La república de Costa Rica en Centroamérica

1877

Por H. Polakowsky

Traducido directamente del alemán por el Prof. Don José Dávila S.

Como muy recientemente el gobierno alemán celebró un tratado de Comercio y amistad con Costa Rica, la más meridional de las cinco repúblicas centroamericanas; podría ser de bastante interés alguna información sobre las condiciones de este país y su grado de cultura.

Costa Rica es un país montañoso. Unas cuatro quintas partes de todo el terreno de la República se compone de cadenas de montañas y valles elevados. Particularmente en el lado del Océano Pacífico es muy angosta la región de las llanuras bajas que sólo están a pocos centenares de pies sobre el nivel del mar. El clima en ellas es muy caliente y dificulta el trabajo y el cultivo de la tierra. En la parte del Este hacia los ríos San Carlos, Sarapiquí y Colorado, hay grandes llanuras bajas, pero están cubiertas de bosques inmensos y casi desiertas. Esta riqueza forestal, esta enorme masa de selvas de la pendiente oriental de la cadena centroamericana de montañas, tanto en Costa Rica. como también en Guatemala es muy notable e importante. Los ríos antes mencionados, que son navegables, por lo menos en la parte inferior de su curso, facilitan la extracción y exportación de la madera y el transporte a San Juan del Norte y de allí a Europa. Por esta vía hasta hoy se exporta muy poca madera de Costa Rica.

Se puede dividir la totalidad del territorio de la República, casi de 21.000 millas cuadradas, (según Oersted 23,000,60, calculando hasta un grado) en tres zonas: las llanuras bajas representan la zona tórrida, aquí es imposible un cultivo intensivo porque el calor demasiado grande deja prosperar bien sólo el rápido crecimiento de bananas, cacao y caña de azúcar, el del maíz medianamente bien.

Las elevadas cadenas de montañas del interior encierran numerosas altiplanicies, llamadas mesas o mesetas por los españoles y aquí el clima es más favorable para hombres y animales, y para el cultivo de numerosas y valiosisímas plantas. Sólo algunas de estas altiplanicies están hasta hoy labradas; sin embargo el diligente cultivo de esta fracción del terreno sumamente fértil, basta, no sólo para alimentar a todos los habitantes, sino aún para enriquecerlos con el producto de una gran exportación. Estas altiplanicies forman la llamada zona templada. Las cadenas de montes que las rodean, entre las cuales se levantan numerosos volcanes y en particular en la pendiente del Este, están cubiertas de denso bosque virgen, forman la zona fría y no son accesibles al cultivo sino hasta cierta altura. La papa es la planta cultivada particularmente en Cartago a una altura de 8.000 pies. (en algunos lugares todavía más arriba.)

Como se dijo antes, cuando se habla de Costa Rica sólo se toma en consideración la pequeña parte central situada en la gran antiplanicie que se extiende de Alajuela a Cartago. La porción que resta está casi inhabilitada en su mayor parte, como por ejemplo toda la sección del Sur de esta meseta hasta las llanuras de Chiriquí es casi desconocida.

El Monte Aguacate que es una cordillera compuesta en su mayor parte de Melafido y Diabas en cuyos pies están incrustados enormes vetas de cuarzo muy ricas en oro. Separa esta altiplanicie de la angosta llanura baja de la costa del Océano Pacífico, situada a la orilla del mismo Océano una elevada cadena de montañas que se extiende del Oeste al Este casi transversalmente sobre el Contienente. Contiene numerosos volcanes extinguidos o en reposo desde largo tiempo, los cuales con excepción del Barba y del Irazú, son casi desconocidos: forman el límite hacia el Norte y el Este. Esta serranía comienza en el volcán Irazú que tiene 10.800 pies de altura y desde hace largo tiempo no ha dado ninguna señal de vida. El volcán Turrialba, separado solamente por un profundo valle absolutamente intransitable del Irazú, pertenece a la cadena principal de las cordilleras que se extienden en la proximidad del Océano Atlántico y tiene numerosos volcanes apagados, de los cuales son los más importantes a contar desde el Chiriquí, El Pico Blanco, Róvalo y Chirripó. El límite del Sur de la altiplanicie lo forma el río Reventazón: y detrás, es decir, situadas en dirección Sur, hay cadenas de montañas que contienen greda y llevan el nombre de Montaña de la Candelaria. Estos cerros se encuentran más hacia el Suroeste con las prolongaciones de las montañas de Dota.

Esta gran meseta está dividida en dos partes por una cordillera la más grande y más baja altiplanicie de San José (altura 3,000 pies); la más alta y más pequeña, situada más hacia el Sureste, la de Cartago (altura de 4.500 a 5.000 pies). La cadena de montañas divisora forma también la separación de las aguas entre ambos Océanos. Toda esta gigantesca altiplanicie está ahora despojada de la selva virgen, *sembrada* de ciudadades y aldeas, provista de buenos caminos y parece un gran jardín. ¡Aquí reina en efecto una eterna primavera y clima más saludable apenas podría hallarse en el mundo!

Según Molina (1) la temperatura oscila durante todo el año solamente entre 65 y 75 grados F. (de 14 a 19 grados R.) A. S. Oersted (2) sostiene que la temperatura media de la altiplanicie es de 17 grados C. La diferencia entre el mes más caluroso (Julio) y el de mayor frío (Noviembre) sube sólo a 2 grados: él adopta como temperatura media del mes de Julio 18 grados C. Como veremos más tarde esta apreciación es decididamente muy baja o la temperatura debe haberse modificado considerablemente en el lapso preciso de 30 años. Esto es sostenido unánimemente por la parte más antigua de los habitantes y puede quizás explicarse por la destrucción en masa de los

(1) Felipe Molina. Bosquejo de Costa Rica. New York 1851.
(2) A. S. Oersted L' Amerique Centrale Copenhegue 1852.

bosques de la altiplanicie. Oersted da entre el máximum del día y el mínimum de la noche como la mayor diferencia 4 grados. Sigue diciendo: que de Enero a Abril no cae una gota de agua. Esto no es de afirmarse con toda seguridad. A principios de Enero de 1876 llovió mucho durante 3 a 4 días. Más adelante dice Oersted que es raro que llueva más de dos horas en el día; e inmediatamente después, que la duración ordinaria de los aguaceros es de una a cuatro horas, que la cantidad de agua cae muy pronto y la descarga es rápida. Semejantes aguaceros duran, ciertamente raras veces más de una o dos horas pero, muy a menudo, la lluvia cae lentamente y entonces, de una manera durable prolongándose por lo menos cuatro horas. Según Oersted caen de 10 a 12 pulgadas de agua en el mes, lo que corresponde de 70 a 80 pulgadas en la estación lluviosa. (De Mayo a Noviembre). El mes de Diciembre es de transición.

