

EL NOTICIERO MERCANTIL.

PRECIOS DE SUSCRICION.

En Burgos, un trimestre. . . 6 rs.
Fuera de la Capital, id. . . 8 rs.
Ultramar y extranjero, id. . . 12 rs.

Pago adelantado.

PERIÓDICO COMERCIAL, LITERARIO, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

Se publica todos los jueves.

La suscripcion y correspondencia se dirigirse al Administrador del periódico 17.

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

Año I.

Búrgos 25 de Noviembre de 1880.

Núm. 6.

DE LAS CAUSAS QUE INFLUYEN EN LA FERMENTACION.

I.

Está reconocido que para que la fermentacion se establezca, y siga sus periodos con regularidad, se necesitan ciertas condiciones que la observacion ha hecho conocer: tales son un cierto grado de calor, el contacto del aire y la existencia de un principio dulce y azucarado en el mosto. Procuraremos hacer conocer lo que se debe á cada una de ellas.

1.º Influencia de la temperatura de la atmósfera sobre la fermentacion. Los quince grados sobre cero del termómetro de Réaumur, pasan con bastante generalidad por ser la temperatura más favorable á la fermentacion espirituosa; si no llega á este grado es muy débil, y si pasa de él es demasiado rápida. La fermentacion no se verifica ni en una temperatura demasiado fria ni demasiado cálida. Plutarco observó que el frio podia impedir la fermentacion, y que la del mosto era siempre proporcionada á la temperatura de la atmósfera.

De estos principios debemos deducir; que cuando la temperatura del local donde el mosto fermenta, no tiene lo menos doce grados de Réaumur, es preciso dársela artificialmente. El modo de conseguirlo es echando en el mismo mosto de la cuba más cantidad de este, hirviendo, á fin de que la masa total adquiera el grado de temperatura conveniente.

Tambien se ponen braseros ó estufas encendidas y en Borgoña meten dentro de la cuba de fermentacion un cilindro calentador parecido por sus condiciones y disposicion á los que se usan para calentar el agua de los baños caseros, con los que consiguen el grado conveniente de calor.

Un fenómeno extraordinario, pero que parece apoyado en bastante número de observaciones para merecer entero crédito, es que la fermentacion se hace con tanta más lentitud, cuanto más fria es la temperatura en el momento de vendimiar.

Algunos quimicos, atendiendo á estos hechos, han creido que sin la accion del aire atmosférico no podia haber fermentacion; pero examinemos más atentamente los fenómenos que presentan en sus distintos estados, y así podremos acordar su justo valor á las diversas opiniones espuestas sobre este

asunto, de las cuales citaremos algunas muy modernas.

Liebig en sus nuevas cartas sobre la quimica dice:

«Un local cuya temperatura permanezca constante, y una fermentacion lenta y regular, no tumultuosa, son las condiciones más favorables á la produccion de un buen vino, las cuales le es dado al hombre poseer á voluntad. Seria muy conveniente hacer fermentar el vino en las cuevas profundas que tan buenos resultados ofrecen en la fermentacion de las buenas clases de cerveza: las ventajas de dichos sitios dependen principalmente de su temperatura constante, y yo tengo la conviccion que darian también excelentes resultados en la fabricacion de los vinos.

El aire favorece sin duda la fermentacion: esta verdad nos ha demostrado la reunion uniforme de todos los hechos conocidos. Privado de su contacto se conserva el mosto largo tiempo sin alteracion, pero tambien sabemos que estando en vasijas cerradas muy bien se observa, aunque con mucha lentitud, la serie de fermentacion hasta terminarla, y que el vino hecho de esta manera es más generoso. Queda, pues sentado que el aire es un agente que influye de una manera directa en la fermentacion.—P. I. C.

SOBRE EL CUIDADO Y MANUTENCION DEL GANADO DE LABOR.

Siendo una de las cosas que más deben llamar la atencion del agricultor el conservar sus bestias de labranza en estado de poder exigirles todo el trabajo posible, no vacilamos en aconsejarle que ponga una especial atencion en su cuidado y manutencion, pues solo de esta manera podrá sacar de ellas producto para sus labores; y no olvide nunca que á las bestias bien mantenidas es á las que unicamente puede trabajarlas á conciencia sin que se resientan y apuren antes de tiempo.

Recomendamos muy especialmente al labrador que tenga la precaucion de hacer cribar la paja antes de ponerla en el pesebre, con objeto de separar la tierra que lleva siempre consigo y que además de contribuir á que el ganado desperdicie una gran parte del pienso, es muchas veces causa de algunas enfermedades.

Respecto á la cebada que se emplea en la manutencion del ga-

nado, es necesario que el labrador abandone la rutina vieiosa de sus antepasados que por desgracia, y dicho sea de paso, es la que impera en la agricultura, tanto en esta como en muchisimas otras cuestiones: preciso es que se convenza de los beneficios que reporta el dar á las mulas la cebada triturada, y comprendase que no hablamos para nada de molerla, sino de quebrantarla por medio del *tritador* ó *quebranta granos*; y al llegar á este punto suplicamos á nuestros lectores que no se asusten y hagan punto final á la lectura de este artículo y decimos esto porque conocemos la infundada prevencion que existe hácia la maquinaria agricola, prevencion que solo está fundada en el desconocimiento de las ventajas que reporta, y que los labradores no tienen en su defensa más razon que alegar, que la sin razon de que así lo hacian sus abuelos, así lo han hecho sus padres y así lo siguen ellos haciendo, y concluyen alegando en defensa de su sistema, que sin máquinas de ninguna clase cojian grandes cosechas sus antepasados y obtenian pingües productos de las mismas labranzas que hoy no producen lo suficiente para sostenerlas.

Por desgracia esto es una verdad innegable pero permitasen solo una pequeña observacion á los que de esta manera se expresan; hagan un estado comparativo entre lo que sus abuelos pagaban de contribucion por esas mismas fincas y lo que ellos pagan en el día, del precio de las bestias de labor y de los útiles de labranza, del coste de los jornales ó salarios y de todo lo demás concerniente á la agricultura, y con solo pasar la vista por esos datos creemos que encontrarán la verdadera causa de la decadencia que hoy sienten y que en manera alguna puede achacarse á la maquinaria agricola: dejemos esto para cuando nos ocupemos de las máquinas en general donde nos proponemos demostrar al agricultor el error en que está al mirar con prevencion los adelantos modernos de la agricultura, y terminaremos este artículo, si el nombre de tal merece, aconsejando á los labradores todos, que trituren la cebada antes de darla al ganado, que economizarán de este modo en muy poco tiempo el coste de la máquina que es muy pequeño, y le aseguramos porque la práctica nos lo ha hecho conocer, que notarán la eco-

nomia en el pienso y tendrán su ganado mejor mantenido con menos gasto.

