

COOPERACION AGRICOLA

25
CTS.



25
CTS.

COOPERACIÓN AGRICOLA

PUBLICACION MENSUAL

Director: HECTOR PEREZ ESTRADA

Año III

San Pedro Sula, Honduras, C. R. Nov. de 1941

No. 25

Tres años de lucha

Con el presente número entra Cooperación Agrícola a su tercer año de vida. Estamos satisfechos con la labor que hemos realizado en favor de nuestra agricultura. Nuestro propósito ha sido, y es, poner al alcance de nuestros agricultores, métodos y procedimientos empleados en la agricultura moderna, con los cuales se obtienen máximos resultados con mínimos esfuerzos. Ya es tiempo de que en Honduras se sustituyan los métodos coloniales de cultivo, por otros que den al agricultor más rendimiento.

Hemos hecho propaganda a nuevos cultivos que pueden constituir lucrativas industrias en el país; y con satisfacción vemos que ya empiezan a interesar a muchas personas, pues recibimos continuamente cartas en que se nos solicitan informaciones y se nos excita publicar datos sobre ciertos cultivos, a los que hemos correspondido con gusto obsequiando sus deseos.

Seguiremos laborando con el mismo entusiasmo y con la firme convicción de que trabajamos hoy, como siempre lo hemos hecho, por el progreso del país a pesar de la indiferencia del elemento llamado a impulsar las iniciativas de los hombres de buena voluntad. Ofrecemos hacer un esfuerzo para mejorar nuestra revista, durante el año que hoy iniciamos, haciendo llegar a nuestros suscriptores, ganaderos e industriales, métodos científicos para el desarrollo lucrativo de las empresas que acometen, y con gusto aceptamos las solicitudes que nos han sido dirigidas para publicar los cultivos de ciertas plantas cuyos productos tienen tan halagüñas perspectivas en los mercados extranjeros. Hoy aparece un concienzudo estudio sobre el café, por Otis W. Barret, y seguirán el caucho y la vainilla a pedimento de algunos de nuestros lectores. De estas dos plantas ya ha publicado bastante "Cooperación Agrícola", pero seguiremos dando a conocer sus cultivos en las diferentes regiones de los países tropicales donde se explotan con éxito

Sistema Métrico

Tabla de Conversiones

Para convertir	Multiplíquese por
Pulgadas a centímetros	2,540
Centímetros a pulgadas	0,3937
Pies a metros	0,3048
Metros a pies	3,281
Yardas a metros	0,9144
Metros a yardas	1,094
Millas a kilómetros	1,609
Kilómetros a millas	0,6214
Pulgadas cuadradas a centímetros cuadrados	6,452
Centímetros cuadrados a pulgadas cuadradas	0,155
Pies cuadrados a metros cuadrados	0,0929
Metros cuadrados a pies cuadrados	10,76
Yardas cuadradas a metros cuadrados	0,8361
Metros cuadrados a yardas cuadradas	1,196
Millas cuadradas a kilómetros cuadrados	2,590
Kilómetros cuadrados a millas cuadradas	0,3861
Acres a hectáreas	0,4047
Hectáreas a acres	2,471
Pulgadas cúbicas a centímetros cúbicos	16,39
Centímetros cúbicos a pulgadas cúbicas	0,06103
Pies cúbicos a metros cúbicos	0,02832
Metros cúbicos a pies cúbicos	32,32
Yardas cúbicas a metros cúbicos	0,7645
Metros cúbicos a yardas cúbicas	1,308
Pulgadas cúbicas a litros	0,01639
Litros a pulgadas cúbicas	61,03
Galones a litros	4,536
Litros a galones	0,2205

Granos a gramos	0,0648
Gramos a granos	15,43
Onzas a gramos	28,35
Gramos a onzas	0,03527
Libras a gramos	53,6
Gramos a libras	0,002205
Libras a kilogramos	0,4536
Kilogramos a libras	2,205
Toneladas a kilogramos	1016
Kilogramos a toneladas	0,0009842

Memorandum util

1 Milímetro es igual a	1/25 pulgada
1 Centímetro es igual a	13/32 pulgada
1 Metro es igual a	39 1/3 pulgada
1 Kilómetro es igual a	1093 1/2 varas
1 Pie es igual a	30 centímetros
1 Kilogramo es igual a	2 1/2 libras
1 Kilgramo es igual a	2,20462 libras
1000 kilogramos igual a	una tonelada
1 Tonelada métrica igual a	1016,47 kilog.
1 Libra igual a	453 1/2 gramos
1 Libra igual a	453,593 gramos
5 Kilogramos igual a	11 libras
1 Bushel	36,35 litros
1 Bushel (E. U.)	35,239 litros

Cómo se hace una almáciga

ALMACÍGAS COMUNES

Estas almácigas se establecen en un sitio abrigado de los vientos dominantes y cercano a la casa del hortelano y donde se disponga de agua para el riego.