Yo podría designar el mes de Noviembre como de transición; en él son las lluvias discontinuas, en Diciembre raras. Todos estos datos se refieren solamente a la altiplanicie de San José. Según Oersted la lluvia disminuye a fines de Junio y principios de Julio. Pero esta disminución entra ahora en Agosto, después reina el llamado "pequeño verano" (veranillo). Oersted publica al mismo tiempo con estos datos la siguiente tabla que sin indicar el número de años (es de los años 1846 a 1848) da la temperatura de Mayo a Diciembre. Las observaciones son hechas en San José, la capital.

Tiempo	Temperatura Celsius	Lluvias Pulgadas
15 Mayo a 15 Junio	17.4	13
15 Junio a 15 Julio	18.0	10
15 Julio a 15 Agosto	17.5	10
15 Agosto a 15 Setiembre	17.0	12
15 Setiembre a 15 Octubre	17.0	11
15 Octubre a 15 Noviembre	16.0	12
15 Noviembre a 15 Diciembre	16.5	8
Término Medio	17.5	Sa 76

En Cartago bajan a menudo los termómetros hasta a 13 grados C; por desgracia no agrega Oersted la hora del día. Al fin de la tarde yo mismo he observado en Cartago 8 grados C. y me dijeron que frecuentemente hacía aún más frío. Aquí, en la altiplanicie de Cartago dominan dos estaciones lluviosas; la primera de Noviembre a Febrero y la otra durante el verano, en los meses de Junio y Julio. Los meses de Abril y Mayo lo mismo que los de Setiembre y Octubre, dicen que son secos. La cadena de colinas que hace la división de aguas entre la altiplanicie de San José y la de Cartago y entre el Océano Atlántico y el Pacífico, separa también los climas.

Raras veces estuve en Cartago, por lo que no pude adquirir experiencias propias, personales sobre la división de las estaciones y las lluvias; pero me aseguraron que no podía darse ninguna regla determinada: los días lluviosos alternan con los no lluviosos.

Mientras que en la pendiente del lado del Océano Pacífico produce molestias el calor que es demasiado, la lluvia en esta región no es más considerable que en las mesetas altas. Y por ésto el clima además de ser siempre sano, está exento de fiebres, lo que no puede decirse del lado del Atlántico, donde con el mismo nivel de temperatura, llueve durante casi todo el año, y masas de selva espesa no dejan llegar los rayos del sol hasta el cieno del suelo. Aquí se declaran muy frecuentemente fiebres terribles, que en pocas horas privan a los hombres más fuertes del uso de la palabra. Y lo más temible es que estas fiebres, aunque bajo correcto tratamiento y grandes dosis de quinina, sean suprimidas en intervalos regulares de 3, 8 o aún de 14 días, repiten a menudo aunque varios días antes de la enfermedad se hayan tomado mayores dosis de quinina. El europeo, en general no padece tanto con estas fiebres como los nativos, de los cuales sucumben todos los años, desgraciadamente una parte considerable de los trabajadores en las plantaciones de cacao en Matina o en el camino de Limón.

La estación lluviosa llamada aquí invierno, principia en las altiplanicies a fines de Abril, y dura, con ligera interrupción en Agosto, hasta Noviembre: los meses siguientes son casi sin lluvias y rara vez cae un aguacero en Diciembre o al comienzo de Enero.

La estación seca se denomina aquí verano. Esta calificación es tanto menos correcta, cuanto que las más bajas temperaturas observadas en el año caen siempre en Diciembre y Enero. Tal como se ha referido en la Meteorología en la pendiente del Océano Pacífico y en las llanuras altas del Centro. Molina expone que esta división de lluvia y sequía es al revés en la pendiente del Océano Atlántico.

Es un fenómeno digno de notarse que la masa de las lluvias en la pendiente del Este de las Cordilleras y en las llanuras bajas adyacentes parece aumentar de año en año, de modo que aquí llueve ahora casi todo el año. Molina es un observador excelente y también otros observadores europeos, que viven en el país hace más de veinte años, me han dicho que antes llovía menos en la parte oriental del país; ahora es casi todo el año y ciertamente cae la mayor cantidad de Febrero a Mayo. El valle de Matina, parece constituir una excepción: fué siempre conocido por la enorme cantidad de sus lluvias. Ya Navarro, un ingeniero del gobierno español, dice en su libro del año 1745, sobre el antiguo reino de Guatemala, cuando Costa Rica, pasaba por ser la provincia más meridional que "a causa de los horrorosos caminos se necesitaban diez días para ir de Cartago a Matina, y que aquí no se conocía ni verano ni invierno porque cae agua durante todo el año. Los valles de Matina son el centro del cultivo del cacao, mientras que el café cuyo extenso cultivo ha hecho tan rica a esta nación, sólo prospera en las altiplanicies; pero también ha desalojado de ellas más y más los otros cultivos. M. Wagner y C. Scherzer (3), dicen en su libro que publicaron hace cerca de 20 años que, "la temperatura en las horas del

---

(3) Morilz (Mauricio) Wagner y C. Scherzer. La República de Costa Rica en Centro América. Viena 1856 (en alemán).

día oscila entre 65 grados F. (14 grados R) y 75 grados F. (19 grados R) y el calor más alto no excede de 22 grados R., y que el termómetro no desciende más abajo de 11 grados R." En los valles profundos hacia el Océano Pacífico, (según los mismos autores) llega el promedio de la temperatura de 72 a 85 grados F. En la parte del Este llueve casi siempre, pero lo más frecuentemente de Diciembre a Marzo, cuando fuertes *temporales* (lluvias generales) duran frecuentemente de cuatro a ocho días.

