

ECO DE ORIENTE

Trisemanario - Sale los martes, jueves y domingos

Número suelto	\$ 0,02
Atrasado	0,03
Serie de 10 Nros.	0,20
Suscripción anual	1,50
id por trimestre	0,50

Director, Ls. M. M. DIERES MONPLAISIR

Administrador, Avelino Ruiz V.

Administración:

Imprenta San José

Dirección Telegráfica:

«ECORIENTE»

AÑO III.]

Villavicencio, Abril 24 de 1918—Número 172

[SERIE 18

CRONICA

GACETA DEL META: La publicación de este órgano, oficial de la Intendencia del mismo nombre, ha sido suprimida temporaneamente por motivos de orden económico. Mientras dura la crisis fiscal a la que se debe la suspensión de tan importante elemento de progreso, Eco de Oriente, nuevamente, ofrece sus columnas a las autoridades respectivas para que estas desde aquellas puedan dar a conocer del público cuanto les sea útil o necesario saber: circulares, decretos, telegramas; en una palabra cuanto le interese.

Iglesia — Escuela — Progreso
— **INFORME** — La Compañía de Maria en el Vicariato Apostólico de los Llanos de San Martín 1916 a 1918. Con este mote salió de la Imprenta de San José un elegante folleto que consta de 90 páginas de texto, ilustrado con 33 fotografías hermosísimas.

La edición que no es sino de 200 ejemplares está dedicada a las autoridades eclesiásticas y civiles de Colombia a las cuales informan los firmantes: RR. PP. Provicario Apostólico e Inspector Escolar.

El folleto consta de tres partes así: Gobierno eclesiástico, Instrucción Pública, y Acción Social. La primera trae un informe general sobre la parte civilizada del Vicariato y tres particulares sobre las misiones de Montfort Paruri, de Santa María del Cuduyari (ambas en el Vaupés) y Vichada. La 2ª parte comprende tres capítulos divididos por secciones y se relacionan cada uno de ellos: con la Inspección Escolar, las inspecciones locales y las escuelas. La 3ª parte, con el título de Acción social relata los adelantos del ahorro en el Vicariato, los trabajos a favor de la colonización en el mismo, el desarrollo de las artes y los servicios que presta el Hospital de caridad de Villavicencio.

El árbol del pan

Empieza a conocerse entre nosotros esta planta, el árbol del pan, que se ha cultivado más bien como planta de curiosidad en nuestros parques y no como de utilidad. Don José María Cabal fue el primero que condujo desde Jamaica cuatro plantas de éste utilísimo árbol.

En las memorias de Thunberg en su viaje al Japón, dice que el fruto del Jaca de la India, *Artocarpus jaca Lam.*, árbol del pan, constituye el principal alimento de los habitantes de Indias. El fruto crece como del tamaño de la cabeza de un niño y está cubierto de una corteza herizada. Es necesario mondarle y entonces se come crudo o guisado.

El mismo Thunberg dice que es un bocado delicioso y que no es menos buscado por los Europeos que hacen de él un regalo. El árbol del pan abunda también en Ceylan y se disfruta de su cosecha muchos meses del año. Dos especies de árboles se producen, que al mismo tiempo se ven cultivados y silvestres. El que produce el fruto más pequeño y que no tiene semillas, se desarrolla en Colombia; el otro que es el más común en esta isla da frutos más grandes, pesan de 34 a 40 libras y contienen hasta 300 semillas las que sirven para propagar la especie. Del tronco del árbol destila un jugo lechoso y pegajoso tanto que sirve para reemplazar la goma. Este árbol vive más de un siglo. La corteza de que están cubiertas las frutas es un poderoso alimento para engordar cerdos: el hombre sólo come el interior cuyo gusto se acerca mucho al del col. Se mantienen suspensos en el árbol ocho meses.

Los autores del informe abrigan la esperanza de que, leído con atención por los poderes constituidos de la Nación y los miembros del Congreso, esta inmensa región de los Llanos de San Martín les llame la ATENCIÓN y a nosotros sus moradores nos procure atenciones.

He aquí el modo de preparar el fruto, en la Isla de Ceylan. Los habitantes les dan tres nombres diferentes según la época en que lo cogen. Los llaman *pollos* cuando no tienen sino seis semanas y cuyo peso no pasa del de un huevo de avestruz; *heretti*, cuando está medio maduro. Su carne entonces es blanca y lechosa; para comer el fruto en este estado necesita de alguna preparación; se llama *curri-cho*, cuando está enteramente maduro, y entonces se come crudo. La carne amarillosa y dulce que envuelve la semilla es un alimento tan saludable como agradable. Se le da el nombre de fruto del pan por que los Indios pobres lo comen en lugar de pan del arroz. Lo cortan en tajadas y lo mezclan ya con nuez de coco, ya con un poco de arroz, sal, ají y cebollas. Las semillas se comen como castañas o con la misma pulpa del fruto, o con otros alimentos. Los pobres le hacen hervir en agua para mezclarlo con nuez de coco rallado: se hacen pastas para cubrir los lechones, los patos y otras aves que se sirven en las mesas de los opulentos.

De este fruto hacen los Indios quince platos diferentes, de los cuales citamos los siguientes:

El curri-coledo, se compone del fruto en estado de *pollos*, cortado en tajadas muy delgadas, que se hacen hervir en agua hasta que adquiere el color amarillo; se le añade una pequeña dosis de pescado seco y pulverizado con un poco de leche. El todo se hierva por media hora, moviéndole continuamente. **El curri-seco**, no difiere del precedente sino en que se le añaden muchas especias. El *pollos* frito, requiere que no esté del todo maduro: se le corta en rebanadas muy delgadas, se le envuelve en una pasta hecha de harina y leche y así se fríe. El *jambol*, es más bien una salsa que un guisado. Se prepara con el *pollos* no maduro hervido, semilla de mostaza, pepinos machacados, mezclado todo se moja con vinagre.

A. R. V.

AHORRAR ES PRIVARSE