REPUBLICA DE PANAMA

EL AGRICULTOR

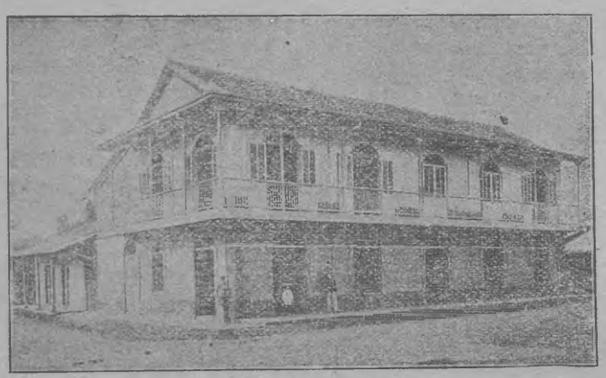
"La probidad del ciudadano es el alma del Estado libre"

"A free State exists only in the virtue of the citizen."

....COMERCIO. AGRICULTURA. CIENCIAS. ARTES.....

Editor: **Antonio José Martínez.** — Administrador: **F. Flórez M.**

Año II. — *David, Marzo 1º de 1912.* — *Número 17.*



ALMACEN 'NUEVO MUNDO'

S. JURADO.

COMERCIANTE. — COMISIONISTA.

Ventas al por mayor y al detal, de mercaderías acabadas de llegar.

PRECIOS MODICOS.

Se compran PERLAS.

David, (República de Panamá.)

Farmacia Central

ESTABLECIDA EN 1900

DOCTOR RODOLFO ROS.

En este acreditado establecimiento hay siempre un constante y renovado surtido de especialidades FRANCESAS, INGLESAS y AMERICANAS, Drogas, Productos químicos, Perfumería y Objetos de escritorio, Barnices, Pinturas, &., &.

Especial cuidado en el despacho de RECETAS.

Doctor M. González Revilla

de la Facultad de Medicina de París

INCORPORADO al PROTOMEDICATO de la República

CONSULTAS DIARIAS DE 9 á 12
MARTES Y SABADOS GRATIS PARA LOS POBRES

CONSULTORIO:—*CALLE* REAL

BOTICA "LA UNION"

"EL SOL"

FABRICA DE JABONES

COMPRA Y VENTA
DE
PRODUCTOS NACIONALES

Agencia y Comisión
PLAZA de BOLIVAR

Cable: Jurado. David.
Código. SAMPER. 2d. Ed.

C. Quelquejeu & Co.

Comerciantes—Comisionistas.

Importadores de
MADERAS
y toda clase de
Materiales de Construcción.

Gran surtido de Vinos, Licores y Conservas.

Mercancías en General.

PRONTITUD Y ESMERO

en el despacho de órdenes para el interior de la República y Zona del Canal.

Apartado 43—Teléfono 55 y 150.

Panamá. (R. de Panamá.)

HOTEL ISTMO

El mejor de la ciudad. Cuartos hermosos y ventilados.

AGRADABLE MESA.

Servicio Esmerado.

CONFORTABLE AND VENTILATED ROOMS

EXQUISITE TABLE

—Moderate prices.—

The Ferst Hotel for Tourists.

Frente al Parque Principal.

David. República de Panama.

CASA DE HUESPEDES. Boarding House. Esmerada atención. Buena mesa. Virginia v. de Ramírez. David, República de Panamá.

"HOTEL DE LINO."

BOQUETE.

—Bl. 1.50 por día.—

Propietatio. H. J. WATSON.

ALEJANDRO GUERRA

COMERCIANTE

Bugaba. Provincia de Chiriquí.
República de Panama.

FILOMENA DE BAYO

PROFESORA DE PIANO.

Ofrece sus servicios profecionales al público.

Da clases en su casa y á domicilio. Precios módicos.

IMP. 'EL PORVENIR'

ESTABLECIDA EN 1909.—Calle Real, David. [R. de Panamá]

Contando ésta Imprenta con materiales completamente nuevos y de las mejores Fábricas de Estados Unidos puede deespachar á la mayor brevedad cualquier trabajo, tales como

Recibos, Facturas,

Invitaciones para Funerales,

Tarjetas, Programas y Timbres,

Ordenes de Pago,

Hojas sueltas,

© BIBLIOTECA NACIONAL ERNESTO J. CASTILLERO R.

El Agricultor

Organo de los trabajadores

CIRCULACION GRATIS

CONDICIONES:

SE PUBLICA EL DIA 1º DE CADA MES

Los originales no se devuelven.

La colaboración será solicitada.

—TARIFAS:—

Avisos permanentes: precio convencional.