En su mayor parte, estos datos son exactos: durante el año 1875 observé en San José, sólo pequeñas oscilaciones en el estado del termómetro, que computadas también, desde las 5 de la mañana hasta las 10 de la noche, no pasaron de 8 grados C. Muchas gentes se figuran, por lo insignificantes que son aquí las fluctuaciones del barómetro y del termómetro, que los instrumentos fabricados en Europa no son buenos para Costa Rica, *no sirven* (en español en el texto). Las observaciones meteorológicas que hizo con cuidado en los últimos diez años en San José de Costa Rica un alemán, el señor Maison, secretario de la Oficina de Estadística de la República están tratadas en el Nº 7, de la colección del año de 1876 y en el Nº 20 de la colección del año de 1873, del periódico de la Sociedad Austriaca de Meteorología de Jeleneck y Hann. Sean, aquí citados sólo brevemente algunos resúmenes. Según las observaciones del señor Maison fué la temperatura del año 1875 la siguiente:

	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Setiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
7 de la mañana	16 80	16.55	18.35	19 19	19.13	19.63	19.56	19 09	19 30	19 23	19.12	18.40
2 de la tarde...	23 17	23 52	24 59	25.37	23.58	23.39	22.76	23.53	23 83	22.97	23.08	22 40
9 de la noche ..	18 22	18.15	18 69	19.93	19.71	20 39	20.22	20.16	20.23	19.77	19.93	19 83
Promedio...	19.40	19.74	20.54	21 50	20 81	21.14	20.85	21.06	21 12	20 66	20.68	20.21

Temperatura media del año: 20,64. Todos los datos en centígrados. Días más calientes 22 de Agosto 21,5 grados (7 de la mañana) 25 de Abril y 20 de Junio 27,5 grados (a las 2 de la tarde); 24 de abril, 8 de Junio, 22,0 grados (9 de la noche.)

Días más fríos: 18 de Enero 14,5 grados (7 de la mañana) 17 de Enero 19,0 grados (2 de la tarde) 17 de Enero 15,5 grados (9 de la noche.)

La diferencia entre el mayor frío y el mayor calor en diez años no excede de 11 grados C. Llovió en 170 días (en el año 1875) durante 533 horas 15 minutos y cayeron 55 y ½ pulgadas españolas de lluvia (1 pie español—10 pulgadas o 28 centímetros.)

La existencia de estas grandes altiplanicies, la extremadamente agradable temperatura y suficiente cantidad de lluvia que cae en este país, la fertilidad del suelo muy rico en humus (fundamento: pórfido traquítico y

toba), destinan y capacitan a Costa Rica, para país agricultor. La realización de esta obra, el cumplimiento de este deber inmediato, impuesto por la situación geográfica, etc., es esencialmente facilitado por el carácter de los habitantes. Estos trabajan todos juntos; el trabajo no es ninguna vergüenza, quizás sólo aquí entre todos los países de la América española. El labrador que posee una fortuna de 10,000 dólares y más, trabaja con el machete (gran cuchillo plano) en su hacienda como el pobre trabajador, envía a su mujer e hijas con frutas al próximo mercado y no se desdeña de guiar él mismo su carreta con el chuzo al hombro delante de los bueyes, para bajar hacia Puntarenas, en la estación seca, cuando falta trabajo en las haciendas después de la recolección del café y se emplean numerosas carretas para su exportación. Esta población campesina de Costa Rica, debe ser tenida por excelente, ella no se mezcla en política, por lo menos nunca sale de ella una revolución violenta, lo que representa siempre un retroceso en el desarrollo de un país.

Las revoluciones las promueven las llamadas clases superiores entre las cuales se encuentran siempre muchos elementos que maquinan la caída del gobierno existente sólo porque ellos mismos quieren conseguir un destino como altos empleados en el respectivo nuevo gobierno.

Antes de entrar en el fondo de nuestra tarea que es una descripción de los métodos del cultivo de las plantas más importantes cultivadas aquí, podría ser interesante y necesario anticipar algunas observaciones sobre el volumen de la importación y la exportación de la República.

Como se ha advertido ya, es Costa Rica un país eminentemente agrícola; la exportación se limita hoy casi sólo al café, cueros de reses y madera, de aquí el que también la importación sea muy grande y variada. El país vecino, Nicaragua, es pobre y jamás podrá esperar su futuro desarrollo de la economía rural. El lugar donde en Costa Rica y Guatemala están situadas las grandes y fértiles altiplanicies, lo ocupan en Nicaragua los lagos; las capitales del país están en las cálidas llanuras bajas donde el europeo no puede trabajar al aire libre, donde el nativo mismo sólo trabaja lo más necesario. El canal entre ambos océanos, que solamente en Nicaragua puede ser hecho, utilizando el río San Juan, hará nacer ciudades, astilleros, fábricas, etc., en las playas de los lagos, maravillosamente hermosos, en el yermo paradisíaco, donde reina ahora silencio eterno y surgirán también aquí enormes edificios para el almacenaje de las mercaderías que pasarán por el canal, para compostura de los navíos que vengan, etc., y así se volverá Nicaragua una capital del comercio del mundo y también podrá traer al mercado mundial sus tesoros naturales.

La magnitud de su exportación e importación actual débela Costa Rica además de los fundamentos antes mencionados, principalmente al establecimiento de su ferrocarril interocéanico del istmo. La ganancia que producía el cultivo del café era muy pequeña porque el café tenía que hacer el largo viaje, doblando el cabo de Hornos y a menudo por la duración del trasporte sufría el artículo, resultando de ello malos precios en los mercados europeos.

Existe ahora un cultivo intensivo del café que ha suplantado los del índigo, el algodón y el trigo. El cultivo del índigo daba frecuentemente mal rendimiento porque el clima es demasiado húmedo para esta planta. La humedad excesiva del clima ha demostrado también, después de diversas tentativas, que no es remunerativo el cultivar el algodón, el cual sólo se siembra en pequeñas cantidades en la parte del Noroeste del país.

La cochinilla que necesita cactáceas para su crianza, las cuales sólo prosperan en terreno seco y arenoso, se suprimió por el mismo motivo en Costa Rica. La cochinilla sólo se cultiva todavía en grande escala en Amatitlán de Guatemala; pero también allí su producción disminuye poco a poco.

Según F. Molina, entre los años 1848 y 1849, entraron en Puntarenas 70 barcos con un contenido de 7.188 toneladas de artículos de importación, estos buques se hicieron a la vela cargados de artículos de exportación. Y de Matina, por el puerto de Limón en el lado del Atlántico fueron exportados 1.200 toneladas en el mismo año, comprendidas en éstas, 150.00 quintales de café (1 quintal=4 arrobas; 1 arroba=25 libras) y alcanzaron traídas a bordo del navío sólo el precio de 6 dólares (= 24 Rmk) por quintal. Igualmente fueron exportados en 1848, 10.000 cueros de reses pagadas a 5 dólares por quintal. Además fué extraída mucha zarzaparrilla y madera de brasil y lo mismo madreperla y pequeñas cantidades de perlas del golfo de Nicoya, también un poco de carey y oro.

El mejor concepto sobre el aumento de la población y consumo del país, lo da el cuadro siguiente que ofrece una ojeada de la entrada del Estado por los productos aquí citados de la agricultura y de las industrias estrechamente enlazadas con ella, como la destilería de aguardiente y venta de terrenos incultos que han de ser preparados para la labranza, durante los últimos diez años.