En prueba de lo expuesto, se nos permitirá que llamemos la atencion del labrador sobre un hecho que por poco celo que tenga por su ganado habrá notado diferentes veces: en las cuadras y mezclado con el estiércol puede verse una considerable cantidad de cebada en el mismo estado en que se puso en el pesebre sin que haya hecho otra cosa que caminar entera á lo largo del tubo digestivo y haber expuesto á la caballería á un cólico ó torozon; esto sucede continuamente y puede observarse todos los días y en todas las cuadras aumentándose como es consiguiente cuando el ganado tiene que comer de prisa ó cuando le impide masticar alguna enfermedad de la boca.

Con el quebranta-granos se evitan todos estos inconvenientes, se mantiene el ganado con economía pues no desperdicia un solo grano, y se está á salvo de que en un día dado en que el animal trague la cebada entera por no poderla masticar le sobrevenga un accidente desgraciado.

Burgos Noviembre de 1830.

JUAN DE LA TORRE.

NOTICIAS.

Si algun especulador hubiese querido esta semana hacer con poco dinero un bonito negocio, podia haberlo conseguido con haber comprado centeno en Daimiel (Ciudad-Real) y haberlo vendido en Valladolid.

El trayecto es en ferro-carril y facil, por consiguiente, el transporte; y la diferencia de precio ha sido de *15 reales en fanega*. Véase la revista de cereales de nuestro periódico y se convencerá de lo que decimos.

A continuacion insertamos un estadito hecho por el colega local *El Papamoscas*, referente á la feria de ganados ultimamente celebrada en Burgos, y al valor que ha obtenido el ganado.

13 mulas treintenas á 2500 rs.	una 35500
12 idem de quince meses, á 2000.	24000
15 idem lechales, á 1600.	24000
1 mula treintena, en	3400
1 idem quincena, en	2500
1 idem lechal, en	2000
1 caballo, treinteno, en	3000
1 potra quinceal, en	1800
1 idem de leche, en	800

Total, Rvon. 97000

Por la fiscalía de imprenta se nos ha comunicado el siguiente oficio:

«Hoy denunció el periódico *Iruacabat* número 283, del día 17 del actual, por la carta que inserta en su segunda plana, fechada en Madrid el 15 de este mes y suscrita por J.

Se lo participo á V. para los efectos correspondientes.

Dios guarde á V. muchos años.—Burgos 22 de Noviembre de 1880.—*Luis Rodriguez*.—Sr. Director del periódico *EL NOTICIERO MERCANTIL*»

Sentimos muy de veras el percance del apreciable colega bilbaino y le deseamos un fallo absolutorio.

La prensa madrileña discute la idea del reestanco de la sal, echada á volar por *La Epoca* sin duda como ensayo. *El Correo* la combate. La sal es un artículo de primera necesidad para la economía doméstica, para la agricultura, para la ganadería y la industria, y la ciencia hace de ella gran uso; lo que explica las dificultades é inconvenientes que ha de ofrecer la realización de la idea patrocinada por *La Epoca*.

Segun anuncia un diario madrileño, se han dado órdenes apremiantes á la legación española en Venezuela, para que gestione á fin de que se suspenda el decreto que recargó los derechos sobre los vinos españoles.

El Gobierno, añade el mismo diario, está dispuesto á proceder en este asunto, conforme á las exigencias de la opinión pública y á los intereses de nuestros viticultores.

De *El Comercio gallego*:

«Los pescadores de la bahía de Vigo vieron el domingo recompensado con largueza su trabajo. Despues de abastecer el consumo y la exportacion en fresco, se vendieron diez mil besugos al precio de real y medio cada uno. Se calcula en 6.000 millares la sardina que al precio de 36 reales millar fué á parar á las fábricas de salazon.

¿A qué emplear, en los resfriados, catarros, bronquitis, la brea, ese producto empireumático, desagradable é indigesto, obtenido por la combustion de los despojos del pino, cuando en el Jarabe de Sávia de Pino marítimo de Lagasse, farmacéutico de Burdeos, contiene la sávia de pino en toda su pureza, tal cual existe en el árbol sano y vigoroso en el momento en que esparce por la atmósfera las emanaciones balsámicas y resinosas tan apreciadas de los médicos?

Para estar seguro de la eficacia de este producto que ha sido objeto de numerosas falsificaciones é imitaciones deberá exigirse la firma de Lagasse, la marca de fábrica de Grimault y C.^a y el sello azul del gobierno francés.

¿Cuántas personas hay que padecen ronquera, tos nerviosa, y están sujetas á tal sofocacion que temen ahogarse faltas de aliento, y que para obtener todas un alivio inmediato les bastaria aspirar algunas bocanadas de humo de los Cigarrillos Indios de Grimault y C.^a farmacéuticos por Paris.

Millares de asmáticos comprobaron la virtud de tan maravilloso medicamento, sin que se haya registrado hasta la fecha un solo caso rebelde á su benéfica accion.

La marca de fábrica de Grimault y C.^a y el sello azul del gobierno francés deberán ser exigidos por las personas que deseen evitar falsificaciones é imitaciones.

De la *Tribuna Médica*, de Paris extractamos la siguiente carta:

«El Jarabe ferruginoso de Quina de Grimault y C.^a farmacéuticos en Paris, ha

llenado una de las indicaciones que con mayor deseo reclamaba la terapéutica: la union de los tónicos y los ferruginosos. Durante 3 años he propinado este medicamento con el mejor éxito en la anemia, la clorosis, la leucorrea, etc. En una palabra, lo he recetado en todos los casos en que es necesaria la reconstitucion de la sangre.

«La transparencia de esta preparacion, su gusto agradable exento de todo sabor de hierro y más que todo, la facilidad con la cual es soportada por los enfermos más delicados, hacen de ella un medicamento tan eficaz como atractivo.

