Año XVI. 10 Abril 1876. Núm. 4,370

# EL ECO DE CARTAGENA.

PUNTOS DE SUSCRICION.

Cartagena: Liberato Montella y García, Mayor 24, Madrid y Provincias, corresponsales de la casa de Saavedra.

SEGUNDA ÉPOCA.

PRECIOS DE SUSCRICION.

En Cartagena un mes 8 rs.—Trimestre 24.—Fuera de ella, trimestre 30.—Números sueltos un real.

## Lúnes 10 de Abril.

## El Eco de Cartagena

LA EXPORTACION DE NUESTROS VINOS.

(*Conclusion*)

Por tanto, lo conveniente es que, (siguiendo la experiencia y el camino ya trillado en el extranjero y en algunas partes de España), en cada una de nuestras provincias centrales y pirineas y en cada valle, sierra, distrito ó comarca que reuna condiciones iguales de clima y suelo, bajo la direccion generosa de las Sociedades de Amigos del País, y la de los [illegible] propietarios, se proceda á mejorar la vinicultura; entre otras cosas:

1.° A elegir cual es la mejor semilla para la reposicion de los viñedos antiguos y la planta de los nuevos.

2.° A estudiar la mejor forma del cultivo en todos sus detalles; las cavas, los riegos etc., etc.

3.° A la eleccion y perfeccion del tipo natural bueno que puede producir la comarca; ayudando á la sabia naturaleza, y no queriendo forzarla en vano.—Jamás se producirá buen Burdeos en Jerez, ni buen Jerez en Burdeos.

4.° A aprovechar tiempo seco oportuno para la vendimia, preparándose de antemano para esa operacion y las ulteriores.

5.° A cuidar el que, asi como en Francia, etc., antes de enviarse la uva al lagar, ancianos y niños separen con tijeras los granos podridos y los sin madurar de los racimos. Los podridos dan un mal gusto mohoso al vino, y los no maduros lo agrian. Esta operacion no es costosa, y los granos malos pueden aprovecharse con el ganado, las aves etc.

6.° A establecer un buen sistema de lagar ó prensa, fácil de limpiarse.

7.° A estudiar la cantidad de ollejo, y la mayor, menor ó ninguna cantidad de raspa que conviene añadirse al caldo que se va á fermentar.

8.° A cuidar bien la fermentacion, verificándola en vasijas adecuadas bien escaldadas y limpias, y en el local de temperatura uniforme y conveniente, para que la fermentacion vinosa se efectue sin percances, siguiendo su curso natural y sin pasar á la ácida. A estudiar tambien si, para dar un gusto especial al vino, conviene añadirse, durante la fermentacion ó despues, alguna materia como ciruelas, pasas, etc., segun se practica en algunos distritos del extranjero.

9.° A trasegar á vasijas de tamaño adecuado bien limpias y á bodegas de temperatura conveniente, el caldo fermentado y cuidar especialmente de los trasiegos consecutivos que son indispensables tras de cada fermentacion ó enfermedad ulterior, hasta que el mosto quede completamente depurado y hecho vino.

10. A establecer, sobre todo en los distritos en los que la propiedad se halle muy subdividida, un edificio con todos sus accesorios necesarios, al que puedan los pequeños propietarios vender su uva ó enviarla (asi como envian su grano al molino) para que sea fermentada, vinificada y conservada en él.

Estos establecimientos deberian tarazar un buen alambique para convertir en aguardiente los vinos de mal gusto y los que principian á agriarse. Asi como tambien un gran tonel de la cabida de cincuenta ó mas pipas para mezclar los vinos, á fin de que las remesas que se hagan de la localidad para venta sean homogéneas y formen tipo.

Para dirigir estos establecimientos serian muy útiles los ingenieros agricolas ú otras personas que hubiesen estudiado préviamente todos los detalles de la vinicultura, fermentacion, manipulacion etc., practicamente en Jerez, Burdeos, Borgoña, Alemania, etc., y aun en Cette.