RENTA DE	1866-67 $	1867-68 $	1868-69 $	1869-70 $	1870-71 $	1871-72 $	1872-73 $	1873-74 $	1874-75 $	1875-76 $
Tabaco	226700	256600	219300	204701	187100	213300	328800	385000	386500	384300
Aguardiente	292900	403600	366000	356100	416100	519600	621800	775700	868800	788600
Aduana de Puntarenas	287500	258900	193100	278500	332400	534800	755200	970700	620900	464900
Aduana del Norte (1)..	.....	.....	.....	.....	.....	4000	100	1600	100	.....
Terrenos Valdíos	4500	7200	9100	8500	8700	10400	9400	9600	7700	12900
Venta Licores Extranj.	.....	.....	.....	.....	.....	.....	18400	55500	43300	22700
Exportación del Café..	79000	94300	17100	?	?	83200	166300	179400	162200	56900
Suma	890600	1020600	804600	847800	944300	1365300	1900000	2377500	2089500	1730300

NOTA: (1).—Sobre San Juan del Norte (Nicaragua) del Río San Juan y Sarapiquí hasta la casa de la Aduana pasando sobre el desfiladero del Desengaño hasta Alajuela.

La disminución de las entradas del tabaco, se explica por la libertad de introducción de tabaco picado la que estuvo prohibida hasta el año de 1871, pero el consumo general de tabaco con sólo esto aumentó. Me es desconocido porque faltan datos sobre exportación del café en los años de 1869 a 1870 y de 1870 a 1871: según he tenido noticia fué exigua. Las

entradas totales del Estado ascendieron en el año de 1866 a 1867 a 1.095,465 dólares, en el año de 1875 a 1876 a 2.396.156; la más alta entrada fué la del año de 1873 a 1874 que llegó a 2.812,584 dólares.

Estas entradas son ciertamente de designarse como altas y sólo explicables por la altura de exportación y de importación. La primera se explica por la riqueza del suelo y la diligencia de los habitantes: la última por las demandas de comodidad para la vida que los ciudadanos hacen y están autorizados para hacer. Los Estados Unidos de Venezuela, son un país igualmente fértil y rico, que tiene 1 ¾ millones de habitantes y según los datos del Dr. A. Ernest de Caracas no tienen más altas entradas que la pequeña Costa Rica con sus 180.000 habitantes. Para el año 1874 eran estimadas las rentas del Estado en 2.400,000 dólares. El número siguiente prueba de un modo decisivo cuán rápidamente crece la producción y con élla la riqueza de la población, y la altura de las entradas del Gobierno: la entrada general de los últimos cinco años comparada con la de los cinco precedentes monta a 6.489,754 (dólares) pesos. (4)

La baja entrada de la aduana de Puntarenas para el año de 1875 a 1876, se explica, en parte por la abolición de todo derecho de importación para maíz, frijoles y arroz. El Gobierno combatió y con esta humanitaria y sabia medida el progresivo encarecimiento de los víveres más necesarios. Para competir con los productos extranjeros tiene ahora el campesino que avenirse a vender su producto a precios más baratos. El Ministro de Hacienda informó al Congreso en Mayo de 1875 sobre la magnitud de la exportación y de la importación, de la manera siguiente: Hago seguir el pasaje de discurso del señor Ministro en traducción literal:

"Presento ahora a U.U. en números, los datos recibidos de la Oficina de Estadística, sobre la magnitud de la importación y exportación, es decir, sobre el comercio extranjero. Sobre el del interior del país no puedo ofrecerlos por falta de datos numéricos ciertos o aproximados. Todavía estamos haciendo ensayos en la vida práctica de la Nación, y queda mucho por hacer y por arreglar, para llegar al grado del progreso a que anhelamos con nuestros esfuerzos. La Estadística de un pueblo es el termómetro que mide su riqueza, civilización y progreso, y a pesar de esto ha sido descuidado un asunto de tal importancia. Por ello, no puedo presentar datos sobre el comercio interior y me limito al del exterior. "Importación 19.366.960 libras (a 460 gramos) valor de ellas 3.520,000 dólares; Exportación 32.648.980 libras, valor de ellas 4.259,333 dólares, 19 centavos. Valor de la exportación por el puerto de Puntarenas 3.959,333 dólares, 19 céntimos. Valor de la exportación por la costa Atlántica 300.000 dólares; igual a la suma total 4.259,333 dólares, 19 centavos."

"La exportación de la costa del Mar del Norte, es decir (el Océano Atlántico) consiste principalmente en carey, caucho, maderas, zarzaparrilla, vainilla, cueros, etc. En el año pasado subió la importación a 19.298.571 libras, su valor

---

(4) Casi no había diferencia entonces entre el dólar (peso fuerte) y el peso oro de Costa Rica. Hasta llegó a tener premio éste sobre aquél a veces.—N. del Traductor.

fué de 3.500,000 dólares. La diferencia entre un año y el otro es la siguiente: diferencia a favor de este año en libras, 68.389; diferencia a favor de este año en valor 20.000 dólares."

"La exportación del año 1873, alcanzó a la suma de 28.573.800 libras, con un valor de 29.331,181 dólares. La diferencia entre ambos años es a favor del año 1874 y sube a 4.075.180 libras, con un valor de 326.152 dólares."

"El fundamento de esta diferencia se explica fácilmente por la cosecha del café, el producto más importante de nuestra exportación, que monta por lo menos 100.00 quintales más que en el año pasado. Estos son los números que puedo presentar a Uds. en este ramo de la administración; pero puedo prometerles que van a tomarse medidas adecuadas para mejorar la oficina de estadística y ampliarla, para que lleve a efecto completamente su fin bienhechor."

Estos datos no necesitan ningún comentario: hacen valer a Costa Rica, como país muy rico. En todos los manuales de Geografía etc., he hallado demasiadamente bajos los datos sobre rentas derivadas de exportación. También el señor P. Lévy, en su excelente libro sobre Nicaragua (5) en la página 564, da como valor de exportación de Costa Risa en dólares 1.766,000, que por cabeza de la población (según Lévy 154.000 habitantes) corresponde a 8 dólares, 66 centavos. Estos datos son inexactos. Los del señor Ministro de Hacienda y los de la Oficina de Estadística de Costa Rica son correctos: cada comerciante al por mayor y cada dueño de hacienda puede confirmarlos. También despachadores europeos controlan e informan sobre exportación y la importación: no los empleados de aduanas solamente. El cuadro del señor Lévy para Costa Rica, debe por consiguiente, ser rectificado de la manera siguiente.