Dr. MONOD, Cirujano de los Hospitales, Adjunto de la Facultad de Medicina de Paris.»

Para estar seguro de la eficacia de este producto que ha sido objeto de numerosas falsificaciones é imitaciones deberá exigir la marca de fábrica de Grimault y C.^a y el sello azul del gobierno francés.

CORRESPONDENCIA NACIONAL.

Sr. Director de *EL NOTICIERO MERCANTIL*.

Burgos 25 de Noviembre.—Trigo mocho de 42 á 44 reales fanega. Idem Alaga de 42 á 44 id. id. Cebada de 21 á 23 id. id. Centeno de 28 á 29 id. id. Avena de 43 á 45 id. id. Yeros de 32 á 33 id. id. Habas de 44 á 48 id. id. Aceite de 53 á 54 id. arroba. Vinagre de 22 á 23 id. cántaro. Patatas de 24 á 24 cuartos arroba.

Harina de 1.^a de 46 y medio á 47 reales arroba. Id. de 2.^a de 45 y medio á 46 id. id. Id. de 3.^a de 43 y medio á 44 id. idem.

Pampliega 25 de Noviembre.—Poca concurrencia ha habido al mercado celebrado en esta villa el dia de hoy, sosteniéndose por lo tanto en firme los precios de los granos los cuales han alcanzado los siguientes: Trigo de 38 á 44 reales fanega. Centeno de 26 á 28 id. id. Cebada de 20 á 20 y medio id. id. Avena de 12 á 13 id. id. Patatas á 4 id. arroba. La sementera se está terminando con un tiempo inmejorable, pues segun los labradores de este país, hace mas de quince años que no ha hecho otra con mejores condiciones.

Melgar de ernalmental 24.—Los precios que han seguido en el último mercado son los siguientes: Trigo candeal á 40 reales fanega. Barbilla á 38. Centeno á 26. Cebada á 24. Avena á 45. Yeros á 28. Garbanzos á 160. Harina de 1.^a á 48 reales arroba. Id. de 2.^a á 46. Vino á 40 reales cántaro. Aceite á 58 reales arroba. Ovejas á 44 reales una. Carneros á 48. Lanas á 58.

Aranda de Duero 24.—Los precios del último mercado son los siguientes: Trigo candeal á 44 reales fanega. Idem barbilla á 42. Cebada á 22. Avena á 43. Centeno á 26. Garbanzos á 140. Harina de 1.^a á 46 reales arroba. Id. de 2.^a á 45. Id. de 3.^a á 42. Lanas á 46. Vino á 42 reales cántaro. Id. nuevo á 5. Ovejas de á 40 reales una. Carneros á 43 id. Corderos á 30.

Lerma (Burgos) 24.—En vinos sigue operándose con actividad y se han vendido cuatro cubas de vino clarete de 40 á 40 1/2 reales cántaro.

Cada dia es mayor la afluencia de comisionados en demanda de tan preciado caldo.

He aquí los precios del mercado:

Trigo superior de 42 á 45 reales fanega. Id. candeal de 37 á 40. Centeno á 24. Cebada á 24. Lentejas á 70. Alubias á 76. Garbanzos superiores de 150 á 160. Mue-las á 46.

Liquidos.—Vino tinto clarete á 40:50 reales cántaro. Vinagre á 14. Aguardiente anisado á 32. Id. sin anisar á 28. Espiritu de 35 grados á 60. Id. de 40 id. 80. Pielas de cordero á 8 cerradas.

Villarcayo (Burgos) 23.—Cotizamos en este dia: Trigo blanco á 43 reales fanega. Id. á laga á 43. Cebada á 22. Avena á 43. Centeno á 31. Yeros á 32. Maiz á 31. Lentejas á 70. Alubias á 80. Habas á 44. Muelas á 60. Ovejas á 44. Carneros á 70. Cerdos al destete á 100. Cebados de un año á 800.

En el mercado de Aranda del sábado 13, se vendieron 1.391 fanegas de trigo al precio medio de 43 rs. fanega; 463 de centeno al precio medio de 24 rs. fanega; 157 1/2 de cebada al precio medio de 24 rs. fanega, y 31 y 1/2 de avena al precio medio de 44 rs. fanega.

El mercado del miércoles 17, se vendieron 351 fanegas de trigo al precio medio de 44 reales fanega; 211 y 1/2 de centeno al precio medio de 25 rs. fanega; 62 fanegas de cebada al precio medio de 22 rs. fanega, y 42 de avena al precio medio de 44 rs. fanega.

Vinos.—El precio de los vinos en Aranda son: á 42 reales el cántaro de añejo y á 8 rs. el de mosto.

Nuestro corresponsal del Burgo de Osma nos comunica los precios de granos del sábado último y son los siguientes:

Trigo puro á 42 rs. fanega; morcajo á 34; cebada á 22; centeno á 23; avena á 13, y los del vino á 44 rs. lo añejo y 6 lo nuevo el cántaro.

En Pedrosa de Duero el vino viejo á 10 reales cántara y el nuevo á 6.

En Fresnillo de las Dueñas el vino nuevo á 6 rs. cántara; de añejo no queda mas que una cuba de 120.

En Gumiel del Mercado, el vino viejo sale á 14 rs.; el nuevo sin encubar á 6, y el encubado á 7 1/2 rs. el cántaro.

En Lerma, Roa y Gumiel de Izan siguen los mismos precios.

Córdoba. Trigo de 40 á 41 reales fanega; cebada de 17 á 19; habas de 22 á 26; garbanzos de 90 á 180; escaña de 18 á 20. Los anteriores precios se entienden sin derechos de consumo. Aceite en los molinos, á 38 reales arroba; id. en la ciudad con derechos de 52 á 56; carne de vaca á 24 cuartos libra; id. de carnero á 32.

Cuenca. Trigo á 28:20 hectólitro; cebada á 13; habas á 12:65; Aceite fresco á 11 decálitro; vino á 2:60; aguardiente á 7.

Jerez.—Precios corrientes en el dia 20 de Noviembre:

Trigos, de 46 á 50 rs.; cebada, de 20 á 23; garbanzos gordos, á 160; habas, de 33 á 35; alverjones, de 35 á 38.