11. A evitar cuidadosamente la desidia, la falsa economía y demas graves faltas que quedan señaladas con respecto á la vasijeria, embotellado, encorchado, embalage, etc., y cuidar que las pipas, medias y cuarterolas en que se remite el vino de cada localidad al mercado, y sobre todo á los del extrangero, sean siempre de igual y uniforme clase y cabida, lo que facilita mucho las operaciones comerciales.

(Fomento de la Produccion Nacional.)

## MISCELANEA.

## UN MIQUELETE.

(*Continuacion.*)

El dia 4 de Mayo, cuando las tropas al mando del general Moriones alcanzaban la brillantísima victoria de [illegible] Arnau atacaba á la faccion en Segura, desalojándola del pueblo, causándola grandes bajas y persiguiéndola hasta obligarla á presentarse en Aranáz, mientras sus jefes pasaban la frontera.

El 14 de Mayo marchó Arnau á Vizcaya, inaugurando alli su mision del admirable modo siguiente, en la nombrada accion de Mañaria al mando del general Lopez de Letona.

El enemigo era dueño de dos inmensos y elevadísimos peñascos, tan inaccesibles en opinion del mismo, que habia abandonado uno por completo, mientras en el otro se encontraban dos compañíos, mandadas por Cengotita, con el objeto de impedir el paso de nuestras tropas por un largo y angosto desfiladero, situado entre ambas eminencias.

Estas dos compañías carlistas rompieron un nutrido fuego inmediatamente, á fin de evitar que nuestras fuerzas se acercaran al desfiladero en cuestion. Era, pues, necesario, de cualquier modo, apagar á aquel fuego; de otra suerte, el paso del ejército se hacia imposible.

En esta situacion, Prudencio Arnau llama 14 de sus miqueletes, muéstrales la elevadísima eminencia que el enemigo, creyéndola inaccesible, tenia abandonaba; pronuncia algunas palabras animosas, y blandiendo el sable se dirige á aquella formidable posicion, flanqueando y fuera de la mirada del enemigo. Los 14 miqueletes, enardecidos por el ejemplo de su subteniente, lánzanse decididos en pós de él, y aquellos valientes comienzan una ascension horrible trepando por las alturas, desgarrándose el cuerpo, sujetando los fusiles por el porta con los dientes, jadeantes, bañados en sudor y en sangre, pero ébrios de valor y entusiasmo pátrio.

Al fin coronan la terrible altura y muéstranse á la atónita vista de los carlistas que, sorprendidos por completo, apenas pueden dar fé á lo que ellos conceptúan milagro. Pero las balas de los miqueletes llaman á la realidad al enemigo, que muy en breve abandona el segundo peñasco dejando espedito paso á nuestras tropas, que libremente, en fin, atraviesan el desfiladero.

Este admirable hecho fué premiado por el general Letona con el grado de teniente *de ejército*, que confirió inmediatamente al jefe de aquellos catorce miqueletes, á Prudencio Arnau.

El 27 de Diciembre de 1872, y despues de la momentánea paz de Amorevieta que proporcionó á Arnau un breve período de descanso batió el jóven miquelete á las órdenes del segundo jefe señor Arana, á la faccion del feroz cabecilla Santa Cruz en la peña de Gatzarrieta, á la derecha de Arichulegui, ocasionando al enemigo numerosas bajas y obligándole á dispersarse en varios grupos.

El 12 de Marzo de 1873, la accion del monte Azcárate, en que los carlistas fueron derrotados, valió á Arnau el grado de capitan, hasta que en 1.° de Abril se le nombró jefe de una partida volante de miqueletes, compuesta de *cuarenta* hombres, con la cual efectuó inmediatamente dos sorpresas: la primera en la madrugada del 6 de Mayo contra la partida Santa Cruz en Hernialde, y la segunda el 15 contra el destacamento de aduaneros de la venta de Aspiroz, causando á la fuerza enemiga, que constaba de 21 hombres, seis muertos y tres prisioneros, y apoderándose de diez y ocho fusi-