CULTIVO DEL CAFÉ.

Escitamos a todos los verdaderos patriotas granadinos, a que constantemente llamemos la atencion e ilustremos al pueblo de la Nueva Granada, sobre el modo de promover todos aquellos elementos que encierra nuestro suelo fecundo, para aumentar sus riquezas i bienestar. Esto de ningun modo se consigue llamando de continuo la atencion, sobre las intrincadas cuestiones políticas que se discuten en la atualidad i que ajitan a los diferentes partidos. Calma i mas calma es la que debemos inculcar a nuestros conciudadanos, a fin de que las masas se dediquen absolutamente a los trabajos de la industria, de la minería i de la agricultura.

Abrigamos el designio de contribuir a tan interesante objeto con una pequeña parte: es por eso que vamos a publicar algunas observaciones sobre un cultivo que es de suma importancia: el del café.

Este grano precioso, cuyo consumo i valor crecen cada dia en el mundo civilizado, puede cultivarse entre nosotros con una grande estension. Pocos terrenos tenemos en que no se pueda producir con abundancia. Casi todas las faldas, colinas i recuestos de nuestras cordilleras son a propósito para el cultivo

del café desde la altura de 5.000 piés para abajo hasta las costas del mar. Donde principia a darse plátano guineo i caña de azúcar, desde allí se produce escelente café: el de las tierras frias es superior al de las calientes i vale un poco mas por quintal.

Jeneralizándose un poco mas su uso podria sostituir en gran parte al cacao, que es mui caro i escaso en varias provincias, por las enfermedades desoladoras que sufren sus cosechas, llamadas *mancha o ceniza*. El cacao necesita para crecer i fructificar bien, de seis a ocho años, i el café a los tres de plantado da regulares cosechas. Para el primero se necesita un capital fuerte, i para el segundo poco.

El café se produce casi desde la tierra fria, i el cacao solo en las vegas fértiles i calientes de nuestros rios, con pocas escepciones. Esta ventaja es inmensa para que se prefiera el cultivo del café al del cacao. Ademas el consumo del café en la Europa es mucho mayor que el del cacao.

Otra de las ventajas del café, es que da continua ocupacion a los hombres; mujeres i niños para cojer, beneficiar i escojer su grano.

El cultivo del café ha enriquecido al canton venezolano de San Cristóbal i a varios pueblos de los valles de Cúcuta donde se ha introducido recientemente. Estamos seguros de que sucederá lo mismo en cualquiera pueblo en que sus habitantes se dediquen a este cultivo. La riqueza jeneral de Venezuela consiste en su cuantiosa produccion i venta del café.

Pudiera comenzarse cultivando el café suficiente para el consumo de cada pueblo. En seguida vendria la esportacion. No dudamos que en breve tiempo se facilitara, con el aumento de botes de vapor en el rio Magdalena i la baja consiguiente en los fletes. Sin que esto suceda, el café granadino jamas podrá competir con el que se produce en islas i cerca de las costas del mar.

Está averiguado que la calidad de nuestro café es bueno, i superior el de Guáduas. Los conocedores juzgan que es idéntico al de Costa-Rica que se aprecia en los mercados europeos, donde conserva un

buen precio. Con el cultivo de este fruto aquella república aumenta diariamente su riqueza i prosperidad.

No dudamos que sucederia lo mismo en la Nueva Granada. Muchas de sus provincias carecen hoi de frutos de esportacion, i con el cultivo del café mui pronto cambiaria la faz de sus poblaciones, adquiriendo sus moradores comodidad i riqueza. Obsérvese que en cierta elevacion de nuestras cordilleras en que solo es templado el clima, no hai fruto alguno valioso que cultivar. El café lo seria, i daria escelentes cosechas que se venderian a buen precio.

Despues de estas observaciones jenerales, vamos a dar las reglas prácticas para cultivar el café. *

1.ª La esperiencia ha demostrado que el café de mejor calidad se produce en los climas medios. En la Nueva Granada la posicion topográfica de esta clase de climas es casi igual: ramificaciones mas o ménos elevadas de los diferentes ramales de la cordillera de los Andes, se encuentran en estas temperaturas, i en sus faldas es donde el árbol del café se desarrolla mejor; sin que por esto se crea que no se da en los temperamentos cálidos donde haya riego, pues en ellos es necesario. Mas en tales climas el árbol produce ménos fruto; este no es de buena calidad, ni pesa lo mismo que el otro.

2.ª Se sabe por esperiencia que las faldas de los cerros, especialmente las pedregosas, son las mejores para cultivar el café. En las mesas o llanuras, aunque tengan el mismo clima que las faldas, no se da tan bien, ni es de tan buena calidad.

3.ª Es una regla invariable i que no admite duda, que el café necesita de humedad i ventilacion para su desarrollo i conservacion. Como el plátano ademas de las ventajas que presenta al agricultor, es una de las plantas que recoje mas humedad i cuya sombra es sumamente benéfica, la esperiencia ha demostrado que es la mejor para servir de sombra al café en su

* Debemos estos apuntamientos prácticos a la bondad de los señores Aníbal i Arístides García Herréros de Cúcuta, i al señor José Gregorio Villafañe, a quienes damos las mas espresivas gracias.

infancia; decimos en su infancia, porque mas tarde el café destruye al plátano.

