

# REVISTA CAFETERA DE COLOMBIA

ORGANO DE LA FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS

DIRECTOR: A. CORTAZAR TOLEDO

Volumen II

Bogotá - Colombia - Agosto de 1929

Número 10

## NOTAS EDITORIALES

### PERSPECTIVAS CAFETERAS

Las últimas informaciones recibidas sobre las cotizaciones del café no han sido en verdad halagadoras; los cafés colombianos han bajado y la baja ha afectado no sólo a los cafeteros sino al país entero, que gira sobre el eje del café; es innegable que los compradores del grano en el mundo están desarrollando una campaña bajista que tiende principalmente a poner en dificultades al

Instituto de San Pablo en el preciso momento en que principia la

recolección de la cosecha 1929-30.

Las informaciones de todo orden en los países consumidores se dirigen exclusivamente a mostrar la posibilidad de que el Instituto no será capaz de sostener su política de retención de stocks como lo ha venido haciendo. Las Revistas de mercado que publican los periódicos del país y que tienen todas las mismas procedencias, y las revistas

y folletines americanos y europeos, parece que hubieran acordado

EL INSTITUTO DE SAN PABLO  
Y LA FEDERACION

*"San Pablo, Julio 10.*

*Federacafé. - Bogotá.*

*Respondiendo su telegrama anteayer comunique Instituto mantiene política retenciones stocks. Apenas permite salidas acordes con las necesidades consumo, y tiene elementos proseguir firme ejecución su programa. Vemos con mucho placer organización colombiana en beneficio general. Saludámoslos.*

MARIO ROLLIN TELLES

*Presidente Instituto Café".*

mermar la confianza que se ha tenido en el Instituto regulador de San Pablo. Para informar a los cafeteros colombianos hemos pedido su concepto al mismo Instituto y éste nos ha contestado en forma optimista. No tenemos ninguna razón para dudar de estas afirmaciones, y antes bien, hemos de decir que los stocks internos del Brasil no excederán de 8.500.000 sacos en 1° de Julio, contra 13.000.000 en primero de Enero pasado. Si como se supone, se presentare ahora una gran cosecha (1929 - 30), de 18.000.000 de sacos como la calculó el Departamento de Comercio americano, y el consumo de cafés no suaves no excediere de 14.000.000 como en 1927-28, o de 12.000.000 como en

1928-29, sólo habría un excedente de cuatro a seis millones que, agregados al stock actual, harían subir éste entre doce y medio y catorce millones de sacos, o sea un millón mas que en primero de Enero de 1929. Si los cálculos se hacen para 1930-31, las cosas no pueden ser lo mismo porque otra gran cosecha haría aumentar el stock a proporciones que hasta ahora no hemos contemplado. Con todo, nos parece bastante difícil hacer predicciones para dos años más tarde, pudiendo informar a los cafeteros que las directivas de la Federación se preocupan intensamente por allegar datos ciertos con los cuales se pueda dar un concepto razonado que guíe a los industriales colombianos.

---

---




## SE SUPLICA

a los interesados en el ramo cafetero, que hagan llegar a la dirección de la Revista las publicaciones que consideren de importancia para la campaña en beneficio del café: sobre cultivo, beneficio, abonos, propaganda, higiene de los trabajadores, transportes, maquinaria, etc.

---

---




**COMERCIO**


## El cultivo del café aumenta rápidamente en Kenya.

**En 1914 se cultivaban 6.000 hectáreas, actualmente se cultivan 80.000. Métodos y costo de la plantación, recolección y preparación para el mercado. Se está tratando de establecer una Bolsa local de café.**

**Sistema de bonos para los trabajadores indígenas.**

El progreso de la Industria del café en la Colonia de Kenya ha sido muy rápido durante los últimos 14 años. En 1914 se cultivaba el café en unas 6000 hectáreas, en 1928 se cultivaban unas 80.000. La única especie cultivada en las montañas de Kenya es el café Arabe que fué introducido en 1896 pero no se comenzó a cultivar en escala considerable hasta 1900. Este café, mal llamado "Nairobi" por el hecho de que los envíos que llegaron al mercado de Londres procedían de unas cuantas haciendas establecidas cerca de Nairobi, la capital de la Colonia, conocida entonces por el nombre de Africa Británica del Este. Mas tarde, cuando dicha Colonia tomó el nombre de Kenya, la Sociedad de Cafeteros de Kenya y del Africa del Este reclamaron ante el mercado de Londres y en Marzo de 1924 este café fue llamado Café de Kenya.

