

# 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, Julio 1º de 1912.

{ Número 21



## 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 heruosos 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

Órgano de los trabajadores

CIRCULACION GRATIS

## CONDICIONES:

SE PUBLICA EL DIA 19 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. David. República de Panamá.

## Fermentación del Cacao

La fermentación del cacao es un asunto sobre el cual existen diversidad de opiniones, teniendo cada productor su método propio. En 1889 se concedieron por el Gobierno de Trinidad tres premios por los tres métodos mejores en esta materia. Entonces atrajo mucha atención y criticismo, lo cual puso de manifiesto las diferentes opiniones que prevalecían entre los agricultores, respecto al método más conveniente que se debe usar. Se demostró que, aunque se diferenciaban en algunos detalles, sin embargo, cuando se examinaron las muestras resultantes de cada método, apenas hubo una diferencia perceptible en el resultado general. Este se encuentra que está en conformidad con la clase de producto hecho para sufrir la fermentación, por ejemplo, la clase de cacao manufacturado ó curado en su mayor parte regulada por la calidad de la clase puesta á curar, más bien que por las diferencias causadas ó producidas por los métodos empleados.

No hay duda alguna de que el cacao se mejora por la fermentación, pero toda ía el efecto de este procedimiento es limitado y es inútil esperar obtener calidad por este medio, á menos que la base de calidad esté en el producto, cuando comience la operación.

Así, el color, canela y una rotura fácil no pueden darse al "Calabacillo" por ningún método conocido; pero su condición original puede mejorarse.

El cacao simplemente seco y sin fermentar es solicitado algunas veces en el mercado, pero generalmente se prefiere el cacao bien fermentado, y cuanto mejor sea la calidad más alto precio alcanza. Por esta razón se practica la fermentación, en donde existen las condiciones necesarias para llevar á cabo el procedimiento, y, á menos que se exija especialmente, la preparación del cacao no fermentado se deja á aquellos que no tienen medios ó facilidades para poner en práctica el procedimiento de fermentación.

El resultado del examen químico ha hecho posible, sin duda alguna, una determinación más próxima de los cambios producidos por fermentación, de lo que existía anteriormente, y se han realizado progresos, pero las investigaciones no demues-

tran que haya una gran diferencia en la calidad de cacao ofrecido en el mercado. La razón para esto probablemente está en las grandes variaciones que se encuentra en cada cacao, producido en el país, y en la calidad del primer producto obtenido del campo, especialmente en aquellos países en donde hay muchas variedades mezcladas, á causa de la importación de plantas de carácter diferente. En Trinidad el "Criollo" original ha sido dominado completamente por el "Forastero" que fué introducido de Sud América; y otra vez la calidad en general del producto de la Isla ha sido muy mejorada por las importaciones de Venezuela, en donde el cacao Criollo Venezolano es el tipo sobresaliente.

La producción de diferentes plantaciones variará por lo tanto en calidad, en conformidad con la clase de cacao producido, sin consideración al método de preparación ó fermentación.

Hay, probablemente, tanta diferencia, entre los cacaos como la que existe entre la manzana silvestre y la Golden-Russett, y también pudiera tratar alguno de dar "cuerpo" á un grano de trigo delgado por los métodos de preparación, si no es de una variedad que tenga cualidades de peso, como querer hacer de una vaaiedad común de cacao, un producto de alta clase.

Ningún método de fermentación hasta ahora conocido cambia el color de púrpura de la haba en el de canela del manufacturero, y todavía no hay ningún sistema práctico que pueda cambiar el gusto amargo de algunas habas en el agradable de cacao No 1. Del mismo modo, las habas sin aroma nunca se les puede hacer producir, bajo ninguna condición, el aroma del cacao de alta clase por medio de la fermentación.

La "rotura" del cacao es menos difícil y puede obtenerse mayor mejora en este punto que en muchos otros, pero el efecto es más mecánico que químico, y aun en esto, poco puede hacerse con una haba caseosa, dura, de color púrpura, para hacerla de clase mejor.

