tolerar el calor es hereditaria. Lo primero que se descubrió fue que las Jerseys, como raza, no mostraban tanto aumento de temperatura corporal por la influencia de tiempo caluroso como las Holsteins.

El segundo detalle que se notó, y el más significativo, fue que las hijas de ciertos sementales de cada raza toleraban mejor el calor que las hijas de otros toros. Esta tendencia se manifestó en los dos años que se hicieron los estudios, pues la posición de los siete sementales, sobre la base de la tolerancia al calor de sus hijas, fue sin ninguna excepción, la misma en los dos años del experimento.

Los resultados de este estudio deben alentar a los ganaderos a tratar de aumentar la tolerancia al calor de su ganado lechero por medio de apareamientos y selecciones entre sus propios animales.

Una Esperanza Convertida en Realidad

POR D. L. V.

Recorriendo el camino de San Pedro hacia Chamelecón se encuentra, a unos cuatro kilómetros de la ciudad un edificio de nueva construcción: es el Centro de Inseminación Artificial que el Gobierno está construyendo en su plan de adelanto de la zootécnica nacional. En un moderno programa de adelanto ganadero la I. A. ocupa un papel insustituible y es por esta razón que el Gobierno en sus planes no ha olvidado dicho método y ha estudiado un vasto programa que está gradualmente actuando con la contribución técnica de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (F.A.O.).

El Centro de I. A. de San Pedro Sula constituye precisamente una de las primeras realizaciones de este programa.

Para fines de abril se prevé que el edificio y el laboratorio estarán terminados y los sementales habrán llegado.

Será un centro modernísimo, provisto con el mejor equipo dotado de reproductores óptimos, dirigidos por técnicos bien entrenados y capaces de asegurar el mejor éxito en las inseminaciones.

Es preciso recordar que la inauguración del Centro no significa el alcance de la meta, sino solamente el principio del verdadero trabajo práctico, y que por medio de dicho trabajo los ganaderos sampedranos tienen la posibilidad de conseguir reales ventajas en su hato. Pero solamente con la colaboración de los ganaderos el Centro logrará el fin que se propone; en efecto, el Centro es tan solo un instrumento, un medio que se pone al servicio de los ganaderos: de ellos depende darle valor y sacar las ventajas que el Centro permite, por el contrario, menospreciarlo o ignorarlo es hacerlo obra muerta, dinero gastado inútilmente.

Con esta nota se quiere subrayar, si por acaso una explicación fuera necesaria, las ventajas que los ganaderos pueden sacar de la I. A. puntualizando su significado y sus ventajas. La I. A., es un método de reproducción animal que, por las decenas de millones de cabezas vacunas que actualmente se inseminan en todo el mundo, no se puede más poner en discusión su eficiencia para asegurar la preñez y el nacimiento de terneros perfectamente normales.

Sus ventajas son muchas:

1) Sanitarias: la I. A. evita de la manera más segura que se difundan las enfermedades infecciosas genitales y permite un control más efectivo y constante de toda clase de otras enfermedades del ganado por medio de la cotidiana visita a la finca del técnico inseminador que, inmediatamente, entera al médico veterinario cada eventual anomalía que encuentre en su recorrido diario.

2) Económicas: el costo de la I. A. está inicialmente a total cargo del Estado. Pero también si el costo del servicio pasara a cargo de los ganaderos el precio de la inseminación artificial de cada vaca no sería superior al precio que actualmente gasta el ganadero para la monta natural de cada vaca, con su toro. Y esto a pesar de que con la I. A. se emplean toros de calidad y precio superiores.

3) Zootécnicas: estriban sobre la calidad de los toros que se usan en el Centro de I. A. Todos los sementales son de calidad superior, importados con pedigree de las mejores crías. Con su sistemático empleo sobre las vacas actuales, en el término de pocos años los rebaños de la zona de San Pedro podrían mejorar decididamente y llegar a niveles de producción de lo más satisfactorio.

Por supuesto la realización de este adelanto depende totalmente de los ganaderos; de la medida en la cual ellos se adhieran al programa de I. A., de el entusiasmo de su colaboración con los técnicos de la I. A., depende todo el éxito.

Así mismos de ellos dependerá el adelanto siempre progresivo de la calidad de los toros que actuarán en el Centro. Actualmente el Centro de San Pedro puede contar con un suficiente número de buenos sementales. Pero en los años próximos los ganaderos mismos podrán, si lo quieren, mejorar todavía más la calidad de los toros si, por medio de una forma cooperativa, decidieron comprar, con solo un pequeño gasto por cada ganadero, los mejores sementales que se pueden conseguir en el mercado internacional. La explicación de esta afirmación es clara y simple y se funda sobre números, no sobre ideas vagas.