### Antiguos y nuevos Distritos de café.

Son aproximadamente 14 los distritos donde se cultiva el café en la Colonia; algunos de estos distritos están subdivididos. Las principales áreas por orden de extensión son: Kyambu (Ngong, Ruiru, Limuru), Fort Hall (Thika, Itanga, Makyu), Kisumu (Songhor, Koru), Trans Nzoia, Uasin Gishu Nyeri Lumbwa (Fort Ternan, Kericho, Sotik Buret), Nakuri (Solai Rongai), Kavirondo, N. (Kaimosi), Manchakos, Nandi, Nairobi, Voi Eldama, Ravine, Kyambu, Ruiru, Ngong, Limuru, Thika, y Nyeri. Estas son las áreas de café más antiguas y de consiguiente la producción

del café en estas regiones ha pasado ya de la época de los experimentos. En los muy conocidos distritos de Songhor, Fort Ternan, Koru, Lumbwa, Kericho, Sotik, y Solai la industria del café está en estado de producción desde hace muchos años. En los lugares donde se ha elegido con cuidado el terreno apropiado así como las condiciones climatéricas favorables, la producción del café es considerada como negocio productivo. Las regiones de Trans Nzoia y Uasin Gishu, se han empezado a cultivar muy recientemente y aunque algunas de sus áreas parecen ser muy favorables a la producción del café, han de ser aún consideradas como regiones experimentales.

Generalmente el café de Kenya se coje maduro, se despulpa para quitar la cáscara de la cereza, se fermenta a fin de facilitar el lavado, lávase para quitarle el jugo azucarado que envuelve el pergamino, se seca y trilla para quitar el pergamino y parte del pellejo plateado y después se escoge según los diferentes tamaños. Generalmente las clases resultantes después de la escogencia son las siguientes: A. B. C. PB. (peaberry o pepa-guisante), E. (elefante o tamaño mayor) y T. (muela pepa rota y pepa pequeña). La clase P. B. se subdivide algunas veces en pepa grande y pepa pequeña.

### Despulpada y lavada.

La despulpada tiene lugar generalmente en la hacienda el mismo día en que se

coje el café; una vez pulpado este se deja en los tanques de fermentación hasta que el azúcar pueda ser quitado con facilidad. El tiempo gastado en esta operación varía según la temperatura de 24 a 60 horas. Después se lava, esto se lleva a cabo del siguiente modo: se llenan de agua los tanques y los obreros indígenas se encargan de remover el café con los pies. En las haciendas modernas esta operación se hace conduciendo el café a un lavadero mecánico o por un canal de lavado. Durante el lavado el café liviano flota y es separado del resto. En los sitios donde se usan canales de lavado, se emplea el sistema de gravedad para clasificar los pergamino lavados en dos o más clases además del café liviano. Después de estar perfectamente lavado se pasa el café en charoles de alambre a los secadores de cemento donde se revuelve a intervalos frecuentes para que se seque por igual. En algunas haciendas hay instalados secaderos mecánicos.

### **El pellejo plateado es una característica.**

Una vez seco, el café pergamino pasa a la trilladora, donde se le quita el pergamino y parte del pellejo plateado. Una característica del café de Kenya es que contiene adherida a la pepa una cantidad de pellejo plateado. La experiencia ha demostrado que la presión necesaria para quitar todo rastro de dicho pellejo perjudica a la pepa pues la recalienta. Este pellejo estropea la apariencia de la pepa pero no afecta para nada las calidades del líquido. Generalmente, después se hace la escogencia y clasificación del café limpio. En algunas haciendas hacen su propia clasificación pero la generalidad de los cafeteros mandan su café a alguna pulimentadora. El café ya clasificado y listo para ser despachado se empaca en sacos dobles conteniendo un peso neto de 187 libras.

### **La Sociedad de Cafeteros quiere un mercado local.**

La mayor parte del Café de Kenya es vendido en el mercado de Londres aunque una cantidad es adquirida en Nairobi

para la venta directa a otros países. Parece que este año va aumentando la atención de los Estados Unidos y el Canadá por este café.

La Sociedad de Cafeteros en Kenya y Africa del Este cooperando con los representantes y comerciantes del país está gestionando el establecimiento de un mercado de café local. Si este proyecto se lleva a cabo la venta de este café se extenderá por otros países a más de Inglaterra.

La mayoría de las haciendas de café son pequeñas comparadas con las del Brasil. Pertenecen casi siempre a un sólo dueño que tenga tal vez un socio o asistente y sólo miden de 150 a 200 hectáreas de café.