Huelva.—Precios corrientes en el dia 20 de Noviembre:

Trigos del país, de 45 á 48 rs. fanega; cebada avegada, de 22 á 24; habas, de 32 á 34; garbanzos, de 80 á 120; harinas de Castilla de primera, á 20; id. de id. de primera del país, á 18; id. aceite de oliva, de 39 1/2 á 40 rs. arroba.

Ecija.—Precios corrientes en el dia 20 de Noviembre:

Trigos, de 36 á 45 rs. fanega; cebada, 18 á 20; escaña, á 14; garbanzos, de 50 á 090; maiz, de 36 á 40; habas, de 28 á 34; alverjones, á 25; alpiste de 38 á 40; harinas de 1.^a á 15 id.; 2.^a, á 13 1/2; id. 3.^a, á 12.

Vitoria 20.—Trigo de Alaga de 43 á 45 rs. fanega; de la ribera á 46; cebada de 22 á 24; maiz de 31 á 33; avena de 13 á 14.

Arroz á 30 rs. arroba.

Salamanca. Trigo candeal nuevo de 48 á 52 reales fanega sin peso, clase corriente; centeno de 29 á 30; cebada de 24 á 26; alubias á 94; garbanzos superiores á 120; regulares á 125; medianos á 84; arroz de primera á 32 rs. arroba; de segunda á 26; de tercera á 20; salvado de primera á 11 reales fanega; de segunda á 7; de tercera á 6; cascarrilla á 3:50; azúcar morena á 50 reales arroba; terciada á 60; blanca florete á 72; jabon de primera á 37; de segunda á 32; harina de primera en la fábrica de Tejares á 16:50 reales arroba; de segunda á 15 1/2; de tercera á 14; patatas á 5:50; bacalao de Noruega á 42; escocia á 46; islandia á 50; manteca de cerdo á 38; de vaca á 110; aceite á 79 reales arroba; vino blanco á 28; tinto á 26;

vinagre á 18; aguardiente anisado á 60; sin anisar á 46; petróleo á 44.

Cantalapiedra (Salamanca) 22.—Pongo en su conocimiento, segun nota al final, los precios de granos en este mercado.

Trigo de 42 á 42 1/2 rs. las 94 libras; Centeno de 26 á 26 1/2 rs. fanega; Cebada de 22 á 23; Algarrobas de 20 á 21; Tendencia de mercado: cortas entradas; Lanas negras del país de 68 á 70 rs. arroba.

Ledesma (Salamanca) 20.—En el mercado de hoy se han vendido los granos á los precios siguientes:

Trigo á 38 rs. fanega; Centeno á 22; Cebada á 20; Algarrobas á 25; Garbanzos 160.

Árvalo 23 (Ávila).—Buen tiempo, mercado animado; el trigo á 44 1/2; la cebada á 21 y el centeno á 27.

Daimiel 22 (Ciudad-Real).—El trigo se vende á 40 1/2 rs.; la cebada á 14 y á 15 el centeno.

No hay vino viejo; el nuevo á comenzado á despacharse á 12 1/2 rs. cantaro.

Leon 23.—Cotizamos el trigo á 43 rs.; la cebada á 18 y á 26 el centeno. Las transacciones regulares. (Se recibe el *Noticiero* con retraso y no todos los números).

Palencia 24.—El trigo se ha vendido en el mercado á 43 1/2 rs. la fanega, la cebada á 20 y el centeno á 28.

Valladolid 23.—Trigo de 43 á 44 1/2 rs. las 94 libras, cebada de 20 á 21; Centeno á 29; algarrobas á 23; garbanzos á 200 los de 1.^a á 170 los de 2.^a y á 160 los de tercera; harina á 16 1/2 1.^a, á 15 2.^a y á 13 3.^a con saco.

Fregenal de la Sierra (Badajoz) 22. Trigo rubio y blanco á 40 reales fanega; pelon á 36; centeno á 25; cebada de 20 á 21; avena á 17; habas á 26; garbanzos de 70 á 80; aceite de 35 á 40 reales arroba; id. para el consumo á 46; lana basta de 70 á 80; lana fina blanca de 50 á 55; id. fina negra de 75 á 80; jabon duro á 36; id. para el consumo por mayor á 38; id. á la menuda á 41; sosa cáustica en barriles á 24; ganado de cerda para cebar á 40; id de vida ó granilleros de 38 á 40; Arroba de reposicion de 25 á 30; id. id. de los de vida ó granilleros á 25 reales.

Zaragoza. Trigos: de monte catalan nuevo de 45 á 46 pesetas cahiz; hembrilla de 43 á 45; comun de 41 á 43; huerta del Jalon de 41 á 42; de Zaragoza nuevo de 41 á 43; centeno de 30 á 31; morcacho de 34 á 36; cebada marsal de 22 á 25; comun de 24 á 25; de monte de 24 á 25; avena á 19; maiz hembrilla de 25 á 26 pesetas cahiz; comun á 28; habas á 28 pesetas cahiz; harina de primera de 40 á 43 pesetas el saco de 100 kilos; de segunda de 38 á 40; tercera sin remolido de 30 á 32; de tercera con remolido de 22 á 25; salvado cabezuela á 10 pesetas cahiz; menuillo de 7 á 8 1/4; salvado de 5 1/2 á 6; Tástara de 5 1/2 á 6.

Tarragona. Aguardiente espiritu de 35 grados á duros 90 jerezana de 68 cortés; idem orujo de 35 grados á id. 64 á 00; id. de industria de 35 grados á 84; id. refinados de 24 y medio grados á libras 27 media á 00; id. de orujo á id. 18 0/10 id.; id. holanda de 19 grados medio id. á 22 id.; id. id. de orujo id. á 14 id.; id. anisado de 30 grados á duros 92 pipa catalana á bordo; id. id. de 19 1/2 á id. 62 id.; id. id. de 17 grados y medio id. 51 id.; vinos: sus precios encalmados, son los que marcamos á continuacion. Priorato dulce de duros 6 á 6 1/2 carga; id. seco á 6; bajos priorato de 5 á 5 1/2; id. del campo de 17 á 24; blanco de pesetas 15 á 18; de Aragon de duros 5 á 6; mistelas negras de 9 á 10; id. blancas de 7 1/2 á 8 1/2; aceite de oliva fino, de nuestro campo á real 18 á 19 cuartan; id. id. de arrieria de id. 17 á 18 id.