El terreno en que se establezca la almáciga debe ser profundo y de buena estructura, fin de que el drenaje natural se haga fácilmente, sin que la desecación sea rápida; es decir, ha de estar constituida por tierra franca y relativamente rica, y situada en un lugar saneado y lim-

pio de vegetación y de plagas animales.

Es conveniente asegurarse de que en el terreno que se elija no hayan aparecido anteriormente plagas criptogámicas propias de la planta que se va a cultivar, cuidando al mismo tiempo de que no haya en los lugares colindantes plantas silvestres nodrizas (que puedan servir de jira a las plagas, es decir de albergue y sustento) de las especies cultivadas.

Elegido el terreno, se trazan las almácigas de una anchura que no debe pasar de 1.80 M. y cuya longitud se calculará de acuerdo con la cantidad de plantas que se necesitan para la superficie del terreno del asiento que se haya resuelto tenga el plantío. El trazo de las almácigas se hace empleando cordeles.

Si son varias las almácigas que hay que hacer, se dejan entre unas y otras callecillas de 50 centímetros de ancho.

Las dimensiones dadas permiten que un peón pueda regar las almácigas cómodamente, empleando dos regaderas, manejadas una con cada mano, para regar en una dirección dos mitades de una almáciga; y para poder alcanzar las plantitas y plantas adventicias, sin necesidad de subir sobre el piso de la misma almáciga.

Hecho el trazado de las almácigas, se prepara el terreno, ejecutando las siguientes operaciones en el orden que se indica:

1o.—Desentrañamiento, ejecutado con pala, zapapico, azadón, para remover la tierra da una profundidad de 35 a 50 centímetros. Puede haberse hecho este desentrañamiento antes del trazado de las almácigas por medio de un arado de fierro.

2o.—Esparcimiento de estiércol fermentado, que previamente se haya cribado, para separar entre otras cosas nocivas las larvas de la gallina ciega y otros insectos. La cantidad de estiércol puede ser de 3 kilos por metro cuadrado.

3o.—Incorporación del estiércol, al

efectuarse el rompimiento de los terrones.

4o.—Pulverización de la capa superfi-



Ya no hay dolor de cabeza
Ya no hay neuralgia tenaz
Porque los dos con presteza
Se los quita uno con ZAS

ZAS la pastilla moderna de
efecto rapidísimo contra el
dolor de cabeza.

En sobrecitos económicos

cial y su nivelación por medio de rastillos.

5o.—Formación de bordos de 35 centímetros de altura, para limitar las almácigas.

Terminada la formación de la almáciga, se ejecuta un rastreo superficial, para dejar el suelo como na mesa de billar, y se procede a la iembra, que puede hacerse esparciendo la semilla a voleo o depositándola en rayas (pequeños surquitos) que se abren con el canto de una regla de 6 a 8 milímetros de grueso. Las rayas deben ser paralelas y equidistantes de 5 a 10 centímetros según las plantas; y las semillas se vierten en el fondo de los surquitos, de modo que los plantones queden a una distancia de 4 centímetros como promedio.

Para las semillas muy pequeñas, es conveniente mezclarlas con arena limpia, seca y que tenga aproximadamente el mismo tamaño que las semillas, empleando una parte de semilla por tres de arena. Para depositar la semilla en las rayas se emplea ventajosamente un pequeño cucurucho de papel.

Una vez depositadas las semillas, se cierra sobre ellas por medio de un ayate tierra ligeramente húmeda mezclada con dos terceras partes de mantillo cribado, hasta cubrirlas con una capa de un centímetro, en el caso de semillas muy pequeñas y de uno y medio en el de semillas un poco más grandes.

Para las semillas que por su tamaño pueden manejarse con los dedos, y tomarse fácilmente montoncitos de seis a ocho, para cada plantón, se procurará que la capa de mantillo y tierra con que se tapen, sea de uno y medio a dos centímetros.

Una vez tapadas las semillas se aprieta moderadamente la superficie, valiéndose de la parte ancha de la regla o de un pequeño aplanador de albañil.

La operación termina vaciando sobre la siembra una capa de estiércol pajoso,

pequeño y seco de un centímetro de espesor, y con un riego ligero ejecutado con una regadera de chorros muy finos.

EL MAGUEY

(*Agave americana* L.)

Familia de las Amarilidáceas.

Por el Prof. Maximino Martínez.

Planta vivaz, muy común en toda la República, especialmente en las regiones áridas.

Consta de una raíz fibrosa, un tallo grueso y corto del que salen las hojas (pencas) que son verdes, gruesas, sésiles, cóncavas, provistas de espinas triangulares en los bordes y de una aguda púa terminal; están cubiertas por una epidermis apergamizada muy resistente. Su tamaño es de unos 2 1/2 metros de largo y se distribuyen muy juntas en torno del tallo formando una roseta.

El maguey florece sólo una vez en su vida y muere poco después.

