

EL ECO DE CARTAGENA.

PUNTOS DE SUSCRICION.

Cartagena: Liberato Monteils y Garcia, Mayor 24. Madrid y Provincias, corre sponales de la casa de Saavedra.

SEGUNDA ÉPOCA.

PRECIOS DE SUSCRICION.

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

Viernes 19 de Octubre.

El Eco de Cartagena

LAS UVAS DE MESA.

Hace un mes que las uvas de mesa abundan en Paris; llegan de toda especie y de todos los países; el Mediodía, la Argelia, España, Italia y la Borgoña envían en abundancia.

No hay que quejarse de esta gran abundancia. La uva, cuando está bien sazónada, es un fruto muy agradable, sano, refrigerante, rigeramente nutritivo, mas ó menos laxante, segun las variedades, y generalmente de fácil digestión para los estómagos que digieren bien.

En cuanto á las personas que tienen esta víscera débil y delicada harán bien en abstenerse de tragár la piel y la pepita.

Las curas efectuadas por medio de las uvas datan de tiempo inmemorial. En nuestros días, se ha hecho de esta fruta casi una novedad, una moda. Se obtienen efectos excelentes, sobre todo cuando se las aplica á algun habitante de las ciudades, que fatigado por sus trabajos, sus placeres ó su régimen se encuentra delicado, se le manda quince días ó tres semanas á la campiña para que coma uvas en las viñas, recorra los campos y respire el aire puro.

La mejor uva que se come en Paris es la albilla de Fontainebleau, que es objeto de la cultura mas inteligente y mas remuneratriz en Thomery y en algunas localidades vecinas situadas en el confin del bosque de Fontainebleau y orillas del Sena entre otras By y Champagne.

No es á la posición, ni al clima, ni á la naturaleza del terreno á quienes estos sitios deben su hermosa y deliciosa uva. Thomery no es un terreno que ofrezca todas las cualidades deseables. Es á la inteligencia, á los cuidados, al método creado por una experiencia secular, á la atención y esmero en la elección de plantas, á lo que estos hábiles culti-

vadores deben el que sus productos hayan llegado á obtener cualidades superiores que hacen su fortuna, y tienen cosechas siempre iguales y buenas hasta en los años mas desfavorables para la viña.

La cultura para la albilla de Thomery es muy antigua; algunas cepas datan del tiempo de Enrique IV; existen todavía pegadas á los viejos muros de los lagares del Rey, que están situados al otro lado del Sena enfrente del pueblo. La cultura verdaderamente industrial que ha enriquecido el país, ha sido creada por un antiguo jardinero del palacio de Fontainebleau, que obtuvo de Luis XVI el que sus jardines fuesen cercados y cerrados, pero que no pasasen por ellos las jaurias del rey. Luego que la revolución puso la propiedad al abrigo de estas servidumbres feudales, todos los jardines de Thomery se cercaron de muros y de sólidas puertas que pusieron al abrigo la cosecha. Un jardín de poca extensión, relativamente, llegó á constituir una fortuna, pero es necesario mucho tiempo y constantes cuidados.

Los muros á que se hallan unidas las viñas tienen, generalmente, dos metros y medio de elevación, y con una distancia de unos á otros á lo menos de 12 metros. Terminan en una caperuza saliente de 25 á 30 centímetros, que ponen las viñas al abrigo de la lluvia y del hielo é impide al cordón superior empujar con demasiada fuerza. Los muros están cubiertos de enverjados, cuyos montantes están separados unos de otros á lo menos 65 centímetros, y las paletas horizontales 25.

La corta se hace de manera que equilibre perfectamente la vegetación y la formación de las uvas, no se deja de cada pié mas que el número de racimos que pueden sopotar, para que adquieran toda su hermosura. Cuando se visitan los jardines de Thomery en los últimos días de julio ó en primeros de agosto, se ve uno sorprendido de ver los magníficos racimos cortados y arrojados verdes todavía en los pasillos, donde se pudren. Han sido sacrificados

para hermosear á los que conserva la cepa. Despues, luego que el fruto comienza á reaparecer, empieza un trabajo mas minucioso. Se ven á las mujeres cortando con sus tijeras los granos pequeños y una parte de los gruesos, si la cepa está demasiado recargada. De aqui estas magníficas cepas con sus gordos y hermosos granos de un color dorado muy rico y apetitoso.

Un muro ó una parra es visitada todos los días, y esto motiva trabajos nuevos y diferentes para el viñador y para la mujer que le secunda.

En octubre el precio de la albilla de Thomery es ordinariamente el de 2 francos el kilo, y el de 10 ó 12 francos en enero. Este precio compensa largamente los cuidados y trabajos empleados en su cultivo.

Además de la albilla, se cultiva en Thomery el fraukenthal ó el moscatel.

El fraukenthal es una uva de racimos negros hermosos; granos gruesos, negros y redondos.

El moscatel no madura en estos países, lo que hace que no merezca la atención de los aficionados á esta fruta.

No obstante, en los años de mucho calor y cuando no ha podido comerse moscatel en las provincias meridionales, pueden encontrarlas bastante regulares en Thomery.

Misceláneas.

Estadística Agrícola de Inglaterra

La estadística publicada recientemente, que corresponde á la cosecha que en su mayor parte aun está en pié, arroja los datos siguientes:

Se han sembrado de trigo, tres millones 311.850 aranzadas; de cebada, 2.643,511; de avena, 4.225,877 y de patatas, 1.383,293.

La estadística del ganado presenta una existencia de: vacuno, nueve millones 693,307 cabezas; lanar, 32.157,993; cerda, 3.967,658.

El extracto á que nos referimos nos dá el número de cabezas de ganado caballar.

La población del Reino-Unido para el segundo semestre del año de 1877, á que se refieren esos datos, se estima en 33.414,419.

España ocupa el antepenúltimo lugar entre los pueblos de Europa como productores de trigos, y el valor que corresponde á los abonos que por termino medio se emplean en sus tierras de labor, no llega á 50 céntimos de peseta por hectárea.

Se presta indudablemente á desconsoladoras reflexiones, el hecho de que mientras los ingleses invierten 130 pesetas en abonar una hectárea de tierra, nosotros solo gastamos 50 céntimos.

Nos parece que debiera preocupar más seriamente este vital asunto á los agricultores españoles, que tan poco cuidan de los abonos de las tierras, manantiales fecundos de innumerables riquezas. Aquellos que son los primeros interesados en que los terrenos aumenten su producción, deben escogitar los mejores medios de cultivo, haciendo el detenido estudio que la cuestión exige y no entregándose á esa apática indiferencia, demostrada evidentemente en todas aquellas ocasiones en que han podido aprender algo útil y provechoso.

—Lemos en un periódico:

«De seguro que casi todos nuestros lectores son aficionados á los emparedados.

Pues sepan—y esto que van á saber les servirá para darse tono de muy enterados en pequeñas anécdotas—sepan que los emparedados se llaman en inglés *sandwiches*... porque el célebre ministro Fox era jugador..

—¡Qué ocurrencia!—dirán los lectores.

Pues no hay ocurrencia alguna. Sepan los lectores—y esto que van á saber les servirá para darse tono de muy enterados en la historia de Inglaterra—sepan que Fox, el Ilustre Fox, el glorioso adversario de Pitt, jugaba desenfadadamente. Ante el tapete verde pasaba días enteros y noches no menos enteras sin acordarse ni de beber, ni de comer.

Lord Sandwich, socio del club á