El hecho está en que la calidad original y especial de las habas en su primer estado de madurez es el factor principal que conduce al acabado y calidad del productor final. Siendo así, es mejor buscar las variedades que, bajo una práctica ordinaria, dan un producto de alta clase y mantener una variedad pura, más bien que criar una clase mezclada de innumerables variedades y calidades diversas y entonces querer formar un producto de alta clase. Tal intento fracasará y el resultado será una pérdida de tiempo y dinero. Sería mejor para los agricultores concretarse á unas cuantas clases escogidas, que producir la mezcla interminable que ahora mandan al mercado, la cual demuestra, al examinarla, que contiene habas desde la mejor clase á la de calidad inferior.

Un país puede producir una cierta calidad, y aun en esa calidad, se encontrarán diversas variedades. No puede negarse que existen buenas variedades mezcladas en muchas plantaciones, pero ellas pudieran ser mucho mejores y tener mayor valor, si se adoptase la selección y reproducción vegetativa en vez de la propagación por semilla, lo que da lugar á variaciones de muchas clases. Las variedades de semilla blanca de Nicaragua, Venezuela y Trinidad re-

quieren una fermentación corta para adquirir un hermoso color, aroma y gusto, y la calidad en otros cacaos puede descubrirse fácilmente por diferencia en las habas, empezando desde el blanco ó color de paja y cotiledones puestos sin cohesión, aumentando gradualmente en color hasta el púrpura obscuro con cotiledones duros y compactos. El color más claro representa clase alta, el color de púrpura obscuro la más baja, con gusto agrio, poco aroma y mala rotura.

En algunos países, se lava el cacao, pero en las Antillas rara vez se sigue esta práctica. Las formas adoptadas para las cajas de exudación varían según las facilidades proporcionadas para conservarlas debajo de cubierta. En algunas plantaciones de Granada se usan tanque de hornigón, pero las cajas de madera en forma de cubos de 90 á 120 cents. son la clase común en Trinidad. Se construyen de tablas gruesas y se provee de un enrejado en el fondo por el cual se escurren los productos líquidos de la fermentación. Un lado de cada una de las cajas está formado de tablas que se mueven en una ranura en cada extremo, para poder manejar el cacao de un modo conveniente durante el procedimiento.

Las habas se colocan en estos receptáculos á granel, y se cambia lo del lado al medio y lo de la parte superior al fondo, cuando la temperatura se eleva demasiado. Mucho de esto se hace por cálculo, pero la temperatura no se debe dejar elevar más de 120 grados F. ó 54 y medio grados C.

Se ha dicho por algunos que la fermentación es simplemente una operación de hacer germinar y por otros que es la destrucción de la vitalidad de la haba, lo que es de la mayor importancia.

Un escritor moderno dice lo siguiente respecto á este asunto:

"Durante la cura, el hongo del cacao penetra en la pulpa, desarrollando fermentación alcohólica por la que el azúcar de la pulpa se convierte en alcohol y oxígeno; el alcohol, al ponerse en contacto con el oxígeno del aire, se descompone formando vinagre, durante cuyo procedimiento se desarrolla una gran cantidad de calor. Esto constituye la fermentación externa. Cuando la temperatura llega á los 45 grados C., se destruye la fuerza germinativa de las habas. Tan pronto como ocurre esto empieza la fermentación interna, que es un procedimiento de fermentación encimica, que produce la *cacaonina* para convertirse en *Theobromine acetose*, rojo de cacao y aceite de cacao.

El fin principal de la cura del cacao, por lo tanto, tiene por objeto tres cosas: primero, cambiar la naturaleza de la pulpa y, de este modo, asegurar la conservación del cacao; segundo, desarrollar su gusto y último cambiar el carácter interior de la haba á un estado que facilite las operaciones del manufacturero, dándole lo que se conoce como una buena rotura".

