

# CRÓNICA DE BURGOS.

## PRECIOS DE SUSCRICION.

En Burgos, trimestre. . . . . 10 rs.  
Fuera de la Capital, id. . . . . 12 rs.  
Ultramar y extranjero, id. . . . 20 rs.

Pago adelantado.

PERIÓDICO MERCANTIL, DE NOTICIAS, LITERARIO Y DE ANUNCIOS.

Se publica los jueves y domingos.

Para suscripcion y correspondencia dirigirse al Administrador del periódico, Plazuela de la Audiencia, número 12, principal.

Anuncios y comunicados á precios convencionales.

Año II.

Jueves 23 de Octubre de 1879.

Núm. 189.

## CULTIVO DE LA VID.

### I.

En agricultura no pueden sentarse reglas en absoluto; pero esto no es querer decir que no deje de haber principios generales aplicables indistintamente á todo cultivo. Lo que nosotros queremos significar es que no deben tenerse como principios generales aquellos que favorezcan los cultivos de una localidad determinada, pues cada terreno, segun sea el clima, situacion, exposicion, naturaleza y fondo, requieren notable diferencia en los mismos, teniendo en cuenta el destino que debe darse á la planta á fin de favorecer el desarrollo de aquellos órganos que mas convengan y una infinidad más de circunstancias que seriamos prolijos en enumerar.

Siendo los cultivos que nos proponemos tratar aquellos que están sentados en los terrenos de nuestra nacion, empezaremos por los de Cataluña, que son los que más directamente nos interesan. Atendida la situacion topográfica y demás circunstancias que reúnen nuestros terrenos, el cultivo de la vid es uno de los que se hallan en condiciones sumamente favorables para su vegetacion y que sin duda es el que forma la principal riqueza agricola del suelo catalan.

La vid se conoce desde los tiempos más remotos, sin embargo de que su historia presenta una oscuridad todavia algo dudosa y ningun resultado práctico, por lo que nos limitaremos á recordar aquellas palabras del Génesis: «Y Noé, que era labrador, comenzó á labrar la tierra y plantó una viña. Y bebiendo vino se embriagó....»

No nos detendremos tampoco á manifestar la importancia de los frutos de la vid, puesto que sabemos perfectamente la reputacion que gozan en nuestros mercados las uvas, tanto en estado tierno como seco, y así mismo los caldos y alcoholes que de ellas se extraen.

La mayor parte de nuestros terrenos reúnen las condiciones indispensables para que se los pueda considerar á priori á propósito para el cultivo de la vid, y sobre todo por hallarnos dentro de la zona señalada en el mundo agricola propia para dicho cultivo, puesto que está determinada entre los 35° y 50° latitud N.

En nuestra comarca, la plantacion de la vid regularmente se hace en terrenos que habian estado ántes destinados á dicho cultivo, pero no se hace la plantacion hasta despues de haberlos sometido, durante cuatro años á lo ménos, al cultivo de plantas fertilizantes como son «cereales, leguminosas y raíces alimenticias» y en algunos puntos los siembran de

bosque. Sabido es que las plantas fertilizantes con sus raíces y con las labores que se les suministra remueven el terreno y lo mejoran con sus restos, hallándose bastante bien dispuesto para recibir la plantacion de la vid. En nuestros terrenos no es posible despues de arrancada una viña replantarla inmediatamente. No han faltado propietarios que han plantado despues de haber arrancada una ya vieja y no obstante de haber trabajado bastante la tierra abriendo hondas zanjas, removiendo la tierra con labores profundas y empleando gran cantidad de abonos, han visto defraudadas sus esperanzas, por efecto sin duda, de la vitalidad de sus raíces que perjudicaria la nueva plantacion. No en balde ha dicho Columela: «Todos los autores convienen en que si se quiere replantar inmediatamente la viña que desapareció á causa de su vejez, se hace un mal negocio, pues en el interior del suelo se encuentra lleno y como enlazado por una multitud de raicillas que forman una red impregnada de aquel veneno y aquella mohosidad propias de la vejez, que enflaquecen la tierra y entorpecen la vegetacion.»

Regularmente para plantar la vid se abren hoyos ó zanjas en los meses de Diciembre, Enero y Febrero, que es cuando se verifica la plantacion; siguiendo por lo general el sistema de *á marco real* y dejando entre cepa y cepa la distancia de 7, 8, 9 y hasta 10 palmos, segun la localidad.