Se ha notado que un toro, con la monta natural, alcanza a cubrir 50 vacas anuales; se sabe que un toro, con la I. A. puede alcanzar para el servicio de 2.000 cabezas anuales: de consiguiente, es evidente que un toro, utilizado para la I. A. puede reemplazar 40 toros que sirven en vía natural. En lugar de comprar 40 toros buenos, pero no excepcionales, se puede con el valor económico de los 40 toros comprar un toro solo, pero de valor verdaderamente superior, que pueda dar un empuje seguro a los hatos donde se emplea por medio de la I. A.

Esta, puede ser, la más clara demostración del formidable medio de adelanto que los ganaderos tienen en su mano disponiendo de un Centro de I. A.; es esta, al mismo tiempo, la demostración más clara de que un Centro de I. A. consigue verdaderamente su objeto solo si puede contar con la espontánea y completa colaboración de los ganaderos en el interés de los cuales actúa.

Desde ahora los ganaderos tienen que darse cuenta de esta verdad, desde ahora tienen que comprender las magníficas posibilidades que el Centro de I. A. proporciona y no desperdiciar su dinero en la compra aislada de sementales que necesariamente no pueden ser del valor del semen-

De Interés para las Empresas Agrícolas y Haciendas del País

El señor Mladen Blagaich, de la Universidad de Zagreb, Yugoslavia, desea colocación en Empresa Agrícola o Hacienda. Tiene amplios conocimientos en agricultura e irrigación.

Los interesados pueden dirigirse personalmente a él, a fin de obtener mayores referencias en Guayaquil. Posta Restante. Ecuador.

La Huerta Casera como Medio de Mejorar la Alimentación del Pueblo

Escribe: A. VISCOVICH P.

No es necesario recurrir a datos estadísticos, para saber que uno de los problemas mas graves que confrontan la mayor parte de los pueblos del mundo, es la deficiencia nutricional. Honduras, con su baja relación de habitantes por kilómetro cuadrado, con su diversidad de climas, con su extensa proporción de tierras vírgenes, no ha escapado a este problema, y es quizá en Centro América, el de más elevado índice deficitario.

Las causas que determinan esta condición en cada país, son de índole peculiar, es decir; obedecen a factores propios, así vemos por ejemplo la república de El Salvador, donde la proporción de habitantes por kilómetro cuadrado es la más elevada de Centro América, y aún una de las más elevadas del mundo, donde por razón de economía, se recurre al cultivo intensivo del café, la caña y el algodón, ocupándose con estos productos una gran proporción de los terrenos laborables, donde posiblemente existe en mayor proporción el latifundismo, puede achacarse a estos factores, como afectantes a su problema nutricional. Honduras en

cambio ocupa una posición diametralmente opuesta a la de El Salvador. ¿Cuales son entonces los factores que han influido e influyen en la actualidad a producir esta condición de déficit en vez de la lógicamente esperada de superávit? Dice un proverbio que «La necesidad es la madre de la ciencia» o sea el incentivo que pone en juego todas las capacidades físicas e intelectuales del individuo, para que pueda sobrepasar los obstáculos que se le interponen, vencerlos y triunfar. Paradójicamente, la misma situación de bonanza de que ha gozado Honduras, la abundancia y fertilidad de sus tierras, y en fin, la gran facilidad de vida bajo todos sus aspectos, es la responsable directa de su crisis alimenticia.

Los datos proporcionados en la sección editorial de «El Cronista» de fecha 17 del presente, titulada «En estos momentos, son muy elocuentes; haciendo un estudio comparativo, dice «Nosotros damos al mundo el 35% de sus alimentos, y cerca del 40% de sus materias primas. El promedio de duración de vida es, en la América Española de 35 años contra 65 en los Estados Unidos. De cada cien mil Iberoamericanos, 250 mueren de tisis, contra 64 en Norteamérica. Nuestra alimentación media es de 2.150 calorías, contra 3.040 en Estados Unidos. Tenemos, en fin, apenas 17 médicos y 176 maestros por cada cien mil almas, contra 196 y 390, respectivamente, en la Unión». Si se toma en consideración que estos datos son globales, lo que significa que la proporción real no es igual para cada uno de los países de la América Española ni aun para el mismo país en sus diferentes sectores, ya que al subir la proporción real en unos, disminuye en otros, podemos apreciar en toda su magnitud, la gravedad de nuestro particular problema, ya que lo expresé en el primer párrafo, nosotros en vez de ir a la cabeza, posiblemente vamos a la zaga de los demás países de la América Hispana. ¿Por qué? Porque esa misma facilidad de vida ha creado la pasividad y la conformidad y ha destruido la agresividad innata del individuo, que lo capacita para la lucha. Un porcentaje muy elevado de la población rural carece de ambición, vive sometido a una norma de vida miserable bajo todos sus aspectos, y lo que es aun peor, conforme con su suerte. Es imperativo como punto de partida, levantar ese espíritu, fomentar la ambición, crear conciencia de los derechos humanos y de las obligaciones que cada uno se debe así mismo, en la conquista del bienestar colectivo.

tal que, con la contribución conjunta de todos los ganaderos, pueden conseguir.