La edad en que florece es variable, pero en los magueyes cultivados puede calcularse de 8 a 10 años. En los silvestres tarda mucho más. Al iniciarse el periodo de floración, sale del centro de la roseta un tallo o eje floral (quiote) que se eleva hasta unos 3 metros y lleva en su parte superior y dispuestos en racimos varios grupos de flores. Cada grupo está sostenido por un tallo trifurcado y en cada división lleva de 4 a 12 flores. Estas son cortamente pedunculadas, de color verdoso o rojizo exteriormente. Consisten de un periantio formado de 6 piezas de las cuales 3 son más anchas y exteriores y 3 más angostas e interiores, llevando estas últimas, membranas laterales que las hacen aparecer tan anchas como las otras divisiones.

(Continuara).

LAS PLAGAS

en la casa del campesino

Manera de combatirlas

GORGOJOS

Por el Prof. Leopoldo de la Barrera.

Hay muchos insectos que perjudican seriamente a todos aquellos productos vegetales que se almacenan temporalmente esperando mejores precios para su venta, o simplemente porque se destinan al consumo diario de las familias de los campesinos, como pasa con los granos y muy especialmente con el maíz.

Dichos insectos forman dos grupos perfectamente conocidos hasta por el más humilde campesino: los gorgojos y las palomillas.

El gorgojo más conocido es el del maíz, pero hay otros muchos como el del arroz, del frijol, del garbanzo, del chícharo, del trigo, etc., y aunque son distintos entre sí, sus perjuicios son idénticos porque se alimentan con la parte nutritiva de los granos.

Entre las palomillas están las del maíz, de la harina, del cacao, del trigo, del higo, etc., y también, aunque distintas entre sí, causan los mismos daños en los productos almacenados, destruyendo la parte alimenticia y cubriéndolos en general con telarañas, características que deprecian el artículo.

Algunos de los productos mencionados sufren los ataques de esos animales desde los campos en que fueron sembrados y entran a los almacenes ya infectados en más o menos proporción, bien sea por los huevecillos que ponen las hembras o bien ya con los gusanillos

que han de transformarse dentro de los almacenes en gorgojos o palomillas. Otras veces los insectos se encuentran en los almacenes en cualquiera de sus estados de vida, es decir, como huevos, como gusanillos activos o aletargados y como adultos en su forma definitiva, y, naturalmente, si no se asean debidamente esos locales, todos los productos que allí se depositen serán atacados vorazmente por aquellos insectos.

Para indicar las medidas que deben tomarse para evitar los daños de estos animales, nos ocuparemos concretamente del maíz, pues las reglas son aplicables para todos los productos que tengan que almacenarse.

El maíz desgranado o en la mazorca, sufre los ataques de los gorgojos y palomillas, algunas veces de un modo tan rápido que en pocos días puede reducirse una cosecha a la mitad o perderse totalmente.

Influyen en este resultado dos circunstancias: que el grano no esté en buenas condiciones para almacenarse, o que en el granero no tenga tampoco el arreglo adecuado.

El maíz debe estar bien seco y limpio.

Para conseguir esto último, será bueno cribarlo y aventarlo antes de meterlo en bodega, y de este modo quedará libre del tamo, de las basuras y de los insectos que frecuentemente lo infestan desde el campo.

En cuanto al almacén, debe tener sus paredes lisas y sin grietas, lo mismo que el piso, y se procurará que no formen aquéllas y éste ángulos o rincones al unirse, para que toda la superficie interior sea lo más uniforme que se pueda. Además, el almacén deberá cerrarse lo más herméticamente posible.

Cumpliendo con estas recomendaciones es seguro que el maíz almacenado se conservará libre de gorgojos y palomillas.

Cuando el maíz ya se encuentra infes-

tado, entonces se aplicarán otros tratamientos para matar al parásito de que se trata.

El procedimiento más seguro para llegar a este resultado es la esterilización de los granos por medio del calor seco a 700 al termómetro centígrado.

En los últimos años se han venido utilizando máquinas esterilizadoras para la semilla del algodón, las que proporcionan esta temperatura por unos cuantos segundos, tiempo que se gradúa por medio del tamaño de tubo por donde pasa la semilla.

Estas máquinas pueden utilizarse para esterilizar los granos expuestos a picarse en los almacenes, graduando el calor que han de recibir para que no se inutilicen para la siembra.

Nuestros campesinos de pocos recursos pueden adquirir esas máquinas formando Sociedades Cooperativas, y de este modo todos los de una región recibirán el mismo beneficio. Cuando esto no sea posible, deberán observar las reglas antes asentadas.

Pueden ensayar también otro método que promete el mejor éxito. Consiste, en primer lugar, en utilizar depósitos que se puedan cerrar perfectamente para que no entre el aire; después se consigue arena fina, se lava perfectamente para quitarle el barro, las raicillas y basuras y se deja secar bien; a continuación se pone el maíz bien mezclado con la arena en los depósitos preparados y se cierran.

