

EL OBRERO.

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

CODICIONES.

SUSCRIPCIÓN POR TRIMESTRE... \$ 1.00
NÚMERO SUELTO 10 cts.

San José, 18 de Agosto de 1891.

Editor y Redactor responsable.

M. A. SALAZAR.

EL OBRERO.

BREVE OJEADA

SOBRE

PRODUCTOS NACIONALES.

Para EL OBRERO.

Artículo segundo.

Visitando en los alrededores de Esparita una fuente mineral, encontré unos pocos arbustos de la *Myrica cerifera*, arrayán ó árbol de la cera. Desgraciadamente en esa época los arbolitos no tenían flores ni frutos, y no pude verificar si eran pertenecientes á la misma especie que en el Salvador y Honduras da abundante cera (*Mirica arguta*). Los frutos de este árbol se cubren de una espesa capa de una sustancia sebo-resinosa que se desprende fácilmente de ellos hirviéndolos en el agua. En varios departamentos del Salvador fronterizos con Honduras, los habitantes fabrican con esta sustancia candelas que despiden grato aroma y una luz suficientemente clara.

Durante la exposición universal de París de 1889. Hice purificar, en la conocida fábrica "Boringes de l'étoile", una cierta cantidad de esta cera vegetal, y fabricaronse bujías de excelente clase que daban una luz clara y brillante muy parecida á la del mejor aceite "astral". Un medio almud de semilla de arrayán, produce una libra de cera concretada y de un verde terroso.

Muy lastimoso es saber que para extraer el jugo de los árboles que producen la goma elástica ó hule, se emplea el defectuoso sistema de destruir por completo los árboles que rinden este precioso producto. Por desgracia tan perniciosa explotación no solo está en uso en Centro América, sino que también se hace así en Colombia, en el Ecuador y en otros puntos de la América intertropical donde abunda la *siphonia*. En el Brasil se ha adoptado el siguiente método que recomiendo á nuestros huleros, pues produce más y de mejor clase: Se hacen incisiones longitudinales en diferentes partes del tronco con pequeñas hachas. En cada incisión se coloca una vasija de lata que recibe el jugo. En los árboles grandes se hacen de 20 á 30 incisiones. Este jugo se seca por la fumigación con madera que produce mucho humo al quemarse; este humo se dirige por un tubo á los recipientes del jugo. Para cuajarlo se toman palas de madera, se untan con arena fina y húmeda y se introducen en los recipientes retirándolas en seguida y poniéndoles por algunos minutos en la boca del tubo por donde sale humo caliente para que se evaporare la parte acuosa del jugo; la pala cubierta con la primera capa de goma se sumerge repetidas veces, haciendo

en cada una de ellas la misma operación de cuajar el jugo con el humo. Cuando tiene varias capas se corta con un cuchillo por uno de los extremos y se saca una especie de bolsa lo que se consigue fácilmente porque la arena con que se untó la pala facilita la operación. La goma de hule así obtenida alcanza doble precio que la nuestra en Norte América, apesar de ser los mismos árboles los explotados.

Por todos los campos costeros y aún en los valles más altamente colocados se encuentran con frecuencia el *saca-guacal*, *guira* ó *crescentia cujete* de los botánicos, que es solo empleado para fabricar jicaras, y la semilla como refrescante. El Doctor Peckolt, de Río Janeiro, que tanto ha hecho conocer la flora Sud-americana, asegura que el jugo de la fruta es un excelente laxante, y el extracto de la pulpa un suave aperitivo. En dicha pulpa se ha encontrado un nuevo ácido orgánico, el *crescentico* y dos resinas aromáticas que gozan de propiedades pectorales, y como tal, esa sustancia es empleada por los americanos en su famoso pectoral de Anacahuita. El ganado come la pulpa interior que es nutritiva por la gran cantidad de fécula que contiene la semilla.

Y así dejamos abandonados muchos materiales útiles que con creces nos brinda el reino vegetal en su incansante é inagotable laboratorio. Ahí tenemos el maíz que es el trigo de América, más valioso que las mejores espigas del "candeal" y del "espiga de oro", de Francia é Inglaterra.

El maíz, alimento popular por excelencia, espiga providencial del suelo americano, está hoy solo limitado, entre nosotros, á la fabricación de la tortilla tradicional. Cubiertos los campos del Nuevo Mundo con las ricas mieses de esta preciosa gramínea, bello presente que la Providencia con exuberante mano hace brotar de las mil fuentes de vida que radican en su seno, su rendimiento supera toda ponderación y arroja en los graneros un producto de más de 400 por 1. Se recojen en muchos lugares hasta tres cosechas al año. Ningun cereal le aventaja en crecimiento y lozanía. Originario de nuestra América Central y de Méjico, se conocen once especies del género descrito por el inmortal Linneo. Mazorcas hay de la especie llamada "gigante" ó diente de caballo, que tienen hasta 784 granos. El maíz vallero madura sus mazorcas en 30 días. El maíz blanco, escogido para la mesa contiene, el 64 0/10 de almidón.