La experiencia y la práctica nos ha demostrado que ya se siga el método de zanjas ú hoyos, deben abrirse en el mes de Agosto ó antes si posible fuese para hacer la plantacion en Enero ó Febrero; de esta manera se meteoriza la tierra y con las primeras lluvias de invierno cuyas aguas se depositan allí, estará mucho más seguro el buen éxito de la nueva plantacion, y si en lugar de hoyos se abren zanjas, pero siguiendo el sistema de líneas paralelas, como en algunas localidades lo verifican, dejando de línea á línea 10 ó 12 palmos y 5, 6 ó 7 de cepa á cepa; tenemos en primer lugar, que de esta manera nos queda suficiente espacio para depositar la tierra que se extrae de las zanjas y sin inconveniente se pueden abrir en el mes indicado; nos queda además un buen espacio entre línea y línea que á la primera labor se puede sembrar de plantas fertilizantes á fin de ser enterradas en verde al momento de la floracion; entónces la planta no ha podido aún esterilizar la tierra, como lo haria más adelante al chupar de ella el jugo vital necesario para alimentar el fruto, y al propio tiempo se aprovechan los gases atmosféricos que la misma se ha asimilado, y por último se consigue

que llegue el aire con más abundancia á todas las partes de la cepa.

Las dimensiones que se dan á las zanjas son de 2 á 3 palmos de ancho por 3 y hasta 4 de profundidad; de conformidad con aquella máxima de Columela «de que vale más no hacer la plantacion que dejar la planta suspendida á la superficie de la tierra.» Al fijar las distancias entre cepa y cepa, deberá tenerse en consideracion el clima y exposicion del terreno, fundándose en que cuanto más frio, tanto menor debe ser la distancia de la plantacion y al contrario cuando es más cálido.

La vid puede propagarse por todos los medios conocidos, esto es, por semilla por acodo y por ingerto, pero regularmente se emplea el de estaca por ser seguramente el más sencillo y del que se obtienen mejores resultados. Por semilla, seria costoso por el tiempo que tarda en dar fruto y regularmente tiene tendencia en volver á su estado salvaje, por cuyo motivo se ha de acudir al ingerto si se quiere mejorar la casta, pues como dice D. Alonso de Herrera: «Del poner hay dos maneras y áun tres; mas la una es de grano y desta nunca salen vides fructíferas, sino estériles y locas y tardias.» Por acodo se hace para replantar las cepas que faltan por causas accidentales. Y por ingerto, que regularmente se usa para sustituir algunas variedades por otras.

Difícil seria afirmar cuál es la mejor de las variedades que debe ocupar con preferencia el primer lugar entre las vides, pues se conocen en el día más de 4.200, segun dice el inteligente agrónomo D. Ricardo Rubio. Hablando de la vid comun que se cultiva en Andalucía, D. Simon de Rojas Clemente empieza por dividirla en dos secciones: la 1.ª se compone del vidueño con hojas borrosas, y la 2.ª con hojas con pelo ó casi del todo lampiñas; ambas las subdividen en 15 tribus, y éstas en algunas variedades.

En uno de los números de la *Revista del Instituto Agrícola Catalan* se publicó un cuadro sinóptico de las principales variedades de la vid de la zona marítima de esta provincia por D. Manuel Martorell y Peña, el cual forma cuatro grupos y los divide en la forma siguiente:

### Primer grupo.

Sumoll, Xarello.

### Segundo grupo.

Granacha Trubat, Cariñena, Macabeo, Mosastell, Roigs, Tarragonechs.

### Tercer grupo.

Picapolls, blanco, Idem negro, Moscatel romano, Idem grá gros comun, Idem id. xich, Malvasia, Tarrasench, Marturellas, Pansa valenciana.

### Cuarto grupo.

Juanechs muscats, Salvatans, Casal de llop, Tencaventres, Afartapobles, Maduxa, Albillo, San Juan.

Columela dice: «que es tan difícil averiguar el número de sus variedades como saber cuantos granos de arena agita el céfiro en el mar de Libia. En efecto, cada comarca y áun cada una de sus partes tiene diversas variedades de vid que le son propias y las cuales bautiza cada uno con diferente nombre, algunas de ellas lo cambian al mudar de terreno, y otras mudaron de este modo hasta su calidad, por manera que llega un momento en que ya no es posible distinguir las entre sí.»

Diferentes son las variedades que predominan en el cultivo de la vid en Cataluña: mientras en unas comarcas es el sumoll y xarello, en otras lo es la granacha y el pansa, en otras la cariñena, la malvasia, etc., segun sea la clase de vino que se desea obtener. Lo que si advertiremos es, que siempre que se trate en una comarca de sustituir sus vides por otras, no debe olvidarse lo que nos dice el Sr. Blanco y Fernandez, á saber: «1.º que la vid mejora generalmente cuando se traslada de un país frio á otro más cálido; 2.º que cuanto ménos méduda tiene el sarmiento, tanto más resiste el frio; 3.º que para países frios son preferibles variedades tempranas, y tardias para los cálidos; 4.º y último, que el tránsito de variedades se verifique gradualmente.»