Cuando los gorgojos y palomillas empiezan a aparecer en almacenes mal arreglados, no hay más remedio que aplicar la fumigación.

Esta operación se hace de acuerdo con las reglas determinadas según la substancia que vaya a emplearse, las condiciones de los depósitos o locales, así como la temperatura de los lugares, y también hay que saber si el grano se quiere para el consumo o para siembra.

FUMIGACION CON BISULFURO DE CARBONO.—El bisulfuro de carbono es un líquido volátil que se evapora con facilidad cuando está puro: sus vapores al mezclarse con el aire se vuelven inflamables y explosivos, por lo que debe manejarse con cuidado y sobre todo no acercarse a ninguna llama cuando se esté manejando.

Se emplean de 100 a 300 gramos por cada metro cúbico de capacidad del local en que se vaya a hacer la operación, según la altitud y el clima del lugar, usando la dosis más alta para los lugares altos y fríos, y la más baja para los bajos y cálidos.

Se procede como sigue:

Se extienden los granos en capa uniforme sobre el suelo de la bodega, hasta llenar como las dos terceras partes, para dejar arriba el espacio suficiente que permita el trabajo del fumigador.

Se calcula la capacidad del granero para determinar la cantidad de bisulfuro que se necesitará, y se pone esta substancia en trapos viejos o pelotas de algodón que se colocan antes en cazuelas o cajetes y éstos se ponen sobre el montón de granos distribuidos a distancias iguales, y luego se cubre todo con una tela impermeable o por lo menos con costales de yute. Se cierra el local tapando puertas y rendijas con papeles engrudados y así se deja 48 horas.

Transcurrido ese tiempo se abre el local para que se ventile. Para librar a los granos del mal olor del bisulfuro, se ponen al sol y se traspalean.

CON EL CIANURO DE CALCIO (CYANOGAS).—Para los mismos fines que el anterior, y también para la fumigación de invernáculos, árboles frutales y habitaciones, fuera de otras aplicaciones muy importantes.

“Cyanogas” es el nombre comercial del cianuro de calcio, y se ofrece en tres formas distintas: en polvo, en laminillas y granulado, según la concentración de

gas que se desee y el tiempo que se prolongue su acción.

Esta substancia al contacto del aire y de la humedad del suelo, se descompone en un producto gaseoso que es el gas hidrocianico, eminentemente mortal hasta para el hombre cuando lo respira directamente. Sin embargo, se puede manejar sin peligro cuando se toman las debidas precauciones, porque el desprendimiento del gas no es rápido.

DOSIFICACION: 20 gramos por cada metro cúbico de capacidad del local donde se practica la operación.

Se prepara el local tapando rendijas y ventanas y todas las entradas dejando solamente una puerta de escape para el operador.

Se extiende en el suelo, al centro y a lo largo de la pieza, una tira de papel de periódico para regar sobre ella el polvo. Este viene en latas cerradas con doble tapa, pero la interior está perforada como la de los saleros para facilitar el esparcimiento de la substancia.

Calculada la dosis que se va a usar y puesta en su lata especial, el operador entra hasta el fondo del local, destapa su lata y caminando para atrás, va regando sobre el papel el Cyanogas hasta llegar al otro extremo donde estará la puerta de escape; antes de salir tapaná su lata e inmediatamente cerrará la puerta, tapando después las rendijas con papeles engrudados.

La fumigación durará cuando más dos horas; pero bastará una.

Pasando este tiempo se abrirán las puertas para que se ventile el local y mientras tanto se cuidará de que no se acerque nadie para evitar accidentes por envenenamiento.

Después de una hora o dos de ventilación, ya se podrá entrar para sacar el papel con los restos de polvo para quemar todo.

El gas tiene un olor peculiar de almendras amargas y al sentirlo cualquiera,

deberá retirarse. Si se tiene dolor de cabeza o vértigos, salir a respirar aire libre y oler sal de amoniaco (cloruro de amonio), que se llevará a provisión en un frasquito.

TETRACLORURO DE CARBONO.— El tetracloruro de carbono es menos venenoso para los insectos que el bisulfuro de carbono pero no es inflamable, y por lo mismo puede emplearse en donde no es posible usar el bisulfuro de carbono. Usar 1,250 a 2,000 gramos por cada 10 metros cúbicos de espacio. Cerciorarse de que los depósitos estén bien cerrados. Exposición por 12 horas o más de 21° C. o mayor temperatura.

Los campesinos acostumbran separar de su cosecha de maiz la cantidad necesaria de este grano para sus futuras siembras, y frecuentemente sucede que lo atacan los gorgojos y palomillas, dejándole inútil para aquella operación. Para evitar este contratiempo pueden guardar su maiz en grandes arcones o cajas de madera que pueden cerrarse lo más herméticamente que sea posible, mezclándolo previamente con carbonato de magnesia finamente pulverizado, empleando 200 gramos para cada 100 litros de maiz.

