

y la influencia de los vientos, humedad y otros factores meteorológicos.

»Se encargará también el botánico del estudio de los métodos de cultivo usados en el extranjero y en el Brasil; de la búsqueda de las nuevas especies, variedades e híbridos y enseñará las reglas que deben observarse en la plantación de los arbustos, en la poda y los cuidados que es preciso tener con aquéllos (1).

»El químico y los practicantes estudiarán los abonos, su empleo y los modos de obtenerlos. Encargaránse del análisis de las tierras; del estudio de la composición del suelo más favorable al cultivo del café, y a cada una de las especies y variedades en particular; de las causas del empobrecimiento del suelo para el cultivo. (Se extiende en esta parte el proyecto sobre la preparación del grano; falsificaciones, etc.)

»El zoólogo y sus ayudantes investigarán las principales enfermedades del café, insectos, animales que lo destruyan, etc., procurando estudiar las plagas conocidas, su localización en el país y su importancia. Buscarán los medios de combatirlas, ya por medio del empleo de insecticidas, ya por métodos biológicos, basados en la producción, empleo y difusión de insectos y aves destructoras de las nocivas al arbusto.

»Experimentarán el valor o eficacia de los insecticidas y de las máquinas pulverizadoras.

»El fitopatologista y sus practicantes se encargarán del estudio de las enfermedades provocadas por los criptógamos microscópicos y otros vegetales nocivos al café; su localización en el país y medios de combatirla.

»El fisiologista y sus ayudantes se ocuparán en cuanto se relaciona con el valor nutritivo, tónico o estimulante y favorable al organismo, que el café comporta.

A esta sección del Instituto le asigna el proyecto, todo lo relativo a la

(1) Aunque quien ahora traduce el proyecto del doctor Mesquita, es apenas un dileteante en asuntos cafetaleros y nunca ha poseído, como propia una flor de café, considera que sería un grave error introducir en Colombia nuevas variedades del género *coffea* pues la naturaleza es muy celosa de la constancia del medio y casi siempre se opone a adoptar una planta en donde ya tiene una especie de la misma, aborigen o adaptada en el curso de muchos años. El café colombiano posee condiciones admirables; es ya indígena, no nacionalizado, y, por tratar de hacer experiencias, podrán introducirse al país enfermedades devastadoras para la planta. Creo recordar que algún agricultor colombiano, por exotismo, introdujo semillas de patata de Estados Unidos, las cuales no dieron resultado benéfico y, en cambio, iban introduciendo enfermedades en nuestra patata, la mejor del mundo sin exageración.—N. del T.

propaganda del producto, muy minuciosamente.

En seguida trata el proyecto del museo que deberá poseer el Instituto, en el cual se hallarían desde las fotografías de los insectos nocivos hasta las máquinas de beneficiar el grano; desde diagramas y cuadros estadísticos, hasta cinematógrafo.

Tendría el Instituto su órgano de publicación estampado en portugués, inglés y francés. Publicaría, también, trabajos de grande importancia, acerca de la industria del café.

Con la creación de tan vasto Instituto se proponen los paulistas completar la defensa económica de la industria principal del país con la defensa científica, sin la cual la primera puede ser una vana ilusión. Para realizar la empresa se propone la Comisión nombrada por la *Sociedade Rural Brasileira*, reunir la suma de seis mil contos de reis, o sean 750,000 dólares, los cuales esperan obtener así: dos mil contos de la Unión; dos mil, del Estado de San Paulo y dos mil suscritos por los dueños de cafetales.

¿Se podría realizar en nuestro país algo semejante? La abulia, la falta de previsión, y otras personificaciones retóricas, me gritarán unidas: «¡Eso es imposible!»

Mas yo respondo:—Con la tercera parte de la suma que pide el Instituto del Café en el Brasil, con doscientos mil dólares, que si quisieran los reunirían los agricultores colombianos, podría fundarse allá el Instituto en las proporciones que entre nosotros serían suficientes. Es la hora de preveer, y la hora de que surja en Colombia el espíritu de asociación que ha realizado en el mundo las más grandes y difíciles empresas.

En la conversación que Félix Salazar mantuvo en un día del pasado enero con el redactor de *El Tiempo*,

dijo al referirse al café: «La cosecha de este año será, poco más o menos, de dos millones de sacos, es decir, que alcanzará un valor de cincuenta millones de dólares en números redondos. Usted comprende que esa industria va en aumento progresivo, y así se ve que la cosecha de 1919 a 1920, fué de un millón trescientos mil sacos, que obtuvo, también en números redondos, un valor de cuarenta y cinco millones de dólares».

El ex-Ministro del General Ospina, como hombre práctico que es, habla sólo de los hechos cumplidos. Yo que soy un tanto soñador, entreveo, para dentro de cinco años, una cosecha de cuatro millones de sacos de café, que valdrá tanto como la de San Paulo en el presente año! Después de estudiar lo que está pasando en el Brasil con el café, dice el señor don Jorge Ancizar en artículo que publicó *El Espectador* el 21 de noviembre, día de la paz colombiana:

«Todas estas razones son las que nos han movido a declarar al principio que la industria cafetera en el Brasil ha llegado a su máximo, y tiene que entrar en decadencia». Son simples fenómenos de la ley de rotación de todas las cosas del mundo.

El Brasil se ha enriquecido con el café, y de qué manera tan brillante! Ahora le toca a Colombia. Sólo que allá somos tan pesimistas...

MAX GRILLO

Río Janeiro, febrero 16 de 1923.

(Cromos, Bogotá).

Doctor Constantino Herdocia

De la Facultad de Medicina de París

MEDICO Y CIRUJANO

Enfermedades de los ojos, oídos, nariz y garganta. Horas de oficina: 10 a 11.30 a. m. y de 2 a 5, contiguo al Teatro Variedades.

Teléfono número 1443

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

Estrella, Lager, Selecta, Doble, Pilsener y Sencilla.

REFRESCOS

Kola, Zarza, Limonada, Naranjada, Gin-

ger-Ale, Crema, Granadina, Kola, Chan, Fresa, Durazno y Pera.

SIROPE

Goma, Limón, Naranja, Durazno, Menta, Frambuesa, etc.

Prepara también *agua gaseosa* de superiores condiciones digestivas.

Tiene como especialidad para fiestas sociales la KOLA DOBLE EFFERVESCENTE y como reconstituyente, la MALTA.

SAN JOSE

COSTA RICA