Comunicados y Remitidos: cuatro Balboas por columna.

Los pagos se harán anticipadamente.

Toda la correspondencia debe dirigirse á EL AGRICULTOR.

Apartado de Correo Nº 20. David. República de Panamá.

Cultivo del Cacao

Por ULPIANO B. SENCIAL

Instructor Práctico de Agricultura en la Escuela Nacional de Agricultura y Veterinaria de Méjico.

PARTE II.

El primer beneficio, ó sea extraer las habas de la mazorca, se hace en los mismos cacaotales para que queden allí depositadas las cortezas ó cáscaras de las que se harán grandes montones, proporcionando con ellas un magnífico abono cuando llegue la descomposición. Luego se acarrean las habas á los depósitos especiales, ya sea á granel, en carretas ó mulas, dentro de zurrones de cuero crudo. En estos depósitos permanecerán por 24 horas, tiempo suficiente para obtener una ligera fermentación ó descomposición de la pulpa ó carnosidad adherida, para que se facilite la separación de las habas.

Pasa después á los patios donde se efectúa la separación de las h bas. En éstos, que son por lo regular tendidos de guadúa ó madera, se hace el trabajo de la separación de los granos con las manos ó con los pies, pues cualquier instrumento lastimaría el grano. De los patios pasa á los secadores que son tendidos de madera, á manera de grandes gavetas montadas sobre rieles y que se pueden internar con facilidad en cobertizos adjuntos durante la noche y en caso de lluvia, porque la humedad hace desmerecer la clase del cacao.

En algunas partes lavan el cacao para extraerle la carnosidad ó pulpa que tiene adherida; en otras lo someten á fermentación, depositándolo en barriles por algunos días y después lo exponen al sol, pero no recomendamos esos procedimientos, porque no dan resultado prácticos y la calidad del cacao no es ventajosa, de tal modo que es preferible la primera operación, porque el cacao beneficiado de esta manera obtiene mejores precios en el comercio.

Expuesto el cacao al sol en los patios ó secadores portátiles que hemos descrito, da su punto, si la estación es seca, á los cinco ó seis días, y se conoce cuando las habas ó almendras toman un color rojo oscuro y su pergamino se tuesta de tal manera que al comprimirlo con los dedos se quiebra como cáscara de huevo ó café en pergamino en su punto.

En la cosecha suele presentarse un cacao negro, color que procede de haber pasado de su madurez, unas veces, y otras por estar tierno, como sucede también al café, el cual debe separarse en los patios, porque éste hace desmerecer la clase buena en los mercados.

Debido á las condiciones desventajosas de las tierras húmedas y climas calientes donde se cultiva el cacao, está expuesto á sufrir enfermedades y plagas de insectos que abundan en aquellas zonas.

Hay una enfermedad, la más terrible del cacao, que llaman "mancha," y que desgraciadamente no ha sido estudiada como es debido, pero sí se sabe que procede de un hongo microscópico, y que se manifiesta en una mancha negra y á veces roja que corroe circularmente la corteza del árbol, ocasionando irremisiblemente su muerte. El único remedio que se ha hallado, aplicándolo cuando se nota la enfermedad, es el encalado enérgico y en seguida cubrir la parte curada con una masa de cal.

En Cuba, el principal enemigo del cacao es la "Babosa" (Limaza), moluscos gasterópodos, familia Pulmo Branquios, que se nutren de las hojas y brotes tiernos. Estos moluscos son comida predilecta de los pavos y gallinas, y por ésto es muy recomendable para su destrucción la crianza de estas aves en los Cacaotales.

Ataca también el fruto un gusanito blanco que en el Ecuador designan con el nombre de "Marucha" y en Cuba "VIVIJAHUA," que penetra en la mazorca picándola, y se alimenta también de los tallos. Este se elimina con sahumerios ó fumigaciones de ácido sulfuroso en combinación con hojarasca y venas de tabaco que se aplican con fumigadoras, ó en su defecto, poniendo fuego á estos elementos en distintos puntos de los Cacaotales, teniendo la precaución de no ocasionar incendios.

El "Comején" que forma sus nidos en el tronco de los árboles en forma de protuberancias terrosas, y que se destruye perforándolas con una varita fuerte ó baqueta de escopeta é inyectando luego un poco de arsénico en polvo.

La hormiga, que se destierra regando sus caminaderos, y muy especialmente alrededor del árbol, sublimado corrosivo al cinco por ciento, con un poco de melaza. También se destruyen con ácido sulfúrico ó con sulfuro de carbono. Algunos prácticos recomiendan como muy eficaz, excavar la entrada de los hormigueros y arrojar en su interior agua hirviendo y también el mosto ó residuo de los licores destilados.