Los ganaderos tienen que recordar que «es la unión la que hace la fuerza»; que es la unión la que hizo la prosperidad de todas las asociaciones ganaderas mas potentes del mundo entero, que solo con la unión de las fuerzas de todos se puede conseguir en breve tiempo adelantar verdaderamente la ganadería de San Pedro en la forma mas barata y con ventaja para todos y cada uno.

El medio indispensable para este fin ya se está llevando a cabo: es el Centro de I. A. que pronto estará funcionando con severa preparación técnica, con honestidad profesional escrupulosa, con verdadero sentido del deber

A los ganaderos sampedranos corresponde valorar este medio en su exclusivo interés. Unos meses han pasado desde el día en el cual se tomaron los primeros contactos con los ganaderos en vista de la actuación del programa de I. A. en San Pedro Sula. En este tiempo se ha trabajado para el estudio cuidadoso del programa y para la edificación del centro y para la preparación de los técnicos que tienen que verificar la I. A. y asegurar el éxito del servicio. Una programación cuidadosa y el entrenamiento de los técnicos ocupan tiempo: no se piense que el tiempo ha sido perdido o que la realización del programa es cosa de un futuro lejano: el programa actuará pronto y su cuidadoso estudio es la mejor demostración de su seriedad; su realización bien planificada, sin improvisaciones apresuradas, es la mejor garantía que, con la colaboración de los ganaderos, la I. A. podrá conseguir un verdadero éxito y gozar de vida próspera y siempre mas eficiente al servicio de los ganaderos y de la Nación.

El problema en sí, es complejo pero no irresoluble, y, mas que todo, es índole educativa. Si los Ministerios de Educación y de Recursos Naturales emprenden una campaña intensiva, teórica el primero, enseñando que la alimentación balanceada es la base fundamental para el desarrollo de un cuerpo físicamente sano, y enseñando prácticamente el segundo, la manera de producir los ele-

mentos necesarios para lograr este fin, no cabe duda que a muy corto plazo, empezarian a verse los buenos resultados.

Al hablar de estos dos Ministerios, no quiero decir que solo ellos deberían estar empeñados en esta campaña, por el contrario, todas y cada una de las dependencias Gubernativas deberían tomar parte activa dentro de sus atribuciones, a fin de lograr el éxito a más corto plazo. Es más, esta campaña debería ser declarada nacional, y participar en ella no solo los hijos de Honduras, sino todos los que vivimos al amparo de su bondadosa hospitalidad.

La Huerta Casera, por su sencilla realización, por estar al alcance físico y económico de un elevado porcentaje de la población del país, y finalmente por sus resultados de corto tiempo, sería la llamada a mejorar nuestro sistema alimenticio, pero como ya lo dije, el problema más que todo es educativo. Si en todas las escuelas primarias del país se le da verdadera importancia a la clase de agricultura, estableciendo concursos, primero de clase, después de escuela, y finalmente interescolares, si se propagan en forma intensiva en todos los ámbitos del país, los Clubs 4 S, si los Distritos y Municipios de cada población propician y fomentan mediante propaganda y venta al costo de semillas e implementos de labranza, la creación de Huertas Caseras; si los Empleadores Agrícolas y ganaderos proporcionan a sus empleados una porción de tierra ya sea en forma individual o colectiva y se les presta además los implementos de labranza propios de la Hacienda: si la Compañía Frutera adopta este mismo sistema en favor de sus empleados, no se puede concebir la idea del fracaso.

Al referirme a la Huerta Casera, no estoy pensando en el mínimum vital de cultivos que una familia requiere para sostenimiento de su existencia, ni tampoco bajo su aspecto de negocio, esto sería erróneo, me refiero si, al complemento dietético compuesto especialmente por las legumbres.