## El Maní

SU ORIGEN, VARIEDADES Y DIVERSOS MEDIOS DE CULTIVO. VARIAS INDICACIONES IMPORTANTES.

Tomamos del *Tabaco*, de Cuba:

Esta planta que según algunos autores es originaria de la Baja Gui-

nea, se produce con suma facilidad en esta Isla (y en diversas regiones de nuestro país, agrega "El Agricultor"). Si todos los agricultores conocieran los varios usos que del maní pueden hacerse, y las crecidas utilidades que de su fruto y rama se obtienen, con muy pocos gastos de siembra y cultivo, seguramente le habrían de prestar más atención.

Para obtener una abundante cosecha debe hacerse la siembra en tierra bien removida y abonada; se dispone ésta en cántaros de metro y medio de ancho; se introducen los granos ó semillas en el suelo ó una ó dos pulgadas de profundidad, depositando uno á uno, á la distancia de cincuenta centímetros entre sí y dos hileras en cada cantero.

La siembra se efectúa al entrar las aguas por el mes de Mayo; se recoge la cosecha cuando las matas empiezan á secarse, que por lo regular lo hacen de mediados de Noviembre en adelante.

Los terrenos en que más produce es en los arcillosos y en los de arena, si bien en todos se da, exceptuando los pantanosos.

La planta maní tiene la particularidad de esconder su fruto debajo de la tierra; sus ramas se extienden al rededor arrastrándose por el suelo y de cada yema que está en contacto con la tierra brota una raicecita, en la punta de la cual se forma el fruto. Para que las ramas ó bejucos lleguen á mayor crecimiento, debe de desbotonarse el primer vástago, ó sea el del centro, con esto se obtiene también el que fructifiquen más pronto.

Requiere escaradas á mano para extirpar la hierba, y cuando empieza á florecer, un aporeado ligero á todas las ramas, sin moverlas, para que sigan creciendo ya las vainas enterradas y broten otras de las articulaciones de arriba que fueron cubiertas de tierra en el aporeado.

Después de esta operación no queda más que esperar á que se sequen las plantas para recoger la cosecha.

La recolección se efectúa cuando la tierra está húmeda, arrancando las ramas con cuidado á fin de que no se desprendan las vainas y queden enterradas; es muy oportuno usar un tridente para ayudar la extracción.

Los granos que quedan enterrados no se pierden si se tiene el cuidado de aprovecharlos como semilla del año siguiente; para lo cual, después que éstos nacen, se resiembran los claros, aclarando los que estén muy amontonados ó juntos.

Un hombre solo, usando aperos modernos de labranza, puede sembrar de maní y cultivarlo, la extensión de un cuarto de caballería de terreno con un gasto no mayor que de tres, cientos pesos, distribuidos en la forma siguiente:

Habilitación del terreno ..	\$ 100
Abono .....	40
Semilla .....	10
Siembra, escarda y aporeadas .....	120
Recolección de cosecha ..	30

Total . . . . . \$ 300

Véamos ahora las aplicaciones que pueden darse á esta planta y las utilidades que ellas nos rinden.

Los tallos secos se utilizan en la fabricación del hilo y del papel; en el mercado es solicitado por tales usos y se paga á veces, el quintal, á cinco pesos oro; siendo su precio corriente el de tres pesos.

El grano es aplicable á muchas clases de dulces; también se come cru-

do y tostado. Exprimido en prensa á propósito produce un 60 por ciento de aceite de tan buenas condiciones comestibles como el aceite de oliva, y para algunos condimentos supera á la manteca de cerdo.

El bagazo ó residuo que queda después de bien extraído el aceite, se pone á secar y luego se reduce á harina; ésta mezclada con el trigo ó sola, sirve para hacer pan, de más duración que el amasado con harina de trigo solamente, de muy buen gusto y muy alimenticio.