La siguiente receta nos ha dado resultados tan satisfactorios como prácticos: Se hierven 30 gramos de arroz y cuando esté frío se le mezclan 7 gramos de arsénico; así mezclado se riega por los caminaderos de las hormigas y particularmente cerca de la boca del hormiguero. Las hormigas cargan con el grano de arroz y el envenenamiento producido por el arsénico, resulta general, pero para aplicar esta receta, no deben asistir animales domésticos, á los cuales haría el mismo daño por su condición venenosa.

Las plantas parásitas que suelen arraigarse en los troncos y horquetas de los árboles de cacao, lo perjudican mucho, y en las épocas de limpia hay que advertir á los mosos de la obligación de destruirlas.

En los lugares donde abundan las ardillas, monos; carpinteros, loros, etc., deben cazarse y con tal fin se ofrece á los mozos un tanto por cabeza de animal, para que tomen interés de destruirlos.

El Maíz

Lejos de las tempestades sociales; al abrigo de los embates de la ola devastadora de las ambiciones humanas; perdida entre las sinuosidades de las montañas y en las profundidades de los solitarios y hermosos valles de nuestro istmeño suelo; tranquila y dichosa pasa su vida, entre el trabajo y el honesto placer, una parte de nuestros hermanos: los campesinos.

El cielo de nuestro país, el aura de las montañas, el alimento que, generosa, la naturaleza les brinda, bastan para hacerlos felices. Aman el terruño donde nacieron, la naturaleza que les rodea, y existe entre ésta y ellos una asociación, una especie de fraternidad que puede observarse en el mutuo apoyo que se prestan.

Ahora, entrando en el desarrollo de mi tema, se me ocurre preguntar: ¿No es el maíz la más pródiga y desinteresada de las hermanas del campesino?

Seguramente.

Crece esta planta en nuestros campos, desarrollándose lozana y rápidamente sin dar á su cultivador fatigas ni desvelos; y después de una juventud de exhuberante belleza, deja al morir preciosos granos del color del oro, que el labriego trasforma ya en la famosa chicha, bebida predilecta de los hijos del suelo panameño, que la diligente campesina ofrece á sus invitados en las campestres danzas y banquetes que tienen lugar bajo un cielo cuajado de diamantes, sobre verde alfombra de hierbas, al son del tambor, las alegres tonadas de las graciosas bailarinas y el sublime y gracioso himno de la naturaleza que canta....ó bien en los manjares tales como las doradas tortillas, bollos, arepas, el tradicional chicheme y otros que la rústica familia toma apetitosamente cuando, al expirar el día, regresa de sus faenas en los bosques.

El maíz no solo sirve de alimento; dá también un excelente material para fabricar colchones y tejidos, y el extracto de las barbas es un jugo medicinal con que el campesino alivia sus dolencias. Por último cuando aún es tierno, el tallo y las flores constituyen un sustento excelente para varios animales, tales como el caballo, la vaca, la cabra, etc.

Sus cualidades alimenticias son por todos conocidas y aquí, como en muchos otros países americanos, constituye la base de la alimentación de la mayoría del pueblo. Antes he mencionado los distintos modos de preparar su fécula.

Hay diversas opiniones sobre la tierra nativa del maíz: unos afirman que es originario del suelo asiático y aún en Italia se le llama *grano turco*. En algunos pueblos de España se le da el nombre de *trigo sarraceno*; pero más probabilidades hay de que sea del americano, porque así parecen comprobarlo los monumentos históricos, tales como mazorcas de oro halladas en el Perú y hojas y plantas del mismo metal con que en el antiguo Méjico los aztecas ofrendaban á la diosa de la agricultura.

Además, cuando por primera vez los hijos de Castilla sentaron su profana planta sobre el suelo de la vírgen América, yá sus sencillos habitantes lo usaban desde remotas épocas; y el nombre específico, *maíz*, fué tomado por Goetner y Decandolle de la palabra con que los naturales de Haití designaban la planta en 1482.

Se distingue de sus congéneres por la esbeltez y flexibilidad de su tallo. Alcanza hasta cuatro metros de altura, las hojas son largas, lanceoladas y de nervadura paralela. Las flores se agrupan en inflorescencia en panoja, colocadas en la parte superior las masculinas, en tanto que las femeninas son auxiliares; las anteriores están formadas por dos glúmulas y tres estambres; las femeninas tienen los mismos órganos que las anteriormente descritas; pero más pequeñas y con excepción de los estambres que están en éstas reemplazados por el pistilo de estigma muy largo, y fuera de la envoltura de hojas ó capullo que proteje el ovario y el estilo. Ambas flores son doradas y se levantan gallardamente sobre los pedúnculos, contribuyendo á hermosear la planta. El fruto es un cariopce cuya reunión contribuye la mazorca, como se le llama generalmente.