Si alguna cuestion complicada se presenta en el cultivo de la vid, es sin duda la de los abonos. La diversidad de pareceres sobre este punto es mucha, tanto si deben ó no abonarse, como respecto su clase y cantidad. Nosotros consideramos zanjadas estas cuestiones, si se atiende que los análisis verificados por célebres químicos nos han demostrado que los principios ó materias azoadas dominan en los órganos de nutricion y que las sustancias alcalinas abundan en los de reproduccion; de ahí, pues, nos será fácil regularizar el desarrollo de la madera favoreciendo las cepas con una cantidad de abonos animales fuertes en ázoe y para determinar la produccion de racimos se proveerá á la planta de sustancias alcalinas, como por ejemplo, el silicato de potasa, el fosfato doble de potasa y de cal, etc. Para concluir este punto expondremos la opinion de D. Agustin de Quinto: «Los abonos en abundancia dañan más que favorecen á la calidad del vino, aunque por lo comun son favorables á la cantidad. Deberán, pues, proporcionarse con parsimonia, y jamás emplearse los demasiado fuertes, sustanciosos, ni los que despiden malos olores, porque el vino adquiriria fácil-

mente este mal sabor, y así los mejores serán los de vegetales y los de minerales, como las tierras de los caminos, las cenizas, las hierbas que se han hecho fermentar, etc., etc."

En algunas localidades de Cataluña verifican la plantación de la vid, como hemos dicho ántes, en los meses de Enero ó Febrero; despues de dada la labor de arado al campo se construyen hormigueros, operación que consiste en quemar gavillas de sarmientos cubiertas de tierra que producen un abono alcalino, y que luego se mezclan con abono de cuerdas; despues se señalan los hoyos ó zanjas, y una vez abiertos se colocan los sarmientos ó majuelos de modo que el tercio inferior de su longitud queda colocado horizontal; se pone el pié encima y se levanta el restante de manera que forma una curva hácia su base; se le echa tierra encima y despues de apretada un poco para que el majuelo no cambie la posición, se le pone la mezcla de los abonos y despues se acaba de rellenar de tierra. La primera tierra que se echa es la que ántes constituye el suelo ó la superficie, por ser la que está más meteorizada; despues se pone la que estaba debajo, y por último, se nivela la superficie del terreno.

## NOTICIAS.

Noticias muy recientes de Portugal nos permiten apreciar con precisión los estragos de la filoxera en la nación vecina. En la famosa cuenca productora de los vinos de Oporto ha disminuido el rendimiento en 17 millones de litros, casi en la mitad, ocupando la plaga una superficie de 14.000 hectáreas. Términos enteros se encuentran casi perdidos. El Gobierno ha hecho poco desde 1872, en que se declaró el devastador insecto en el término de Gouvinhas, si bien ahora se trata de establecer en Oporto una fábrica de sulfuro de carbono, á fin de que los viticultores puedan adquirir aquel insecticida á mitad de precio que trayéndolo de Marsella.

La plaga llega, siguiendo el alto Duero, á la "Quinta de Vesubio," que dista en línea recta de España poco más de cinco leguas. Hácia el Norte alcanza al partido de Macedo, á poco más de cuatro leguas de la frontera. Es, pues, de temer que la provincia de Zamora se vea invadida si las precauciones no se redoblan.

Escriben de Tolosa (Guipúzcoa), que se ha disuelto la compañía francesa que se proponía descubrir los treinta y tantos millones de francos enterrados por un general francés cuando la guerra de la independencia, despues de llevar á cabo profundas escavaciones junto al convento destinado á cuartel y en otros lugares, sin hallar mas que un pedazo de hoja de lata.

El día 25 del corriente á las once de su mañana se arrendarán en Pamplona en suabasta pública los pastos sobrantes en la dehesa de Valmediana, sita en los términos de la villa de Sos, bajo el tipo de 625 pesetas, con derecho á entrar el rematante 700 cabezas de ganado lanar.

El pliego de condiciones para todo el que quiera interesarse en el remate, se halla de manifiesto en la secretaría del ayuntamiento de aquella villa.