Torrelavega. Maiz de 34 á 36 rs. fanega alubias á 68; cebada de 23 á 24; salvado de 1.^a á 10 reales fanega; id. segunda á 7; de tercera á 6; harina de primera á 18 1/2 reales arroba; id. de segunda á 17 1/2; de tercera á 16.

Ubeda. Harina de primera á 20 rs. arroba; de segunda á 19 1/2; de tercera á 19; salvado á 9; trigo á 56 las 94 libras; cebada á 34 reales fanega; garbanzos de 60 á 100; habas á 54; aceite á 43; vino de 12 á 14; vinagre de 12 á 16; aguardiente de 17 á 25 grados, de 34 á 42; espiritu de vino de 35 grados á 90; jabon duro á 34.

Lérida. Trigo de primera á 28:04 hectólitro; id. de segunda 25:90; cebada á 24:54; maiz á 10:54; judias á 42:28; aceite á 10 decálitro; aguardiente á 6:80; vaca á 1:47 kilo; carnero á 1:76; tocino á 1:78.

Haro 21.—Son muchos los comisionistas que recorren los pueblos todos, deseosos de adquirir grandes partidas de vino, lo que visto por los cosecheros elevan sus pretensiones. Nos extraña esto, tanto más cuanto que no ignoran nuestros propietarios el aspecto que en Francia van tomando los mostos enviados, donde son recibidos cada día con mayor aceptación, así que ven el éxito seguro en la venta de nuestros ricos caldos.

Deber nuestro es aconsejar sin embargo a nuestros cosecheros que no por eso deben ser exageradas las pretensiones, pues esto indudablemente perjudica al comercio en general.

Las noticias que recibimos de varios pueblos que hasta esta semana nada habían podido manifestar respecto al resultado de la cosecha por no haber terminado la vendimia, confirman más y más lo que ya tenemos dicho, que ha sido magnífico en ambas Riojas.

Esta semana han sido grandes las ventas realizadas en esta localidad, de dos propietarios sabemos han cedido sus cosechas al precio de 15 rs.

Abalos.—Se ha hecho una partida de 3,500 a 3400 cántaras de vino nuevo al precio de 12 rs. De viejo quedan existencias 3 cubas de excelente calidad que pagan a 24 rs. cántara y el dueño no quiere cederlo a este precio.

Casalareina.—Gran animación en las ventas de mostos pagándose a 15 y 16 rs. cántara.

Rodezno.—Despachadas 2 cubas de vino viejo al precio de 20 rs.; de vino nuevo también se han despachado algunas cubas al precio de 15 rs.

Trigo.—El vino viejo clarete se paga a 18 rs. quedan existencias 5 cubas; de nuevo regular salida al precio de 15 rs.; la cosecha muy buena.

Badarán.—Nos da cuenta nuestro corresponsal de haberse hecho en esta semana entre otras operaciones la de una partida de 3,100 cántaras por el comisionista D. Carlos Boisot al precio de 12 1/2 rs. con pitaña. La sementera, aunque tardía, se está llevando a cabo en muy buenas condiciones.

Hormilla, Hormilleja, Uruñuela y demás pueblos del distrito de Nájera, es mucho el vino vendido a 13 y 14 rs. cántara.

Ollauri.—Vendidas unas 4,000 cántaras al precio de 14 rs.

Villasaca.—Las últimas cubas de vino viejo pertenecientes a D. Juan Gomez y D. Julian Gomez se han hecho al precio de 14 y 15 rs. En mostos no se hacen aún operaciones. La cosecha ha sido buena y la sementera se ha llevado a efecto en las mejores condiciones.

Haro.—Trigo de 50 a 52 rs. fanega; Centeno de 32 a 34 id. id.; Cebada de 23 a 24 id.; Avena de 14 a 15; Habas blandas de 48 a 50; id. duras de 34 a 36; Alubias, de 64 a 66; Alubias valencianas de 88 a 90; Caparones de 76 a 80.

Logroño 23. Trigo de 12 a 12.50 pesetas la fanega y de 21.61 a 22.52 el hectólitro.

Cebada.—A 6 pesetas la fanega y 10.81 pesetas el hectólitro.

Maíz.—A 7 pesetas la fanega y 1 peseta el hectólitro.

Avena.—A 4.75 pesetas la fanega y 8.55 el hectólitro.

Alubias.—De la tierra de 16.50 a 17 pesetas la fanega y de 29.73 a 30.73 pesetas el hectólitro.

Id.—De riñon de 19.50 a 21 pesetas la fanega y de 35.13 a 37.83 pesetas el hectólitro.

Habas.—De 10.50 a 11 pesetas la fanega y de 18.91 a 19.81 hectólitro.

Lentejas.—De 14 pesetas la fanega y de 25.22 pesetas el hectólitro.

Cañamo y Lino.—A 11 pesetas la arroba y 0.95 pesetas el kilogramo.

Vino.—Del país a 5.50 pesetas la cántara, y 0.34 el litro.

Aceite.—De 19 pesetas la cántara y 1.17 pesetas el litro.

Carbon.—De 1 peseta la arroba y de 0.08 pesetas el kilogramo.

Carne.—De vaca a 1.25 pesetas el kilogramo.

Id.—De carnero a 1.25 pesetas el kilogramo.

Tocino.—A 2 pesetas kilogramo.

Patatas.—De 0.50 y 0.75 pesetas la arroba y 0.13 céntimos el kilogramo como los mercados anteriores.

Toro (Zamora) 23. Se han vendido 2,000 fanegas a 42 reales las 94 libras y en panera se han hecho también algunas pequeñas partidas a 42.

El mercado de hoy algo flojo, cuyos precios verá V. más abajo.

Signe operándose activamente en vinos, habiéndose dado salida a 4,000 cántaras de 16 a 17 reales, con tendencia al alza.

Mercado: Trigo a 42.50 reales fanega; centeno a 27; cebada a 23; algarrobas a 21; garbanzos superiores a 180; id. regulares a 140; id. medianos a 120; harina de primera a 17; id. de segunda a 15 1/2; id. de tercera a 13.