Su constitución débil y delicada la hace estar amenazada á cada paso; pero la naturaleza, siempre providente, le ha dado medios para defenderse de los peligros que la acosan. Así, para no ser arrancada por el viento ni por roces extraños, posee numerosas y largas raicillas con que se adhiere fuertemente al suelo; el tallo alto y por consiguiente expuesto á las inclemencias del tiempo, puesto que se desarrolla en terrenos despoblados, está dotado de gran flexibilidad que le permite inclinarse del lado del viento; además tiene de trecho en trecho tabíques leñosos que le dan consistencia. Sus hojas largas y débiles se envuelven al tallo antes de extenderse en el espacio, de modo que el viento no puede desgarrarlas; la gran extensión del limbo de las hojas permite la evaporación del exceso de agua. En la colocación de las flores se nota la sabia disposición de la naturaleza, pues está adaptada á la polinización indirecta.

Crece en todos los lugares del Istmo, constituyendo una de las principales riquezas del país, por darse en abundancia y sin dificultad alguna. En la Provincia chiricana se dá de muy buena calidad, alcanza á una altura de cuatro metros y sus hojas se extienden en un diámetro de dos medios al rededor del tallo.

Forman los maizales extensas

© BIBLIOTECA NACIONAL ERNESTO J. CASTILLERO R.

sabanas verdes, exhuberantes y salpicadas de rubias flores. Así nuestras bellas praderas, al par que encantan al viajero que las recorre, solícitas le brindan sombra y frescura durante las horas pesadas y calurosas del medio día.

ROSA RAQUEL RÍOS.

La Espinaca

Se cultiva la espinaca en los jardines desde la más remota antigüedad. Actualmente se aprecia mucho, y sus hojas cocidas, picadas y convenientemente sazonadas son un alimento delicado y sano. Antiguamente lo recomendó Fagou, médico de Luis XIV, como muy útil para la salud, y susceptible de poder curar á larga á los asmáticos.

El país del origen de la espinaca, parece que es Persia ó Asia Menor, en todo caso, la planta es rústica, pues resiste á los inviernos más fríos. La espinaca es anual y dioica; pertenece á la familia botánica de las quenopodiáceas; sus tallos derechos y ramosos, pueden llegar á 80 centímetros ó un metro de altura. Sus hojas alternas, son ovales, oblongas y pecioladas; pueden tener grandes dimensiones en las plantas cultivadas. Las flores machos aparecen en racimos axiliares en la parte alta de la planta; las flores hembras en glomerulas sésiles. El grano no es otra cosa que el fruto; queda encerrado en el cáliz persistente, que se hace leñoso y duro; es redondo ó costilludo, y algunas veces erizado de dos ó cuatro puntas divergentes. Algunos botánicos teniendo en cuenta los caracteres del fruto, han creado dos especies, la *Spinaca olerácea* L. cuyos granos tienen puntas, y la *Spinaca glabra*, Miller, cuyas semillas son redondas. Nos parece mejor admitir un solo tipo, que es el indicado por Lineo. De esta cepa han salido variedades cultivadas, que son las principales: la *Espinaca de Inglaterra* que se cultiva especialmente en primavera y estío, porque resiste muy bien á los calores; sus granos tienen puntas. La *Espinaca de Holanda*, propia para sembrarla en otoño, así como sus subvariedades la *Espina de Flandes* y la *Espinaca de Viroflay*, cuyos granos no tienen punta, y sus hojas son menos grandes, pero más gruesas.

El cultivador busca la abundancia del follaje, y la obtiene más ó menos, según los cuidados de cultivo. Si siembra en primavera, la evolución vegetativa se hace rápidamente, activada por el calor; el tallo no tarda en crecer, en florecer, antes de que se pueda hacer buena cosecha de hojas. Si se siembra en otoño, época de la vida lenta de los vegetales, obtiene el desarrollo máximo del follaje de la planta antes del invierno, y con él una cosecha abundante que persiste y puede prolongarse hasta después de la estación fría.

En una tierra rica, abundantemente abonada, se prepara la espinaca con una labor de pala. La siembra se hace de preferencia en líneas, separadas 30 centímetros, trazadas en tablas de 1 m. 50 de anchura. Se siembran unos 300 gramos de semilla por área, ó 3 gramos por metro lineal en la línea. Se anda sobre las rayas para apretar la tierra. Esta operación se puede hacer con más facilidad, rodando sobre las líneas una rueda ancha de carretilla. Se cubre con paja y se riega.