4.ª Supongamos, pues, que se quiere fundar una plantacion de café. Lo primero que se hará es rozar, quemar i limpiar bien el terreno en que debe sembrarse el almácigo; donde el terreno se are, seria mejor esta preparacion. Compuesto ya el terreno se procederá a la siembra del almácigo, abriendo con una palanca de madera que termine en punta, i que tenga poco mas o ménos, dos varas españolas de largo i pulgada i media de diámetro, pequeños hoyos distantes unos de otros como una tercia de vara, a fin de que al trasplantarse el árbol no se dañen sus raices. En cada uno de estos hoyos, que tendrán aproximadamente dos pulgadas de profundidad, se depositarán dos granos de café, i se cubrirán con tierra sin comprimirla demasiado.

5.ª La siembra del almácigo debe hacerse en la estacion de lluvias, en los terrenos que no tengan riego; donde lo haya podrá hacerse en cualquiera época, cuidando de humedecer previamente el terreno, i manteniéndolo así durante el verano.

6.ª Despues de cinco o seis meses, cuando el almácigo tiene media vara de alto, se humedecerá la tierra para poderlo trasplantar al terreno que se quiere cultivar, i luego se procederá al trasplante, teniendo cuidado de que las raices de cada arbolito vayan cubiertas con la porcion de tierra que abrazan, a fin de que no sientan mucho la operacion del trasplante. Pero sí advertimos que ántes de ejecutarlo debe estar húmedo el terreno que se quiere cultivar, i por tanto aconsejamos que así ésta como las demas operaciones, se hagan en tiempo de lluvias que nosotros llamamos invierno.

7.ª La operacion de trasplantar el almácigo debe hacerse cuando el terreno que se determina plantar se ha sembrado de plátano, i las hojas de éste dan alguna sombra, lo que ordinariamente sucede a los cinco o seis meses despues de plantado. El plátano debe sembrarse a tres i cuarta varas de distancia una mata de otra, i entre mata i mata de plátano, o en la

calle que forma éste, se colocará un arbolito de café; pero siempre guardando la misma distancia que tiene el plátano. Este es el espacio necesario tanto para que el árbol se mantenga siempre en buen estado, como para que las ramas de uno no se entrelacen con las del otro, i ámbas sufran en la época de la cosecha, al cojerles el fruto, con el roce de las personas empleadas en esta operacion.

8.ª El café puede trasplantarse, i regularmente se trasplanta, sobre un terreno que de antemano se ha sembrado de maíz, frijoles, papas i otros frutos menores semejantes de pronta fructificacion, cojidos los cuales i limpio el terreno, queda solamente la plantacion de café.

9.ª Como hai árboles de esta planta que se desarrollan mas o ménos pronto, lo que depende de varias circunstancias, i entre otras de la bondad del terreno, se cuidará de irlos *capando* a medida que tienen vara i tres cuartas de altura. El árbol de café crece derecho en un solo tronco, i se llama *capar* quitar a la mata el cogollo principal a fin de que no se eleve. Esta operacion es de suma importancia, pues lo que pierde el árbol en elevacion lo gana en estension, i las ventajas que trae consigo son varias. 1.ª El árbol se conserva mejor i carga mas, porque echa mayor número de ramas laterales, que son las que producen los frutos o bayas: 2.ª el árbol sufre ménos al cojerle el fruto, porque éste se encuentra a la altura de la persona que lo coje; lo que no sucede cuando se ha elevado hasta donde es capaz, pues entónces hai necesidad de doblarlo o de poner alguna escala; i 3.ª la operacion de descargar la mata de sus frutos ya sazonados, se ejecuta en ménos tiempo, lo cual es una gran ventaja.

10. Debemos advertir que apesar de haberse capado el árbol de café, tiende éste siempre a elevarse, echando de su tronco principal retoños o chupones verticales. Es preciso, pues, que cada tres meses se tenga cuidado de quitar a la mata esta clase de retoños, a fin de que permanezca a la misma altura i que no gaste o pierda su sávia inútilmente.

Beneficio.

11. El árbol de café principia a dar fruto a los tres años, i unos con otros en una regular hacienda producen de una a dos libras cada pié. Se conoce que el fruto ha madurado cuando las bayas tienen un color rojo: en tal estado es preciso cojerlo, tanto para que no se caiga, como para aliviar al árbol del peso de su fruto.

12. Las personas encargadas de recojer el fruto llevan un canasto pequeño atado a la cintura, i cuando han llenado éste lo vacian en otro grande que tienen a su inmediacion, a fin de no perder tiempo. En seguida el fruto se estiende sobre patios formados de cal i arena (que son los mejores), cuidando que la capa de bayas no tenga arriba de cinco pulgadas de altura, i revolviéndola diariamente para que el fruto seque mas pronto, i tambien para que la fermentacion no perjudique a las bayas que no gozan de la influencia del aire o del sol. Esto es principalmente necesario en tiempo de lluvias, en que el menor descuido de esta naturaleza puede darle a los granos un color negro, i un olor desagradable, lo que es equivalente a perderlos.

