

Conviene recordar en esta ocasión, que Puntarenas alcanzó tal importancia en tan poco tiempo, que en 1854 don Ricardo Farrer construyó entre Puntarenas y La Barranta un tranvía de sangre, es decir, la primera línea férrea de la República, que fué sustituida en 1879 por el ferrocarril a vapor de Puntarenas a Esparta (21 kilómetros, 726 metros), que aún existe.

El aumento progresivo de la exportación de café a partir de 1840, se debe sin lugar al impulso que Carrillo le dió con sus leyes, entre las cuales figura su decreto, de 17 de julio de 1840 destinando los terrenos de Pavas (lado Oeste de San José) a este cultivo.

Es indiscutible que las primeras matas de café se cultivaron en Cartago, pero que por los años 40 y 50 la mayor producción la dió San José. (1) De aquí pasó el cultivo a Heredia cuyas tierras resultaron espléndidas para ese objeto. Antes de que tal cultivo se implantara allí, sus principales productos eran la caña, para cuya elaboración habían por el año de 1800 más de cien trapiches (Fernández Guardia), y el trigo, especialmente en Santo Domingo

Es una lástima que la Estadística no pueda venir en nuestro auxilio. Habría sido muy interesante conocer los datos de la producción exacta de café de los años de 1830 a 1883 en que se fundó dicha oficina, por que ella nos habría proporcionado ahora documentos oficiales acerca del desarrollo de este cultivo y en consecuencia de la riqueza pública de este país.

Hay pues oscuridad acerca de este asunto en los 53 años a que aludimos. Es desde este punto de vista de gran interés la información en que nos suministra el señor Gonzalez Flores en su estudio sobre el café acerca de que por los años de 1844 a 1845, el Capitán William Le Lacheur (2) comandante del Bergantín *Monarch* hizo el primer embarque de café de Costa Rica a Inglaterra probablemente por cuenta de don Santiago Fernández, quien había comprado gran parte de la cosecha a \$ 5.00 el quintal puesto en Puntarenas. Desde luego estos viajes se hacían por el Cabo de Hornos en un plazo de cuatro a cinco meses.

Con los datos anteriores y los que hemos podido obtener de buena fuente, podemos reconstruir el cuadro de exportación anterior a 1883, así:

1831	250 qq. (Cálculo)	543 K.	10 H.
1833	500 » (Stephens)	500 »	20 »
1840	9,000 » (Stephens)	19,448 »	362 »
1845	50,000 » (Doulop)	108,600 »	2,000 »
1848	150,000 » (Molina)	325,800 »	6,000 »
1851	200,000 » (Molina)	434,400 »	8,000 »

(1) Solamente don Juan Rafael Mora cosechó el año de 1848, 7.000 quintales y exportó a Inglaterra y Francia en compañía de don Vicente Aguilar 30.000 quintales.

(2) Padre de Mr. John y abuelo de Mr. William, que vive en San José.

A partir de 1883 ya la Estadística nos da los datos ciertos:

AÑOS	KILOS	AÑOS	KILOS
1883	9.202,726	1902	13.749,100
1884	16.629,521	1903	17.332,613
1885	9.150,897	1904	12.578,425
1886	9.037,050	1905	18.047,539
1887	13.081,921	1906	13.774,258
1888	10.313,082	1907	17.325,531
1889	12.947,607	1908	8.977,531
1890	15.394,589	1909	12.030,104
1891	14.142,189	1910	14.396,926
1892	10.798,036	1911	12.641,156
1893	11.442,041	1912	12.237,875
1894	10.776,763	1913	13.019,059
1895	11.089,532	1914	18.717,068
1896	11.715,801	1915	12.205,357
1897	13.871,363	1916	16.843,782
1898	19.486,125	1917	12.267,203
1899	15.366,671	1918	11.451,719
1900	16.100,905	1919	13.963,473
1901	16.574,025	1920	13.998,150

Tomando la última exportación, tenemos 13.998,150 K. equivalentes a 304,307 quintales. La producción de una hectárea de café en Costa Rica, es muy variable. Por el año 1895, mi padre tenía en Heredia unas cien hectáreas de café, algunas de las cuales le producían hasta 35 quintales de café oro: otras, en cambio, sólo producían 10. En las tierras nuevas como las de Turrialba, la producción de 35 quintales por hectárea es corriente: pero los terrenos de Heredia, San José y Alajuela, no dan ya un promedio de rendimiento de más de 10 quintales por hectárea.

Tomando esta cifra como base, y a falta de datos más precisos, podemos fijar la producción en 1920, así:

Cantidad exportada	304,307 qq.
Reservada para el consumo	15,000 »
	349,307 »

que dividida por diez no da 34,930 hectáreas, en que estimamos los cultivos en 1920.

Probablemente la extensión cultivada llegó en 1917 a 40,000 hectáreas, pero conviene advertir que al declararse la guerra europea el alza en el precio del dulce y sobre todo en el azúcar, indujo a muchos agricultores a arrancar el café para sembrar caña. Además, hay que tomar en cuenta que los cafetales se envejecen y se gastan, y como desgraciadamente la tierra no se abona, la producción disminuye rápidamente.

Al paso que esta industria va, Costa Rica habrá antes de 25 años dejado de figurar como productor en gran escala. Es este un serio problema que conviene resolver cuanto antes.

(Continuará).

REPERTORIO AMERICANO

Revista de la prensa castellana y extranjera.
De Filosofía y Letras, Artes, Ciencias y Educación, Misceláneas y Documentos.

Publicado decenalmente por

J. GARCIA MONGE

Apartado 533

SAN JOSÉ, COSTA RICA, C. A.

ECONOMIA DE LA REVISTA

El número suelto	€ 0-50
La serie mensual, 3 números, pagada por anticipado y solicitada a la Administración	1-25
Para el extranjero, el número suelto	\$ 0-15 oro am.
La serie anual (36 entregas)	4-50 » »
La página de avisos, por inserción	20-00 » »

En el contrato semestral de avisos se da un 5% de descuento. En el anual, un 10%.

Quien habla de la

CERVECERIA TRAUBE

se refiere a una empresa en su género, singular en C. R.

Su larga *experiencia* la coloca al nivel de las fábricas análogas más adelantadas del mundo.

Posee una planta completa: más de *cuatro manzanas* ocupa, en las que caben todas sus dependencias:

CERVECERÍA, REFRESQUERÍA, OFICINAS, PLANTA ELÉCTRICA, TALLER MECÁNICO, ESTABLO.

Ha invertido una suma enorme en ENVASES, QUE PRESTA ABSOLUTAMENTE GRATIS A SUS CLIENTES.

FABRICA

CERVEZAS	ger-Ale, Crema, Granadina, Kola, Chan, Fresa, Durazno y Pera.
Estrella, Lager, Selecta, Doble, Pilsener y Sencilla.	
REFRESCOS	SIROPES
Kola, Zarza, Limonada, Naranjada, Gin-	Goma, Limón, Naranja, Durazno, Menta, Frambuesa, etc.

Prepara también *agua gaseosa* de superiores condiciones digestivas. Tiene como especialidad para fiestas sociales la KOLA DOBLE EFERVESCENTE y como reconstituyente, la MALTA.

SAN JOSE

COSTA RICA