En lugar del carbonato de magnesia puede usarse el bórax a razón de 80 gramos por cada 100 litros de grano.

Huya de los cultivos continuados de una misma especie de planta. Procure ordenar una rotación de cultivos de distintas especies, que por tener distintas exigencias en todos los cuidados culturales le permitirán obtener el mayor producto con el minimum de gastos. No olvide de incluir en la rotación las plantas leguminosas. Estas le proporcionarán gratis el abono más caro, el nitrógeno, para ellas y para la cosecha sucesiva.

Goma elástica

Notas sobre las Sangrías del Hevea Brasiliensis

(Continuación).

Áreas de mejor rendimiento

Se han hecho experimentos por muchos observadores para demostrar cuál es la mejor área para hacer las incisiones. Se ha notado por Parkin y otros en Ceilán, por Seaton en la India, por Haas en Java, por Arden en los Establecimientos de los Estrechos y también por los colectores indígenas en el valle del Amazonas, que se obtiene mayor cantidad de látex en la base del tronco que en las partes más altas. Por esta causa se recomienda con frecuencia la idea de aumentar el área más baja de hacer las incisiones, podando las plantas jóvenes y conservando unos cuantos de los brotes de la base para que se desarrollen. Si sólo se conserva un tallo, mostrará un aumento grande en circunferencia.

Los resultados de estos experimentos muestran que el rendimiento máximo, por área determinada, se obtiene desde la base a una altura de 1 1/2 m., y que el rendimiento desde la base a un metro de altura es considerablemente mayor que desde un metro a dos.

Los plantadores en Ceilán conocen perfectamente que la cantidad de látex obtenido a dos metros desde el suelo es un poco más que la mitad de lo que se obtiene en la base del tronco; sin embargo, en ciertas plantaciones se espera

un rendimiento de más de un kilo de caucho por árbol, haciendo las incisiones desde dos a tres metros del suelo. El látex obtenido de áreas seis metros desde la base es con frecuencia muy pegajoso y puede no rendir buen caucho, pero esto no ocurre siempre.

Como se ha indicado antes, es posible obtener caucho en cantidades remuneradoras de partes del tronco arriba de dos metros, pero la cantidad de trabajo que se necesita para hacer las incisiones en áreas tan grandes, en muchos árboles, está fuera de comparación con la que se necesita para hacer las incisiones en la base.

Maneras de aprovechar el maíz en la alimentación

PRNES

Pan económico.—1/2 taza de azúcar, 2 cucharaditas de manteca o grasa, 1 huevo, 2/3 taza de harina de maíz, 1 taza de leche, 1 taza de migas de pan, 1 cucharadita de polvo Royal, 1 cucharadita de sal. Mézclase azúcar y manteca; échese la yema, agréguese a la leche los ingredientes secos, mezclados y cernidos. Agréguese la clara batida al punto de nieve; póngase al horno a calor moderado en un molde untado con manteca y déjese cocinar por 25 minutos.

Como se deben Plantar los árboles

Para la plantación de los árboles hemos de hacer algunas breves observaciones sobre el caso.

Tengamos, ante todo, presente, que al arrancarse la joven planta del vivero, deja allí toda la parte activa de sus raíces (pelos radiculares), y necesariamente, por ello, el árbol queda desequilibrado en la relación de la parte aérea con la radicular.

Es preciso, pues, armonizar la futura vida de la planta para que su vegetación no languidezca por falta de absorción y exceso de transpiración. Y este equilibrio no puede conseguirse más que amputando ramas y ramos al plantón, procurando dejar yemas vistas de las que han de salir los futuros ramos.

Esta supresión de varas ha de practicarse sin piedad, pero con gran cuidado, haciendo los cortes limpios y normales al eje de la ramita amputada. También conviene antes de poner el arbolito en la tierra, revisar las raíces que lleva, para refrescar con un corte limpio aquellas cuyo extremo haya sido desgarrado al arrancar la planta.

Preparada ésta del modo apuntado, digamos algo de cómo debe hacerse el hoyo en que ha de colo-

carse el árbol, lo más grande que se pueda, en todos sentidos; el dinero que en ello se emplee lo devolverá con creces el arbolito en forma de rápido crecimiento y pronta fructificación. Cuanto peor sea la calidad del terreno, tanto más debe tenerse en cuenta lo que decimos.

En todo caso, conviene que la tierra que rodea la parte enterrada del árbol y en que han de desarrollarse las raicillas nuevas, sea fértil y esté aireada. La tierra que ha de rodear la parte radicular, no debe ser la extraída del hoyo, sino la de la zona superficial de las proximidades de éste, reunida al efecto sin gran trabajo.

