El Eco de Cartagena.

AÑO XXIX.—NUM. 8246 DIARIO DE LA NOCHE TELÉFONOS NÚMS. 4 Y 58

PRECIOS DE SUSCRICION.

Cartagena.—Un mes, 2 pesetas; tres meses, 6 id.—*Provincias*, tres meses, 7'50 id.—*Extranjero*, tres meses, 11'25 id.—La suscrición empezará á contarse desde 1.° y 16 de cada mes.
Números sueltos 15 céntimos

CONDICIONES

El pago será siempre adelantado y en metálico ó letras de fácil cobro.—Corresponsales en París E. A. Lorette, rue Caumartin, 6, Mr. J. Jones Faubourg Montmartre, 31, y en Londres, Fleet Street, Mr. C. 166.—Administrador, *D. Emilio Garrido López.*

LAS SUSCRICIONES Y ANUNCIOS SE RECIBEN EXCLUSIVAMENTE EN LA REDACCION Y ADMINISTRACION, MEDIERAS 4.

Jueves 2 de Mayo de 1889

MORALEJA

Por que á su suegra Doña Monserrate
Se le pegaba siempre el chocolate,
El cuitado Ginés, daba al infierno
Su miserable condición de yerno.
Compadecido de su mal le dije:
En vano Vd. se aflige,
Compre Vd. chocolate de Valencia
Y verá como cesa su quebranto.
En efecto: á otro día,
Fué á buscarme Ginés deshecho en llanto
Y así con efusión me repetia:
Usted es mi providencia, soy dichoso;
A Doña Monserrate
Que antes no le gustaba el chocolate
Le ha parecido hoy el de Valencia
Cosa exquisita
Que ella misma se ha hecho una tacita
Cuidando con esmero y diligencia
Que no salga pegado
Por eso digo, Vd es mi providencia
Usted ¡oh D. Benigno! me ha salvado.

Las pastillas de estos ricos chocolates desde el precio de 4 reales en adelante contienen una tarjeta *con el retrato del insigne marino D. Isaac Peral*, exíjase pues al comprar dicha marca.

Representante General en la provincia de Murcia para las ventas al por mayor, Benigno Sánchez Risueño. Caridad 3 Cartagena.

LA UNIÓN Y EL FÉNIX ESPAÑOL

COMPAÑÍA DE SEGUROS REUNIDOS
Establecida en Madrid.
calle de Olózaga 1 (Paseo Recoletos.)
Garantías
Capital social 12.000.000 de ptas efectivas.
Primas y reservas 41.075.898 pesetas.

25 AÑOS DE EXISTENCIA

Esta gran Compañía Nacional, cuyo capital de Rvn. 48 millones, no nominales sino efectivos es superior á todas las demás compañías que operan en España.

Asegura contra el incendio y sobre la vida.

El gran desarrollo de sus operaciones acredita la confianza que ha sabido inspirar al público en los 25 últimos años, durante los cuales ha satisfecho por siniestros la importante suma de

Pesetas 34.771.411

Subdirección en Cartagena
PLAZA DE LOS CABALLOS NUM. 15

SOCIEDAD VITÍCOLA Y ENOLÓGICA DE CARTAGENA

(*Conclusión.*)

IV. Viñas americanas.

A. *Productores directos.*—Como medio de efectuar estudios para el caso favorable de una invasión filoxérica, han sido ensayados principalmente como productores directos, por algunos propietarios, la variedad Jacques correspondiente á la especie de las AEstivalis.

Los suelos que convienen al cultivo de estas vides son los muy profundos y permeables, abundantemente silíceos y ferruginosos.

B. *Para ingertos.*—Las cepas americanas utilizadas son las Riparias, en cuyos pies se ingertan con éxito la mayor parte de las variedades más importantes que se cultivan en estos campos. Los suelos en que mejor vegetan las Ripárias son los de igual naturaleza á los antes indicados para los Jacques.

La poda para las cepas ingertadas en pies americanos es la antigua del país. El cultivo generalmente el de azada y las estercoladuras más ventajosos las abundantes en fosfatos y potasa.