En la noche del 13 al 14 del corriente pudieron ocurrir en Palencia un gran número de desgracias lamentables á causa de la imprevision, con que á pesar de las continuas catástrofes que el poco cuidado produce, se maneja el petróleo y gas mille. El hecho á que nos referimos ocurrió causando la explosión de tres pipas de petróleo, al penetrar un chico con luz, en

el almacén donde estaban depositadas, siendo aquel lanzado á la calle envuelto entre llamas y quedando la casa presa de las mismas; los dueños del establecimiento pudieron salvarse arrojándose á un pozo de donde despues fueron estraídos con buena suerte por un albañil; una mujer que habitaba la casa se salvó con dos niños por el tejado, del cual les bajaron á una casa inmediata por medio de cuerdas y escaleras, siendo estraído tambien otro niño que dormía en una habitación rodeada por las llamas. Nunca encareceremos bastante las medidas de rigor que deben tomarse en las poblaciones con los establecimientos de materias inflamables.

Aunque es imposible determinar á punto fijo la cifra exacta del consumo de tapones, se puede asegurar, sin embargo, que es enorme, segun dice un colega. Inglaterra y sus colonias consumen y exportan mas de 20.000.000 de tapones por día, hechos con corcho de España y Portugal, que diariamente desembarca en los docks de Londres.

La Champagne por sí sola necesita unos 40.000.000, cuyo precio varia de 16 á 20 duros el millar.

Las transacciones sobre corchos suben á 50.000.000 al año en toda Europa. Inglaterra figura por sí sola por 20.000.000 anuales.

Hace pocos días, hacíamos público en un suelto de nuestro periódico, el abuso que por otros colegas viene repitiéndose con harta frecuencia, de tomar de nuestras revistas y cartas de correspondencia, tanto las noticias estadísticas de la producción, venta y condiciones de cereales y vinos (trabajo á que con preferencia nos dedicamos,) como de los pobres juicios y apreciaciones que sobre este asunto emitimos exclusivamente para nuestros suscritores, siendo lo inaudito que los periódicos aludidos no se molesten siquiera en hacernos la justicia de expresar la procedencia.

*El Liberal* en su quincena agrícola abusa de una manera lamentable de esta costumbre y unas veces copiando *ad pedem literæ* muchos párrafos y otras aderezando nuestro escrito con nuevas preposiciones, artículos y conjunciones, encaja en sus columnas trazos muy respetables de las revistas de la *Crónica de Burgos*. No tenemos la pretension de impedir que se tomen nuestras noticias, como nosotros las tomamos de toda la prensa, pero cuando la copia atañe á una revista cuyo contenido de datos originales y fidedignos nos ha costado grandes afanes y dispendios lograr, por medio de un estenso servicio de correspondencia y á fuerza de constancia y trabajo, nos es muy duro contemplar sin protesta, que otro se aproveche del feliz resultado, máxime cuando aquel es un periódico diario de grandes elementos, y que por el sistema empleado puede perjudicarnos hondamente con su competencia.

Hemos tratado de remediar el mal embrozadamente, pero ante la reincidencia no podemos callar por mas tiempo. Pedimos nada mas que un poco de compañerismo.

Nuestro colega de Madrid *El Colonizador* y varios suscritores de aquella capital, no reciben desde hace un mes la *Crónica de Burgos*.

Desearíamos nos dijeran los administradores de correos, ambulantes etc. etc. que pecado hemos cometido para que se tome con nosotros tan radical medida.

Indudablemente tendremos que echar al correo, una buena cantidad de números sobrantes para compensar tan enormes estravíos. Y sin embargo pagamos los derechos de timbre.

Hemos recibido un ejemplar del bellísimo romance, que describe un episodio histórico de la vida de Cervantes, debido á la pluma del distinguido poeta D. Albino

A. Madrazo, por cuyo trabajo ha sido premiado en el certamen literario celebrado en Valladolid. Damos las mas expresivas gracias al autor por la distinción, así como á nuestro compañero en la prensa D. Jacinto Ontañón por el tomito de chispeantes versos que acaba de publicar en esta capital.

Un suscriptor de Briones, se nos queja, y al parecer con razón, de que el jefe de la estación del ferro-carril de aquel punto, observe tan poco interés en el cuidado de las barricas de vino que allí se reciben con destino á otros puntos, dejándolas descargar en malísimas condiciones y abandonándolas despues á merced de todos los accidentes que puedan sobrevenir en perjuicio de los propietarios.

Un periódico de Murcia dá la voz de alerta al Gobierno, á los periódicos y á la Junta encargada de hacer llegar los socorros de la nación entera á manos de las desdichadas víctimas de la inundación en aquella provincia, para que procuren con gran cuidado evitar que el dinero y ropas que la caridad y la abnegación proporciona á los hijos del infortunio, vayan á parar á familias donde las necesidades no son tan inminentes y verdaderas.