La espinaca nace luego. Las plantitas crecen pronto, si se les trata con el agua; si se escarda y entresaca, se mantiene el cultivo en buen estado. Se pueden recoger con la mano cada mes, las hojas más maduras y más grandes.

Se puede sembrar la espinaca al vuelo como la dulceta, en cultivo intercalario. Este método, prácticamente en ciertas circunstancias, da una cosecha mediana.

En invierno las hojas de espinaca se marchitan con las heladas; pero se pueden utilizar, si se sumergen en agua fría una ó dos horas.

Se ha recomendado como de excelentes resultados, la siembra en almácigo para trasplantar después al aire libre. El trasplante se hace un mes ó tres semanas después de la siembra. Este trasplante debe hacerse con cuidado. Se arrancan las plantas procurando no quebrarles el pivote, después se planta con el plantador, apretando fuertemente la tierra al rededor de la planta, y se termina la operación con un buen riego en cajete. Es este un buen método de cultivo de aficionados, que da productos especialmente buenos.

Los porta-granos se escogerán entre las plantas sembradas en Agosto y trasplantadas; no se recogerán ningunas hojas en las plantas escogidas para que produzcan semillas. Si en la primavera hay muchos piés machos se entresacarán. La madurez se verifica en Julio. Se cortan los tallos, se hacen gavillas y se guardan para que acaben de madurar. Se varean los tallos secos para sacar los granos, y se guardan éstos en sacos. La facultad germinativa de esta semilla dura cuatro ó cinco años.

Pocos insectos atacan á la espinaca. El pulgón verde *(aphis viridis,)* del cual se desembaraza uno con pulverizaciones de nicotina diluida en agua. Algunas orugas en otoño. En Junio, el *Cladosdorium macrocarpum*, hongo parásito, produce una especie de quemadura en las hojas. En estío, con los ardores del sol, sucede que ataca á esta planta una enfermedad llamada *amarillez*. Cuando la humedad es excesiva las plantas se pudren y desaparecen pronto, sin que se pueda evitar.

(El Progreso de Méjico.)

¿Es peligroso el beso?

"En los Estados Unidos, donde se ha iniciado una liga contra el beso, los especialistas han examinado las consecuencias, más ó menos funestas, que pueda acarrear la costumbre de besar.

Mr. Ware, miembro del Parlamento americano, presentó un proyecto de ley á fin de limitar el derecho de abrazar á sus semejantes tan sólo á aquellos ciudadanos dotados de pulmones sanos y de salud probada.

En una revista de medicina francesa publicó hace poco tiempo el Doctor Ch. Féré un trabajo muy documentado, consagrado á la *higiene del beso*, probando el peligro que hay en dar ó tomar besos.

DAR BESOS ES SEMBRAR ENFERMEDADES

Con el beso pueden trasmitirse los gérmenes de numerosas enfermedades: tuberculosis, diftería, fiebres eruptivas ó dermatosis.

Más funestas son aún las caricias hechas á animales.

Los parásitos intestinales de las criaturas suelen comunicarsélos los perros cuando se les besa en el hocico ó cuando éstos les lamen la cara.

La costumbre de besar algunos objetos ofrece también serio peligro de contagio para los labios que los tocan.

El beso á las imágenes religiosas es causa también de muchos contagios.

De ahí que muchas personas que saben hermanar la religión con la higiene acostumbran á aplicar los dedos al objeto sagrado y santiguarse después.

Esta práctica es muy recomendable cuando se trata de imágenes de madera expuestas á la veneración pública y que besan toda clase de personas.

Algunos ingleses precavidos, antes de enviar sus hijos á paseo, les cuelgan al cuello una medalla con esta inscripción: *Kiss me not*, "no me bese usted."

Resulta, por consiguiente, que los pueblos del Extremo Oriente, que no tienen la costumbre del beso, se evitan muchos contagios.

Sin embargo, no hay que extremar tanto las cosas y prohibir de un modo absoluto el beso y el abrazo.

Basta limitarse á no permitir que personas desconocidas abracen á los niños y que prohibamos á éstos terminantemente que besen y abracen á los animales."

Modo de evitar los estragos de las ratas por medio del petróleo.