Sirve el maní para criar y cebar toda clase de animales domésticos, y es usado también para fabricar cierta clase de chocolate muy apreciado.

Para extraer el aceite no son de necesidad costosas máquinas, y menos complicadas un molino para pulverizar el grano, una paila de doble fondo y una prensa con unos cuatro filtros, son todos los aparatos necesarios.

Un cuarto de caballería sembrada de maní, y cultivada en la forma descrita, produce aproximadamente mil ochocientos arrobas de maní, que vendidas á \$ 1.20 la arropa, nos dan un producto de dos mil ciento sesenta pesos.

Si extraemos el aceite, las mil ochocientas arrobas de maní nos producen unas mil arrobas de aceite que vendidas al ínfimo precio de \$ 12 quintal nos producirían, tres mil pesos, y quedan ochocientas arrobas de harina, que por muy poco que valgan, siempre han de valer trescientos pesos, que sumados con los tres mil anteriores y unos sesenta que puedan obtenerse por los tallos nos ofrecen una ganancia de tres mil trescientos sesenta pesos.

## Manifestaciones

David, Junio 15 de 1912.

Señor don

José María de la Lastra.

Presente.

Muy señor nuestro:

La integridad de sus actos como ciudadano y como hombre público, alejan de nosotros toda sospecha que pueda herir en lo más mínimo su sana reputación, y por lo tanto, nos adherimos á la manifestación que, en mensaje telegráfico, ha recibido usted de Panamá, suscrita por personalidades de significación social y política y cuyos honrosos conceptos tienen el valor de la espontaneidad sincera.

Esta manifestación deseáramos publicarla por la prensa juntamente con la que usted ha recibido de Panamá por telegrafo.

Somos de usted atentos seguros servidores,

S. Jurado, Marcial Navarro, Gabriel Araúz, J. Franceschi, José M<sup>a</sup> Jované, José L. de Obaldía, Aurelio Delgado Y., M. C. Jurado, Juan Manuel Araúz, Juan Arias, R. A. Jurado, M. J. Jaén, Miguel A. Bernal, J. L. Martínez, Luis Meza, H. Velarde E., S. Lombardi,

di, Eliseo Peña, Horacio Benítez, Manuel B. Molina G., F. Flórez M., Arnando Delgado, José P. Palma, Pedro Silvera, Juan A. Benítez, C. Saavedra Zárate, Marco A. Salazar, Francisco Esquivel H., Lorenzo J. Matos, José Eulogio Araúz, Domingo de Puy O., José Modesto Molina, C. E. Herrera, A. Miró, Carlos Bayó, Pedro A. Silvera, Luis N. Benítez, B. Matos P., Santos Cortés, Abrahan Samudio, P. Antonio Pino, Juan B. Pino, Aurelio Jiménez, G. Tribaldos, J. M<sup>a</sup> F. de Sotomayor, J. M. Lambert, José Agustín Barria, E. Racine, C. Castillo, Manuel Gallegos, N. Saval, S. Quintero, José E. Contreras, Cesáreo Quintero, J. Clodomiro Montenegro, Carlos A. Gudett, F. R. Hernández, Juan N. Medina, Manuel Rivera, Rogelio Rivera, Sergio Acosta, José M. Acosta, Manuel A. Rivera, S. Sagel, Horacio Ortega, Rafael Silvera C., R. Silvera, Félix Castillo J., J. de D. Aizpurúa, José Angel Castillo J., Osman Ferguson, Wallace Ferguson, J. Leonidas Obaldía, Felipe A. Gallegos, D. Franceschi, Felipe Silvera, J. Arias Jr. Domingo Silvera, Raimundo Silvera, M. Benítez, Julio Arango M., Manuel R. Balcazar, Manuel del C. Montero, Santiago Rivera.

David, Junio 16 de 1912.

Señores don Salvador Jurado, Marcial Navarro, José Franceschi, José María Jované, Manuel C. Jurado, Santiago Lombardi, & c. & c.