### **Costo del desarrollo de una Hacienda de Café.**

Arthur de le Poer Trench con quien el autor de este artículo tiene una deuda de gratitud por haberle facilitado algunas nociones, escribe en la Revue Internationale des Produits Coloniaux:

«El capital que se necesita en Kenya para desarrollar una hacienda de café en pequeña escala depende del individuo pero no es prudente empezar una plantación de café con menos de £ 2500 después de comprado el terreno o si se tiene una renta anual de £ 200 se puede empezar con un capital de £ 2000. Muchas son las opiniones sobre lo que cuesta establecer una hectárea de café, es decir, lo que cuesta hacerla productiva. Según datos suministrados de fuentes autorizadas el costo es de £ 25 a £ 30 por hectárea. El costo puede ser menor sin embargo si entre el café nuevo se hacen siembras secundarias con maíz y alverjas. Las ganancias dependen naturalmente de los precios en el mercado y costo de fletes.»

» La cifra de £ 25 a 30 por hectárea es sobre la base de establecer una hectárea de café en una hacienda aun no desarrollada pero no incluye la compra del terreno. En este presupuesto va incluido: la compra de bueyes, herramientas, útiles, y una despulpadora, preparación de la tierra y plantación del café, árboles de sombra, avenidas, parabrises y viveros, chostas para trabajadoras, casa para la despulpadora, construcción de tanques de

fermentación, un lavadero y los accesorios necesarios en una plantación de café. Se excederá de este presupuesto si se construye una fábrica completa o una casa cara para el gerente, o se instala fuerza motriz o si va incluido el interés del capital. Este presupuesto incluye sin embargo sueldo dominal del gerente, i. e. gastos moderados de vida del dueño. El costo de un bungalow barato es de unas £ 250 en adelante. »

Publicamos a continuación una lista de gastos dada amablemente por un cafetero experimentado; se refiere a una extensión de 140 hectáreas de café y 8 de arbolado. Había 10 hectáreas más, preparadas para la plantación pero en vez de esto se construyeron caminos, etc.

**COSTO**

	Sh.	Cts.
Casa del gerente y mobiliario	9.084.	86
Bueyes	5.320.	00
Carreta	900.	00
Herramientas	1.467.	64
Limpiada y labrada de la tierra	3.480.	68
Contratos de arado	7.855.	00
Demarcación y plantación	1.638.	95
Plantas de café a Sh. 54 por 1000	4.081.	50
Arboles de sombra	0.288.	00
Caseta para herramientas	0.150.	00
Maderas	0.193.	94
Insecticidas	0.570.	10
Viveros	0.219.	25
Varios	0.371.	57
Gastos de la dirección	6.600.	00
	<u>Sh. 42.221.</u>	<u>49</u>

Descontando S. 2221/49 por las 10 hectáreas de terreno que fué preparado para la plantación que no se llevó a cabo y el costo de limpiar, labrar y sembrar las otras 8 hectáreas dedicadas a la plantación de árboles, queda la cantidad redonda de Sh. 40.000. En el primer año los gastos son aproximadamente de £ 14-5-0 por hectárea, esto deja un margen de £ 10 o 15 por hectárea para cubrir los gastos de traer el café al estado productivo y construir económicamente la estación despulpadora y secaderos. El costo de hacer productiva una hectárea de café en una hacienda y organizada y

establecida donde se encuentran bueyes y todos los instrumentos necesarios, es desde luego mucho menor.

**Empléanse hombres, mujeres y niños**

El trabajo en los cafetales de Kenya empieza a las 6 o 7 a. m., según la estación. Cuando el tiempo es húmedo y frío es conveniente empezar a esta última hora para que los trabajadores tengan tiempo de tomar un desayuno caliente antes de comenzar a trabajar. Los jornales varían según los distritos pero vienen siendo poco más o menos de 14/- y alimentación por mes para los trabajadores inexpertos o de 21 mensuales por cabeza. Aunque a primera vista estos salarios parecen sumamente bajos, no hay que olvidar que el indígena de aquella región de Africa apenas comienza a abandonar el estado de salvajismo en que se encontraba y que su trabajo por cabeza rinde muy poco comparado con el de los trabajadores de otros países cafeteros. Los hombres se emplean en los trabajos pesados de desyerbar, y en la poda y trabajos de fábrica y también en el cultivo con tractores o bueyes y como carreteros, etc. Las mujeres hacen los trabajos livianos de desyerbar ayudadas a veces por sus hijos. Así se reparte el trabajo en las haciendas pertenecientes a europeos donde se hace todo lo posible por mejorar la posición moral de los nativos. En las propiedades indígenas, por el contrario, son las mujeres las que hacen el trabajo duro y llevan las pesadas cargas para sus dueños y señores los maridos. Todos los brazos: hombres, mujeres y niños toman parte en la recogida del café. Se les marca tarea en lo posible. Los trabajadores toman sus alimentos cuando quieren y dejan el trabajo en cuanto han completado su tarea.