El número 171 del Fomento de la Producción Española correspondiente al 18 de Octubre publica las materias continuadas en el siguiente sumario. Monumento á Güell.—Envíos á Filipinas y Puerto-Rico.—Zapatillas.—Asociación de Excursions.—La India.—El Eco de las Aduanas.—El Sr. Cánovas y la producción del país.—La línea de Filipinas.—Ecos de Madrid.—Discurso de D. Esteban Amengual (continuación).—La Verdad Económica.—Anuncios.

En el año actual se han importado por nuestras aduanas cien millones de kilogramos de trigo y once millones de harina. Los derechos arancelarios y transitorios que pagan esas especies, son 5 pesetas 85 céntimos cada cien kilos de trigo y 8,73 la harina.

A pesar de la excelente cosecha de arroces en Valencia, solo ha bajado el precio de dicho artículo un cuarto por libra.

Por lo que pueda convenir al comercio, le advertimos que el presidente de la República de Santo Domingo ha expedido un decreto fecha 13 de Agosto último, disponiendo que las mercancías extranjeras paguen en aquellos puertos además del 34 por 100 que se estaba cobrando por derechos de importación, 2 por 100 mas de recargo con destino al pago de la deuda extranjera. Este decreto habria de tener efecto para los buques de Europa 60 días despues de su publicación, cuarenta para los de los Estados-Unidos y veinte para los de las Antillas.

En Utrera la cosecha de aceite promete ser bastante escasa, tan escasa que algunos cosecheros no piensa recojerla.

El precio del trigo continúa sin variación, en París.

Las harinas han subido un franco por saco.

Los arribos de trigos en la última semana, han sido en los puertos franceses los siguientes:

A Marsella, 170.000 hectólitos.

Al Havre, 58.000.

A Burdeos y Nantes, 80.000.

A otros puertos, 105.000.

Total, 413.000.

Los precios continúan firmes.

La Comisión de estudios de ferro-carriles por el Pirineo Central ha presentado sus trabajos á la aprobación del

Gobierno, los cuales se concretaban á los tres proyectos siguientes:

1.º De Huesca al puerto de Somport, conocido por Canfranc.

2.º De Huesca y Barbastro al puerto más conveniente de la parte alta del rio Cinca.

3.º De Lérida al puerto de Salon y ramal de Alós á Puente del Rey por el valle de Aran.

Parece que en definitiva se admitirá como prefente el proyecto de línea que partiendo de Huesca se dirige por Ayerbe, Caldearenas y Jaca á la frontera por Canfranc cuya extensión será de 140.968 kilómetros y está presupuestada la construcción en 23.403.626 pesetas correspondiendo el kilómetro 166.260 pesetas, no incluyéndose en este precio la parte perteneciente al tunel de la frontera, cuya obra todavía no está fijada.

Despues de 30 días de suspensión ha vuelto á visitar nuestra redacción, el apreciable colega de Santander *La Voz Montañesa*. Saludámosle cordialmente enviándole la mas espontánea y franca enhorabuena, por su reaparición que deseamos no vuelva á ver interrumpida.

Zamora 21 de Octubre de 1879.

En gran parte de los pueblos de la provincia los comisionados franceses están llevando á cabo numerosas compras de vinos á 9, 10, 10 y medio y 11 reales cántaro. Quedan por lo tanto exiguas existencias, en las bodegas de este país á escepción de Santa Clara de Abedillo que conserva 1.500 cántaros de vino añejo y Moraleja del Vino que tiene todavía bastantes cubas. En Madridanos la numerosa demanda ha elevado el precio del cántaro de vino añejo á 15 rs. La cosecha de la uva mediana. Suyo afectísimo Q. B. S. M.

El Corresponsal.

Dice un colega: «Los viticultores de Francia han debido quedar poco satisfechos de las gestiones llevadas á cabo por los comisionados que informaron cerca de la Comisión parlamentaria sobre los derechos de los vinos en Inglaterra, puesto que, segun leemos en una competente revista de aquella nación, han debido llegar á Londres nuevos delegados de las principales regiones vitícolas, para defender los intereses de la importación francesa ante la expresada comisión. A la expresada revista no la ha hecho gracia ninguna, como vulgarmente se dice, que los primeros comisionados, que trata con bastante desden, hayan dicho ante la Comisión inglesa que, reducir la tasa de los vinos baratos franceses, *ricos en vinagre*, sería favorecer el envenenamiento de la población.

## CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la *Crónica de Burgos*.

Gerona 15 de Octubre de 1879.

Muy Señor: mio: Con profundo sentimiento debo comunicarle la aparición del terrible hemiptero que hace 10 ó 12 días segun se comenta, ha tenido lugar en los viñedos de Rabós á 20 metros del término de Espalla.