Una Huerta Casera es aquella que puede cultivarse en un pequeño lote de terreno, que puede atenderse por la misma familia en los espacios libres de tiempo, constituyendo más bien una recreación, que un trabajo tedioso y pesado. Fuera del beneficio material que aportaría a la familia, al proporcionarles una alimentación complementaria, tendría la virtud de crear en el espíritu infantil, el amor a la agricultura y la afición al trabajo. Esto trae a mi recuerdo el caso del viejo Chano, antiguo mozo nuestro, quien pidió a mi abuelo un pequeño lote de terreno, para que sus cuatro hijos, todos menores, pudieran cultivar unos tablones de hortalizas. Muy poco tiempo después esos patojos fueron los proveedores de legumbres no solo de nuestra familia, sino de muchos vecinos. Pasados muchos años y haciendo yo, un recorrido de recuerdo por aquella región donde trascurrieron mis años juveniles, tuve la grata sorpresa de encontrar convertidos en hombres de provecho y en muy buena posición económica dedicados a la agricultura en grande, a aquellos cuatro pobres patojos que iniciaron la lucha por la vida, labrando una pequeña fracción de tierra prestada.

Si cada uno de los Hondureños y extranjeros que tienen la fortuna de poder proporcionarse

Los Abonos Orgánicos

DESDE LA MAS REMOTA antigüedad comprobaron los agricultores, que donde quiera que había materia orgánica descompuesta las plantas objeto de cultivo se desarrollaban mejor y con más rendimiento económico. También se dieron cuenta de que el raizaje podía extenderse con mayor libertad, a causa de la soltura y poca resistencia que oponía el terreno donde crecían, al mismo tiempo que el suelo estaba más suelto y con mayor facultad para retener el agua que llegaba hasta las capas más profundas, haciéndose más fáciles las operaciones de cultivo.

El terreno que recibe el beneficio de la materia orgánica adquiere las condiciones físicas más deseables para la producción, como es la soltura de las tierras arcillosas, que permiten el constante intercambio con el aire atmosférico y una mayor penetración del agua de lluvia o de riego, almacenándola en más cantidad y dando a las plantas la oportunidad de utilizarla por más tiempo durante los periodos de seca. En las tierras arenosas, la materia orgánica tiende a aglutinar las partículas dispersas que tienen exceso de porosidad, con escasa retención para la humedad, convirtiéndolas en suelo mejor acondicionado para el conjunto de labores que requieren siembras y plantaciones.

En cualquier clase de terreno tienen mejor multiplicación y desarrollo los microorganismos del suelo, cuando están en presencia de la materia orgánica, cuya ausencia absoluta o escasez tornan en baldíos los suelos productivos. Las tierras que sean pobres por condición o que se encuentren agotadas a causa de la intensidad de los cultivos, deben ser dejadas en inactividad o dedicadas a potreros, para que reciban el abonado natural que proporciona el ganado, durante dos años, adquiriendo una pobre fertilización que se complementa en las labores de araduras como preparación para nuevas explotaciones.

Algunos cosecheros de tabaco acostumbran a formar pequeños corrales portátiles en los terrenos de labor, entre y plantación, dejando que el ganado pernocte un determinado número de días, alimentándose con yerba cortada. En estas condiciones cada parcela recibe las deyecciones animales con los restos del forraje no utilizado, procediendo de inmediato a enterrar el abono orgánico fresco para que se descomponga bajo tierra y que se incorpore para la fecha en que el suelo se prepare para el nuevo cultivo.

CONTINUARA.

“LA AGAS, al servicio de los agricultores”

una alimentación balanceada, ayuda unidad por unidad, a los que no la tienen, ya sea por medio de una campaña educativa, o por medio de una ayuda material, la gravedad del problema que hoy aflige a nuestro pueblo, se irá atenuando hasta erradicarse definitivamente, como consecuencia de una progresión positiva.

Indiscutiblemente

SERVEL

ha probado
a través de
los años que
es el mejor
Refrigerador
de Kerosina
en el mundo
entero. —

Su dinero estará
mejor invertido
al adquirir su

SERVEL

Adquiéralo con los
mejores precios y
aún mejores facili-
dades de pago en

LA CURACAO

y su gran cadena de agencias exclusivas en toda la República

SERVEL: Siempre adelante en refrigeración



I G A S A



Productos Lácteos de Calidad

Leche, Mantequilla, Crema y Quesos

La casa de su confianza.

Sr. Juan Angel Loozola
Sta. Rosa de Copán

Teléfono 12-73



CASA GIACOMAN

El más variado surtido de
herramienta para la mecánica
automovilística

Accesorios y repuestos para toda marca
de carros

Bombas Centrifugas "Mariow" de toda capacidad

PRECIOS SIN COMPETENCIA

San Pedro Sula, D. D.