En la época de la recogida, se inventan toda clase de alicientes para que el trabajador no se limite a su tarea, se les paga aparte por todo lo que cojan además de lo que le corresponde. La tarea varía según la cantidad de café maduro en los árboles. En plena estación la tarea suele consistir en tres bidones de a cuatro galones de gasolina, llenos de cereza que equivale a 25 o 30 libras por bidón. Los trabajadores fijos en una ha-

cienda llevan a sus mujeres e hijos para que les ayuden y muchas familias cogen cinco o más bidones por día sobre su tarea. Este trabajo extra suele ser pagado diariamente y aumenta considerablemente los recursos de los indígenas. Multitud de mujeres y niños de los distritos nativos acuden, generalmente a las haciendas donde la cogida del café es más considerable. También este trabajo como la sobretarea se paga a diario según los resultados.

El cafetero tiene un día muy ocupado especialmente cuando la cogida de café está en todo su apogeo. En pie a las 6 a. m. o un poco antes, un rápido desayuno y a hacer que los trabajadores comiencen su trabajo. Necesita una vigilancia continua para impedir que cojan la cereza aun sin madurar. Para el medio día ya ha podido ser cogida la primera tanda. En seguida el almuerzo. Después de almuerzo, la cereza colectada en la mañana es llevada a la despulpadora. Para las 4 o 5 p. m. ya puede haberse terminado la segunda recogida; se dan boletas de trabajo por la labor del día, se paga el trabajo extraordinario y se reparten las raciones. La despulpadora suele seguir trabajando hasta después de anochecer. El sol se pone alrededor de las 6 p. m.

A los muchachos en la fábrica se les suele pagar extra después de las 5 p. m., las mañanas han sido bastante descansadas pues sólo han tenido que lavar el café y removerlo para que se seque. Suelen ser estos muchachos lo más inteligentes y permanentes de las huestes trabajadoras. Muchacho ha habido que ha pasado años en la misma hacienda. Generalmente se interesan vivamente en su trabajo y comprenden lo importante que es el que la cereza sea trabajada lo más pronto posible. En algunas haciendas, estos muchachos permanentes reciben bonos de gratificación al fin de cada estación en proporción a la ganancia realizada.

Los indígenas sienten gran interés por educarse. Los trabajadores son reclutados entre varias tribus, cada uno habla un dialecto diferente y el «Pigeon-Swahli» como lengua franca. Una vez que son comprendidos son fáciles de manejar y tienen buena voluntad de trabajar siempre que sean vigilados.

El alma de los trabajadores en todas las haciendas son los muchachos perma-

nes, saben todas las rutinas del trabajo y poco a poco se las inculcan a los trabajadores temporeros; éstos últimos saben que donde los trabajadores no son bien tratados no hay muchachos permanentes.

En muchas haciendas hay escuelas. El capataz, probablemente proporcionado y vigilado por alguna de las Misiones, actúa como cajero y maestro.

El africano tiene grandes deseos de educarse y la existencia de una escuela en la hacienda es una gran atracción para los trabajadores. En las haciendas más extensas existen también hospitales, en otras la mujer del dueño es la encargada de este ramo; cuando se trata de algún caso demasiado serio es enviado a un dispensario u hospital del Gobierno. No solo receta ella a los trabajadores de su hacienda con sus mujeres e hijos sino que también acuden de otras haciendas, donde acaso no hay ninguna mujer blanca y también de los distritos nativos solicitan ser recetados.

El clima es el de la zona templada aunque estamos situados en el Ecuador. Hay dos temporadas de lluvias llamados: «Período de lluvias largas» y «Período de de lluvias cortas.» El de las lluvias «largas» comienza a fines de Marzo y termina a fines de Mayo. El de las lluvias «cortas» tiene lugar en Octubre y Noviembre. Caen aguaceros casi todos los meses. El café se produce en cualquier altitud de 4.000 a 7.000 pies.

El sistema de poda más general es de tallo sencillo y los arbustos del café se mantienen a una altura de 5 pies o 5 pies 6 pulgadas; sin embargo en muchas haciendas se esta adoptando el sistema de múltiples tallos según el método «Capping» de Costa Rica o el «Agobrada» de Guatemala. La cuestión de sombrío y sanidad depende de las condiciones climáticas o la preferencia de cada cual. Generalmente la cogida principal tiene lugar entre principios de Octubre y fines de Enero. La poda comienza tan pronto como acaba la cogida y se hace todo lo humanamente posible para que esta faena y la de deshierbar estén terminadas antes de que comience el período de las lluvias largas.