Nava del Rey (Valladolid) 24. Han entrado en los almacenes de esta 2,000 fanegas de trigo, 800 de centeno y 1,000 de algarrobas, las cuales se han detallado a los precios siguientes:

Trigo de 42.50 a 42.75 reales las 94 libras; centeno de 27.50 a 28 las 92 libras; algarrobas de 21 a 22.

También en partidas se ha hecho alguna operación, habiéndose vendido en esta 1,500 fanegas a 42 reales y en el inmediato pueblo de Alaejos 1,800 a 41 reales por fanega en panera.

Trigo de 42 a 43 reales fanega; centeno de 27 a 28; cebada de 22 a 23; algarrobas de 21 a 22; guisantes a 32; garbanzos de 150 a 190; harina de primera a 17 reales arroba; id. segunda a 16; id. tercera a 14; salvado de primera a 8; id. segunda a 7; id. tercera a 6.

Vino: se han vendido 2,000 cántaras a 18 y 22 reales uno.

Rioseco (Valladolid) 20. Tiempo bueno para los sembrados que se hallan muy lozanos.

Aunque no hay muchos vendedores de trigos sin embargo se ofrecen 3,000 fanegas a 43 1/2 reales y solo pagan a 42 1/2 las 94 libras.

Las ventas consisten en 2,400 fanegas a 43 1/2 y 1,600 a 43, pago y entrega el 30 de este mes.

Al detall se han hecho 400 fanegas a 43 reales, todo por 94 libras.

Santander 21.—De escaso interés son los negocios llevados a cabo en la semana que le voy a reseñar, finada ayer sábado.

Harinas.—Sin operaciones que anotar. Los precios, sin embargo, en partidas queda sostenidos, habiendo quien pretende 18 rs. arroba sin saco.

Para el consumo se venden algunas partidas entre 17 3/4 a 17 7/8 reales arroba sin marcas.

Centeno.—No conozco ventas que avisarle pueda, si bien creo no haya habido ninguna.

Por una partida que se propone solo ofrecen a 36 rs. las 90 libras.

La balandra noruega «Fridleik» está cargándose de este cereal, cuyo destino aun no se sabe.

Cebada.—Se han vendido sobre unas 500 fanegas de 70 libras, clase inferior y en regulares condiciones, a 22 1/2 reales. Las clases buenas pueden cotizarse de 25 a 26 reales las 70 libras.

Café.—Sin arribos ni ventas de este grano, y con respecto a precios pueden confirmarse los anotados en mi anterior, si bien con tendencia al alza.

Bacalao.—La corbeta «Byfoged Lindhal» que con cargamento de este género le señalaba en mi última, descarga aquí 6,800 kilos.

Los precios parece tienden al alza; hay quien vende a 166 reales quintal el crecido. 162 reales el de primera; 154 el de segunda, y 146 el de tercera.

Por partida de wagon completo rebajan seis reales en quintal.

Bilbao 22. Cebada.—Son bastante regulares las llegadas que hay de este grano, particularmente de Aragón, que es el que más se trabaja, vendiéndose a 21 1/2 y 22 reales la medida castellana. Las de Castilla desde 24 a 26 reales fanega.

Centeno.—Se embarcan actualmente de 20,000 a 24,000 fanegas de este grano; compromisos anteriores.

Se hacen nuevamente contratos para partida al precio de 38 reales las 90 libras.

Medina del Campo (Valladolid) 23.—El mercado ha estado escasamente concurrido, cuyos precios y entradas de cereales son los siguientes:

Trigo 1500 fanegas, de 44 a 44 1/2 rs. fanega; Centeno 1000, a 28 3/4; Cebada 600, de 22 a 23; Algarroba 1000, de 20 a 21.

De ganados lanaros no se han presentado en tanto número, rigiendo los mismos precios.

El aceite se ha vendido en un nuevo almacén a 43 rs. arroba sin derechos.

Todos los demás artículos no han sufrido alteración.

Zamora 23.—Trigo a 44 rs. la fanega, Cebada a 27 y centeno a 21. En la estación del ferrocarril se ha vendido el trigo a 42, y el centeno a 22.

Salamanca 23.—Trigo a 41 1/2 rs.; cebada a 25, Centeno a 26, algarrobas a 25 y harina de 1.ª a 16.

CORRESPONDENCIA EXTRANJERA.

Paris 22 de Noviembre de 1880.

Las harinas de comercio, ocho marcas, han quedado en alza y firmes a saber: corriente de mes 60,75; diciembre 60,50; cuatro primeros meses 60 a 60, 25; cuatro meses 50,75 a 60 frs. el saco de 159 kilos.

El trigo a última hora se ha cotizado como sigue: corriente de mes 29,50; a entregar en diciembre 28,75 a 28,50 cuatro meses de marzo 28 frs. 50 céntimos los 100 kil.

Nueva-York 19 de Noviembre.—Sigue el alza en los precios del trigo rojo, cotizado como sigue:

Disponibles 1 dollar 24 cént. 24 rs. 80) el bushel.

A entregar en noviembre 1 d. 23 (24 reales 60.)

Idem en diciembre 1 d. 24 (24 rs. 80.)

Idem en enero 1 d. 26 1/4 (25 rs. 25.)

Harinas en alza 25 cént. de 1,90 a 5

doll. 10 (98 a 102 rs.) barril de 88 kil.

Maíz a 60 cént. (12 rs.) el bushel (35 litros.)

Londres (Inglaterra) 21 de Noviembre.

—Cargamentos flotantes; mercado firme; se ha pagado el trigo rojo de invierno a 49 sh.

Amberes (Bélgica) 20 de Noviembre.—Trigos: pocos compradores por efecto del alza en los precios.

Centenos: firmes y escasean mucho.

Berlin 20 de Noviembre.—En el mercado celebrado hoy en esta plaza han regido en los cereales los siguientes precios:

	Trigo.	Centeno.
Noviembre y Diciembre	26.50	62.87
Abril y Mayo.	27.25	25.62
Mayo y Junio.	27.37	00.00

Marsella 19 de Noviembre.—Hoy se han encalmado algo los trigos disponibles pero los de plazo están cada vez más firmes, se han vendido 39,500 qq. siendo 33,300 a entregar. Han entrado 400.

Besarabia 100 kilos 27.50.

Danubio 100 id. 24.50.

Irka-Azof 128 id. 23.87.

Irka-Nicolaicff 100 id. 26.50.