Costa Rica, millas cuadradas 21.000 (geográficamente 60=1 grado) 180.000 habitantes: monto de la exportación total 4.259,000 dólares; por cabeza 23 dólares y 60 centavos.

Ningún otro país de la América Española, ni la misma Cuba puede presentar estos números. Sólo las colonias francesa e inglesa, exportan más por cabeza de la población. Los precios indicados para artículos de exportación fueron pagados en Puntarenas. En la misma Europa tienen estos mismos artículos valor mucho más alto.

En la apertura del Congreso el 1º de Mayo de 1875, dijo el Presidente en su mensaje:

"Dios ha bendecido estos campos regados con el sudor del costarricense trabajador: la cosecha del café, como lo había anunciado fué considerable; fueron exportados 300.000 quintales, que vendidos en Europa a los buenos precios recibidos en unión con otros artículos de exportación de menor importancia, representan un producto de más de 6.000,000 de dólares (pesos en español.)"

Más tarde volveré a tratar del precio de cada uno de los productos; ahora me. ocuparé en las más importantes de las plantas que se cultivan,

---

(5) Notas geográficas y económicas sobre Nicaragua, por Pablo Lévy, París 1873. Hasta hoy publicadas sólo en lenguas española y francesa.

principiando por las más comunes. Comencemos con la planta más propagada cuyo cultivo da el menor trabajo, y que todavía hoy constituye uno de los principales alimentos de las clases más pobres; con el banano (*Musa paradisíaca y Sapientum*). La planta prospera tan pujante y tan rápidamente, exige tan poco trabajo, da tantos, tan sabrosos y nutritivos frutos, durante todo el año, que bastan pocos árboles para alimentar a una persona. Como los indios, alimentados por esta planta, contentos con esta comida, en sus modestas necesidades, sólo difícilmente se deciden a cultivar otras plantas cuyo cultivo requiere más trabajo, intentaron los españoles al principio de este siglo prohibir el cultivo del banano para obligar a los indios a trabajar.

A fin de obtener un terreno inculto adecuado para la siembra de banano o maíz se derriban los árboles que lo ocupan al fin de la estación lluviosa y después se queman al fin de la estación seca. Ordinariamente no basta un año para destruir la vegetación extraordinariamente frondosa y conseguir espacio suficiente para la siembra. De los troncos que quedan en pie se desarrollan retoños; he visto a menudo tallos de árboles de los que una mitad estaba destruída por el fuego y enteramente carbonizada y sin embargo el otro lado tenía retoños altos ricamente cubiertos de hojas que se habían desarrollado en un año. En el siguiente bay que quitar con el machete el tallar y el matorral hasta donde es posible, y quemar de nuevo sobre el terreno así conseguido entre los troncos que quedan de los árboles gigantescos de la selva, más o menos destruídos o carbonizados, pueden ser entonces plantados plátanos—así son llamados aquí los bananos—o maíz. La ceniza no es recogida aquí en ningún lugar para utilizar la potasa; la dejan en el lugar donde se forma y sirve para el abono del suelo.

Particularmente difíciles de destruir, porque a su madera aún seca, sólo con la mayor dificultad se le puede pegar fuego, son los troncos de las cedrelas (Cedrela Odorata L. y C. montana Krst) aquí llamada madera de cedro, que no debe confundirse con el Cedro (Cedrus Libanótica Lk) que no se produce aquí, como en general ninguna conífera silvestre. En general ninguna he encontrado en Costa Rica.

Cuando el terreno para cultivar o ya cultivado, se encuentra en la próximidad de caminos por donde transitan carretas, es a mucho más alto precio vendida la madera del cedro: ese precio sube con el transporte. En la selva virgen de Angostura, no tiene ningún valor la madera. En el Naranjo, cerca de dos millas al Este de Cartago, se encuentra un aserradero impulsado por fuerza de agua y servido por chinos. Aquí son comprados los troncos de árboles en la próxima vecindad por baratos, a precios irrisorios. El árbol derribado que suministra una media docena de tablas fuertes, cuesta según la lejanía del aserradero a la plaza no más de 2 a 6 reales (de 1 a 3 Rmk. marcos reales.)

Pero ya el transporte de seis tablas delgadas o dos gruesas desde el aserradero a Cartago, costaba 20 reales (2 pesos, 50 cts. "10 Rmk") porque dos robustos bueyes no podrían arrastralas por el horroroso camino.

El más hermoso nogal de los bosques de la pendiente del Océano

Atlántico tiene que ser quemado, pues carece de valor por la falta de caminos.

Después de esos preparativos comienza el cultivo, poco antes del principio de la estación lluviosa en Abril o también en Agosto, cuando generalmente reina una, así llamada pequeña primavera (veranillo) poniendo dentro de la tierra retoños, es decir; trozos del tallo subtterráneo con hojas de abajo en cuyas axilas se hallan yemas capaces de desarrollarse. En un tiempo increíblemente rápido se desarrollan estos botones; el tallo subterránec extiende numerosas raíces fibrosas y se desarrollan hacia arriba las gigantescas hojas de hermoso color verdemar, de nervadura maravillosamente regular paralela. Un verdadero tallo sobre la tierra, como se sabe no lo tiene. La axila con las yemas o renuevos capaces de desarrollo, están debajo del suelo; a la parte superior le falta también la corteza y la ramificación. Consta solamente de filodos y de hojas ya caídas de los restos de éstos. Muchos vástagos se desarrollan de cada uno de los pedazos de tallo metidos en la tierra y todo el trabajo del sembrador consiste ahora en quitar todos los retoños menos uno, el más fuerte. El tronco subterráneo tiene, como se sabe, la forma de una cebolla gigantesca con extremidad alargada.

En 5 ó 6 meses se desarrolla la gigantesca inflorescencia notable por la gran cantidad de sus flores y frutos. Como sabemos están en las axilas los gigantescos invólucros de brácteas de estas inflorescencias, las yemas que más tarde darán las flores en dos hileras, en gran número en la axila de cada bráctea. Esto ha sido observado sólo en el género Musa. Es imposible decir cuáles son las yemas principales y cuáles las adventicias: siempre he encontrado todos los retoños de un gran grupo uniformemente desarrollados. Si los bananos han de ser comidos crudos se dejan en el árbol hasta que se pongan amarillos o rojos, los remaduros marcados con manchas negras de fermentación pútrida, tienen el más buen sabor; pero si han de ser asados—en esta forma no faltan ningún día en ninguna mesa en Costa Rica—se cogen los enormen racimos verdes y se llevan a vender. El precio de los medio maduros es de 20 á 25 céntimos por cada racimo de la fructificación; los maduros cuestan hasta 40 céntimos. Seguramente el valor del banano como alimento, lo mismo que el enorme rendimiento del mismo, han sido frecuentemente exagerados. Por sí sólo no es el banano ningún alimento, no puede ser comparado ni hacer competencia al trigo, al maíz o a las papas, como valor e importancia nutritivos. Para el europeo, el comerlo, particularmente en las horas de la tarde es aun peligroso Tanto en Panamá, como en San José de Costa Rica, en Angostura y Guatemala, cuando yo comí bananos en las últimas horas de la tarde, sentí siempre sueño intranquilo, ligeros accesos de fiebre y a menudo, diarreas violentas. Es, por consiguiente, absurdo sostener que una persona puede vivir largo tiempo con sólo esta fruta.