El empleo de máquinas de ingertar no ha ofrecido los resultados que hacían esperar ciertos elogios. El mejor éxito de esta operación se alcanza en el país practicando los ingertos por hendidura parcial ó completa según la edad de los patrones. Las reglas que se siguen en estos trabajos son las indicadas por Mr. Föex en su notable obra sobre «Vides americanas.» Cuando las vides ingertadas no se protegen convenientemente de los ardores del sol, ó los trabajos llevados á cabo por los ingertadores no resultan con la perfección que exigen las hendiduras y corte de los patrones y púas, los resultados son en notable proporción desfavorables para los dueños de viñedos Pero con operarios hábiles, el éxito de los trabajos puede calcularse de un 75 á 80 o|o de las vides ingertadas.

Los gastos pueden calcularse de dos pesetas cada cien vides de dos á tres años, y el rendimiento resulta próximamente en una sexta parte del producto alcanzado para las vides de pie franco.

La importancia de la producción de vides ingertadas resulta al presente insignificante.

V. Vinificación.

Para los vinos blancos dulces del país, que gozan de antigua fama, los procedimientos de vinificación que ofrecen mejores resultados exigen el asoleo de la uva, que desprovista por este medio de una gran parte del agua de vegetación, suministra vinos abundantes en azúcar y de gran riqueza alcohólica. No está generalizado el uso de máquinas pisadoras El mosto que resulta del pisado directo con los pies pasa á depósitos de mampostería, desde donde se traslada, con el auxilio de bombas, una vez iniciada la fermentación, á toneles de madera de una cabida que varía, generalmente, entre 6 á 9 hectólitros. En ellos se lleva á cabo y termina la fermentación tumultuosa.

La temperatura favorable de que se goza de ordinario en las épocas de las operaciones antes descritas, hacen innecesarios toda clase de trabajos para regularizar las fermentaciones.

Los cuidados que se dan á los vinos puestos en toneles se reducen á los necesarios trasiegos y clarificaciones. La edad en que los vinos pueden embotellarse es la de tres años.

El procedimiento de calentar los vinos para su conservación es desconocido en la práctica. El azucarado se hace innecesario por la excesiva riqueza, sacarina que contienen las uvas después de sometidas al asoleo. No es práctica el encabezamiento ó la adición de alcohol por los vinicultores propietarios, que venden las cosechas, por regla general, dentro del año á que pertenecen. Los vinos cuyo envegecimiento se desee, se les adiciona la cantidad de alcohol necesaria para que alcancen la alta graduación de un 17 á 20 o|o que reclaman para su conservación los vinos tan excesivamente ricos en azúcar como son los de que tratamos.

La fabricación de vinos tintos secos exigen procedimientos especiales que los vinicultores más celosos emplean siguiendo los más recomendados preceptos de la enología.

La fermentación, con la casca sumergida, se verifica con recipientes adecuados de mampostería ó madera, generalmente en un período de 7 á 15 días después de los cuales se trasladan á recipientes de madera donde terminan su fermentación. Los trasiegos, las clarificaciones y cuantos cuidados reclaman, les son prodigados por los propietarios vinicultores y á ellos se deben los sanos, agradables, secos y aromáticos vinos secos tintos de mesa que se elaboran en esta comarca. La coloración natural es bastante, y la fuerza alcohólica resulta igual á la mayor que alcanzan los vinos similares de otras afamadas comarcas vinícolas de España.

VI. Destilación.

La importancia de la destilación de vinos en esta localidad, como en el resto de España, es de insignificancia suma. Nuestro tratado comercial con Alemania mató la destilería nacional y ha sido por largo tiempo el mayor enemigo de la riqueza vinícola española.

La baratura de los *alcoholes alemanes*, llamados en el país, «alcoholes de industria,» favorecida por los bajos derechos asignados á la introducción, (21 pesetas hectolitro), hizo imposible [illegible] vínica, y fomentó por modo perjudicial y lamentable, la sofisticación de vinos. Recientes trabajos de gobierno, prometen para lo sucesivo disposiciones algo favorables para la destilería de los vinos y productos de los trabajos de vinificación, y si así sucede, la destilación de los vinos, orujos y agua-pies, adquirirá en breve la importancia que, de no existir aquel tratado, hubiera sido seguramente en aumento con relación á la importancia de la producción vinícola.