Presentes.

Estimados señores:

Acabo de recibir la honrosa Manifestación que me dirigen ustedes.

Agradézcoles sinceramente los elevados conceptos que ella entraña sobre mi persona y accedo con gusto al deseo expresado en la última parte de su espontánea manifestación que en estos términos dejo contestada.

Soy de ustedes atento y seguro servidor,

J. M. DE LA LASTRA.

Panamá, 14 de Junio de 1912.

Señor J. M. de la Lastra.

Su carácter bien conocido y muy estimado le pone fuera del alcance de la calumnia forjada contra usted, hija del explicable despecho. Puede usted oponer al infame agravio el cariño y el respeto de los hombres de bien.

Amigos sinceros,

Pablo Arosemena, Pedro A. Díaz, Constantino Arosemena, Nicolás Victoria J., Ramón Arias F. Jr., Tomás Arias, José Paredes, A. Preciado, Manuel Espinosa, Jerónimo Ossa, Angel M<sup>a</sup> Herrera, Ricardo A. de la Guardia, Alejandro de la Guardia, Pedro Arias, G. Arias, Raúl de la Guardia, H. F. Alfaro, Aurelio Guardia, G. Ga-

llardo J., C. W. Müller, Gregorio Miró D., Carlos L. López M., H. H. Arosemena C., Fernando Guardia, Ernesto de la Guardia, José Bonilla, N. Villalaz, Arturo Muller, Horacio Almengor, A. Paredes, Eduardo F. de la Guardia, Ernesto J. Goti, A. Alzamora, Marco S. Velasco, Oscar M. Mackay, Ismael Ortega B., A. Nievas, Marco Bernaschine, D. López, G. Hazera, F. Rivera B., F. A. Amador, José M. Tribaldos, Ricardo Arango, I. Koerner, M. Villalaz, Antonio Díaz G., Octavio C. Ferrari, Indo Díaz, Darío Arosemena, Francisco Reyes Pedrol, José J. Vega, J. A. de Roux, Carlos Carbone Jr., Darío Vallarino, M. Díaz, G. E. Ganaeede, José Angel Casis, Ramón Antonio Vega, Luis Uribe, J. J. Méndez, Raul Revello, Julián Sosa, Manuel C. Hill, Manuel M<sup>a</sup> Méndez, Demetrio Brid, Clovis Alemán, Rosendo Díaz, Harmodio Arias, Juan F. de Fábrega, José E. Méndez, Julio Alvarado, P. P. Sánchez, Manuel Ayala, Luis A. de Icaza, I. Urriola, Facundo Valaula, Nataniel Méndez, J. M. Lince, Juan de J. Parada, R. Laso de la Vega, O. Martínez, Plinio Paredes, M. de Ayala, A. Dutari A., M. Almanza Caballero, Marco Galindo, Abrahan Alemán, R. de la Ossa, H. Coronado, Emilio Ayala, M. Sosa C., Juan Maytín, M. Raul Díaz, Alberto Dutari, Balbino B. Delgado, Carlos Delgado.

## La Sandía

SUS CARACTERES,

CULTIVO Y ENEMIGOS

La Sandía (*Citrullus Vulgaris*) es indígena del Africa. Es planta anual, y, aunque puede desarrollarse en algunas latitudes más frías, alcanza todo su desarrollo en los climas cálidos. Probablemente no hay fruta que se cultive más universalmente en los países tropicales y subtropicales. Su exigencia principal es una estación de verano lo suficientemente larga para que el fruto pueda madurar.

Como ocurre con otras muchas plantas, el comercio de esclavos entre el Africa y el mundo Occidental parece que fué el medio por el cual se introdujo en América, en donde ha encontrado un clima y terreno tan á propósito, que se dice que en ninguna parte del mundo se producen sandías más hermosas. Puede verse en cultivo en cada continente del mundo, y en las Américas abraza una extensión grande de territorio, llegando desde el Estado de Nueva York al Brasil. En los límites del territorio del Estado de Nueva York, por ejemplo, en donde la estación de desarrollo no pasa de tres meses, se recurre á medios artificiales á fin de producir fruta para el mercado. Pero en el presente artículo no trataremos de esta fase del cultivo de la sandía.

