

EL

ECO DE CARTAGENA.

PUNTOS DE SUSCRICION.

Cartagena: Liberato Montells y Garcia, 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.

Miércoles 14 de Marzo.

El Eco de Cartagena

A continuacion insertamos el siguiente artículo, de nuestro distinguido amigo D. Eduardo Menchero, que ha visto la luz pública en varios periódicos de Cataluña.

El vino seco de naranja.

Condensaré dentro de los límites que un breve artículo permite, mis pobres trabajos por si ellos pueden reportar algun beneficio, como deseo.

Doliéndome la gran cantidad de fruto que, inútil para la exportacion por sus dimensiones, imperfeccion, etc., pues es sabido que los ingleses, primeros negociantes de este fruto, sujeten la naranja á una medida ó patron para comprarla, pensé en el medio de poder utilizar las grandes cantidades de fruto desechado que cuando mas llega á alcanzar un precio de 5 frs. y medio arroba, fijándome en la fabricacion del vino. El pensamiento no es nuevo, porque en varios tratados que de etnologia se ocupan, hállanse fórmulas para obtenerlo, y en las Antillas se prepara desde tiempo inmemorial. Mas ya en los libros, ya en la práctica, solo se halla ó se ha tratado del vinodulce, y como los de esta clase son menos apreciados que los secos, emprendí mis trabajos á fin de conseguir estos con preferencia. Carencia de datos que guiasen mis estudios; ignorando por completo si algun se habia ocupado de ellos y el cálculo fué el único que me guió en mis primeros ensayos. Creo no haberme engañado, pues seco es el vino que he obtenido y creo que tambien por sus condiciones de hermoso color perfecta clarificacion y grato paladar, que recuerda algo el apreciado manzanilla, puede figurar entre los vinos de mesa y ser la base de una industria que debe reportar algun interés á los cultivadores de tan hermoso fruto.

No se me oculta que habrá quien al oír llamar vino al liquido hidroalcohólico procedente del zumo fermentado de la naranja, extraña la palabreja, pues faltando en él ciertos éteres, el tártaro, etc., rigorosamente y en buenos principios de química etnológica, es si se quiere, una herejía, pero conste que así me lo he encontrado bautizado y que por mi parte no reclamo la paternidad del nombre.

Respecto á los trabajos de fabricacion, diré que son sencillos por demás y que, si bien requieren algunos cuidados, no son de tal naturaleza que no pueden tenerse por cualquiera que, á un poco de esmero reúna algun tanto de paciencia.

Todo fruto maduro es propio para el objeto, prefiriendo siempre el de los meses de Febrero y Marzo, por ser la época de utilizar los grandes desechos del embarque, y los no despreciables que producen los vientos equinocciales. El zumo se puede extraer por cualquier medio de los conocidos, y entre dos citaré la prensa pisadora que sirve para destrozarse la manzana sidrera. Hay necesidad de dilatarlo en agua, á lo que se mezcla la cantidad conveniente de azúcar ó glucosa, sin lo cual no es posible obtener vino, ni bueno ni malo.

Con frutos maduros bastan dos partes de agua por cada una de zumo por regla general; mas el azúcar ó glucosa no se puede nunca determinar á priori, porque es necesario establecer una relacion entre el fermento y la materia fermentescible; estando mas ó menos en consonancia, segun sea la madurez del fruto, y por tanto, es variable la riqueza sacarina del mismo. Hallada la proporcion de azúcar por cualquiera de los medios conocidos, descritos en todos los tratados de etnologia, se procede á disolver el azúcar adicional, en agua, mezclando despues el zumo correspondiente en vasija de madera y en la que ha de sufrir la fermentacion. Colóquese esta en la cueva cuidando de que la temperatura no baje de 15.° y no pase de 20° centígrados. Circunstancia ne-

cesaria para que la fermentacion se sostenga lenta por espacio de seis á ocho meses, sin cuyo requisito no se obtendrá vino seco. Si el que se desea es dulce, entonces basta sostener la temperatura á mas 25.°, sin cuidarse de las oscilaciones termométricas que sobre este grado pueden ocurrir en la bodega. Para conseguir una temperatura uniforme entre 15° y 20° se construye una cubierta de paja de centeno, que se ciñe ó retira de la pipa segun las indicaciones de un termómetro flotante en el liquido.

Noson necesarios trasiegos ni otras operaciones previas, pues la clasificacion es perfecta tan luego como la fermentacion ha concluido y puede hacerse el embotellado directamente de la pipa, sin temor de que pueda torcerse. Sufre perfectamente el vino la navegacion y transporte á todas latitudes; yo no he perdido una sola botella en estos viajes de ensayo. Como todos los vinos, gana envejeciendo y su riqueza alcohólica oscila entre doce y catorce por ciento.

Deseo haber satisfecho las aspiraciones de ese periódico extrayendo lo mas útil y sobre todo mas práctico de esta que yo llamaria naciente industria, y que está llamada á producir tan buenos como pingües resultados.

E. MENCHERO.

(La Produccion Nacional.)

Misceláneas.

Las escavaciones en el terreno de la Acrópolis de Atenas continúan sin interrupcion, dirigiéndose actualmente por la parte de Poniente. El gobierno helénico no contribuye á ellas con ningun recurso, pero la Sociedad Arqueológica ha establecido una loteria que le produce una suma de 12.000 francos anuales, próximamente, cantidad bien pequeña, pero que, sin embargo basta para que no se interrumpen tan interesantes trabajos.

Inmensas riquezas arqueológicas yacen aún sepultadas en aquellos lugares. Poco há se ha descubierto, junto á los nacimientos del muro del Mediodia, un gran trozo de mármol pentébio en el cual se halla grabado el texto de un tratado concluido entre Atenas y Calcedonia siete años antes que Pericles edificase la nueva Actópolis. La Sociedad Anticuarios de Londres posee ya un facsimile de esta importante reliquia.

El cuadro estadístico del número de generales y jefes del ejército alemán correspondiente al año de 1876-77 consigna las siguientes cifras: 8 fedmariscales, 52 generales de infanteria y caballeria, 66 tenientes generales, 154 mayores generales, 162 coroneles, 164 tenientes coroneles y 488 comandantes de infanteria, 61 coroneles, 42 tenientes coroneles, 160 comandantes de caballeria, 13 coroneles, 16 tenientes coroneles y 111 comandantes de artilleria á pié, 15 coroneles, 8 tenientes coroneles y 54 comandantes de ingenieros, 3 coroneles, 5 tenientes coroneles y 7 comandantes del tren. Total de oficiales de plana mayor 1692.

Juan Jacoby.—Aunque los hombres políticos de Alemania son poco conocidos, entre nosotros ninguno de nuestros lectores habrá dejado de oír alguna vez el nombre que encabeza estas líneas, porque es de los que más han figurado en las agitaciones de los últimos tiempos.

Juan Jacoby que murió ayer segun anuncia el telégrafo habia nacido en 1805 y estudiado medicina en Berlin y en Heidelberg. Comenzó á ejercer la medicina á los veinticinco años y alcanzó bien pronto excelente reputacion.

Sus trabajos políticos datan del año 41 en el cual publicó un folleto por el que fué condenado á tres años de prision, condena que anuló el Tribunal Superior. En 1848 llegó á ser uno de los jefes de la oposicion, Miembro del primer Parlamento de Francfort, de la Asamblea Nacio-