

# EL OBRERO.

PERIÓDICO SEMANAL.—ÓRGANO DE LA SOCIEDAD DE ARTES Y OFICIOS.

CODICIONES.  
SUSCRIPCIÓN POR TRIMESTRE... \$ 1-00  
NÚMERO SUELTO ..... 10 cts.

San José, 9 de Agosto de 1891.

Editor y Redactor responsable.  
M. A. SALAZAR.

## EL OBRERO.

### BREVE OJEADA

SOBRE  
PRODUCTOS NACIONALES.

Para EL OBRERO.

Artículo primero.

Relacionado con algunos de los explotadores de maderas de esta costa, he tenido la fortuna de recibir de ellos algunas muestras de las producciones naturales de esta parte de la República, producciones inexploradas que sin duda merecen estudio, como son fuentes de positiva riqueza para el país.

Los pueblos de origen español dotados de una ardiente imaginación como el clima de que gozan, se han entregado con lujo de galas al desarrollo de las bellas artes y de la poesía. Tiempos es ya sin embargo, de que imitemos el ejemplo de los anglosajones, que fieles razonadores se han consagrado a las artes útiles y a la explotación de las riquezas naturales, tan prodigiosamente esparcidas por todos los ámbitos de nuestra América tropical. El suelo de Centro América es privilegiado en su grado respecto a productos curiosos y de incontestable utilidad en el comercio, en las artes y manufacturas.

Hay producciones que sorprenden al naturalista que es arrasado por la incomparable belleza fecundidad y multiplicidad de las especies encuentra en cada breña nuevos incentivos para el estudio. Para el hombre inteligente y de empresa serían asunto de industrias nuevas y de negocios importantes.

Hace poco recorriendo las sierras occidentales de la costa del Salvador, encontré sobre el *quercus regia* esa producción curiosa de la seda tropical que se presenta en grandes sacos, elaborada por una numerosa y activa colonia de gusanos. Este producto fué remitido por mí a los Estados Unidos y a Francia, y mereció ser clasificado por el sabio Blanchard de la Sociedad de Agricultura de Francia, como un equivalente de la seda de China, clasificándolo bajo la denominación de *Bomby Ssilli salvatoriensis* [1889]. De este producto conservo una bella muestra preparada en la Fábrica de Brillier, de Lyon, y naturalmente dispuesta para tejer géneros de toda clase, sobre todo entreverada con ramié, como se hace con las madejas de seda de China y del Japón.

Esta sustancia llamó la atención en los Estados Unidos, y en efecto recibí de varios industriales solicitudes de muestras y semilla del sericícola. En su oportunidad publiqué en el Salvador el resultado de mis observaciones sobre la naturaleza de esta producción, vida y costumbre del gusano, su reproducción, modo de elaborar el producto, y sobre el cultivo de los *quercus*, que se desarrollan magestuosos a una altura variable entre 2 y 4,000 pies sobre el nivel del mar.

Y al lado de esto cuánta vida y benefactora fecundidad en otras especies!

Allí está cerca el *Palmito* del que he tenido hermosos ramos. Bella palmera es esta que espacia sus verdes cabelleras al tibio ambiente azul de estos crepúsculos. Industriales inteligentes como Mr. Reynaud comunica que ha podido utilizar la fibra de este textil, tanto de las hojas superiores como de las ramas hasta el pedículo inmediato a la raíz, calentando el material en calderas cilíndricas abiertas al aire con una legía conteniendo 5 kilogramos de sosa ó soda cáustica, hirviendo durante seis horas a 125°C. El desfilrado se facilita entonces grandemente en tambores cilíndricos sobre los cuales corre una abundante capa de agua fría. La fibra cae en vasijas de agua pura donde se enjuaga, arreglándola después en manojos que pasan a la hilandería para entregarlos al comercio.

La muestra que obtuve me pareció tan fina y tenaz como la mejor cabuya ó henequen. Blanqueada a la agua clorurada esta fibra puede recibir todos los colores de la tintorería.

Al lado de este textil, y de otros muchos que existen en estos suelos, no sé porqué no se ha tratado de introducir el *Lisal* de Yucatán, y sobre todo, el precioso textil de las islas Filipinas, el *Abaca* que es hoy un elemento indispensable en la navegación y para la preparación de cables submarinos, única fibra que resiste a las grandes presiones del lecho de los mares y a la acción deletérea de las aguas saladas. El *Abaca* puede prosperar como el ramié y el esparto en nuestros climas templados de la costa, humedecido por constante rocío.

El año de 1839 un inteligente francés, el señor Augusto Mahelin estableció a orillas del Acelhuate, riachuelo que riega algunos de los barrios de San Salvador y en jurisdicción del pequeño pueblo de San Jacinto, una hermosa finca para el cultivo de la morera que prosperó allí notablemente; se remitiéron al Ministerio de Gobernación algunas muestras de la seda producida por el gusano de China. El eximio é inolvidable caudillo, general Morazán, protegió esta industria, premiando al agricultor que presentara un tercio de seda en bruto del peso de seis arrobas con una medalla de oro y cien pesos. Los contratiempos sobrevinidos al señor Mahelin en Francia, los disturbios políticos del país en aquella época y la salvaje ocupación de Carreña en 1863, acabaron los vestigios de una explotación llamada a ser importante rama de la industria nacional. En los alrededores de Esparta hay terrenos de todo semejantes a los de San Jacinto, donde la morera prospera con ventaja.