Las últimas noticias de Inglaterra, son muy favorables en lo que concierne a los metales.

Paris.—Gran firmeza,

Marsella.—Tendencia al alza.

Alemania.—Los mercados firmes pero sin alza hasta hoy.

Nueva-York.—Firme.

CÁPSULAS DE GRIMAULT Y C^a

AL MÁTICO

Resultado infalible del método para curar la Gonorrea, sin cansar ni molestar el estómago efecto que producen todas las Cápsulas de Copaiba líquida.

DEPÓSITO EN PARIS GRIMAULT Y C^a, 8, r. Vivienne

Cada frasco lleva la marca de fábrica, la firma GRIMAULT Y C^a y el sello del gobierno francés.

Imprenta de Agapito Diez y Compañía.

LA MAR EN CALENDARIOS AMERICANOS para 1881.

Amanques de Chistes, Almanaque de la Ilustración.

Agendas y Dietarios.

Santiago Rodriguez Alonso

12, Pasaje de la Flora, 12, BURGOS.

El célebre Farragus Y compañía ambulante Se han marchado muy contentos Con la música a otra parte.

Ya nos escribieris, á Villalmanzo ¡Mucho ojo! á Castrogeriz ¿sabéis? aunque se enfade algun cojo.

Señas que no son manía de un chato con gran nariz, al pueblo de Castrogeriz Farragus y compañía.

El interesado, Benito Saes.

VINO y JARABE de DUSART

DE

LACTOFOSFATO DE CAL

Las experiencias de los más acreditados médicos del mundo entero han demostrado que el lactofosfato de cal en el estado soluble, tal como existe en el Vino y el Jarabe de Dusart, es en todos los periodos de la vida, el reconstituyente por excelencia del cuerpo humano.

En las mujeres embarazadas facilita el desarrollo del feto y basta a menudo para evitar los vómitos y demás accidentes que acompañan al embarazo. Si se le administra a las nodrizas, enriquece su leche y ya no hay que temer para la criatura, ni cólicos ni diarreas: la dentición se verifica fácilmente sin dolores ni convulsiones. Más tarde, cuando el niño está pálido, linfático, cuando sus carnes están flojas, y que se le presentan glándulas al rededor del cuello, se encuentra en el lactofosfato de cal un remedio que es siempre eficaz.

Su acción reparadora y reconstituyente no es menos segura en las personas mayores cuando están anémicas ó padecen de malas digestiones, así como en las que están debilitadas por la edad, el trabajo ó los excesos.

Su uso es de gran precio para los tísicos pues causa la cicatrización de los tubérculos del pulmón y sostiene las fuerzas del enfermo, favoreciendo su alimentación.

En resumen, el Jarabe y el Vino de Dusart estimulan el apetito, establecen la nutrición de un modo completo y aseguran la formación regular de los huesos, de los músculos y de la sangre.

Paris: Casa GRIMAULT y C^a 8, Rue Vivienne, 8

DEPÓSITO EN LAS PRINCIPALES FARMACIAS Y DROGUERIAS.

INYECCION DE GRIMAULT Y C^a

AL MÁTICO

Exclusivamente preparada con las hojas del Mático del Perú, ha adquirido esta inyección en algunos años una reputación universal. Cura en poco tiempo los flujos los más tenaces.

DEPÓSITO EN PARIS GRIMAULT Y C^a, 8, r. Vivienne

Cada frasco lleva la marca de fábrica, la firma GRIMAULT Y C^a y el sello del gobierno francés.

EL NOTICIERO MERCANTIL.

PERIÓDICO COMERCIAL, LITERARIO, DE NOTICIAS Y ANUNCIOS.

Se publica en Burgos los jueves.

Año I.

Periódico de suma utilidad para propietarios, comerciantes, productores, almacenistas y porteadores de cereales y vinos.

Se ocupará preferentemente de los precios de los mercados en las regiones vinícolas, farináceas, oleosas, etc., etc., sin perjuicio de insertar artículos de intereses materiales, literarios, de artes y de cuanto pueda ser útil á nuestros abonados.

Se admiten anuncios a precios convencionales.

PRECIOS DE SUSCRICION.—En Burgos, un trimestre, 6 reales.—En los demás pueblos de España, un trimestre 8 rs.—Ultramar y extranjero, 12 reales.

Se admiten suscripciones por medio de letra y libranza dirigida al Administrador del periódico, calle del Huerto del Rey, núm. 17.—BURGOS.

ALMACEN DE ESTERAS DE PEDRO CANDELA Y HERMANO, LAIN-CALVO, 10, contiguo á «Los Madrileños.»

Se ha recibido el más completo y variado surtido en toda clase de esteras, á precios sumamente económicos.

Llamamos la atención sobre los siguientes precios:

Esteras de paja blanca, á 1 1/2 reales vara.

Limpia-pies ingleses, á 14, 16 y 18 id. uno.

Plumeros de pita, á 4, 6 y 8 id. id.

Burletes y otros muchos artículos que no detallamos.

En este mismo almacén se facilitan muestras de alfombras y fieltros y se colocan á precios sumamente arreglados.

Lain-Calvo, 10—BURGOS.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE ARBORICULTURA

en los CAMPOS ELÍSEOS DE LÉRIDA

á cargo de D. FRANCISCO VIDAL Y CODINA, premiado en varias exposiciones.

Abundante y variado surtido de árboles frutales, de paseo y de adorno.

Rosales, arbustos y toda clase de plantas de jardinería.

Vides de castas superiores del país. Vides americanas resistentes á la filoxera.

Precios económicos.

Transportes en tarifa especial por todas las líneas férreas de España.

Corresponsal en esta provincia D. Andrés Zamorano, calle de Valladolid, número 8.—Burgos.

PIANOS, ARMONIUMS, ÓRGANOS y otros instrumentos.

Gran depósito de Ventura Navas, Desengaño, 15.—MADRID.

El dueño de tan acreditado establecimiento, en su reciente viaje al extranjero, ha adquirido la colección más notable de cuanto fabrican las casas más renombradas en pianos de cola, cuerdas cruzadas y verticales de Erard, Pleyel, Gaveau, Kaps, Ronisch, etc., etc. sin rivales en el mundo.

Se da certificado de legitimidad y se garantizan.