VARIEDADES

Dos factores intervienen en las variedades que más se cultivan, á saber, cualidades para el embarque y gusto popular. Las personas siempre están buscando algo nuevo, desean la variedad. Si se presenta alguna nueva idea ó algunas nuevas clases de artículos, pronto se pone de moda, hasta que es reemplazado por algo más nuevo. La sandía no es una excepción y las variedades que hace algunos años eran populares, hoy no

tienen salida en los grandes mercados y por tanto no remunera su producción. Su forma varía desde la oblonga á la redonda y en color desde la corteza con rayas pálidas al verde oscuro. Pero el gusto popular se adapta á sí mismo á la clase de sandía que puede enviarse con éxito al mercado.

Las variedades de corteza delgada, que son las mejores, sólo la disfrutaban aquellos pocos que pueden producir las para el consumo de la casa, pues son muy delicadas para poderlas transportar. Millones de sandías, todas de las variedades de corteza gruesa, se embarcan desde los Estados del Sur á los Estados del Norte.

De éstas, la variedad Lord Bacon es una de las más populares. Hay entre todas unas cuarenta y ocho variedades catalogadas para la venta, pero la siguiente lista será suficiente para las necesidades del productor.

Para propósitos de embarque las mejores y más populares son en el orden nombrado: Lord Bacon, Kolb Gen y Augusta Rattle-Snake. Para uso en la casa: Jordan Gray Monark, Sibley Triumph y Seminole. Sandías tempranas: Boss, Scalybark y Sweeteart.

CULTIVO

Aunque la sandía es extremadamente cosmopolita y se acomodará á una gran variedad de terrenos, sin embargo, un suelo arenoso es, sin duda, el mejor, especialmente cuando tiene además un subsuelo de arcilla, que le proporcione humedad. La sandía no puede resistir el encharcamiento, esto es, que no debe haber agua ó excesiva humedad alrededor de sus raíces. Además, el suelo no debe estar demasiado seco, es necesario que haya suficiente capilaridad para tener á las raíces abastecidas con la propia cantidad de humedad.

No es conveniente un terreno muy rico en humus y, si es necesario, se puede proporcionar artificialmente suficiente nitrógeno para uso de la planta. Un exceso de nitrógeno puede producir sandías más grandes, pero á expensas de la calidad; tal fruta será blanda, acuanosa é insípida, mal para el embarque y con un pequeño porcentaje de azúcar.

En el cultivo de la sandía, es muy importante la rotación de cosechas. La planta nunca ocupará el mismo terreno por dos años consecutivos; debe haber por lo menos otras tres cosechas que le sigan, volviendo á las sandías al cuarto año. En ese tiempo, los insectos, que habían sido atraídos por la cosecha anterior de sandías, habrán cesado de infestar el terreno, y al mismo tiempo se ha dado á éste la oportunidad de restablecer el necesario alimento de la planta.

La preparación del terreno debe ser buena, pero no demasiado profunda. Las raíces de las sandías son largas, pero se extienden lateralmente cerca de la superficie. Si se ara muy profundo, entonces las raíces tienen tendencia á penetrar más en la tierra, alterando el desarrollo natural y produciendo un exceso de tallos á expensas del fruto. Pero, aun que sea permitido una arada superficial, no se crea por esto que puede ser conveniente una preparación descuidada del terreno. Por el contrario, la arada superficial es una razón por la que debe ser más cuidadosa dicha preparación. Después de arar debe pasarse la rastra de disco y á continuación la rastra para allanar. Este tratamiento deja el terreno en