Al lado de estos vegetales, tenemos otros que dan grasas vegetales y aceites. La planicie de Puntarenas está sembrada de hermosos cocales que hermean sobremana su paisaje haciendo contraste las verdes palmas con el azul de las ondas del Pacífico. Y sin embargo, del coco no se utiliza en Puntarenas mas que su fruto.

El coco es el árbol providencial de América. Científicamente pertenece a la especie *cocos nucifera*, de Linneo. Además del aceite que contiene en abundancia, su albúmen produce harina, vino, vinagre, miel y azúcar; de sus fibras se obtiene hilo, tejidos, cables, estopa para calafatear buques, canastos, papel, velámen para embarcaciones; de sus nueces se fabrican vasos y copas primorosamente labradas é incrustadas. Las hojas secas que hoy apenas sirven para cubrir las chozas indígenas, incineradas rinden mucha potasa; maceradas en agua de cal dan abundantes y fuertes fibras con las que se fabrican muchos objetos. La flor, por medio de una sencilla manipulación, da mucha azúcar, y cortando la punta del spadix, ligando antes su tronco, exhuda un licor alcohólico, llamado vino de coco. Cada flor suministra diariamente de dos a cuatro pintas de jugo. De este jugo se obtiene por fermentación ácida un buen vinagre y levadura para elaborar pan. El jugo evaporado da melaza, que asociada a la cal, forma un cemento superior al romano, que resiste a todas las intemperies.

El pencarpio fibroso de la nuez sirve para fabricar cepillos, escobas y otros objetos útiles para limpiar muebles y entablados. El aceite de que hablé primero da al coco una fuerza nutritiva que no posee otro fruto conocido. Tripulantes de buques balleneros arrojados a las islas del Pacífico por las borrascas, han permanecido muchos años en dichas islas sin más alimento que los cocos [pipas], y cuando fueron recogidos no sólo estaban en el mejor estado de salud sino que habían ganado en peso, siendo sus vestidos telas sacadas de las fibras del coco.

En Sonsonate [Salvador] donde abundan mucho los cocoteros, se extrae gran cantidad de aceite, ya por cocimiento, ya por presión. Para esto se raspa bien la nuez; se lavan bien las raspaduras y se ponen en ebullición; se dejan reposar durante la noche y al día siguiente se decanta y purifica el líquido por medio de la ebullición. Treinta y dos cocos medianos dan tres libras y media de aceite purificado. Por presión se obtiene comprimiendo las raspaduras por la prensa; el residuo es buen alimento para cerdos y aves de corral. Antiguamente se usaba este aceite para el alumbrado público, y hoy se emplea en la fábrica de los señores Pérez y Parraga de San Salvador para obtener excelentes jabones y velas estéricas que dan una luz brillante. En Sur América he visto emplear el agua y la nuez, usada con exclusión de todo alimento,

durante seis días, contra la solitaria. Y aun no es todo. También advertiré a los que se dedican a la cría y negocio de bestias caballares y mulares, que respecto a la harina del cocotero es esta una sustancia alimenticia que da buen resultado si se suministra a los caballos dedicados al trabajo. Sometidos quince caballos, durante veinte días a una ración de harina en la proporción de 2 kilos de harina de coco, 3 de avena, 2 de heno y 4 de paja, al cabo de los veinte días, los quince caballos alimentados con harina habían ganado 34 kilos [68 libras] de peso, mientras que cinco caballos alimentados con la ración reglamentaria [sin harina] habían perdido 30 kilos, con la circunstancia de una pérdida de 50 francos más de costo anual por cada uno.

El coyol se produce en todos los parajes de esta comarca y se conserva cuidadosamente en todos los poteros, como que su fruto es muy apetecido por el ganado; produce también un aceite comestible que puede servir para usos domésticos. La sustancia gomosa y azucarada que rodea la nuez da buen vinagre. También en la época de la subida de la savia se puede obtener de su tronco un jugo azucarado que forma vino.

Y para que los señores artesanos no se afanen tras los barnices extranjeros, tan costosos algunos de ellos, les diré para concluir por hoy estas líneas, que en todos los bosques de estas costas como en las del interior, tenemos a nuestra disposición un árbol de esbelto porte, de riente follaje, de extensas ramas, de sabroso fruto y madera resistente y muy bella, el copinol, que contiene una sustancia resinosa muy apreciable en las cortes y en ebanistería. La resina del copinol se encuentra en los troncos que han sido picados ó heridos al fin del invierno ó en pleno verano, en pedazos irregulares, duros, de color blanco transparente ó citrino-ocre, de olor aromático; quema con luz brillante y suave aroma.

Con esta resina se prepara un barniz blanco que sirve para muebles finos y para dar lustre a los charoles.

En otro artículo hablaré de la curiosa *planta linda*, de la que recibí este verano una muestra, y de otros productos de nuestro suelo que tanto campo presentan para el estudio de los sabios como para la enseñanza práctica de los pueblos, para mejorar las obras artísticas de los artífices de los talleres, colocándonos en el derrotero de las artes que levantan el carácter, la moralidad y el genio de las naciones.

D. J. GUZMÁN.

Puntarenas, 27 de julio 1891.