Los pianos de la célebre casa de Bernareggi se venden con un 30 por 100 de rebaja de la nota de fábrica, y los magníficos de Chasatgre se garantizan por seis años.

REPRESENTANTE EN BURGOS, Plazuela de la Audiencia, núm. 1, 2.

EL MUNDO.

COMPañÍA DE SEGUROS CONTRA INCENDIOS, á prima fija, domiciliada en París, calle del 4 de Setiembre núm. 12.—Dirección en España: Santander, Rivera, 11.

Capital social, 40.000.000 de pesetas.

Esta gran Compañía fundada en París el año de 1864, asegura contra el incendio, la explosión del gas ó de los aparatos de vapor y sobre la vida humana.

Durante los diez y seis años que cuenta de existencia ha satisfecho la respetable suma de Rvn. 54 402,059'96 por daños causados en las propiedades de 30 308 asegurados.

En fin de Diciembre último tenía «El Mundo» una cartera de Rs. vn. 64.415.324'50 en primas notas á cobrar, cuya cifra es bastante por sí sola para demostrar el crédito y la confianza que el público la dispensa en todas partes.

Sub-Director en Burgos, D. Esteban Puerta, Cid, 11 y 13.

IMPORTANTE.

En el antiguo y acreditado Establecimiento de CALZADO de FELIPE BONIS, Plaza Mayor, 4, Burgos, encontrarán ya confeccionado un completo variado y elegante surtido para Señoras, Caballeros y niños, propósito para la estación de invierno y de última novedad, á precios desconocidos, con ventaja de un 20 por 100 mas barato que en los demás establecimientos de su clase.

Plaza Mayor, 4, Burgos.

ALMACENES DE CAMAS DE HIERRO del país é inglesas.

Máquinas para coser de todos sistemas de 180 á 1000 rs. Pasaje de la Flora.—Burgos.

ANTIGÜEDADES.

FRANCISCO DE GOENAGA.—Compra toda clase de objetos antiguos, con especialidad tapices, terciopelos, bordados, escritorios de talla y de embutidos, esmaltes, marfiles, plata labrada, relojes, cuadros al oleo, porcelanas, hierros labrados, libros desde el año 1400 al 1600 y demas objetos de tiempos remotos.—Huerto del Rey, núm. 9, BURGOS.

RÁBANO IODADO

DE GRIMAULT y C^a

Farmacéuticos en París

El Jarabe de Rábano iodado de Grimault y C^a, es una combinación del Iodo con el Berro, el Rábano, y la Coclearia, plantas antiescorbúticas cuya eficacia es popular desde los tiempos más remotos.

Todas las afecciones en las cuales el uso del aceite de hígado de bacalao y de los medicamentos iodados es de necesidad, son combatidas victoriosamente por medio del Jarabe de Rábano iodado de GRIMAULT y C^a, con la ventajosa circunstancia que es recibido y tolerado fácilmente por los estómagos los más delicados, mientras que el aceite de hígado de bacalao, las píldoras y el jarabe de ioduro de hierro á menudo ocasionan asco, peso ó accidentes de intolerancia.

Desde hace veinte años, este medicamento dá los mas notables resultados en el tratamiento de la Tisis y de las Enfermedades de los niños, es poderoso contra las Escrófulas, el Linfatismo, el Raquitismo, el Ingurgitamiento y la Inflamacion de las glándulas del cuello, los Tumores, las Costras y las diversas Erupciones de la piel, de la Cabeza y de la Cara. Excita el Apetito, dá tono á los tejidos, combate la Palidez y la Blandura de las carnes, devuelve á los niños el vigor y la alegría que les son naturales. Es tambien un admirable medicamento contra las Costras de la leche.

Cada frasco lleva el sello del gobierno francés, la marca de fábrica y la firma GRIMAULT y C^a

Casa GRIMAULT y C^a Paris—8, Rue Vivienne, 8—Paris DEPÓSITO EN LAS PRINCIPALES BOTICAS Y DROGUERÍAS.

Fosfato de Hierro soluble

DE LERAS

Farmacéutico, Doctor en Ciencias, Inspector de Academia, Caballero de la Legion de Honor.

Los Fosfatos forman una de las bases del esqueleto humano, y combinados con el hierro, constituyen uno de los principios principales de nuestra sangre. No hay duda que uniendo estos dos elementos en un medicamento exclusivo de asimilacion perfecta y fácilmente soportado por los más delicados estómagos, se llegaría á crear el reconstituyente por excelencia. Tal es el resultado de los esfuerzos del Dr LERAS, resultado que ha venido á confirmar un éxito siempre creciente y la aprobacion unánime del cuerpo médico.

Las píldoras, polvos y grajeas con base de hierro, hasta ahora conocidas, tienen el gran inconveniente de contener el hierro al estado insoluble y, por consiguiente, de encomendar su digestion á un estómago ya enfermo y fatigado. El resultado de todas esas preparaciones no es otro que el de producir la constipacion ó estreñimiento ó el de irritar los intestinos.

El Fosfato de hierro de Leras no ocasiona ninguno de esos accidentes. No estríñe ni ennegrece jamás la dentadura. Es un líquido claro y transparente sin sabor; cura con prontitud:

La Anemia	La Leucorrea
La precocidad	El desfallecimiento
Los Calambres de estómago	La debilidad
El linfatismo	Las afecciones nerviosas
La Palidez	El Enflaquecimiento

Excita el apetito y ayuda la digestion, produciendo los efectos más favorables en las niñas en via de desarrollo, así como regulariza la época mensual de las Señoras.

Cada frasco lleva el sello del gobierno francés, la marca de fábrica y la firma GRIMAULT y C^a,

Casa GRIMAULT y C^a Paris—8, Rue Vivienne, 8—Paris DEPÓSITO EN LAS PRINCIPALES BOTICAS Y DROGUERÍAS.

RESTAURANT DE LA ESTACION DE BURGOS.

MIGUEL MONEO, en vista de la gran aceptacion que ha tomado el vino legitimo de Valdepeñas, por el módico precio que se espnde y la buena calidad del género, pone en conocimiento del público que desde esta fecha se remite á provincias á cuantas personas lo deseen.

CONDICIONES.

El giro á 30 dias fecha, embalage y portes por cuenta del interesado. Precio de cada botella, con casco, 3 reales.