Hace 7 días que la Junta de defensa contra la filoxera con asistencia del Señor Gobernador de esta provincia se ocupó detenidamente del suceso. Segun nos manifiesta uno de los individuos de la misma Junta, se dió lectura ante ella de una comunicación suscrita por el propietario Sr. Fages de Rosná presidente de la sub-comisión de Figueras en la cual se detallan las investigaciones practicadas en aquellos viñedos de Rabós. Por dicha comunicación y por la leída por el Sr. Fages resulta que la sub-comisión no puede asegurar definitivamente que sea la filoxera el animal que ha producido la enfermedad y

muerte de las cepas pues segun la comparacion verificada con un ejemplar procedente del Rosellon se perciben notables diferencias, hijas quizás del gran desarrollo en que se observa, en el ejemplar tipo de la comparacion. Lo dicho por el Sr. Fages se comprobó por el reconocimiento de uno y otro llevado á cabo con ayuda de microscopios adquiridos, y por los facilitados por el Claustro de nuestro Instituto provincial resultando diferencias notables en el tamaño, color y desarrollo de ambos hemipteros; pero como dicho Sr. Fages manifiesta que muy en breve llegará á esta provincia un sábio naturalista Francés M. Olivier el cual se ha ofrecido muy gustoso á verificar el viaje con el plausible deseo de emitir su opinion sobre un asunto tan importante la Junta acordó esperar este momento para reunirse de nuevo y acordar la confirmacion de la existencia de la verdadera filoxera. Entretanto se acordó tambien aumentar hasta cuatro el número de capataces con objeto de que se inspeccionen los viñedos de la provincia y adquieran noticias exactas de su estado, y al mismo tiempo que se averigüe detalladamente las hectáreas de viñedo que existen en esta provincia, con objeto de que si resulta comprobado que es la filoxera la que ha perjudicado hasta ahora, se invite de nuevo á las comisiones provinciales de las tres restantes provincias catalanas para que con la ayuda nuestra se combata y extermine el hemiptero con prontitud, ya que en el dia está circunscrito el campo de sus devastadoras operaciones á límites muy reducidos.

A la llegada del citado naturalista Mr. Olivier pondré en su conocimiento lo que resulte del exámen que se practique sobre las cepas.

La recoleccion de la uva puede darse aquí por terminada. En cuanto al Ampurdan aun hay algunos pueblos en que lo están efectuando. En esta comarca se han pagado las uvas á 18 y 19 pesetas y hasta 22 pesetas carga.

En el Ampurdan se han cotizado á varios precios. En Espalla á 19 y 20. San Clemente á 18. Rabosa á 19 y 20. Llansa 22 y 23. Lelva á 25. Garriguella á 23. Culera 24.

La uva en general no ha adquirido la madurez debida. La cosecha se calcula que será algo más de mediana, sobre todo en el Ampurdan.

En el mercado del dia 11 los precios de los cereales han seguido igual á las anteriores semanas. El vino ha sufrido el aumento de 2 pesetas la carga.

S. S. Q. B. S. M.  
*El Corresponsal.*

Elvillar (Logroño) 19 de Octubre,

Se ha comenzado en esta villa la vendimia con un tiempo inmejorable, suspendiendo la siembra que tambien se venia haciendo en buenas condiciones: la cosecha creo será regular. el fruto verde; la de olivas escasisima.

Hace muchísimo tiempo, que está agotada la bodega de esta villa, en tal extremo, que nos vemos precisados á acudir á otros puntos para proveernos del vin necesario al consumo del pueblo.

La cebada, de la que nos surtimos del mercado de Logroño, está de 29 á 30 reales, y el trigo á 57 fanega.

Suyo afectísimo S. S. Q. S. M. B.  
*El Corresponsal.*

Turis (Valencia) 13 de Octubre.

Muy Señor mio: Apenas hace unos 15 dias que empezó la recoleccion de la uva en esta importante poblacion vinicola y ha tocado ya á su término; tan exigua es la cosecha comparada con la de los años anteriores. Segun cálculos de la generalidad de los cosecheros se recojerá una mitad aproximadamente de lo que en años normales se recolecta, y como esta baja viene sufriendose en progresion ascendente desde hace seis años, efecto de la pertinaz sequia, fácil es calcular las considerables pérdidas que experimenta el sufrido labrador en un pueblo como este, en el que la principal y casi única cosecha es el viuo.

Quedan en estas bodegas pocas existencias del año anterior, los precios hoy oscilan entre 13 y 16 reales cántaro valenciano.

