

Pues en ese caso quedaría corto teniendo* que conceputar sobre casas de Gobierno, Hacienda, Juzgado, etc., casas Municipales: Concejo, Alcaldía, Juzgado, Almatacen, Escuelas, Matadero, Hospital y sobre edificios eclesiásticos, de acuerdo con el número de habitantes y la categoría de la población.

En 72 años 1845 a 1917 el sitio de Gramalote se transformó en el Villavicencio de hoy; no queremos decir cuantos años exigiríanse para que el lugar escogido llegase a ser el **Villavicencio de mañana**.

Respecto al sitio mismo es fácil que surja otra polémica. A todos nos había parecido adecuadísimo el punto llamado *La grama*.

Nos había parecido dijimos, porque eso fue hasta las 7 a.m. del 31. Del 31 acá venimos modificando nuestras ideas.

El caso es que, por de pronto se ha de examinar topológica y geológicamente: la causa, magnitud y dirección de las grietas que en las faldas de la cordillera oriental, abriéronse en San Martín, Servitá, La Bendición, Villavicencio y quien sabe en cuantos mas lugares, grietas que produciría a no dudarlo, el hundimiento del cerro de Sumapaz.

«Toda la cordillera ¿no nos cuenta pues la historia de otras grietas parecidas? No, no conocemos todavía todos los secretos de la América del Sur ese «Dorado» inalcanzable y misterioso.

LA DIRECCIÓN DE ECO DE ORIENTE resolvió ABRIR UNA ENCUESTA sobre los tópicos desarrollados en este editorial, con el fin de ilustrar nuestra municipalidad sobre estos puntos y demás que lógicamente se relacionan con ellos.

El papayo como fuente de riqueza

Este árbol, que crece casi silvestre en estas regiones, contiene substancias útiles para la humanidad. Sus semillas son vermífugas, antidiarréicas, y la leche que secreta el fruto produce un precioso alcaloide para combatir las enfermedades del estómago. Su producto está al alcance de todas las personas; no necesita laboratorio ni reactivos. Cuando el fruto está en perfecto estado de sazón, se le hacen incisiones superficiales en todas direcciones para que secrete la mayor cantidad de jugo lechoso, el cual, recogido, se deposita en un plato de loza, o mejor de porcelana, y se pone a secar al calor del sol. Pasadas unas treinta y seis horas se forman cristales de papaina; este es el alcaloide que usan en las farmacias, y el cual vale actualmente de 5 a 6 pesos oro la onza.

Recortes O. P.

Circular N° 201

República de Colombia—Vicariato Apostólico de los Llanos de San Martín—Inspección Escolar del Territorio—Villavicencio, Agosto 29 de 1917—Señor Director de la Escuela de

Con la presente le envío un esqueteto del cuadro estadístico que Ud. ha de remitir a la Secretaría de esta Inspección, en el curso del próximo mes de Octubre y debidamente diligenciado.

Contando con que Ud. no haya de descuidar el cumplimiento de un deber cuya trascendencia no escapará a su recto criterio, le anticipo mis agradecimientos.

Dios guarde a Ud.

El Inspector Escolar

Ls. M. Mauricio Diéres Monplaisir.

Fabricación y exportación de panela

A este negocio se dedican ya, varias naciones.

Prometimos en días pasados publicar las instrucciones necesarias para obtener una económica y buena producción de panela, de modo tal que el artículo resulte capacitado para la exportación, sin peligro de que se altere o se dañe totalmente. Hoy intentamos cumplir la promesa, aunque todavía no hemos podido, como lo deseábamos, hacer un cotejo entre todos los sistemas adoptados en Méjico, Venezuela, Costa Rica y El Salvador, países en donde la elaboración de panela ha sido más atendida en estos últimos años, porque la exportación del artículo a mercados europeos, ha producido el estímulo suficiente para el perfeccionamiento de la industria.

Pero si hemos logrado, al menos, estudiar monografías importantes, publicadas en aquellos países y de ellas sacaremos hoy las observaciones que nos han parecido más generalizadas y precisas, y sobre todo de más sencilla aplicación entre nosotros.

De todo lo que hemos estudiado sobre el asunto, y según los precios de mercados, aparece que donde mejor panela se fabrica es en Salvatierra (Méjico), pues una compañía de industriales ricos se propuso levantar el negocio sobre bases verdaderamente científicas y económicas, principiando por establecer un cultivo de cañaverales con abonos y

drenajes apropiados.

Pero, lo que necesitamos en Colombia, es la utilización inmediata de los recursos de que disponemos, para producir panela exportable, es preciso, al hablar de esta industria, no ceñirnos a lo mejor y más costoso, ya que eso requiere el transcurso del tiempo, y la asociación, para el empleo de grandes capitales. Ya vendrá el perfeccionamiento, por pasos contados, como quien dice, cuando tengamos asegurado el consumo en los mercados extranjeros.

La exportación de panela es un negocio bueno y que puede organizarse.

Antes de estudiar los sistemas sobre elaboración de panela, debemos hacer algunas observaciones relacionadas con las probabilidades de obtener una exportación en grande del mencionado artículo.

Como los colombianos somos los últimos en saber el movimiento completo de los mercados europeos, no hemos tenido noticia cierta y detallada de que en algunos países americanos están exportando panela con buen resultado, desde hace algunos años, para la fabricación de cervezas y de hidromieles populares. Solamente en estos días supimos algo de lo que ocurría, y eso porque Venezuela, nuestra vecina, exportó en pocos meses, por valor de diez y ocho millones de pesos oro.

Entonces y quizá por ese motivo, se ocupó del asunto la Casa de Rosing Brothers, de Londres, y en sus revistas incluyó datos sobre precios y condiciones. Los primeros eran halagadores, pues giraban al rededor de 25 chelines el quintal y las segundas no eran difíciles de llenar, como lo veremos más adelante.

Para conocer la calidad de la panela colombiana y estudiar la duración de ella, hicimos venir muestras de distintas procedencias, a la Exposición Agrícola que organizó la Sociedad de Agricultores en el año pasado, y desde entonces tenemos en observación panelas de Antioquia, de Santander, del Tolima y de Cundinamarca, y hemos llegado a persuadirnos de que todas ellas son de calidad propia para la exportación, pues a pesar de haber estado expuestas a la acción del aire, sin envoltura alguna, durante ocho meses, no se han reventado. Esto por lo que hace a la resistencia, pues en cuanto a color es fácil obtener el mejoramiento.

La iniciativa en el negocio de exportación de panela partió del conocido e inteligente empresario don Manuel Núñez U., quien vino a la capital, hace unos pocos meses, exclusivamente a despertar el entusiasmo sobre el asunto, y planear lo conveniente para dar principio al envío del artículo a Inglaterra, y para obtener un flete fluvial módico y constante. Desgraciadamente el gobierno inglés, por consecuencias de la guerra cerró el mercado en esos momentos y no fue posible exportar panela, siquiera por vía de ensayo.

Pero Núñez U. no ha desmayado