excelente condición, especialmente si la cosecha anterior ha sido cowpeas. Una cosecha de cowpeas en el año anterior es la mejor preparación que puede darse al terreno dedicado á sandía. Aquella legumbre no solo proporciona suficiente nitrógeno al terreno sino que lo deja ligero, poroso y fácil de trabajar. A mediados de invierno ó en la primavera, según la latitud, debe enterrarse el abono, si se usa el artificial, pero si es el compuesto ó abono de cuadra debe aplicarse más temprano, á fin de obtener una descomposición parcial al tiempo de la siembra. El abono de la cuadra es siempre más ó menos variable en contenido de alimento de planta y, por lo tanto, en el cultivo de la sandía, son preferibles los abonos comerciales.

La siguiente fórmula se adapta bien al término medio de suelos.

Nitrato de Soda. . . . .	500 Lbs.
Superfosfato de Alta clase. . . . .	1200 „
Sulfato ó Muriato de Potasa. . . . .	300 „
Este es un abono artificial de alta clase y dará en análisis.	
Nitrógeno. . . . .	3.30%
Acido Fosfórico. . . . .	8.40%
Potasa (K <sup>2</sup> O). . . . .	7.50%

Puede usarse á razón de 400 á 800 libras por acre, pero en caeos raros, sólo cuando el terreno es muy pobre, será justificable la cantidad máxima. Una pequeña cantidad de Nitrato de Soda, como un dedal lleno, aplicado cuando las plantas han nacido, les ayudará mucho á su desarrollo.

SIEMBRA

Según sea la riqueza del suelo así varía la distancia para plantar, de diez pies por cada lado hasta veinte pies. La distancia corriente es de unos doce pies.

(Continuará.)

MISCELANEA

Fases de la luna

En el mes de Julio

D I A S.

☾ Cuarto menguante	7
☾ Luna nueva	14
☽ Cuarto creciente	20
☽ Luna llena	28

COMICIOS

Ayer se verificaron las elecciones—que fueron convertidas en sarcasmo—cubierto con el manto de la Ley. El historiador severo—que no tenga nexos políticos—juzgará con imparcialidad tal acontecimiento!

EN JUSTICIA

Con gusto nos adherimos á la Manifestación que publicamos hoy á favor de nuestro amigo don J. M. de la Lastra en la cual se le hace justicia del cargo calumnioso que eni-gratuito se atrevió á lanzarle con motivo al desgraciado suceso de su hizo víctima al General Quintero su primo Ernesto Quintero A. en acceso de locura.

LUZ ELÉCTRICA

Sabemos que en uno de los próximos vapores llegará á esta ciudad el señor A. Ponsignor, Contratista del Alumbrado Eléctrico.

Ojalá nuestra nueva empresa de la Luz Eléctrica no sea una ilusión como la pasada en que el capricho de uno de los accionistas dió en tierra con nuestro alumbrado, y nos dejó perfectamente á oscuras....

PANAMÁ

En esta ciudad, dejó de existir el día 4 del mes de Junio próximo pasado, el señor don Ramón Jiménez-muy estimado amigo nuestro. Era el señor Jiménez, socio de las firmas comerciales C. Quelquejeu & C<sup>2</sup> y Quelquejeu, Jiménez y C<sup>2</sup> de dicha ciudad.

Enviarnos nuestro más sentido pésame á la distinguida familia del extinto, y á los socios de tan acreditadas casas.

ALMANAQUE

JULIO

Tiene 31 días, 25 de labor.

Domingo.	7, 14, 21, 28.
Lunes.	1, 8, 15, 22, 29.
Martes.	2, 9, 16, 23, 30.
Miércoles.	3, 10, 17, 24, 31.
Jueves.	4, 11, 18, 25.
Viernes.	5, 12, 17, 24.
Sábado.	6, 13, 20, 27.

