

los y titiriteros el usar de la bandera nacional para anuncio de funciones no nada patrióticas.

XI

EXPLICACION DE LOS COLORES DE LA BANDERA

Cuando en el Congreso de Angostura se discutían, en 1819, los colores para la bandera nacional, había no pocos vacilantes en adoptar lo propuesto por la Comisión. Entonces el fogoso Zea se levantó, y con expresivo verbo dijo:

«No se porqué fluctuáis, ciudadanos. Nuestro pabellón nacional, símbolo de las libertades públicas, de la América redimida, debe tener tres franjas de distintos colores: sea la primera amarilla, para significar a los pueblos que queremos y amamos la federación; la segunda azul, color de los mares, para demostrar a los despotas de España, que nos separa de su yugo ominoso la inmensidad del Océano, y la tercera roja, con el fin de hacerles entender a los tiranos que antes de aceptar la esclavitud que nos han impuesto por tres siglos, queremos ahogarlos en nuestra propia sangre, jurándonos guerra a muerte en nombre de la humanidad; en el centro del escudo pondremos por escudo la imagen de nuestro condor andino, a imitación de los romanos, que colocaban en sus banderas las famosas águilas que conquistaron el mundo.»

Tal como se propuso se aceptó inmediatamente el proyecto de escudo.

La Unión Iberoamericana, que ha venido en acercamiento de las que fueron colonias españolas a la madre Patria, hará cambiar la traducción dada por Zea a los colores de la bandera. En ese tiempo, y en plena guerra, eran disculpables esos arrebatos en los oradores. Hoy los tiempos han cambiado, como que se trabaja por la liga de las naciones que evite en adelante las guerras. Que triunfen los sostenedores de la idea y queden terminados los odios.

MANUEL MARIA FAJARDO

Del boletín de Historia y antigüedades.

Lecturas agrícolas

De El Nuevo Tiempo

LOS CULTIVOS MENORES—LA CIDRA-YOTA Y EL ÑAME O MALANGA

El encarecimiento de los productos de consumo general ha determinado nuevas orientaciones en la agricultura, encaminadas a conceder mayor importancia a algunos frutos, considerados hasta el presente como de escaso valor nutritivo y económico, pero que el estudio analítico y la demanda mercantil han revaluado justiciaramente.

Tal ha acontecido con la cidra yota (*Sechium edulis*) y con el ñame. (*Colocasia sacculentum*?) vegetales muy conocidos entre los campesinos de Colombia por el uso frecuente que de ellos se hace para complementar la alimentación de los peones en las fincas cafetaleras.

La cidra yota, chayota o sencillamente yota, como se denomina en Santander, es una cucurbitácea originaria de la América Central según algunos botánicos; crece en profusión sobre los cercados y paredes de las habitaciones rurales, y la cosecha de sus frutos es siempre abundante y sostenida. Según la forma de éstos, se establecen las variedades, de las cuales son más estimadas tres: blanca redonda, verde ovalada y blanca larga. La variedad de frutos verdes y alargados alcanza también alguna demanda.

Esta planta se reproduce por medio del fruto en sazón, por raíces y por fragmentos del tallo principal, y como cuidados culturales sólo exige tutores para levantarla sobre cercados o paredes y algún riego durante el primer crecimiento. Cuatro o cinco meses después de sembrada la planta, aparece la florescencia y pocas semanas más tarde están los frutos en condiciones de ser recogidos.

El ñame o malanga es un tubérculo desarrollado en varios géneros de aroideas de las tierras tropicales, utilizado desde hace mucho tiempo en la alimentación del hombre. La composición química de estos tubérculos es análoga a la de las papas, como lo demuestra el siguiente análisis practicado en la Estación Experimental de Maine.

Malanga blanca, proteína, 1.70 por 100.

Malanga amarilla, proteína, 2.58 por 100.

Papas, proteína, 1.20 por 100.

Malanga blanca, grasa 20 por 100.

Malanga amarilla, grasa, 20 por 100.

Papas, grasa, 10 por 100.

Malanga blanca, azúcar, 26.30 por 100.

Malanga amarilla, azúcar, 26.10 por 100.

Papas, azúcar, 18.00 por 100.

Como se observa, la malanga o ñame tienen un alto valor alimenticio que puede competir ventajosamente con muchos productos vegetales de difícil obtención en la actualidad.

El cultivo de esta planta es en extremo sencillo; los rizomas se depositan en tierra, de preferencia húmeda y suelta, y la planta se desarrolla sin atención especial. Bastan unas pocas labores de aporque y de deshierbo, para que las grandes y hermosas hojas de la aroídea impidan el desarrollo de malezas.

Una importante revista agraria de Cuba sugiere la posibilidad de exportar y de beneficiar en grande escala estos dos productos tan poco interesantes, hasta hoy, pero que tienen mérito suficiente para figurar entre los vegetales alimenticios de mayor consumo.

Aquí donde la tierra de labor todavía no ha alcanzado un valor considerable y en donde es factible producir estos vegetales a un costo de significación muy escasa, sería oportuno ensayar el despacho de alguna cantidad de yotas y de malangas a los mercados norteamericanos, por vía de prueba, a fin de basar en cotizaciones la producción abundante.

y si la exportación de estos vegetales no llegara a realizarse por dificultades de transporte o por cualquiera otra circunstancia, ¿por qué no aprovecharlos en el interior ampliando su consumo, para contrarrestar la carestía y escasez de muchos viveres de costosa producción?

J. F. PSETI CO

Museo Guiot

Hemos dado principio a tan progresista obra para la cual vamos recibiendo ejemplares.

Viajeros

De Bogotá los Sres. Juanario Roza y señora, Juan B. Arango U. y Aristides Rojas. Para Bogotá el Sr. José Manuel Fernández, Señora y Familia. De Bogotá el Sr. Alberto Nieto y señora.

Información Comercial

(mercado de Bogotá)

Cueros l. Arroz c. Manteca @
0.36 36.00 44.00

Cacao @ Panela Carga
9.00 \$ 26.00

Tarifa

y condiciones para las inserciones en "Eco de Oriente"

Remitidos, columna \$ 4.00

Reclamos y sueltos, palabra 0.02

Anuncios en letra de texto, palabra 0.02

En otro tipo, a razón de parte de columna.

No se hará publicación alguna mientras no se consigne su valor.

Contratado un aviso por número determinado de veces no se devolverá suma alguna aun cuando es ordene la suspensión.

Las rectificaciones son de cargo de quien las suscite.

No se devuelven originales.

Ecos Marianos

Todavía no se ha alabado, exaltado, honrado, amado y servido bastante a María. Ella merece más alabanzas, más respecto, más amor, y más servicio.

Imprenta San José Villavo.