También el dato de Lévy, quien calcula de 25 a 30 plátanos en cada racimo es decididamente muy bajo, inferiorísimo a la realidad. Como mínimum, he visto 50 frutas perfectamente desarrolladas en cada racimo, a menudo ciento y más.

Una vez ya plantado no necesita el cultivo del banano ningún trabajo ulterior, sino el de cortar el vástago con los frutos maduros, separar los racimos y quitar las yemas o renuevos más débiles de las cepas del mismo tallo subterráneo. La descripción de los señores Wagner y Scherzer es absolutamente incomprensible; dice así: "Un tallo produce en el segundo año 4 ó 5 racimos, cada uno con 50 ó 60 frutas y reproduce esta fecundidad tres o cuatro veces en el año". Cada vástago produce, sólo un racimo; por lo menos yo nunca he observado irregularidades con ramificaciones y formación de varios racimos. El tallo subterráneo produce innumerables retoños; pero cada vástago necesita para su desarrollo un año entero! "Aunque también las hojas inferiores del verdadero tallo subterráneo lo mismo que los de arriba de la inflorescencia tienen numerosas yemas en las axilas de la hoja, me es ésto desconocido y no me parece verosímil el que algún dueño de plantación quisiera permitir para tales ensayos desenterrar un árbol, destruirlo. Pero yo nunca estuve presente en la siembra de una plantación. Siempre aparecen de 4 a 10 renuevos estrechamente apretados casi a la vez y si el terreno es muy fértil se dejan dos y se quitan los demás. Mientras que estos dos, o como de ordinario, uno solo de los vástagos se desarrolla, siguen siempre nuevos de los que se dejan crecer algunos y así de un tallo subterráneo salen racimos en diversas estaciones del año.

Nunca, como es sabido se forman semillas en la fruta del plátano. La mayor parte de las veces es cultivada la Musa Paradisíaca, en distintas variedades: diversas en color tamaño, forma y gusto de la fruta. Musa sapientum, cuyos frutos son generalmente más pequeños, viene al mercado con nombres diferentes según el sabor de la fruta. Estas especies del género Musa, no se producen aquí silvestres, proceden de Asia, fueron introducidas aquí por los españoles y sólo rara vez se hallan silvestres en las haciendas abandonadas y en las aldeas. El producto de estas matas es exíguo: un tallo tiene entonces que alimentar toda la cría de vástagos—más de una docena—se hallan juntos, apretados. Los que aquí se presentan, llamados plátanos silvestres pertenecen al género Heliconia humilis, de 3 a 6 pies de altura.

Pasemos ahora al cultivo del segundo alimento en importancia: el maíz. La florescencia de esta planta es, como sabemos, monoica, es decir; la parte superior de la planta soporta la gran pirámide formada por las numerosas espigas de la floración masculina y en las axilas de las hojas envueltas en una forma particular de estuche se encuentran los brotes de las espigas de la floración femenina. Esta forma peculiar de la inflorescencia femenina y de la fructificación le parecerá ciertamente ya a más de un botanista como una anormalidad, una deformación formada y mantenida por el cultivo. Aquí tuve oportunidad de ver frecuentemente formas de panojas o mazorcas maravillosamente contorsionadas y de figuras irregulares. Particularmente las formas de las de granos rojos a menudo no dejaban ver la ordenación regular de las hileras de granos o toda la masa de ellos estaba pegada a la mazorca en espirales. También ví panojas que en su mayor parte estaban despojadas de granos, sin huellas de estigma o cicatrices, señales de haber tenido antes

granos o yemas. Como el maíz proviene según unos autores, de Sur América y según otros de México, la forma primitiva sólo en esos países puede buscarse y ser hallada. Nunca he visto crecer ejemplares silvestres. La diferente coloración de los granos en una misma mazorca o espiga del maíz es explicable por la trasmisión del polen de otras variedades que aquí se siembran mezcladamente. En cuanto a las monstruosidades son éstas parecidas a las que se observan en Europa. A menudo se divide la mazorca en la mitad de la altura en tres partes iguales o de la base arriba en dos o varias masas, sólo en parte cubiertas de granos.

Como el maíz crece en breve tiempo lo mismo que el banano, se hace lugar y supera a la maleza que cunde. Así él es primeramente sembrado en terreno preparado para hacerlo arable, después de haberlo despojado de su selva virgen como se ha descrito antes. Esta operación es sencilla sobremanera. Ceñido con una tela, donde está el maíz, lo mismo que en la siembra del centeno, etc., llevando en la mano izquierda un bastón guarnecido de hierro, camina el trabajador en línea recta y en distancias de 2 pasos sobre el terreno preparado; hace a cada paso un hueco de unas dos pulgadas de profundidad, deposita con la mano derecha 2 granos dentro del hoyuelo, pisa la abertura del suelo con el pie y repite la operación a cada paso. El mejor tiempo para la siembra es el mes de Abril, poco antes del principio de la estación lluviosa. Después de pocos días germinan las simientes. Si hay trabajadores resulta provechoso para las jóvenes plantas naturalmente, pues la maleza que crece rápidamente muy tupida será arrancada dos veces; esta operación es necesaria una vez. La fertilidad del suelo es tan grande en Costa Rica, que hay suficiente sustancia alimenticia en el suelo para el maíz y para las malezas que crecen entre las matas particularmente en terreno virgen; pero el espeso follaje de plantas en su mayor parte compuestas del grupo de los Helenios y Heliantáceas, priva a las matas jóvenes del maíz, de la luz del sol de la que tanto necesitan en la gran fertilidad y humedad del suelo para un próspero desarrollo y nutrición. La planta crece con enorme rapidez, después de 6 a 8 semanas, la floración femenina se ha desarrollado ya tanto que ellos con las brácteas y los invólucros juntos pueden ser tomados como alimento. Más tarde cuando los granos están medio maduros, machacados, aplastados y mezclados con leche y azúcar son un manjar sabroso y nutritivo. Tres meses después de la siembra se puede pasar a la cosecha, o sea la recolección del maíz, cuando los granos están completamente maduros. Las mazorcas se arrancan de la mata, con las hojas que las envuelven y se guardan así. Se conservan largo tiempo, aún con todo y la humedad del clima, en un lugar ventilado: lo que no sucede así, en el caso de estar separados los granos de la panoja (olote). Entonces se secan fácilmente adquiriendo la dureza de la piedra o principian a germinar o se cubren de moho (eurotio), están expuestos también a los ataques de los insectos particularmente de uno pequeño moreno, curculio (gorgojo). Se utiliza el tiempo más seco en Agosto, genralmente para una segunda siembra, después de haber quitado antes con el machete o destruído por medio del fuego los tallos de la primera cosecha. La segunda se verifica