Todos los países de América le rinden homenaje y saborean su dulce grano bajo diversas formas. En el Paraguay se prepara con él un pan llamado chipa; en el Perú, Chile y la Argentina usan la *masamorra* [leche y maíz molido]; en el Uruguay el *locro* [maíz manteca y azúcar]; el *atole* en Méjico y Centro América (leche maíz y azúcar). Sometido á la fermentación produce la *chicha* ó *aloja*, bebida

refrescante y algo embriagadora. Cuenta Sahagun, que al llegar á Tezcucó la pequeña y valerosa columna de Cortés encontró en las casas hermosas ánforas de deliciosa chicha q' los castellanos apuraron á falta de Montilla, sin pensar que de aquellas jarras indianas podía salir la muerte bajo forma de veneno ó embriaguez. Cortés tuvo que hacer esfuerzos sobrehumanos para no perecer á manos de los soldados de Montezuma que aprovecharon hasta el maíz en la gloriosa demanda de defender sus penates.

Destilado el maíz produce el alcohol. La variedad rojo-negra sirve para el *chilato*; molido con cacao azúcar y canela forma nuestra bebida refrescante, el *tiste*; molido con sal y azúcar formaba aún no hace mucho la galleta de nuestros soldados en campaña, el *totoposte*, horrible masa, dura como el corazón de un avaro; masa solo fácil de masticar bajo el esfuerzo de poderosas mandíbulas ó cocida en el puchero.

Las hojas que cubren las mazorcas, convenientemente lujadas [tusas] se emplean para hacer cigarrillos de tabaco, en mucho preferibles á esos elaborados con mal papel.

Pero esos son los pasatiempos del maíz; lo que es importante é ignoran muchos es el excelente aceite q' da el maíz y de tan buena clase que está haciendo ahora competencia á los mejores aceites de vegetales.

No tenemos, pues, porque ser tributarios de Europa, cuando en nuestro suelo tenemos tanta vida oculta en el secreto de nuestros bosques, tanta riqueza ignorada. De un buchel de maíz se puede obtener un galón de aceite claro de color ambarino, del costo de 35 cs., siendo la torta de este bagazo muy apreciable alimento para el ganado y aves domésticas. ¡Cuánta ganancia en eso vegetal que apenas cultivamos! ¡Cuántos horizontes nuevos para la industria americana!

La medicina no podía tampoco que darse sin su contingente del valioso maíz. Los pelos de maíz [estigmas] son muy recomendadas ahora bajo la forma de extracto en las diversas enfermedades de la vejiga, administrando el jarabe de extracto de estigmas de maíz ó la simple tisana. Sus resultados son rápidos y favorables contra la inflamación y catarro de la vejiga, contra la piedra [arenas ó gravelle], el mal de orín etc. La curación se sostiene y su acción diurética é inofensiva es muy eficaz cuando asiste una afección del corazón acompañada de edema ó anasarca.

Actualmente estamos pagando en Puntarenas un exorbitante precio sobre el azúcar importada, y no de la mejor clase, q' es la refinada. Pues bien, se tomaría á broma si dijese que de todos esos solares abandonados á la gracia de Dios y que rodean nuestras habitaciones, podíamos obtener muchos quintales de azúcar á precios muy inferiores al azúcar de caña y con un costo insignificante.

La sandía es una fruta que se desarrolla de una manera notable en todos los terrenos areniscos [márgenes de río ó de mar] y cuyo cultivo no causa gasto alguno. Esta fruta servida hoy para mitigar la sed, produce mucha azúcar y de hermosa calidad. Basta esprimir la fruta y concentrar el jugo. El producto, es muy dulce y exento de ese sabor cáustico y desagradable que contiene el azúcar de sorgo. El jugo de la sandía rinde más que el sorgo y la remolacha en igual extensión de terreno. Esto es fácil de hacer, y no obstante, preferimos seguir las prácticas coloniales.

Ahora voy á darles un consejo á los que no puedan usar el chocolate de cacao. Por todos esos montes y campos crece oculta y humilde la palma del corozo [*cocos butyraco*] que puede suministrarles un chocolate de agradable aroma, de gusto exquisito, tan cierto es que en la copa inagotable de esta naturaleza, estan todos los dones del cielo y los placeres de la tierra.

Prepárase así el chocolate de corozo: despojado previamente el fruto de sus cortezas, se le somete á la torrefacción y se le muele; luego se le agrega un poco de maicena y una pequeña cantidad de canela y clavo de especia en polvo. De este modo se obtiene una pasta como la del chocolate, muy agradable, y según muchos consumidores, de mejor gusto que la pasta teobromina.

El chocolate de corozo es más graso que el de cacao, lo que le da su fuerza nutritiva que realza la morbidez y bellos liniamientos de las formas femeninas, comunicando á la pasta el tostado bien dirigido, un aroma grato y vivificante. Algunos médicos colombianos le atribuyen propiedades análogas al aceite de bacalao sin el olor nauseabundo y repulsivo de este.

Infero que no debe ser extraño á Costa Rica, sobre todo en las hermosas selvas del Golfo Dulce, que avencinan la frontera colombiana, el hermoso árbol llamado *de la leche*. No hace mucho un cortador de madera, me explicaba que tallando un árbol, muy parecido al que tanto sorprendió al barón de Humboldt en los valles del Zulia [Colombia], había recogido una leche dulce y nutritiva que pronto se le cuajó y la creyó perdida.

El sabio francés Boussingault, que formó en las filas del egregio Libertador Bolívar, en la guerra de la independencia, la extrujo del referido árbol, y se sirvió de ella mezclada con café y chocolate.

El árbol tiene de 15 á 20 metros de altura: sus hojas son oblongas y alternas, terminadas en puntas duras. Excidiendo el tronco se escapa una savia lechosa, operación que los indios llaman "ordeñar el árbol."

Este jugo es nutritivo y tan parecido á la crema de leche de vaca que examinado por Boussingault dió el resultado siguiente: