

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....

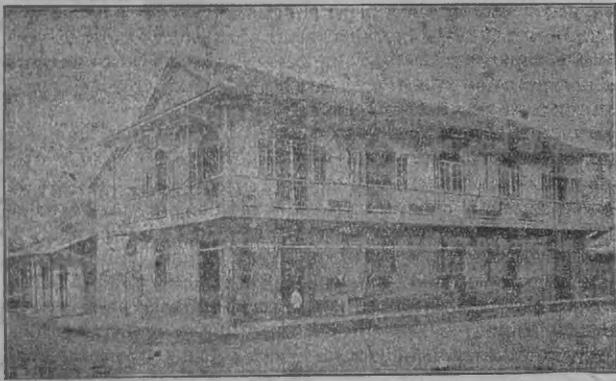
Editor: Antonio José Martínez. }

{ Administrador: F. Flórez M.

Año II.)

David, Junio 1º de 1912.

{ Número 20



ALMACEN 'NUEVO MUNDO'

S. JURADO.

COMERCIANTE.

COMISIONISTA.

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

PRECIOS MÓDICOS.

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 BOLVAR

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 First Hotel for Tourists.

Frente al Parque Principal.

David, República de Panamá.

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

"HOTEL DE LINO"

BOQUETE.

—Bq. 1.50 por día.—

Propietario. H. J. WATSON.

ALEJANDRO GUERRA

COMERCIANTE

Bugaba. Provincia de Chiriquí.

República de Panamá.

FILOMENA DE BAYO

PROFESORA DE PIANO.

Ofrece sus servicios profesionales 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, _____

El Agricultor

Organo de los trabajadores

CIRCULACION GRATIS

CONDICIONES:

SE PUBLICA EL DIA 10 DE CADA MES

Los originales no se devuelven.
La colaboración será solicitada.

—T A R I F A S —

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. D. A. Vid. 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 cacaoales 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 zurrone 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 habas. 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 cualquiera instrumento lastimaría el grano. De los patios pasa á los secaderos que son tendidos de madera, á manera de grandes gavetas montados 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 extraerles 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 han 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 secaderos 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 la muerte. El único remedio que se ha hallado, aplicándolo cuando se nota la enfermedad, es el encalado energético y en seguida cubrir la parte curada con una masa de cal.

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

Ataca también el fruto un gusanillo blanco que en el Ecuador designan con el nombre de "Maruchá" 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 Cacaoales, 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 existir 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 mozos de la obligación de destruirlos.

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 en destruirlos.

Cría de la Cabra

En el lenguaje ordinario se aplica el nombre de *cabra* á la hembra del macho *cabrío* y madre del *cabrito*. En Zoología el nombre se aplica á los tres individuos, pero como de los tres la hembra es prácticamente la más importante, su nombre sirve para designar á la familia entera.

Existe desde la antigüedad más remota varias razas de cabras especiales, una de Europa, otra de Africa y otra de Asia.

Los antiguos hacían más caso de ellas que los modernos. El perfeccionamiento de los otros grupos de rumiantes (buey y borrego), especialmente á lo que se refiere á la producción de carne, ha relegado á la cabra al segundo lugar, porque ella sólo es productora de leche. Pero si los grandes la desdeñan, los pequeños la estiman tanto como aquellos la menosprecian, pues este animal es el ganado por excelencia del pobre, y mientras no se acabe el pauperismo, la cabra conservará su puesto en el cultivo más humilde, en el cual presta servicios que en vano se piden á las especies más perfeccionadas.

La cabra como productora de leche tiene gran importancia. El número de poblaciones á las cuales da la parte principal de su subsistencia es enorme. "El poco caso que se hace de ella, dice Sansón, resulta sin duda de que la leche de la cabra no es objeto de gran comercio y de que las poblaciones que con ella se nutren, están en el número de las más pobres." Y sin embargo, ni la oveja ni la vaca se pueden comparar con la cabra, como máquinas de transformar en leche las substancias vegetales, pues ella utiliza con ese objeto, materias alimenticias de que las otras especies no podrán sacar ningún partido. Llena su mamilas viviendo en pastos inaccesibles para los otros rumiantes, donde consume vegetales que sería imposible hacer aceptar á los últimos.

Hay dos métodos absolutamente diferentes de criar cabras, uno consiste en el régimen casi constante de pastoreo, y el otro en el régimen de estabulación permanente.

El régimen de pastoreo se usa especialmente en la cima elevada de las montañas. La cabra es por excelencia animal de los países montañosos. Le gusta trepar á los lugares escarpados, pararse y aún dormir en las puntas de las rocas al borde de los precipicios. Se agarra y se suspende de cualquier modo, con tal seguridad que no se puede menos que admirar. Cuanto más agreste y árida es la montaña la cabra parece estar allí más contenta. Allí encuentra de qué vivir; ramonea las plantas de todas clases, las yerbas groseras, los arbustos llenos de espinas. Más robusta que la oveja es insensible á las intemperies y está menos expuesta á las enfermedades.

Tiene además, una facultad de las más singulares: come sin peligro las plantas más venenosas, como las hojas de la euforbia, de la coledonia, de la ciecta, del acónito, del tabaco en rama ó preparado: pero en esos casos, su leche se hace venenosa. Hace unos veinte años, se envenenó to-

da la clientela de un cabrero de Italia, porque sus cabras habían comido plantas venenosas.

Las cabras se regalan con todo lo que encuentran. Por eso se les debe tener lejos de los campos cultivados, de los viñedos y las almácigas. Hacen grandes perjuicios en los bosques. Los árboles cuyos retoños y cortezas tiernas ramonean, con avidez, mueren casi todos. Esto es lo que ha valido á las cabras el anatema de los dueños de bosques.

A pesar de su carácter independiente, se puede reducir á la cabra á la más completa domesticidad, y hacerla vivir en estabulación permanente. Esa resignación singular, puede explicarse por su verdadera sociabilidad. Es mucho más sencilla que las ovejas, se acerca al hombre volutariamente y se familiariza con él. Es sensible á las caricias y capaz de adhesión. Si una cabra sabe que merece la amabilidad de su amo, se muestra gozosa como un perro consentido, y cornea á los que su amo simula acariciar.

Estos animales poseen alguna inteligencia. Brehm dice que ha visto cabras que comprenden las palabras. Se ven cabras que obedecen cuando se les manda algo. Se puede llegar hasta hacerlos formar palabras con letras. En las montañas acompañan á los viajeros una media legua mendigando algún alimento y frotándose contra ellos. Conocen desde lejos á quien les ha dado algo alguna vez, y lo saludan á su manera luego que aparece.

El alojamiento de las cabras en el establo debe ser seco, con buen aire y muy limpio; el fango y la humedad les perjudica. Es necesario limpiar el establo todos los días y ponerles cama nueva durante el invierno. Esta cama se compondrá de paja ó de helecho. Durante el estío no es necesaria la cama. Debe haber pesebres en el establo, para que el forraje no se mezele con la cama. Se debe calcular el espacio de manera que cada animal pueda disponer de un cuadro 1m. 50 por lado.

Cualquiera que sea la alimentación que se dé á las cabras, debe ser limpia: en estío se les alimenta con yerbas cortadas y con hojas. En invierno con heno y raíces forrajeras; y como la cabra come de todo, se pueden agregar coles, nabos, diversas legumbres, hojas de viñas conservadas, pastas aceitosas, residuos de cervecera, etc.

Como la cabra se cría, sobre todo por su leche, se deben escoger las mejores lecheras. Se ha tratado de criar las cabras *malleras* ó de Africa, cuya lactancia es más abundante que la de las de Europa, pero la aclimatación es dudosa. Lo mejor es criar la raza del país que se habita, que está acostumbrada al medio en que se explota. Lo que sí es útil, es escoger cuando se puede, las familias conocidas como buenas lecheras, y se deben buscar los caracteres de una lactancia abundante, que son: cadera ancha, muslos cubiertos de pelos, mamilas voluminosas de piel fina y suave, con venas mamarias gruesas y flexuosas. Levantando ó acostando á los animales sobre el flanco, se ven esos caracteres. El desarrollo de la ubre se conoce en que obliga á los animales á andar con las piernas abiertas. Los pezones suplementarios son también un buen signo. Los zarcillos que en algunas partes se consideran como un carácter excelente,

GRATA VISITA

El señor Don Pedro A. Díaz, Candidato de la *Unión Patriótica* para la Presidencia en el próximo período, visitó esta ciudad, siendo objeto de una manifestación popular sin precedente en los anales del pueblo chiricano, la cual, lo mismo que todos los demás agasajos y atenciones de que fué objeto por parte de todas las clases sociales, le probarán la abrumadora mayoría que sostiene en esta Provincia su patriótica candidatura, cuyo triunfo es la salvaguardia de nuestras instituciones.

También nos visitaron los muy estimables caballeros I. Ortega, Ramón Arias F. Jr., Pedro Arias F., Pedro Díaz G. formando parte de la Comitiva del Candidato y los Primeros Tenientes del Ejército Americano Sres. E. H. Conger y E. G. Beuret, delegados á nuestra Provincia por la Comisión de Intervención para subsanar los errores y fraudes con que las mayorías opositoristas de los Jurados Municipales, garantizaban el triunfo de su causa.

LA MAS FERMOZA

Que siga el Caballero su camino agravios desfaciendo con su lanza: todo noble tesón al cabo alcanza fijar las justas leyes del destino. Caláte el roto yelmo de Mambrino y en tu rocín glorioso altivo avanza, desoye al refranero Sancho Panza y en tu brazo confía y en tu sino. No temas la esquivez de la Fortuna: si el Caballero de la Blanca Luna medir sus armas con las tuyas usa y te derriba por contraria suerte, de Dulcinea, en ansias de tu muerte, ¡dici que siempre será la más fermosa!

ENRIQUE HERNÁNDEZ MIYARES.

ALMANAQUE

JUNIO

Tiene 30 días, 24 de labor.

Domingo.	2, 9, 16, 23, 30.
Lunes.	3, 10, 17, 24.
Martes.	4, 11, 18, 25.
Miércoles.	5, 12, 19, 26.
Jueves.	6, 13, 20, 27.
Viernes.	7, 14, 21, 28.
Sábado.	1, 8, 15, 22, 29.

INSULTADO

Un cortesano de Luis XIV por un cantante de la capilla real, fué á decir al Rey que el artista había perdido la voz y que cantaba detestablemente. Luis XIV, que tenía noticia del incidente, dijo al noble:

—Decid que habla muy mal y os creeré, pero no digáis que canta mal, porque no es cierto.

LO QUE PUEDE

HACER UNA MUJER

Puede decir "no" en cierto tono de voz que quiere decir "sí".

Ella puede hacer en un minuto, más que un hombre en una hora y de mejor manera.

Seis mujeres pueden hablar al mismo tiempo y entenderse perfectamente, mientras no pueden hacerlo dos hombres.

Ella puede prenderse cincuenta alfileres en el vestido, aunque tenga uno enterrado en la yema del dedo.

Ella puede bailar toda una noche llevando unas zapatillas dos números menores de su medida y gozar en cada minuto de tiempo.

Ella puede llegar á una conclusión, sin necesidad de razonamiento, y un hombre no atina á resolver sin pensar.

Ella puede pasear toda una noche á un bebé que llora de cólico, sin expresar el deseo de tirarlo por la ventana.

Ella se sienta fresca como un pepino metida dentro de un corsé y el hombre se muere de calor con sólo el chaleco.

Ella puede hablar con más dulzura que la miel, á la mujer que odia, mientras dos hombres que se aborrecen se van á las manos antes de cambiarse cinco palabras.

Ella puede ir á la iglesia y decirnos como estaban vestidas todas las mujeres y referiros al mismo tiempo el texto del sermón.

Ella puede, en fin, amansar un hombre con tocarle suavemente la barba, cuando no hay quien pueda dominarle ni con látigo.

(De La Iberia).

MAYO

¡Llegaste, Mayo!.. Extremecida siente la tierra el beso de tu luz primera, y se despierta á su caricia ardiente perfumada y gozosa la pradera.

En los nidos ocultos, de repente vibra una nota: el ave que te espera abre el ala de raso, y dulcemente canta, porque viniste, Primavera.

¡Ay! Tiende tu oloroso y fresco manto, de corolas tejido y de ilusiones, por sobre la miseria de las cosas:

que son, bajo él, rocío nuestro llanto; tus rosas, encendidos corazones; y nuestras almas, blancas mariposas.

DULDE MARÍA BORRERO.

LOS CAFES

Digámoslo con franqueza: los cafés son las tabernas de las gentes que llevan levita.

Este público es como si dijéramos, la gacetilla del periódico, la crónica de la capital.

Un chisme arrojado en medio de un café se propaga como la luz.

Muchas veces en una taza de café se ahoga la reputación de un hombre, y con el humo de un cigarro se empaña la reputación de una mujer.

Este es el público encargado de repartir los cuentos que hacen reír, y los cuentos que hacen sangre.

Este es el público que mata el tiempo, que hace tiempo y que pierde el tiempo.

(Selgas).

PENSAMIENTOS

No te fíes del amigo que no hayas experimentado tú mismo.

Son muchos los que aconsejan y pocos los que aciertan.

Al pobre muchas cosas le faltan, al avariento todas.

El que hace mal, espere otro tal.

Al descubrir las faltas del otro amigo, haces las tuyas patentes.

Séneca.

Contad los periódicos de una nación, y sabréis que rango ocupa en la escala de la civilización.

E. Labulaye.

Habiéndole preguntado á Solón cual era la ciudad mejor gobernada, contestó: "Aquella en que persiguen á los insolentes, no menos que los ofendidos, los que no han recibido ofensa".

LA CAMPANA DE TOLEDO FÁBULA

Se rajó al primer toque La soberbia campana de Toledo, Y suena, siglos ha, mal, tarde y quedo.

Piensa dejar don Antolín Bodoque Pasmado al orbe y mudo Con un drama precoz, *Roma incendiada:*)

Fácil es que su ingenio campanudo Reviente á la primera campanada.

(Hartzembusch).

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.

CONOCIMIENTOS UTILES

Contra parásitos de la piel.—Un veterinario alemán dice que es conveniente mezclar en un frasco petróleo y aceite de linaza en partes iguales, y aplicándolo á cualquier animal con un pedazo de lana, se matan los parásitos que tengan en la piel, sin perjudicar el pelo en lo más mínimo. Esta operación se efectúa una vez cada día, y al tercero se lava con jabón y agua tibia la piel del animal, y se hallará que los parásitos han desaparecido ó están muertos. Esta receta, por lo útil, lo fácil y lo apropiado, debiera hacerse popular; lo mismo sirve para racionales que para irracionales.

*

Para exterminar moscas.—En un recipiente llano y ancho se expone esta solución: 15 por 100 de fermol comercial, 20 por 100 de leche y 65 por 100 de agua.

Se puede también regar el suelo con leche formolada al 10 por 100.

*

Para preservar la loza de grietas.—Hiérvase por dos horas en lejía, y déjese enfriar todo junto.

*

Para horadar hierro.—Se callenta, y cuando está rojo se le aplica una barra de azufre.

*

Para conservar huevos.—Se engrasan con manteca hasta taparles los poros, y se guardan en un lugar fresco y seco entre paja y estopa, para que no pierdan la grasa con el roce. Duran más de un año.

*

Para preservar cerillas de la humedad.—Se da al fósforo un baño de parafina lo menos caliente posible.

*

Para conservar flores largo tiempo.—Se mezclan con agua algunos gramos de cloridato de amoniaco.

*

Para abrir azucenas cortadas del tallo.—Se las pone en agua con jabón.

AVISOS TELEGRAFICOS

JOSEFA JURADO

TIENDA DE MODAS

Telas finas de lujo. San Félix. Provincia de Chiriquí. República de Panamá.

RAMON DEL C. MORALES

DENTISTA.

Oficina: Altos del Hotel Istmo. David.

Belisario Ramírez Jurado
AGENTE. COMISIONISTA.

Importador de Maderas y
Materiales de Construcción
Puerto Limón. República de
Costa Rica.
América Central.

HOTEL AMERICA

El mejor situado de la ciudad, al lado del Teatro Variedades, costado Norte del Parque de Santa Ana.

The best situated in the city, near to the Variety Theatre North of Santa Ana Park.

SE HABLE INGLÉS FRANCÉS Y ESPAÑOL
ENGLISH, FRENCH & SPANISH SPOKEN

JOSE DEL PINO, Propietario.

Dirección Telegrafica: DEL PINO
Apartado de Correo Número 191
PANAMÁ, REPUBLICA DE 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.

Gran Realización

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

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

DANIEL ARAUZ

COMISIONISTA.

Alanje. Chiriquí. Panamá.

Imp. EL PORVENIR.

no tienen ningún valor según Cornevin.

La cabra está en estado de poder reproducirse desde la edad de ocho meses; pero es preferible esperar á que tenga quince ó dieciocho. El macho cabrío puede engendrar desde que tiene un año; pero es mejor esperar que tenga dos. Los productos de padre y madre de muy poca edad, son generalmente menos vigorosos.

La época más favorable para el encaste, es el otoño; octubre ó noviembre. Como la gestación dura cinco meses, el cabrito nace en la época más propicia, la primavera. La cabra pare generalmente un cabrito, algunas veces dos, y por rareza tres. El parto es casi siempre laborioso, y por lo común reclama la asistencia del veterinario.

Luego que nace el cabrito le da de mamar la cabra. Se le debe dejar toda la leche durante quince días ó tres semanas. Al cabo de ese tiempo varía su suerte, según su destino. Si es de sexo femenino, se le guarda con cuidado, y se le desteta gradualmente, agregando á la leche un poco de harina de cebada, que se aumenta progresivamente.

Si al contrario, pertenece al sexo masculino y no se necesitan sus servicios, (un macho puede servir para cien cabras durante cinco ó seis años), se le sacrifica como cabrito de leche, pasada esa edad, su carne adquiere en los países fríos sobre todo, un sabor fuerte y un olor que recuerda al de su padre: olor de mala fama en todo tiempo, é igual al de los peores perfumes. En los países templados ó calientes la carne de los machos cabrios castrados se puede comer.

Se puede comenzar á ordeñar las cabras quince días después del parto. Dan mucha leche durante cuatro ó cinco meses. Cuanto más comen, más aumenta la cantidad de leche que dan; y para que esa abundancia sea mayor todavía, se les da mucho que beber. Es muy ventajoso darles agua tibia en la cual se pone centeno, salvado y sal. Se hace la ordeña dos veces al día, en la mañana y en la tarde. Una tercera ordeña, aumenta el funcionamiento de las mamilas, y la cantidad de leche es de dos litros diarios, pueden llegar á tres y hasta cuatro litros.

Aunque la cabra puede dar después de la muerte varios productos importantes: pelos, piel, sebo, y durante su vida estiércol, su grande y capital función es producir leche. Las gentes pobres que no pueden tener una vaca, se limitan á tener una cabra, que comúnmente se llama la *vaca del pobre*. La leche de la cabra es más sana y mejor que la de la oveja. Es menos espesa que la de la vaca y menos serosa que la de la bura. Se echa con mucha facilidad y sirve para hacer quesos que se estiman mucho, como el Mont d'Or lyonés, el de San Marcelino, el de Sassenage, el de Septmoncel, etc.

Sirve para mantener los estómagos delicados, y es buena para todas las edades de la vida. Hay que agregar que como la cabra raras veces está tuberculosa, su leche se puede tomar con toda seguridad.

Es muy sabido que la cabra ama amanta voluntariamente á los niños que se le confían, y experimenta cierto placer en desempeñar esta tarea, lo que se explica por su familiaridad y su adhesión. Se cree que la leche de la cabra hace á los niños mas vivos y más traviesos; la ciencia moderna, descubriendo ciertas propie-

dades de los órganos animales, talvez pueda explicar esta antigua teoría y la acreditará.

Como no se debe desperdiciar ningún producto animal, diremos que el pelo de la cabra se usa para fabricar sombreros. Con el pelo hilado se hacen varios géneros como barraganes, camelotes, cubiertas para botones, presillas y otras obras diversas. La piel de la cabra sirve para hacer guantes y calzados suave. El sebo del macho cabrío y de la cabra es el mejor que se conoce para hacer velas. Los cuernos sirven para fabricar peines y otros utensilios. En fin, el estiércol de la cabra es caliente y grasoso: un abono excelente.

Se ve, pues, que la cabra puede prestar muchos servicios á los pequeños cultivadores, á los que disponen de poco dinero. La cabra es el primer escalón de la ganadería en grande, á la cual no á todo el mundo le es dado llegar de un sólo golpe.

(De El Progreso de Méjico).

Cultivo del Aguacate

POR ULPIANO B. SENCIAL

El aguacate (*alligator persea*), *palta* de los indigenas del Sur de Colombia, Perú y Méjico, es un árbol de la familia de las laurineas, originario de la América tropical en sus zonas calientes y templadas. Esta hermosa planta de elegante aspecto y de un verde follaje en todas las estaciones del año, crece hasta una altura de diez metros, pero el tamaño más general es de cinco á seis metros. Sus hojas son alternas, ovales; las flores son pequeñas y blanquizas, dispuestas en panícula corta; la corola es algodonosa, los estambres fértiles tienen los filamentos vellosos.

El fruto varía de forma según la variedad: á veces se consiguen redondos ó en forma de calabazas, pero la forma más común es la de una pera grande. La corteza es gruesa y en algunas clases, delgada, fuerte y áspera ó lisa; el color es verde ó morado; la carne es verduzca por la superficie y amarillenta, de consistencia mantecosa en el interior, untosa al tacto y algunas veces acuosa, cuando la calidad no es buena. Del aspecto de sus cualidades, toman el nombre de aguachentos ó mantecosos.

El sabor del aguacate es poco dulce, de aquí exige para hacerlo agradable, condimentarlo con sal, aceite y pimienta. En el interior se encuentra la semilla, que regularmente lleva la conformación del conjunto del fruto y pesa hasta 20 gramos. Esta semilla contiene un zumo amarillo muy pronunciado y un líquido lechoso que se espesa al contacto del aire, y se emplea para marcar ropa y teñir tejidos de seda, lino ó algodón, á los cuales comunica un tinte indeleble; tiene propiedades afrodisíacas muy enérgicas.

VARIEDADES:— El aguacate presenta numerosas variedades, siendo las más comunes: el *violado*, que es casi redondo; el *grueso verde*, redondo con la carne amarilla; el *largo amarillo*, semejante á una pera grande; el *largo verde*, en forma de calabaza, y algunos otros, siendo mejores las variedades verdes de carne amarilla mantecosa.

El árbol florece regularmente en

abril, el fruto se presenta en julio ó agosto, produce á los cuatro años y generalmente vive en producción hasta los sesenta.

CULTIVO:— El aguacate lo siembran por lo regular por semilla en el lugar definitivo de la siembra, guardando una distancia de 8 á 10 metros de un árbol á otro. La semilla se coloca con la punta hacia abajo y en hoyos de media vara cúbica, que deberán ser preparados con anticipación para que encuentre la tierra fértil y bien removida, y así las semillas no encuentran obstáculo para arraigar, facilitando también á la raíz la asimilación de elementos nutritivos.

Pero, la forma más propia para su cultivo y que mejor aconseja la experiencia, es hacer almácigos, que se trasplantarán al lugar destinado á la siembra, cuando los arbolitos tengan una altura de media á una vara. Esta operación se hace arrancándolos con cuidado con un movimiento hacia arriba y otro vertical, ayudado con la pala para cortar la tierra y para que las raíces no sufran, y si acaso alguna se reventare, se cortará con una cuchilla bien afilada. De este modo se obtienen individuos que, aunque con esta mutilación, resisten muy bien el trasplante, y aun mejor que los arbolitos completos, porque no pierden tanta agua por transpiración, y contienen, sin embargo, suficiente savia de reserva para regenerar el sistema radicular y suministrar también retoños nuevos.

ZONAS Y TIERRAS:— La zona característica del aguacate es la tierra caliente y templada en los trópicos; es cierto que en Méjico y en California se encuentra cultivado á gran altura, y por consiguiente en clima frío, pero su fruto no corresponde á la necesidad de consumo, porque las cosechas son muy pobres y el fruto en extremo raquítico é insípido, impropio para la exportación á los mercados.

Este árbol se encuentra cultivado en Tabasco, Mérida, Córdoba, Veracruz, Guanajuato y otros lugares de clima caliente, en Méjico, donde se produce con toda propiedad, de tamaño grande, de un peso hasta de 900 gramos por fruta y de un gusto delicioso. En Guadalajara, Cuernavaca y otros lugares más altos también de Méjico, se cultiva con esmero, pero el clima no favorece la calidad, y por esto en aquellos lugares no constituye un ramo de explotación comercial. Ciertamente que el empirismo y la rutina habitual hoy todavía arraigada en la agricultura mexicana, no han permitido la introducción de innovaciones científicas que vengán á mejorar las condiciones y cualidades del aguacate, familiarizándolo á fríos por medio de ensayos, injertos y otras medidas de fomento.

El aguacate se presta muy bien á la operación de injertarlo con otras variedades, que permite seleccionar los productos, aclimatándolos hasta conseguir una clase que se amolde á determinado clima, no importando que sea de alguna altura. También es árbol que resiste y exige la poda, operación cultural que nunca se ha tenido en cuenta, y que al practicar-se con método, se favorecería de desarrollo conveniente y su mayor producción.

Creo, pues, que el aguacate puede conseguirse de buenas cualidades, y mediante un cultivo metódico, á una altura sobre el nivel del mar, de 5000 pies. De esta altitud en adelante, sus frutos desmejoran y son impropios

para los mercados, pero sí satisfacen para el abasto del consumo local.

El que esto escribe ha hecho ya algunos esfuerzos para aclimatar el aguacate en zonas de 4 á 5000 pies, y en sus ensayos sólo consiguió árboles muy frondosos y de vital desarrollo, pero pobres de fruto en cantidad y calidad. También es cierto que por entonces no mejoró el cultivo por medio del injerto ni la poda metódica, aunque sí alimentó la tierra por medio de margas y abonos generales.

De manera, pues, que si se practica un cultivo racional y ajustado á la ciencia agrícola, ya sembrándolo por almácigos, trasportando los arbolitos á grandes distancias para que gocen de mejor ventilación, luz y sol, podándolos en su debido tiempo, injertándolos con buenas variedades, abonándolos con estiércoles y margas, y mejorando el suelo, si fuere arcilloso, con arena y cal ó margas, puede asegurarse que se consigue aclimatar bien en zonas templadas y aún medianamente frías.

Lo que importa mucho para el buen cultivo, es la buena selección de la simiente para evitar pérdidas de tiempo y perjuicios pecuniarios. Los que se dedican á este cultivo deben familiarizarse con el aspecto de las semillas para llegar á distinguir las de buena calidad.

Por propio conocimiento, recomendamos como de mejor calidad, las variedades del aguacate que se cultivan en Tumaco, puerto del Sur de Colombia, contiguo al de Buenaventura, en el Estado del Cauca; algunas de las costas del Pacífico en el Ecuador; las que se cultivan en Cuba y las de Tabasco, Querétaro y otras de Méjico.

Los países de mayor producción del aguacate, son Cuba, Colombia, Centro América, Perú, Jamaica, Puerto Rico, Méjico y otros, y casi los únicos exportadores de sus frutas á Europa y Estados Unidos, Santa Marta de Colombia, Cuba y Puerto Rico.

El Istmo de Panamá tiene tierras que producen aguacate de calidad muy buena.

Recomendamos el cultivo de este hermoso árbol de sabroso fruto!

MISCELANEA

Fases de la luna

En el mes de Junio

	D I A S.
☾ Cuarto menguante	7
● Luna nueva	15
☽ Cuarto creciente	21
☾ Luna llena	29

Los Evangelios de todos los Domingos del año

MES DE JUNIO

El 2 (Domingo de la Santísima Trinidad) Misión de los discípulos de Jesucristo. S. Mateo, Cap. XXVIII, V. 18-20.

El 9 (2º Domingo después de Pentecostés) Parábola de los convidados que se excusan. S. Lucas, Cap., XIV, V. 16-24.

El 16 (3er. Domingo después de Pentecostés) La oveja perdida. S. Lucas, Cap. XV, V. 1-10.

El 23 (4º Domingo después de Pentecostés) La pesca milagrosa. S. Lucas, Cap. V, V. 1-11.

El 30 (5º Domingo después de Pentecostés) La verdadera justicia. S. Mateo, Cap. V, V. 20-24.

El productor de sandías para el comercio conoce que estas pestes le visitarán, y por lo tanto se prepara para combatir las todas separadamente y en conjunto. Se aconsejan los siguientes métodos:

Aplicáse el nitrato de soda como se ha aconsejado anteriormente. Esto causa un rápido desarrollo y de vigor á la planta joven para resistir los ataques de los enemigos.

Para el Gusano de la Sandía, el *Didrotica Vittata* y *Crepidodera Cucumeris*, rocíense las plantas con Verde París mezclado en la proporción de 4 onzas de Verde París con 50 galones de agua. Dése des ó tres rociaduras á intervalos una semana.

Si se ve que las plantas están infectadas con pulgón, rocíese á intervalos de una semana, y, entre las aplicaciones de Verde París úsese una mezcla compuesta de una parte de petróleo y veinte de agua. Esto es, si la rociadura arcencial se ha usado en lunes, trátense las plantas el siguiente jueves con la mezcla de petróleo, siguiendo el mismo método por dos ó tres semanas.

En sandías para la venta, especialmente cuando se venden en una escala grande, hay que tener en cuenta principalmente dos cosas; primero el tamaño del fruto y segundo la condición en que llega á su destino.

En los Estados Unidos, las personas que tienen reputación por su buen fruto, nunca cogen una sandía de su sandiar que pese menos de 16 libras, y muchos hasta 20 libras. Un carro cargado de fruta se juzga por las más pequeñas y se paga en conformidad con esto. Una sandía que ha recibido un golpe ó se daña durante su transporte está echada á perder, por lo tanto, al transportarlas al punto de embarque el productor cuida de usar solamente carros con muelles, poniendo paja en el fondo.

La popularidad de esta fruta puede juzgarse por el número de carros cargados con sandía, que pueden verse diariamente durante la estación en que se produce, aguardando en los depósitos de los ferrocarriles para despachar sus cargamentos á las grandes ciudades, en donde pronto se les da salida, no quedando un sólo restauran sin abastecerse de ella.

Cultivo y cura del Millo de Escoba

(VARIEDAD DEL MAÍZ DE LA INDIA)

El cultivo del Millo de Escoba (*Sorghum Vulgare*) es, hasta cierto punto, tan fácil como el del maíz; pero se necesita un cuidado especial tanto en la preparación del terreno como en la cosecha y cura de la planta.

Se conocen dos variedades de este cereal: la standard y la enana.

La standard se desarrolla hasta una altura de 3 á 5 metros y produce una panoja arracimada de 40 á 65 centímetros de longitud. Esta panoja se usa para hacer escobas de tamaño grande y mediano. La variedad enana crece sólo de 1 á 2 metros de altura, tiene mucho follaje y produce una panoja fina de 25 á 40 centms. de largo, por regla general, aunque algunas de las cla-

ses producen panojas á veces de 50 centímetros de longitud.

Las aplicaciones de ambas variedades están bien definidas, siendo la última preferible á la primera para hacer las escobillas usadas para limpiar la ropa y otros servicios parecidos. Para este objeto, la paja debe ser de un color verde uniforme, libre de matices rojos, derecha, tenaz, elástica y de 25 á 30 centms. de largo.

El clima y el terreno son los factores que determinan si el millo de maíz puede criarse en cualquier localidad dada. Para su completo desarrollo se necesitan de dos á tres meses, de manera que, todas las latitudes, excepto las del extremo norte ó sur, se adaptan á su producción. Cualquier terreno que produzca el maíz es lo bastante fértil para el millo de escoba, aunque para las mejores clases de millo de escoba de panoja fina, corta y tenaz son preferibles los suelos ligeros, arenosos. Suelos más ricos tienen tendencia á producir una panoja basta.

Para obtener buenas cosechas de panojas largas standard, se necesita un suelo fértil; sin embargo, los terrenos á las orillas de los ríos que se desbordan no son convenientes, pues las semillas de yerbas depositadas, ocasionan muchas molestias cuando el millo de escoba es todavía joven.

El clima es, probablemente, un factor de más importancia que el suelo, al determinar si el millo de escoba puede producirse con éxito. La planta es subtropical y se da mejor en donde hay suficiente lluvia durante la primera parte de la estación de desarrollo para promover un rápido crecimiento. Sin embargo, á fin de poder recoger la cosecha al tiempo debido y en buena condición y para que la panoja se seque rápidamente y conserve su color fresco, verde, es necesario que prevalezca el tiempo seco caluroso.

El tiempo seco es conveniente para cosechar la mayor parte de las plantas, pero para el millo de escoba es de absoluta necesidad, á fin de producir una panoja de buena calidad. La lluvia al tiempo de cortar hará que mucha de la paja se vuelva roja, y, si ocurre después de cortada, entonces perderá su color verde y tomará un color amarillento, reduciendo mucho su valor. Además, para recoger la cosecha se necesitan muchos hombres, y es necesario, á fin de que haya ganancias, que el trabajo siga sin interrumpirse, lo cual no es posible, si el tiempo no continúa seco en esta estación.

La cuestión principal en la producción de millo de escoba es la calidad. Con respecto á la cantidad hay un exceso de producción, aunque no falta un buen mercado para un producto de buena calidad.

Como en todas las otras plantas, la buena semilla es el primer requisito, después de los ya expresados. Quizás el mejor método al empezar el cultivo de esta planta, en donde todavía no se ha sembrado, es hacer experimentos la primera estación con pequeñas cantidades de semilla de confianza y de diferentes va-

riedades. Estas parcelas diferentes deben sembrarse 30 ó 40 metros aparte para impedir la polinación de cruce al tiempo de la floración, debiéndose quitar los tallos débiles y no convenientes antes de que florezcan. Cuando estén en flor, pueden cortarse todas las panojas, excepto las mejores y se comparan respecto á sus buenas cualidades. Las plantas superiores que quedan en la parcela elegida, como productoras de las mejores panojas, se deben dejar que maduren su semilla para la siembra en la estación siguiente.

El método mejor de conservar la calidad del producto es tener una parcela completamente separada de cualquier otro sitio en donde haya siembra de carácter parecido, y sembrar en ella semilla escogida de las mejores panojas. Hágase esto todos los años, usando sólo las panojas mejores, escogidas de la parcela sembrada el año anterior. Muchos productores dejan una parte de la cosecha que se madure y la usan para semilla, pero es una práctica mala. El método de una parcela dedicada á semilla no necesita mucho más tiempo ni causa más molestia, y tiene la ventaja de mejorar la variedad.

Antes de sembrar, se debe probar siempre la cualidad de germinación de la semilla. El método usado es parecido al de la germinación del maíz. Si la prueba de germinación da un porcentaje de 95, entonces 5 litros de semilla serán suficientes para sembrar una hectárea. Si se usa una semilla con una germinación más baja de 90%, entonces habrá un desarrollo desigual en el campo, dejando algunas plantas aisladas que producirán panojas bastas. La prueba de germinación debe comprender un período de diez días á una temperatura de 16° á 26° C.

SIEMBRA

Es un requisito necesario que la tierra esté caliente, pues la semilla de millo de escoba es muy sensible al frío. Una de las operaciones más convenientes para producir cualquier cosecha es la preparación del terreno antes de la siembra, lo que es de absoluta necesidad con el millo de escoba. Dos ó tres labores, á intervalos de diez á quince días, serán muy convenientes para destruir la mayor parte de las yerbas. Cada aguacero en esta estación hará brotar nuevas yerbas, por cuya razón tan pronto como el terreno esté lo suficientemente seco debe pasarse algún implemento que remueva la superficie. Este cultivo preparatorio no sólo destruye las primeras yerbas que nacen sino que da á la tierra un carácter físico, que se manifestará en la pronta germinación de la semilla y en su rápido desarrollo, que es un factor de importancia en el cultivo siguiente.

La distancia entre las hileras debe ser de un metro. Por razones que se explicarán en relación al corte de las plantas, la distancia será la misma para las dos variedades, aunque la standard adquiere mayor altura que la enana. Generalmente, se usa la sembradora mecánica para sembrar, pero á veces algunos a-

gricultores siembran en grupos por creer que así es mejor, y en este caso éstos deben estar á 40 centms. aparte en la hilera. Cada grupo contiene 5 ó 6 plantas standard ú 8 ó 10 de la enana. En terrenos pobres, es necesario sembrar más claro que en terrenos ricos. Ninguna ventaja se consigue con sembrar demasiada semilla, más bien resulta perjuicio, pues si las plantas están muy espesas, se retarda el desarrollo de las mismas, y el gasto de recorrer el campo y arrancar las plantas que están de más es mayor de lo que el producto garantiza.

Hay dos cosas que se han de tener presente y observar con rigor para producir con éxito el millo de escoba. El cultivo debe ser frecuente y bien hecho desde el principio, á fin de impedir el desarrollo de la yerba, tampoco debe permitirse que el terreno se endurezca. El productor debe tratar siempre de tener una ó dos pulgadas de cubierta mullida en su terreno.

TIEMPO DE COSECHAR

El mercado actual exige una panoja de un buen color verde, y para conseguir esto hay que coger la planta cuando está en floración, ó cuando las anteras están cayendo de las espigas. En esta condición, las semillas no están desarrolladas y sólo son útiles como abono. Después de esto, puede decirse que la cuestión del abonado del terreno para la siembra del millo de escoba debe decidirse por cada productor, y en general la fertilización que ha sido útil para el maíz será también apropiada para esta planta.

En algunos distritos, especialmente en California, se deja madurar la semilla antes de recoger la cosecha, obteniéndose unas dos toneladas de semilla por hectárea. La semilla se usa para alimentar las aves de corral y cerdos y también se emplea molida para hacer tortas para las personas. Esta es otra cuestión que debe decidirse por las condiciones locales. Una tonelada de panoja de plantas maduras vale \$95, á los precios presentes, mientras que la de la planta no madura vale \$125; queda ahora por ver si el precio de la semilla de una hectárea iguala ó supera á la diferencia entre la panoja de la planta madura y sin madurar. Por regla general, la producción es aproximadamente una tonelada de panoja por hectárea, pero esto varía considerablemente. En algunos distritos es apenas media tonelada.

Somos, sin embargo, de la opinión de que cuando la panoja es lo que se busca, la planta debe cortarse en el estado verde, y, si se busca el grano, será más conveniente sembrar maíz Kaffir, que en realidad no es más que otra forma de la misma planta, que ha sido mejorada tocante á la producción de grano y forraje. Si el forraje es el principal producto deseado, se debe usar el sorgo.

RECOLECCIÓN DE LA COSECHA

Ahora llegamos á la parte más importante del cultivo del millo de escoba. El éxito ó el fracaso depende principalmente del mé-

todo seguido y del cuidado que se haya dado, desde el tiempo de la siembra hasta que se mande al mercado.

La experiencia es casi una necesidad y es difícil para el principiante conseguir los mejores resultados sin aquella. Al hombre que no esté determinado á continuar el cultivo del millo de escoba por cierto número de años, á pesar de los fracasos que sufra al principio, le diremos que no empiece. El equipo necesario es muy costoso para hacer este gasto como un pasatiempo. Puede obtenerse una buena ganancia de la manipulación de la panoja, pero la perseverancia es la cualidad necesaria en aquel que desea obtener éxito. A causa de la gran diferencia en la manera de desarrollarse, los métodos empleados para cosechar la variedad standard y la enana son diferentes.

Para que se disminuyan las dificultades en cosechar las variedades altas, se doblan los tallos de dos hileras hacia la hilera opuesta á una altura de 1 metro sobre el terreno, de manera que la parte superior de los tallos esté paralela con la superficie del terreno y se extienda á través del espacio entre las dos hileras. Esta operación tiene por objeto poner las panojas á una altura que se puedan alcanzar fácilmente para cortar. Entre cada dos hileras así dobladas juntas, hay un espacio abierto, que deja lugar para que pueda pasar un carro y recoger la panoja cortada.