No se ha realizado ninguna cantidad de mosto, habiéndose presentado comisiones para la compra de uvas la mayor parte de ellas blancas (moscatel), para la confeccion de mistelas aunque no ha sido mucha cantidad siendo su destino, por hoy, el punto del Grao.

Uno de estos dias se vendió vino nuevo á 7 y 8 reales cántaro; respecto á las mistelas segun cálculo se habrán hecho por una de las comisiones unas 1.200 cántaras.

Este inusitado movimiento nos hace concebir la esperanza de que las pérdidas sufridas por la falta de lluvias serán mitigadas en parte por los elevados precios que alcancen los vinos.

Suyo afectísimo S. S.  
*El Corresponsal.*

Villacañas (Toledo) 17 de Octubre.

Muy Señor mio: Continuan las operaciones de la vendimia, y sigue haciendo compras de uva el Señor Marqués de Mudela, hasta hoy tiene compradas 80.000 á 3 reales arroba. En vinos se hacen algunas operaciones al precio de 13 reales arroba.

El trigo sigue á 57 reales, la cebada á 26 y el centeno á 30.

Se repite suyo afectísimo S. S. Q. B. S. M.  
*El Corresponsal.*

Herrera de Pisuergra 16 de Octubre.

Muy Sr. mio: Las entradas de trigo tanto diarias como el dia de mercado siguen disminuyendo en el ultimo, no excederian de 800 fanegas las que se cotizaron á 56 y medio reales las 93 libras.

Centeno 37 á 38 reales fanega.  
Avena 17 á 19 id.  
Cebada 37 á 39 id.  
Yeros 42 á 44 id.  
Garbanzos 150 id.

En el mercado vacuno por mas que los precios han declinado mucho, hay pocas transacciones. El de lanar, abundante. El de cerda, tetones de 12 á 14 libras de peso á 7 y 8 reales uno.

*El Corresponsal.*

Allo (Navarra) 19 de Octubre de 1879.

El copioso aguacero que el dia 7 del corriente descargó en estos campos ha puesto en sazón la tierra para recibir la siembra de cereales, haciendo que los labradores se decidan á llevar á cabo la siembra. Llegada la época de verificar la vendimia y temiendo las bruscas alteraciones de la atmósfera, tan frecuentes en este pais, algunos viticultores han dado principio á la faena y otros se están preparando para comenzarla.

La cosecha vá á ser corta; las existencias de vino son reducidísimas. El cántaro se cotiza á 11 reales vellon.

La arroba de uva puesta en el lagar se paga á 4 reales y medio.  
Suyo afectísimo.

*El Corresponsal.*

Becerril (Palencia) 19 de Octubre.

Muy Señor mio: La semana que acaba de terminar ha sido una de las mas animadas del año, en la salida de vinos, pues ha quedado esta bodega limpia de los añejos. Los primeros dias estuvieron los precios á 9 y medio y 10 reales, habiéndose elevado hasta 13 y medio y 14 reales cántara á que hoy se encuentra. Los vendedores exigen á 15 reales por las pocas cubas que restan y no dudo lleguen á obtener esta retribucion por ser muy corto el número de aquellas y estar en manos de gente que no necesita apresurar la venta.

En mosto se hacen muchas operaciones; ayer salieron de 1.000 á 1.200 cántaras al tipo de 6 y medio y 7 reales; hoy se ven acudir bastantes carros á cargar para la montaña y se verifican embarques en la estacion del ferrocarril. La tendencia es á subir los precios, pues la cosecha ha mentido con relacion á las esperanzas que habia hecho concebir, siendo nada más que regular en cantidad. En calidad le falta mucho para igualar al fruto de la última cosecha.

*El Corresponsal.*

Barluenga (Huesca) 19 de Octubre.

Muy Señor mio: Los vinos siguen siendo en esta muy solicitados por los compradores que residen en Huesca y se pagan hoy á 42'50 pesetas el nietro; quedan muy pocas cubas, existiendo dos, en esta bodega, en algunos pueblos ninguna y solo en Castelsabas y Bandalíes hay existencias regulares, á causa de haberse resistido á vender, esperando quizá mayor precio. La vendimia no ha empezado aún ni creo se dé comienzo á esta operacion

en todo el mes porque está muy retrasada la uva y todos tenemos que la calidad sea muy mediana.

La siembra se está ya concluyendo pero ahora se hace con malas condiciones por falta de sazón y con la helada del dia 15 y los vientos frios se ha puesto la tierra muy áspera.

Suyo afectísimo.  
*El Corresponsal.*

Briviesca 22 de Octubre.