en noviembre. Si el terreno es ópimo y éste es el caso, las más de las veces, entonces se sembrará por tercera vez, a fin de obtener forraje para el ganado. Las últimas lluvias de Noviembre y aguaceros aislados de Diciembre, bastan para desarrollar la caña o tallo del maíz a una altura de 2 a 3 pies, el cual, o verde o seco en la estación de sequedad de los primeros meses del año es de gran valor como muy sabroso pasto. Se obtienen pues en Costa Rica, en un año dos cosechas de granos y una de forraje verde o heno de de una manera extremadamente sencilla y con ¡poco trabajo. Así por lo menos, sucede en una gran parte de la antiplanicie de San José, y en los campos de San Mateo y Atenas. El maíz prospera aquí muy bien; pero también soporta el calor de Puntarenas y la frialdad relativa de las faldas del volcán Irazú en Cartago. En la elevada meseta de Cartago, sobre el terreno donde la capa de tierra (lodo arcilloso mezclado con humus) que cubre la masa de piedra volcánica sólo es muy delgada y por ésto no se puede allí cultivar el café, la caña de azúcar y el banano quedan excluídos por la altura del sitio, y se obtiene sólo una cosecha de maíz en el año, y son quemados en el campo los tallos y las hojas. Para alimento del ganado son ellos demasiado duros y sin jugo. Se cultiva también durante todo el año, en ciertos lugares el maíz sembrándolo muy cerca, unas matas de las otras para obtener pasto verde. Antes que se desarrollen las flores masculinas se cortan los tallos. Ciertos terrenos de Cartago son sembrados regularmente de maíz todos los años; por desgracia no se cambia siempre la simiente. La única operación, que quita mucho tiempo, pero que es muy necesaria es la desyerba, que se efectúa unos días después de haber depositado la semilla en el suelo. Después de haber quitado los tallos de la tercera cosecha con ayuda del machete que sirve aquí para todos los trabajos, se ensaya de nuevo el destruir el resto del matorral, los troncos de árboles todavía vivos y los arbustos que se han avecinado todo, por medio del fuego. Generalmente se avanza al principio de la estación lluviosa a utilizar estos terrenos para el cultivo de la planta a que debe Costa Rica su riqueza, su gran artículo de comercio; esto es, el café.

La labranza en general, puede ser considerada en Costa Rica como muy buena, muy adelantada e *intensiva,* por lo menos en comparación con la de las otras Repúblicas de Centro América. Como la pequeña población de Costa Rica se ocupa casi exclusivamente en la agricultura, y esta población es muy trabajadora, tiene el país a su disposición más fuerzas para el trabajo que, por ejemplo la tan fértil como ella y mucho más poblada Nicaragua. Los habitantes de Nicaragua son perezosos, tienen demasiado modestas exigencias para su vida y se contentan, en su mayor parte, con la ganancia necesaria para la subsistencia. En Nicaragua se cultiva maíz, durante muchos años en el mismo terreno, y por esto resultan las cosechas naturalmente cada vez más pequeñas; esta consecuencia todavía se agrava más porque se emplean en su mayor parte para la siembra los granos más pequeños, que no parecen buenos para utilizarlos como alimento, y ordinariamente son sembrados en el mismo ¡pedazo de terreno de donde proceden.

De ambos errores se ha salido casi completamente en Costa Rica. Aunque las narraciones de los enormes rendimientos de los campos de maíz pueden frecuentemente ser exagerados, hay que considerar como un resultado ciertamente muy favorable, sin embargo, el de 200 y hasta 300 veces más en la primera cosecha y casi 150 veces más como producto el de la segunda, en Costa Rica. Terrenos que por varios años son siempre sembrados de maíz no dan naturalmente tan pingüe ganancia. Se cosecha allí sólo una vez el maíz para hacer subir el producto y se emplea la segunda cosecha para alimento del ganado.

El maíz se exporta tan pocas veces como el banano, aún más, se importa de Nicaragua en cantidades no insignificantes, pues el maíz es un alimento principal de hombres y animales. En los terribles caminos de las partes del Norte y del Este de Costa Rica—en la del Sur, del lado del Océano, no hay, en general ningún camino—las mulas que la recorren sólo adquieren y conservan las fuerzas necesarias para tan largos viajes si son alimentadas por lo menos una vez al día con maíz.

La tortilla hecha con granos de maíz molido, es una torta plana cocida y asada, hace las veces de pan para la inmensa mayoría de la población de Costa Rica. El sabor de la tortilla no es agradable para el europeo; sólo pocos europeos he visto que aún viviendo largo tiempo en el país, se hayan habituado a ella.

El separar los granos de la panoja (olote) se hace por desgracia todavía, las más de las veces con la mano, frotando dos panojas (una sin granos), la una con la otra en dirección opuesta. Este es un trabajo pesado y que quita mucho tiempo. En las grandes haciendas hay ya máquinas que sirven para desgranar, pero su empleo debería estar mucho más extendido. El desgranar el maíz y la preparación de las tortillas ocupan a las dueñas de casa de las clases sociales más pobres durante una gran parte del día. Este tiempo podía ser aprovechado más útilmente por el establecmiento de tortillerías en cada ciudad y en cada aldea y ganar otras tantas fuerzas para el trabajo.