Hagamos con ella un montón en el fondo del hoyo, de modo que sirva de apoyo a las raíces de la planta y teniendo en cuenta que ésta debe quedar a la misma altura que estuvo en el vivero. Coloquemos el arbolito sobre ese montículo, procurando que quede bien derecho, y vayamos agregando nueva tierra primero con cuidado para que las raíces queden bien rodeadas, y luego, el resto, hasta hacer llenar el hoyo.

En seguida se regará abundantemente.

El Café

Por Otis W. Barrett, B. Sc.

Solamente una tercera parte de los habitantes del globo consumen café. Suman miles los individuos que toman te. El café es, en comparación, una bebida costosa; la mayoría de la clase superior de la raza humana lo considera como importante artículo del menú diario. Decididamente la kola es más estimulante, como pueden testimoniar 40.000.000 africanos. La yerba mate, usada diariamente por 30.000.000 de habitantes de la América del Sur, es una bebida más clara y quizás más saludable. Los árabes in-

mente.

Complemento muy útil de la plantación el poner junto a un árbol un tutor que le sirva de apoyo contra los empujes del viento y le mantenga vertical.

Hecha de esta forma la plantación, puede tenerse la seguridad de que si la planta no ha sufrido por el mal arranque, la brotación será normal y la vegetación lozana.

Huelga la advertencia de que si las plantas llevan cepellón de tierra, puede suprimirse casi por completo lo que de la preparación del árbol decimos.

López de la FUENTE.

sisten en que su delicioso khat es mejor para los nervios y músculos. Las tribus Amerind del centro de Sur América, confían en su maravilloso guaraná, tres veces más rico en cafeína que el café. El cacao, aún en su variante abreviada, la cocoa, es casi tan estimulante como aquel delicioso alimento de la mejor calidad, lo mismo que bebida y muy apreciada por 300.000.000 de personas en Europa y Nuevo Mundo.

En el café se invierte la asombrosa suma de \$500.000.000 anuales. La cosecha del mundo se estima en 24.000.000 de sacos, cerca de 3.000.000.000 de libras; al modesto precio de 20 centavos la libra, el costo alcanza cerca de \$600.000.000.

El café es la semilla de un arbusto que pertenece a la familia de las Rubináceas o Madder, grupo de yerbas, arbustos y árboles en su mayor parte confinados a los trópicos. El género *Coffea* arábica tiene unas veinticinco especies, una docena de las cuales producen semillas comerciales por su efecto estimulante: La droga más o menos beneficiosa conocida por cafeína. De aquellas la *Coffea* arábica, en sus variedades, produce como el 90 por 100 del total de esa semilla con destino al comercio. Una planta que se comporta bien es la del café arábico; como la mayoría de arbustos y árboles, se le descubren ciertas idiosincrasias cuando se le estudia in-

timamente, una de ellas es el hábito en florecer cuatro o cinco veces por estación, cubriéndose al unísono cada arbusto de flores fragantes, blancas como la nieve; es también especial para cuajar la fruta y produce sombra de la altura que alcanza (de 7 a 8 metros).

ORIGEN DEL CAFE

Todas las investigaciones coinciden en que Arabia obtuvo el café de Abisinia, probablemente a principios del siglo XVI; y si los informes que de Abisinia tenemos anteriores al siglo XV son ciertos, el café se usaba allí «desde tiempo inmemorial». Varias especies de café crecen silvestres en las montañas de Abisinia, al centro de Mozambique y hasta en el interior de Madagascar. Algunas tribus que habitan aquella región, especialmente las Ga-

llas, desde hace siglos se han acostumbrado a preparar una ración para casos de guerra o viaje, utilizando la fruta entera, que tuestan y untan con sebo, moliéndola mientras está caliente, hasta formar una pasta a la que concentran alimento, y es servida en píldoras o tabletas.

Se conocen muchas leyendas respecto al café. Sin embargo, la de las cabras saltarinas presenta un punto vulnerable: las cabras legendarias no ramoneaban en los frutos del cafeto, revelando así al cabrero astuto el origen de su «viveza». Ellas solo debían comer las hojas, muy estimulantes también, puesto que son más ricas en cafeína que el fruto. Tal vez antes de que la reina Balkis de Seba visitara al rey Salomón, el cabrero mencionado había acallado su hambre y sed en la pradera, tomándose una poción de te estimulante hecho con hojas de

BANCO DE HONDURAS

FUNDADO EL AÑO DE 1889

Tegucigalpa. San Pedro Sula. Puerto Cortés.

Agentes y Corresponsales en toda la República y en todos los principales centros del mundo. Institución netamente hondureña que, en las mejores condiciones, hace toda clase de operaciones bancarias.

café. Se desconoce todavía como descubrió que tostando las hojas del cafeto e hirviéndolas después podía obtenerse uno de los mejores brevajes que la humanidad ha encontrado hasta ahora.