13. El tiempo que necesitan las bayas para hallarse en estado de beneficio, depende del mas o ménos sol que hayan recibido; pero tardan regularmente veinte i cinco dias. Cuando la semilla está tan dura como un grano de maiz bien seco, se echan las bayas en pilones de madera, i a fuerza de mazo se separa la cáscara que tienen i luego se avientan. Pero esta operacion, ademas de ser mui penosa, trae el inconveniente de ser dilatada; así es que ya se usa poco. Ahora hai máquinas mui sencillas para separar la cáscara de la semilla o granos de café, así como para aventarlos.

14. En otras partes, como en Carácas, luego que se coje el fruto, se separa la pulpa del grano por medio de una pequeña máquina de madera manejable por una sola persona. En seguida se lava todo en

estanques a propósito para esta operacion, i se apartan los granos que flotan en la superficie del agua, por ser estos de mala calidad. Luego se estiende la semilla al sol, i una vez seca se le quita por medio de otra máquina el débil pergamino que le habia quedado, i se avienta para dejarla perfectamente limpia. El café que se beneficia de esta manera se llama *descerezado*, i tiene mas valor. Secándolo de preferencia en tendales altos i sobre sábanas de un jénero grueso. Por este sistema el café seca en mui pocos dias, i al trillarlo para quitarle ese lijero ollejo, adquiere un lustre que es mui apetecible en los mercados de Europa, donde obtiene uno o dos pesos mas en quintal, que el beneficiado por el sistema comun.

15. Suele suceder que el café despues de limpio resulte con diferentes colores, ya que quede de un color verde oscuro, verde manzana, color de cuerno o tambien blanquesino. Depende esto de la mayor o menor pila que se le dé en los patios, del estado de la atmósfera mas o ménos húmeda, del mayor o menor sol que sufra, i de lo mas o ménos seco que esté el grano cuando se trilla. El café blanco i blando no tiene estimacion en los mercados de Europa; pero sí tiene mui buena demanda en los Estados Unidos.

16. En los valles de Cúcuta, el café se esporta en sacos de fique cada uno de los cuales contiene cinco arrobas españolas. La medida de los sacos es de una vara de largo i algo mas de tres cuartas de ancho, son ménos tupidos que aquellos que se usan ordinariamente para conducir de un lugar a otro el arroz.

17. En los mencionados valles el café no se vende por quintales, sino por cargas: cada una de estas pesa diez arrobas españolas, no incluyendo el peso de los sacos o costales. El valor de una carga es de catorce a diez i seis pesos fuertes.

Uso del café.

18. Es bien conocido el uso i preparacion del café para tomarlo. Las jentes acomodadas tienen buenas cafeteras con escelentes coladores. Las de la clase

media lo cuelan en talegos formados de telas tupidas de lana. No es por consiguiente para estas personas que escribimos, sino para los jornaleros i demas individuos pobres.

19. Diremos para estos, que en Venezuela los hacendados hacen preparar el café para sus peones del modo siguiente. Escojen el café de inferior calidad: hacen tostar el grano a la manera que se tuesta el cacao. En seguida se muele en una piedra, cuidando de que no se vuelva polvo: toman despues tres libras de agua por medida, a las que ponen una de panela o papelon, i al fuego la reducen a agua-miel. Luego que esté hirviendo, se mezclan dos onzas de café, que por diez minutos se deja en infusion: al cabo de este tiempo, el café está en el asiento de la vasija i la bebida potable.

20. Nuestra jente pobre puede preparar su café de una manera semejante a la que se acostumbra en Venezuela. Usando la panela reducida a agua-miel, es mui fácil i económica la operacion de preparar el café para el uso de los granadinos pobres.

Esperamos que estos lijeros apuntamientos sean útiles a nuestros compatriotas, i que por ellos se inicie una nueva era para el cultivo del café. ¡Ojalá no nos engañemos en nuestras fundadas esperanzas!

J. MANUEL RESTREPO.

Reimpreso de la edicion de 1856.

BOGOTÁ—IMPRENTA DE GAITAN.

1866.

Helguera Collection

PAMPHLETS

Number: P- P:1209

Author: Restrepo, J. Manuel

Title: Cultivo del café.

Place of Publication: Bogotá

Publisher: Imprenta de Gaitán, [Reprint of 1856 edition]

Date: 1866

Dimensions: 19 x 12 3/10 cms; 1-8pp.

Condition: Wrappers stained & back one torn at left top, text, fair to good.

General Notes: Reprint of Dr. Restrepo's manual of coffee raising.

SL IMG 107-115

Helguera-p-1209	107✓001✓ front cover
	108✓002✓ inside front cover + cultivo
	109✓003✓ pg. 2 + 3
	110✓004✓ pg 4 + 5
	111✓005✓ pg. 6 + 7
	112✓006✓ pg. 8 + back inside cover
	113✓007✓ back cover
	114✓ helguera-p-1209_notes1
	115✓ helguera-p-1209_notes2

Free Plain Graph Paper from http://incompetech.com/graphpaper/plain/