CANAL

El año entrante recibirá la República la primera anualidad: un cuarto de millón de balboas ó sean quinientos mil pesos—moneda de plata—según contrato para la construcción de la gran Maravilla de los siglos.

Parece que este Dorado—que no es imaginario, como el que en vano buscaron las conquistadores—tiene á muchos políticos con ensueños color de rosa!

Por ventura, ¿somos como los antiguos espartanos para preferir la moneda de hierro á la de oro?

¿Servirá esa blanca para escuelas y caminos?

Ya veremos!  
Dios lo quiera!

PLATANOS

Recomendamos mucho el cultivo de las diferentes especies de esta divina planta y muy especialmente la del *banano ó patriota*.

Aunque en el país abundan (los *patriotas*, se entiende), que ensordecen con sus discursos—pensamos por un instante en las transformaciones que vendrán muy pronto con la apertura del Canal ese grandioso trabajo— que rectificará el planeta.

¿Será esta maravilla la manzana de la discordia donde converjan las miradas de las Grandes Potencias? Sólo Dios lo sabe!

\* \* \*

Cultivar el guineo (cambur), amarillo ó *criollo*, el higo, el manzano y el morado es deber ineludible para los que deseen el engrandecimiento de la Patria!

PALABRAS DIAMANTINAS

“Yo os conjuro á que me creais, conciudadanos, cuando os digo que el celo de un pueblo libre debe estar siempre despierto contra los artificios de la influencia extranjera; puesto que la historia y la experiencia prueban que la influencia extranjera es uno de los mortales enemigos del Gobierno republicano. Es necesario no olvidar jamás que una nación comete una gran tontería cuando espera, de otra, favores desinteresados;

no olvidar que ella debe pagar con una porción de su independencia lo que á título de favor se le dé; que por tal aceptación se puede ver colocada en la posición de haber dado prestaciones reales como equivalentes de favores nominales, sin que con eso se escape de que se le trate de ingrata, por no haber dado todavía más. No puede haber mayor error que esperar ó hacer cálculos sobre favores reales de nación á nación.

Eso constituye una ilusión, de que la experiencia debe curarnos, y que un legítimo orgullo debe poner á un lado.

JORGE WASHINGTON.

Los Evangelios de todos los Domingos del año

MES DE JULIO

El 7 (6º Domingo después de Pentecostés) Otra multiplicación de los panes. S. Marcos, Cap. VIII, V. 19.

El 14 (7º Domingo después de Pentecostés) Los falsos Profetas. S. Mateo, Cap., VII, V. 15—21.

El 21 (8º Domingo después de Pentecostés) Parábola del Mayordomo que había disputado los bienes de su amo. S. Lucas, Cap. XVI, V. 19.

El 28 (9º Domingo después de Pentecostés) Jesús predice la destrucción de Jerusalén. S. Lucas, Cap. XIX, V. 11—19.

PENSAMIENTOS

La religión es la ley de la conciencia. Toda ley sobre ella, la anula; porque imponiendo la necesidad al deber, quita el mérito á la fé.

BOLÍVAR.

Mis descendientes conservarán por mucho tiempo este trono.

NAPOLEÓN.

Aunque todos somos de un mismo barro,

No todos fuimos hechos para jarro.

BISMARCK.

Las mujeres rara vez se perdonan las ventajas que unas á otras se llevan en belleza.

X.

El error, por brillante que aparezca es una ilusión que se desvanece á medida que el entendimiento se aproxima.

BALMES.

No hacen el periódico sus redactores sino sus lectores.

GIRARDIN.

Nadie consigue la inmortalidad y una gloria pura, sin un mérito esclarecido y el amor á la virtud. No hay teatro mayor para la virtud que la conciencia asistida de sólidas razones.

CICERÓN.

A los muchos y continuos avisos debo lo que poseo.

J. ESWART. (\*)

(\*) Poseía millones de pesos.

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 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.

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.

Alange. Chiriquí. Panamá.

Imp. EL PORVENIR.