El tratamiento que se le da al agua estancada con el petróleo á fin de destruír los mosquitos es también muy eficaz indirectamente, contra las ratas. Mr. Mandoul llevó á cabo algunos experimentos sobre el particular á bordo del *L'Imerethie*, en Septiembre último, un extracto de los cuales se halla en los Archivos de Parasitología. Una de las bodegas del buque, que contenía capullos de gusanos de seda, había sido casi devastada por las ratas. Su presencia allí se debía quizá al agua azucarada proveniente de las frutas y del hielo que se habían colocado cerca de la bodega en cuestión. A esa agua, que había sido imposible extraer, se le mezcló petróleo. Al llegar á Marsella, dos semanas después, se descubrió que ni un solo capullo había sido destruído por las ratas. Mr. Mandoul trató de averiguar porqué razón había sido el petróleo tan eficaz contra las ratas y de determinar la sensibilidad de dichos rodentes al petróleo. Con ese fin sometió una rata de cañería á la acción del vapor producido por 100 gramos de petróleo comercial dentro de un receptáculo (una campana que comunicaba con el aire ambiente por un estrecho orificio.) El animal comenzó pronto á resollar con trabajo y durante el último cuarto de hora, á exhibir cierta laxitud de movimientos. Después de estas manifestaciones, la rata se lamía los pelos del hocico, se hallaba deprimida y sin hambre. La autópsia enseño que las vísceras estaban congestionadas y que los intestinos contenían petróleo. Otra rata fué sujeta á un régimen de petróleo. Rehusó comer pan empapado en petróleo pero aceptó carnes. Murió al cabo de un cuarto de hora. El autor de los experimentos inquirió en las refinerías de petróleo y en los buques que lo transportan y fué informado que no existen allí las ratas ó que eran muy raras. De todo lo cual sacó por consecuencia Mr. Mandoul que las ratas tienen adversión especial por el petróleo, sustancia que las destierra más bien que envenenarlas, y la cual adversión proviene del deseo que sienten dichos animales de buscar protección contra la acción venenosa del petróleo. Por otra parte, y debido á su efecto insecticida, el petróleo libra á las ratas de los parásitos y de los microbios infecciosos que ellas propagan.

(El Comercio.)

Diferencia entre el estiércol fresco y el estiércol hecho

El estiércol se modifica envejeciéndose. El estado suelto del estiércol fresco desaparece pronto; la transformación en humus y la fermentación comienza. Un gran montón se convierte pronto en pequeño. Las deyecciones líquidas disminuyen poco á poco, dejando finalmente un residuo negro de aspecto graso.

Durante esta composición, el peso y el valor del abono decrece. El humus y las materias nitrogenadas se transforman, en parte, en gases, principalmente en ácido carbónico y en amoníaco, y finalmente, no queda del nitrógeno sino una parte sin valor, difícilmente soluble.

El estiércol debe emplearse antes que llegue á viejo. El abono no debe ser muy *suelto*; pero tampoco debe estar muy *podrido*. El estiércol hecho tiene menos valor que el fresco.

Deseando convencerme, dice R. Rieger en su excelente libro sobre "los cuidados y tratamientos que hay que dar al estiércol," de cómo el estiércol pierde de su valor cuando se le abandona sin cuidados de cinco á seis meses en un montón, coloqué en Noviembre 24.000 kilos de estiércol fresco en el campo, formando un montón. Cuando en Abril se volvió á cargar para conducirlo al lugar en que tenía que esparcirse, no quedaban más que 12.000. Estos 12.000 kilos sirvieron de abono á 75 áreas. Otra parcela de igual superficie recibió la misma cantidad de abono fresco. Las dos parcelas se cultivaron de igual manera, plantándose en ellas patatas. La abonada con el estiércol hecho no dió de rendimiento más que 7,500 kilos, mientras que en la otra éste fué de 10.500 kilos de patatas. La pérdida ha sido, por consiguiente, no tan solo de 12.000 kilos de abono, sino también de 3.000 de patatas.

Al año siguiente, estas mismas parcelas recibieron avena y más tarde trébol. El estiércol hecho dió en todas las cosechas pérdidas comparado con el estiércol fresco.

A. STUEZER,
Director de la Estación
Agrícola de Bonn.

(De *El Progreso Agrícolo y Pecuario* de Madrid.)

© BIBLIOTECA NACIONAL ERNESTO J. CASTILLERO R.

MISCELANEA

ECONOMÍAS

Insistimos en el rebajo de un veinte (20) por ciento á los empleados públicos que ganen más de cincuenta balboas (Bl. 50.00) mensuales.

Seamos francos.

Dudamos que el país pueda resistir esas erogaciones fabulosas.

Fases de la luna

En el mes de Marzo

	DIAS.
Luna llena	3
Cuarto menguante	10
Luna nueva	18
Cuarto creciente	25

ARBOLES

Debe prohibirse la destrucción de los árboles que estén á la orilla de los manantiales y de las vegas de los ríos. Ojalá se obligara á reponerlos!