Los tallos se doblan por un hombre que camina hacia atrás entre dos hileras, mientras que otros dos, uno á cada lado de la hilera así formada, corta las panojas. 15 centímetros de tallo es todo lo que se necesita dejar con ellas. Con un cuchillo de hoja delgada y algo que le proteja en el primer dedo de la mano derecha, el operador coge el tallo entre el dedo índice y la hoja del cuchillo y lo corta por la presión del dedo pulgar en el lomo de la hoja. Como la porción del tallo que se ha dejado en la panoja generalmente está rodeado de hojas, es necesario aprender á cortar por el tallo pero no por las hojas, de manera que las últimas queden unidas al tallo y no vengán con la panoja. Conforme cada cortador tiene un puñado las coloca en el suelo, con el extremo del tallo afuera. También hay carros especiales para transportar la panoja. Estos caminan por entre las hileras y en ellos se carga la panoja, de manera que los extremos del tallo estén hacia el medio, sobreponiéndose alternadamente desde cada lado. Estos

(Continuará.)

MISCELANEA

COLABORACION

Con gusto hemos cedido las columnas de honor al escritor que con nobleza digna de encomio—sale á la defensa del actual Secretario de Gobierno y Justicia—atacado de manera agresiva por un periódico capitulino que así mismo se intitula: "gran diario de información."

Tocóle al actual Secretario cuando en 1884 concurrió como Representante

al Congreso de Colombia presentar el proyecto de Ley por la cual se ordenaba la construcción del puente sobre el río Majagua, idea progresista que se llevó á efecto durante las administraciones de los Generales Posada y Aycardi.

Tal es la historia del primer puente—que nosotros sepamos—construido en el Istmo de Panamá—después de su separación de España, si se exceptúan los del Ferrocarril.

Fases de la luna

En el mes de Agosto

D I A S.

- ☾ Cuarto menguante 5
- ☾ Luna nueva 12
- ☾ Cuarto creciente 19
- ☾ Luna llena 27

REPUBLICA CHINA

La bandera es de cinco (5) colores que á contar de arriba abajo se suceden por el orden siguiente en fajas horizontales: rojo, amarillo, azul marino, blanco y negro.

INSTRUCCION PUBLICA

Nos ocuparemos—con imparcialidad y buena voluntad, de este importantísimo ramo.

ALMANAQUE

AGOSTO

Tiene 31 días, 26 de labor.

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

ESTRATEGIA

Mas importante es Bahía Honda para una carbonera que Charco Azul.

Los Evangelios de todos los Domingos del año

MES DE AGOSTO

El 4 (10º Domingo después de Pentecostés) El fariseo y el publicano. S. Lucas, Cap. XVIII, V. 9-14.

El 11 (11º Domingo después de Pentecostés) Jesús cura á un hombre sordo y mudo. S. Marcos, Cap. VII, V. 13-37.

El 18 (12º Domingo después de Pentecostés) El buen samaritano. S. Lucas, Cap. X, V. 23.

El 25 (13º Domingo después de Pentecostés) Jesús cura á diez leprosos. S. Lucas, Cap., XVII, V. 11-19.

POZO

Se trabaja en la construcción de un pozo artesiano, inmediato al Parque Central. Ojalá pronto dé resultados satisfactorios. Los beneficios que prestará serán incalculables.

Ya que no es posible, por ahora, un acueducto, los pozos artesianos vienen á suplir.

Si fuera dable que á cada distrito se le dotara de uno!

BOQUERON

Nos place consignar que el Alcalde de este Distrito Cristino Gómez con la cooperación pacífica del Vigilante Jacinto Morales y de los buenos ciudadanos se ha ocupado y se ocupa en la composición de los caminos del referido Distrito.

Bien por los que trabajan!

Bien para los que tratan de que estos centros agrícolas (Bugaba y Bo-

querón), se acerquen á esta ciudad, digna de porvenir brillante.

Queden en esta hoja verídica—los nombres de los empleados que se han conquistado las simpatías y aplausos de los que trabajan!

PENSAMIENTOS

Todos deben tener obligación de ayudar en la administración del gobierno.

HELPS.

La seguridad personal, así como la de los bienes privados descansan enteramente en el juicio, la estabilidad y la integridad de los tribunales.

KENT.

El más pobre, estando en su cabaña, puede desafiar á toda la fuerza de la corona. Su casa puede ser frágil, y el techo puede estar para caer; el viento puede entrar por todas partes; las tormentas y las lluvias entrarán, pero el Rey de Inglaterra no puede entrar. Todas sus fuerzas no son suficientes para penetrar en tan triste hogar.

PITT.

El ser odiado es la suerte de todo el que manda, pero provocar la envidia por grandes motivos es digno de una generosa acción. El odio no alcanza más que á las generaciones presentes y queda resarcido por el poder; en el porvenir las quejas se olvidan y solo queda la gloria inmortal.

PÉRICLES.

AVISOS TELEGRAFICOS

C. SAAVEDRA ZÁRATE

Se encarga de asuntos relacionados con la Teneduría de Libros y de negocios Judiciales.

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.

RAMON DEL C. MORALES

DENTISTA.

Oficina: Altos del Hotel Istmo David.

HOTEL AMERICA

El mejor situado de la ciudad, al lado del Teatro Variedades, costado Norte del Parque de Santa Ana.

The best situated in the city, near to the Variety Theatre North of Santa Ana Park.

SE HABLA INGLÉS FRANCÉS Y ESPAÑOL ENGLISH, FRENCH & SPANISH SPOKEN

JOSE DEL PINO, Propietario.

Dirección Telegrafica: DEL PINO Apartado de Correo Número 191

PANAMÁ, REPUBLICA 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.

Gran Realización

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

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

DANIEL ARAUZ

COMISIONISTA.

Alange. Chiriquí. Panamá.

"LA ESPAÑOLA"

Completo y renovado surtido de abarrotes y licores

Avisa al público que para atender debidamente á su numerosa clientela ha ensanchado su establecimiento en el cual, como siempre, se encuentra un renovado y variado surtido de LICORES, RANCHO, ABARROTES, VINOS ESPAÑOLES LEGÍTIMOS y todo á los precios más módicos del mercado.

¡Acudid á daros gusto y á comprar barato!

GRAFOFONOS

Se venden también aparatos y discos de la acreditada marca "Columbia," á precios de fábrica. Repertorio escogido y variado.

Imp. "El Porvenir"