Al comienzo del siglo XVI el café llegó a los países del este del Mediterráneo por el camino de Egipto y Jerusalén. Los turcos, a pesar de prohibirlo el Corán, se lo dieron a su ejército en el sitio de Viena, como bebida intoxicante,

y cuando tuvieron que evacuar abandonaron 100 sacos en el campamento. Un espía polaco, según cuenta la historia, recogió las semillas, las tomó como su parte en lo abandonado por los turcos y pronto abrió el primer café en aquella parte del mundo. En Londres, sin embargo, había ya un café en 1652.

En 1716 un oficial del ejército francés llevó una o dos plantas de café a la Martinica, de allí pasó a Haití y un poco más tarde a Puer-

EL CRONOMETRO

RELOJERIA, JOYERIA Y OPTICA

CALLE DEL COMERCIO

EDIFICIO MARTINEZ

SAN PEDRO SULA

REPARACION DE RELOJES DE TODA CLASE

Especializamos relojes finos y complicados. -o- Trabajos absolutamente garantizados

Gran surtido en relojes para Damas y Caballeros.

Relojes de sobre mesa, despertadores y de pared.

Regalos para toda ocasión



Gran existencia en Joyería, fabricación y reparación

Reformamos y modernizamos joyas antiguas.

Enorme surtido en medallas religiosas.

ESPECIALIDAD EN ANILLOS DE MATRIMONIO. PRECIOS MODICOS

to Rico. Del sur de Arabia había pasado hace unos 225 años a Java, y de ésta a Amsterdam y después a Surinam. El Brasil no empezó su cultivo hasta 1774.

La etimología del nombre de esta planta está algo confusa. Por derecho, quizás, debería llamarse «bunchum», nombre dado por los dos primeros escritores árabes, Razes (900 a. J.) y Avicenna (100 a. J.). El último, profesor, alquimista, médico y gastrónomo, dió un informe

de esta bebida «bunchum». La palabra inglesa se deriva de la turca: los árabes vendieron el contenido de la taza que daba alegría a los turcos, como qahwe o qahwa, la cual significa bebida, pero éstos emezaron a llamarlo kahveh o voffa; finalmente los venecianos y otros lo llamaron cavee; pero la primera aparición de la palabra (1598), de acuerdo con Ukers, fué escrita chaona, cuyo significado es obscuro. Finalmente parece des-

BUSQUE SIEMPRE EL ALMACEN DE
ANTONIO KATTAN

en la calle del Comercio.

el Almacén preferido por los sampedranos

San Pedro Sula,

Honduras, C. A.

La. Joya

De Felipe S. Canahuati

El almacén mejor surtido de San Pedro Sula, recibe por cada vapor las sensaciones de la moda. Sus precios están al alcance de todos, a pesar de ser de inmejorable calidad todo lo que vende.

cartada la razón de derivar el vocablo café de Kaffa, distrito de Abisinia donde el cafeto crecía y de donde los árabes probablemente lo obtenían.

ESTADO ECONOMICO DEL CAFE

La gente de los Estados Unidos no son los mayores bebedores de café en el mundo, aunque cada individuo consume por término medio una libra al mes. Los escandinavos ganan a los americanos. Por otro lado, los ingleses, donde quiera que se encuentren, no consideran al café en igual proporción que al te y usan solamente como una libra al año por cabeza, mientras que el holandés y el africano toman cerca de quince veces esa cantidad. Los precios en extremo altos obtenidos en los últimos años han reducido algo el consumo; y la clase «parlous» del café brasileño ha causado mucha ansiedad en los centros comerciales de café durante varios años.

Los turcos tienen fama de comer su café. En realidad hay quien prepara una mezcla muy agradable de azúcar y café molido, que es raro no sea más conocida.

En Sumatra remojan las hojas para hacer un te de sabor raro y muy fuerte, que únicamente se le parece por el aroma del fruto tostado. El te hecho con hojas de café no es astringente ni amargo, como podía

esperarse, sino una bebida de sabor agradable.

Una doble razón abona la intensa popularidad del café: primero, sin duda, la cafeína que alcanza de $3/4$ a $1\ 1/2$ por 100 en el fruto seco; y el coffeone o aceite aromático que en forma desconocida se desarrolla al tostarlo y que deleita el olfato. Al tostar el café, se libera a la cafeína del ácido cafetánico acre del grano del fruto verde.

Los granos de café aumentan hasta una tercera parte de su volumen al tostarlos, pero pierden en peso como un 16. Para 100 libras de grano de café tostado, se necesitan 117 libras del verde o 138 del apergaminado o 550 cerezas.

El grano guardado, como se llama comercialmente, aumenta ligeramente la calidad de formar cafeína, que afecta ligeramente el precio. En Liberia los nativos civilizados aseguran que el producto local (de C. Libérica) no está a punto de usarse hasta que ha estado un año

Julio Galdámez Z.

Manufacturero de Maderas del País

Maderas Aserradas y Machihembradas para todo uso.
Precios los más bajos de la Plaza.
Antes de comprar maderas, visite nuestro Aserradero: Vea y compare.

en cereza.