GUALACA

Se impone la conclusión del puente colgante en el vado de "El Toril." La agricultura lo pide á gritos.

¿No se podría hacer un contrato para terminarlo antes de que llegue la estación de las fuertes lluvias?

ALMANAQUE

MARZO

Tiene 31 días, 25 de labor.

Domingo.	3, 10, 17, 24, 31.
Lunes.	4, 11, 18, 25.
Martes.	5, 12, 19, 26.
Miércoles.	6, 13, 20, 27.
Jueves.	7, 14, 21, 28.
Viernes.	8, 15, 22, 29.
Sábado.	9, 16, 23, 30.

ALUMNA

Insertamos con gusto en el presente número—la composición sobre el maíz—escrita por la apreciable señorita Rosa Raquel Ríos, alumna del tercer año de la Escuela Normal de Institutoras.

Facilidad de estilo, sencillez de dicción y conocimiento del tema se observa en la referida descripción.

Felicitamos á la que mañana será una de las primeras Institutoras de la Patria.

ALAMEDA

En Mayo próximo se dará comienzo á la Gran Alameda que, partiendo del Pedregal termine en Lino (Boquete.)

A tan laudable empresa—que figurará entre las más importantes del mundo—todos debemos cooperar con nuestro óbolo.

El gasto será insignificante y el beneficio inmenso!

ACUEDUCTO

Día de inmenso regocijo será para David cuando pueda ostentar un buen acueducto.

Y la horticultura tendrá un importantísimo factor para su prosperidad.

INMIGRACIÓN

Siempre que sea laboriosa y honrada—es decir útil—debe recibirse con los brazos abiertos.

A los *políticos* ó *politicastros* les convendría dirigir sus pasos hacia otras regiones más afortunadas—que no á tierra ístmica.

Que vengan agricultores á fatigar la tierra con las nobles armas de la agricultura!

Que vengan industriales!

Que vengan artesanos.

Tales serán nuestos mejores amigos!

Tenemos muchos *patriotas.*

Y *patrioteros* tenemos muchísimos!

Que más *necesitamos!*

LAS MOSCAS

FÁBULA

A un panal de rica miel
Dos mil moscas acudieron,
Que por golosas murieron
Presas de patas en él.
Otras dentro de un pastel
Enterró su golosina.
Así bien se examina
los humanos corazones
Perecen en las prisiones
Del vicio que los domina.

SAMANIEGO.

Los Evangelios de todos los Domingos del año

MES DE MARZO

El 3 (2º Domingo de Cuaresma) Transfiguración del Señor en la montaña.S. Mateo, Cap., XVIII, X, V. 3.–15.

El 10 (3er. Domingo de Cuaresma) Jesús lanza un demonio mudo y contesta á los que le pedían un prodigio del cielo. S. Lucas, Cap., VI, V. 14–28.

El 17 (4º Domingo de Cuaresma) Jesús da de comer á cinco mil personas con cinco panes y dos peces. San Juan, Cap., VI, V. 1–15.

El 24 (Domingo de Pasión) Los judios dicen á Jesús que está endemoniado. S. Juan, Cap. XVIII, V. 46–59.

El 31 (Domingo de Ramos) Entrada de Jesús en Jerusalén montado en una asna y pasión de Jesucristo. S. Mateo, Cap. XXI, V. 1–9. y Caps. XXVI y XXVII.

LOS GATOS SON MUY PELIGROSOS

Cleveland.–El Doctor Ensor, quien en los últimos seis meses ha disecado cien gatos, asevera que este animal propaga la tuberculosis y es una amenaza, para la familia. Entre los pacientes de Ensor estaba últimamente afectado de tuberculosis el jefe de una familia, al seno de la cual llevó la enfermedad un gato, conforme así lo pudo comprobar con la historia del caso mismo. Con tal motivo hizo una investigación y ofreció comprar gatos, de los que mató un ciento y los examinó. El Doctor Ensor dice: "En todos ellos encontré el germen de la tuberculosis. No todos los gatos estaban en el último período de la enfermedad, pero por lo menos el 3 o/o se hallaba en seria situación. Me atrevo á decir que en cualquiera de ellos existían los gérmenes suficientos para ser un peligro dentro del hogar.

PENSAMIENTOS

La fortuna es nada comparada con la virtud.

BOLÍVAR

Cuando reina la buena fé, basta la palabra; cuando falta aquella es inútil el juramento.

RAYNEL.

Yo no despreciaré á ninguno de mis enemigos si es bueno, ni ensalzaré á ninguno de mis amigos si es malo.