Las enfermedades y pestes no son más numerosas en Kenya que en cualquier otro país cafetero. El Departamento de

cienda llevan a sus mujeres e hijos para que les ayuden y muchas familias cogen cinco o más bidones por día sobre su tarea. Este trabajo extra suele ser pagado diariamente y aumenta considerablemente los recursos de los indígenas. Multitud de mujeres y niños de los distritos nativos acuden, generalmente a las haciendas donde la cogida del café es más considerable. También este trabajo como la sobretarea se paga a diario según los resultados.

El cafetero tiene un día muy ocupado especialmente cuando la cogida de café está en todo su apogeo. En pie a las 6 a. m. o un poco antes, un rápido desayuno y a hacer que los trabajadores comiencen su trabajo. Necesita una vigilancia continua para impedir que cojan la cereza aun sin madurar. Para el medio día ya ha podido ser cogida la primera tanda. En seguida el almuerzo. Después de almuerzo, la cereza colectada en la mañana es llevada a la despulpadora. Para las 4 o 5 p. m. ya puede haberse terminado la segunda recogida; se dan boletas de trabajo por la labor del día, se paga el trabajo extraordinario y se reparten las raciones. La despulpadora suele seguir trabajando hasta después de anochecer. El sol se pone alrededor de las 6 p. m.

A los muchachos en la fábrica se les suele pagar extra después de las 5 p. m., las mañanas han sido bastante descansadas pues sólo han tenido que lavar el café y removerlo para que se seque. Suelen ser estos muchachos lo más inteligentes y permanentes de las huestes trabajadoras. Muchacho ha habido que ha pasado años en la misma hacienda. Generalmente se interesan vivamente en su trabajo y comprenden lo importante que es el que la cereza sea trabajada lo más pronto posible. En algunas haciendas, estos muchachos permanentes reciben bonos de gratificación al fin de cada estación en proporción a la ganancia realizada.

Los indígenas sienten gran interés por educarse. Los trabajadores son reclutados entre varias tribus, cada uno habla un dialecto diferente y el «Pigeon-Swahli» como lengua franca. Una vez que son comprendidos son fáciles de manejar y tienen buena voluntad de trabajar siempre que sean vigilados.

El alma de los trabajadores en todas las haciendas son los muchachos perma-

nes, saben todas las rutinas del trabajo y poco a poco se las inculcan a los trabajadores temporeros; éstos últimos saben que donde los trabajadores no son bien tratados no hay muchachos permanentes.

En muchas haciendas hay escuelas. El capataz, probablemente proporcionado y vigilado por alguna de las Misiones, actúa como cajero y maestro.

El africano tiene grandes deseos de educarse y la existencia de una escuela en la hacienda es una gran atracción para los trabajadores. En las haciendas más extensas existen también hospitales, en otras la mujer del dueño es la encargada de este ramo; cuando se trata de algún caso demasiado serio es enviado a un dispensario u hospital del Gobierno. No solo receta ella a los trabajadores de su hacienda con sus mujeres e hijos sino que también acuden de otras haciendas, donde acaso no hay ninguna mujer blanca y también de los distritos nativos solicitan ser recetados.

El clima es el de la zona templada aunque estamos situados en el Ecuador. Hay dos temporadas de lluvias llamados: «Periodo de lluvias largas» y «Periodo de lluvias cortas.» El de las lluvias «largas» comienza a fines de Marzo y termina a fines de Mayo. El de las lluvias «cortas» tiene lugar en Octubre y Noviembre. Caen aguaceros casi todos los meses. El café se produce en cualquier altitud de 4.000 a 7.000 pies.

El sistema de poda más general es de tallo sencillo y los arbustos del café se mantienen a una altura de 5 pies o 5 pies 6 pulgadas; sin embargo en muchas haciendas se esta adoptando el sistema de múltiples tallos según el método «Capping» de Costa Rica o el «Agobrada» de Guatemala. La cuestión de sombrío y sanidad depende de las condiciones climáticas o la preferencia de cada cual. Generalmente la cogida principal tiene lugar entre principios de Octubre y fines de Enero. La poda comienza tan pronto como acaba la cogida y se hace todo lo humanamente posible para que esta faena y la de deshierbar estén terminadas antes de que comience el período de las lluvias largas.

Las enfermedades y pestes no son más numerosas en Kenya que en cualquier otro país cafetero. El Departamento de