VII. Vinos de Champane y licores.

No tiene importancia en la localidad.

VIII. Vinagre.

Se obtiene el procedente de los vinos que se tuercen, sin procedimiento especial y escasamente llena las necesidades del mercado.

Cartagena 27 Abril 1889.—El Presidente, Eduardo Pico.—El Secretario, Ramón Laymón.

Variedades.

Solucion á la charada inserta en el número anterior:

SEVILLA.

Charada.

La bella *prima tercera*
segunda tres de nación,
maldijo su *tres primera*,
y en mi *todo* se casó.

La solución en el número próximo.

UNA HEROINA SERVIA.

Es una historia verdadera; una historia de ayer, porque el rey Milano hace pocos días ha dejado el trono y la Servia.

La historia se refiere á uno de los amores de aquél rey libertino y al marido de una mujer.

La refiere en uno de sus últimos números el «Novodni Litoky», el periódico mejor informado del mundo eslavo.

Jerren Markovich: así se llamaba un valiente y honrado ciudadano, que después de haberse distinguido en el ejército servio se había retirado á la vida privada, en sus tierras de Fagodin, desdeñando prestar su espada á otra causa que no fuera la independencia de su patria.

Semejante á Cincinato, Markovich se dedicaba á cultivar los campos, y así habría vivido modestamente si la estimación de sus conciudadanos no la hubiera enviado á representarles en el Parlamento en las elecciones de 1878.

La oposición de Markovich en la Cámara contra el rey Milano y sus ministros, fue tan franca, que bien pronto llegó á preocupar al gobierno suscitando en el ánimo del monarca una ira profunda contra el joven diputado.

Cuando se discutieron los gastos de la guerra los censuró despiadadamente.

Markovich había llevado consigo á su mujer, Jelena, famosa en toda Servia por su belleza, su inteligencia y su virtud.

Tanto como odiaba el rey Milano al marido, tanto estaba prendado de la mujer, la cual, firme y segura en su virtud, parecía no haber notado el cumplido amor del rey.

Decidido éste á desembarazarse á un mismo tiempo del adversario político y del rival, se inspiró en la historia bíblica, y como David había hecho con Urías, al encenderse otra vez la guerra dió á Markovich el mando de un regimiento, enviándole á uno de los sitios más peligrosos, entre el Pirot y Ak-Palanka.

La misión á Markovich confiada era tan escabrosa y difícil que de un momento á otro le exponía al peligro de ser cogido y fusilado.

Pero aun no había llegado la hora de la desgracia: Ak Palanka se conservó de los servios, gracias á él; la nación, entusiasmada, le aclamó, y el príncipe tuvo que poner á mal tiempo buena cara, y le condecoró, con la orden superior del Takov.

Pero no tardó en presentarse al rey una ocasión de satisfacer su ruin venganza.

Estalló en Topol una rebelión militar.

Jerren Markovich, acampado con los regimientos de la milicia nacional en Kujazevac, recibió proposiciones para unirse á los insurrectos y contestó desdeñosamente:

—Nunca contribuiré á sumir á la patria en los horrores de la guerra civil.

No por eso dejó el rey de acusarlo como principal promovedor de la revuelta.

Apenas dominada ésta, le hizo prender, y le sometió á un consejo de guerra que presidía el general Milutino Jovanovich y que le condenó á muerte.

La vida del desdichado estaba pendiente de la gracia del rey.

Jelena, en [illegible], fue á arrojarse á los [illegible], rogándole entre [illegible] que perdonase á su marido.

[illegible] respondió con triste sonrisa [illegible] tirano—está en poder vuestro. No es posible que ignoreis el amor que por vos siento hace tantos años; ya sabeis á qué precio podeis comprar la vida del que os es tan caro.

Y asiendo la blanca mano de la pobre mujer, la levanta, la consuela con frases ardien-