TEOGNIS.

Los abogados de nota saben bien el derecho de los ricos, pero no saben el derecho penal, que es el derecho de los pobres.

CÁNOVAS DEL CASTILLO.

LOS TRES AMIGOS

El hombre tiene en este mundo tres amigos: el dinero, los parientes y conocidos y las buenas obras.

El *dinero* le abandona á la hora de la muerte.

Los *parientes y amigos* no pasan de los dinteles del sepulcro.

Las *buenas obras* le acompañan hasta el tribunal del Juez Supremo, y abogan en su favor.

HONOR AL MÉRITO

Colombia.—Oficina Central de Telégrafos.—Jefatura.

El suscrito Jefe de la Oficina Telegráfica Central de Bogotá,

CERTIFICA:

Que el señor Inocencio Leyton viene prestando desde hace mucho tiempo sus servicios como primer Ayudante de esta Oficina con la mayor consagración, celo y honradez inimitables y que su ejemplar conducta ha merecido la admiración de sus compañeros y el aplauso de sus superiores. Además se complace en reconocer sus habilidades como Telegrafista sobresaliente y que por sus especiales condiciones de ciudadano modelo merece el aprecio de todos.

Agrega además que por haber renunciado el empleo que ha venido desempeñando, la Dirección General del Ramo se vió, muy á su pesar, en la necesidad de perder los servicios de tan inteligente colaborador.

Bogotá, Septiembre 15 de 1911.

AMADOR GÓMEZ.

Las Rivales

APOLOGO

Por las calles de la corte
Vagar ví libres y sueltas.
La Murmuración alegre
Y la Envidia macilenta:
Desde el humilde tugurio
Hasta la morada regia,
Desde el club al coliseo,
Desde el taller á la celda,
En todas partes entraban
Ya sin disfraz, ya encubiertas,
Dejando al pasar en todas
Memoria de su presencia,
Aquí con risas agudas,
Y allá con agudas flechas.
Sólo pasaron de largo
Ante una pobre vivienda,
En cuyo umbral se veían
Silenciosas y serenas
Dos inmóviles figuras
En negros paños envueltas
—¿Por qué ese hogar respetamos?
¿Quién visitarlo nos veda?—
Gruñó la Envidia al oído
De su mordaz compañera.
—Porque son las que le habitan
Nuestras rivales eternas;
Porque todo nuestro encono
Ante sus plantas se estrella,
Y, no solo no nos temen,
Sino también nos desprecian.
—Pues no las he conocido...
—Ni trates de conocerlas:
Una, *Obscuridad* se llama;
Otra se llama *Miseria!*

MANUEL DEL PALACIO.

AVISOS TELEGRAFICOS

JOSEFA JURADO
TIENDA DE MODAS
Telas finas de lujo.
San Félix. Provincia de Chiriquí.
República de Panamá.

Belisario Ramírez Jurado
AGENTE. COMISIONISTA.
Importador de Maderas y Materiales de Construcción
Puerto Limón. República de Costa Rica.
América Central.

DANIEL ARAUZ
COMISIONISTA.
Alanje. Chiriquí. Panamá.

VIRGINIA v. DE RAMIREZ
MODISTA.
Recibe todo trabajo que se relacione con este arte; especialidad en vestidos para hombre.
David, Chiriquí. Rep de Panamá

LUISA v. DE FRAITTS
MODISTA.
Ofrece sus servicios profesionales al público en general. Calle del Carmen. David. Rep. de Panamá.

AURORA DE BRENES
Acepta todo trabajo que se le confíe referente á la confección de trajes, especialmente para novias.
David, Chiriquí. Rep. de Panamá.

ESTELA S. DELIOT
MODISTA.
Tiene el gusto de ofrecer al público, sus servicios profesionales.
Calle del Fresco. David. Rep. de Panamá.

FILOMENA v. DE RÍOS
Ofrece al público sus servicios como aplanchadora. Calle del Fresco.

Gran Realización
De casimires, en vestidos hechos en la sastrería de Rodríguez frente al parque. Acudid.

RAMON DEL C. MORALES
DENTISTA.
Oficina: Altos del *Hotel Istmo.*
David.

ANTONIO JOSÉ MARTINEZ
COMISIONISTA.
Bugaba. Provincia de Chiriquí. República de Panamá.

PABLO ESPINOSA
COMERCIANTE.
Bugaba. Rep. de Panamá.

La Industria
Pedro A. Silvera.
CALLE DEL FRESCO

Imp. EL PORVENIR.

© BIBLIOTECA NACIONAL ERNESTO J. CASTILLERO R.