Todo lo bueno tiene imitaciones. Al centro y sur de Europa los adulterados y substitutos del café son excesivamente corrientes. Podrán ser inofensivos, pero ciertamente son mucho más baratos.

El mundo no ha adelantado mucho en asuntos de bebida. Hay cientos de plantas cuyas hojas, semillas, cortezas y otras partes contienen una colección admirable de propiedades beneficiosas y agradables. El estudio de tales productos resulta de interés superior. La preparación, sin embargo, de la materia en forma explotable es a menudo muy difícil. La excesiva humedad en muchas zonas de los trópicos está en contra del trabajo de secar y empaquetar materia prima. Si alguna clase de secador de sol con hojas negras de metal para recoger y reflejar los rayos del sol sobre el morrillo o bandeja que contenga la substancia que se va a secar, estuviera en manos del agricultor tropical, el mundo daría un paso hacia adelante, los viejos productos serían más baratos y otros nuevos entrarían en escena. Es más, esto reduciría el precio del café, pues una parte de su cultivo en las plantaciones pequeñas se seca en la pulpa, y el moho casi siempre ataca severamente los granos mucho antes de que estén secos por completo.



CULTIVO DEL CAFE

La clase de café que hay que considerar, en un capítulo sintético como este, es, por supuesto, el arábico. El de Liberia, Excelsa, Robusta, son únicamente clases más bastas de casi los mismos hábitos y cultivo.

Existe la arraigada creencia de que el cafeto prefiere para su mejor desarrollo las elevaciones de 1000 a 5000 pies. El cafeto no puede soportar la sequía pero prospera con lluvias frecuentes y rocíos frescos y en las laderas de las montañas recibe mayor precipitación de las tierras bajas. El mejor café se da en terreno de selva rico en humus, al pie de una alta montaña, donde la cantidad de sombra que necesita protege las raíces superficiales de los rayos directos del sol.

Buena parte del café del mundo

Francisco J. Yones

Distribuidor exclusivo de los productos

R. C. A. Víctor

Visite nuestro Establecimiento en el Edificio Martínez.

San Pedro Sula.

crece en laderas y mesetas de 2000 a 4000 pies sobre el nivel del mar. La mayoría de los cafetales se hallan instalados en arcilla roja, fría, pesada, dura y con frecuencia de poca profundidad y rocosa para cualquier otro cultivo. Algunas veces el agricultor hace experimentos de terraplenes para evitar el arrastre de las plantas cuando las lluvias son frecuentes; pero generalmente el acolchado de humus y el terreno rico de natural, en el cual todas las vegetaciones selváticas se estancan, no existe y da por resultado rendimientos pobres. Los granos gruesos de un pardo rojizo deben seleccionarse de los arbustos sanos, de aquellos que se doblan bajo el peso del fruto. A estas semillas debe quitárseles la pulpa, lavarlas debidamente y secarlas en la sombra, puesto que la luz del sol debilita la mayoría de las semillas de los frutos. Entonces se plantan a 6 pulgadas de separación en camas de terreno fértil, ligeramente levantado y con suficiente sombra; un toldo hecho con hojas de plátano o palma da

una buena sombra. Durante el desarrollo de las plantas, de seis a diez meses, la finca debe prepararse. Todos los árboles no leguminosos deben cortarse y plantarse en su lugar guineos o leguminosas de rápido crecimiento, de especies no muy grandes, a menos que la finca esté situada a 3000 o 5000 pies, donde no necesita sombra. Dependiendo de las especies y la elevación, los árboles protectores de sombra deben plantarse a 30 x 30 o a 40 x 40 pies.

(Continuará).

ELABORACION DE FACTURA DE CERDO ESTILO ALEMAN

LONGANIZA DE WESTFALIA

(Westfälische Kochmettwurst)

Para 10 kilogramos se emplean: carne de cerdo, ocho kilogramos; tocino, dos kilogramos.

Condimentos: Sal fina, 270 gramos; azúcar negra, 10; pimienta blanca molida, 5 gramos.

Preparación: Se pican la carne y el tocino en discos de cinco milímetros, se mezclan y se agregan los ingredientes, amasando por el tiempo conveniente, para luego embutir las longanizas en tripas bovinas (intestino delgado), se atan de trecho en trecho y se auman en humo frío durante 48 horas.

“EL CAIRO”

de Yuja Hnos.

Constante y variado surtido de mercaderías para satisfacer el gusto más exigente.

San Pedro Sula, Honduras, C. A.

JORGE J. LARACH & CIA.

SAN PEDRO SULA



**Cuenta con la existencia
más fuerte en utensilios agri-
colas tales como:**

**Azadones, rastrillos, machetes,
hachas, picos, limas, palas, etc.**

**En fin todas las herramien-
tas necesarias de que no debe
prescindir todo buen artesano**