Este es un asunto muy importante por cierto dados los altos salarios. Un sirviente en la ciudad recibe, fuera de habitación y alimento de 15 a 20 dólares por mes; si trabaja en caminos o haciendas lejos de la ciudad donde vive, recibe igualmente alojamiento, comida, medicinas libres de costo y de 17 a 25 dólares, más aún, en las plantaciones de cocos del insalubre valle de Matina, 30 dólares por mes. Un hombre que vive en San José o en otras ciudades nunca trabaja en la vecindad de su casa por menos de 1 dólar por día. Estos precios colosales son pagados y exigidos en Costa Rica, desde hace sólo poco tiempo y están en relación con el encarecimiento general de todos los víveres. Especialmente desde la construcción del ferrocarril (hace 4 ó 5 años) que corre hoy sólo entre Alajuela y Cartago y de Limón en la Costa del Océano Atlántico, hasta Matina. Y por las grandes sumas que esta empresa ha traído al país, se han aumentado las necesidades de las habitantes y por consiguiente, aumentados los precios.

Maíz y bananos (plátanos) son traídos los sábados en enormes cantidades a San José, la capital, y la mayor parte vendidos, salvo un pequeño residuo.

El pan de maíz debe ser considerado como un alimento nocivo para la salud, por ser de difícil digestión. Es deplorable que aquí los trabajadores viven casi exclusivamente de frijoles negros y maíz. La carne se come poco. Según M. Wagner y Scherzer, sube el consumo de la carne en Costa Rica por cabeza a 15 libras en el año, en Londres a 170, en Alemania a 100. Este dato de 15 libras hay que considerarlo hoy como demasiado bajo; pues el pueblo también se ha hecho mucho más rico particularmente en los últimos 20 años y ha aumentado sus pretensiones al bienestar y hasta al lujo (seine Ansprüche). Según M. Wagner t C. Scherzer, si se siembra en una manzana (= 2 acres=10.000 varas cuadradas) una cajuela (cerca de 25 libras) de maíz, da de 250 a 300 cajuelas (casi de 6.000 a 7.500 libras) de cosecha. Estos viajeros hablan igualmente de tres cosechas en las regiones más cálidas. Las mazorcas tienen, la mayor parte de ellas, de 200 a 400 granos. El señor Barón A. von Bülow pretende haber observado mazorcas con 700 y más granos. Si el terreno utilizado para el cultivo del maíz es menos fértil o está situado a gran altura, después de haberlo cultivado durante dos años, se le deja descansar un año largo, cubierto de plantas silvestres, que se queman toalmente antes de la nueva siembra.

Nunca he oído hablar de insectos nocivos para los cultivos de los bananos, o del maíz, ni jamás los he visto. Si existen es tan insignificante el daño que causan que no llama la atención. Por lo general son raros los insectos, prescindiendo de mosquitos, pulgas, niguas o sabandijas similares en la altiplanicie, como en el terreno cultivado y esto en especial vale para los coleópteros (escarabajos). No padece el banano a causa de hongos y tampoco por otras plantas parasitarias. El rápido y fuerte desarrollo en el corto lapso de la vida de los retoños, impide su aparición. El hongo (Maisbrand) tizón o carbón del maíz (Ustilago Mayidis Tul, o una especie parecida?), la he observado raras veces en consulta, pero he experimentado que en terreno árido, donde las plantas crecen más lentamente, es más frecuente y particularmente en años de mucha humedad, se hace notar.

La mayor parte de las veces, se trae al mercado el maíz de granos amarillo, amarillos blancos o blancos. Las variedades de granos rojos morados y hasta negruzcos, son poco estimados por ser granos más pequeños.

La mayor parte de las mazorcas son de 5 a 7 pulgadas de largo, tienen de 12 a 16 hileras de granos y son reducidas en volumen hacia una extremidad. La forma de los granos es muy característica y diferente de los de las variedades europeas. Medidos con la punta de la parte basal, tienen de 10 a 13 milímetros de largo, en la base de 5 a 6 en la parte de adelante, de 8 a 12 milímetros de ancho y de 4 a 6 milímetros de altura. Son enteramente aplastados, a menudo provistos de borde filoso, la forma de la parte aplastada se parece a la de un huevo que ha sido apretado profundamente en una masa blanda. A menudo alcanza este ahuecamiento o estría, hasta la parte de adelante. La superficie delantera es abovedada y tiene en los más de los casos otra

coloración. En las formas córneas (duras y lustrosas) traslúcidas, diáfanas, en su color, de un blanco puro no transparente; las formas amarillas, en su mayor parte, son de color más oscuro que en las restantes partes del grano. La parte basal está insertada en la mazorca, por una punta más larga y fuerte que sólo con dificultad puede separarse. La mayoría de los granos superiores de la mazorca, tienen forma más redondeada, semejante a las de las variedades europeas, lo mismo que los de las variedades moradas.

Los nombres que dan los naturales a estas diversas formas son diferentes en cada provincia de la América Española, por lo que no tienen valor. Por desgracia sólo éstos son generalmente citados, en vez de dar la descripción del fruto. La parte delantera de los granos es en la mayor parte de éstos, abovedada, no achatada, o adelgazada hacia una extremidad. La mayor semejanza del maíz costarricense es la que éste tiene con ciertas especies de Pensilvania. (*)

Estación naval alemana en Costa Rica

1883

Por el Dr. H. Polakowsky

Traducción directa del alemán por el Prof. Don José Dávila S.

I

El descubrimiento de la gran península de Yucatán, por Hernández de Córdoba, en el año 1517, sirvió para el descubrimiento de México y la conquista y exploración de este país y de Centroamérica. Así se cumplió la profecía del infortunado Colón, quien en los últimos días de su vida deploraba tan amargamente el no haberle sido concedido recorrer y examinar los mares del Oeste de Cuba donde debía haber ricos países.

Estos "ricos países", Colombia, las cinco Repúblicas de Centroamérica (1), y México todavía hoy no son casi del todo explotados. Hasta hoy fué principalmente su situación geográfica lo que excitó el interés de los estadistas europeos. Por la posesión de Centroamérica luchó primero Inglaterra con España, hoy con Norteamérica. Es interesante que también Alemania, poco tiempo después de haber comenzado a reforzar la Confederación de la Alemania del Norte, hizo

---

(*) Nº 53 der dritten Folge. Februar 1877. Des ganzen Reihe Nº 245. WESTERMANN'S, illustrirte deutsche.—MONATS-HEFTE für das gesammte geistige Leben der Gegenwart.—BRAUNSCHWEIG.—Druck und Verkag von George Westaermann,, Preiss 1 Mk. Vierteljahrlich 3 Mk.

Nº 53 de la 3ª serie. Febrero 1877. De toda la colección Nº 245.—Cuadernos mensuales ilustrados de Westermann.—Para toda vida espiritual de la actualidad.—Imprenta y casa editora de George Westermann.

Nota (1). Véase, Ausland 1876. Nos. 30, 31, 37, 38, 45, 46, 48, hasta 52.