Muy Señor mio: Ha tenido lugar en estos pueblos la vendimia en los dias 19, 20 y 21 del actual cogiéndose el fruto bastante sazonado si bien en menor cantidad que el año anterior. En cambio en Poza ha sido casi doble la cosecha que en 1878.

El Alcalde de esta localidad de acuerdo con el Ayuntamiento ha publicado un bando, disponiendo que el mercado de granos tenga lugar en la Plaza de la Constitucion.

De V. afectísimo amigo Q. B. S. M.  
*El Corresponsal.*

Ha llegado á esta Capital donde permanecerá algun tiempo el ya conocido *Dr. Federice*, médico operador italiano que trata con especialidad las enfermedades de los ojos, oídos, herpes, matriz y operaciones de alta cirugía. Recibe, Fonda de la Rafaela.

**CHOCOLATES**  
de la  
**Compañía Nacional.**

La aceptación general han obtenido estos chocolates en Madrid y provincias, es la mas

## CRÓNICA DE BURGOS.

*Sale los jueves y domingos. Segundo año.*

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

Publica los jueves interesantes y detalladas revistas de los mercados de vinos de todas las comarcas de España, Francia y América; y los domingos, de los mercados de cereales.

Artículos y noticias agrícolas, mercantiles é industriales.

Correspondencias mercantiles y agrícolas de todas las comarcas de España y Francia.

Se admiten anuncios, reclamos y gacetillas.

*Precios de suscripcion.*

En Burgos, trimestre, 10 reales.

Fuera, id., 12.

Ultramar y extranjero, id., 20.

*Puntos de suscripcion.*

En la Administracion del periódico, plazuela de la Audiencia, núm. 12, principal, y en las principales Librerías y en casa de todos nuestros corresponsales y representantes.



reconocida, que escusamos hacer su elogio; su regueza y solidez son inmejorables. Las hay para uno ó dos caballos.

**BOMBAS NOEL:** Para incendios, riego, pozos, tenerías agotamiento, y limpia de escusados, trasiego de vinos, de aceite y jarabe. Son portátiles, aspirantes é impelentes, de simple y doble efecto; sus válvulas son bolas de goma elástica que no se descomponen ni se gastan. Caso de entorpecimiento, con la mayor facilidad se registra el interior de la bomba sin desmontarla.

**PRESNAS MABILLE PARA ACEITE Y VINO.** Estas presnas llamadas *sistema universal* son de palanca múltiple, muy difícil de descomponerse, ocupan un espacio muy reducido puesto que el operario hace la presión sin cambiar de sitio y en la mitad del tiempo que es emplea con los demás sistemas. Un operario produce en estas, y sin temor á accidentes, la misma presión que veinte operarios en las demás. Dicha presión puede llegar hasta trescientos mil kilogramos, segun el tamaño de la prensa, y en su coste es relativamente barato.

Hay un surtido completo de *trilladoras* de vapor, de malacate, con caballerías y mano, *aventadoras* movidas con caballería ó á mano, desde 16 duros en adelante.

**MALACATES, MOLINOS, APLASTADORES, Y CASCADORES** de pienso. *Molinos* para, huesos, yeso y minerales. *Molinos* hrianeros de sangre, desde 2.900 reales en adelante.

**ARADOS PARA VIÑEDOS,** de una caballería, y de todos los tamaños, sistema Howar y americanos. *Rastrillos* para caballería y á mano, apropiado para recoger heno y respigar las tierras detras de la segadora. *Máquinas* de vapor fijas y locomóvil. *Básculas* y *romanas*, *tijeras* de podar, y, en fin, se manda traer cualquier máquina que se pida, sin aumento de los precios de fábrica.

Los pedidos á D. AGUSTIN EYRIES, calle de San Felipe, núm. 1, ó almacenes Regalado, 5, Valladolid.

Tenemos el depósito general para España del incomparable vino blanco, dulce y de postres llamado *delices des dame* á 5 reales botella, sin caseo, y 6 reales con él.

Se remiten los pedidos á provincias.

segura garantía de su especialidad en sus inmejorables clases. Sus cafés son tan superiores como sus chocolates.

Dirijir sus pedidos á la fábrica ofininal, calle de Caracas (Chamberí) Madrid.

## BARAJAS.

En la Fábrica de naipes de los Señores Calle y Quevedo hay surtido de barajas de diferentes clases y reverses, desde seis reales y medio docena en adelante.

Se remiten directamente los pedidos que se hagan á la fábrica, calle de San Juan, número 48, Burgos.

## GRAN FÁBRICA DE TELAS METÁLICAS.

LA MAS IMPORTANTE DE ESPAÑA.

Averly, Montant y García.

## ZARAGOZA.

Piedras de molino de LA FERTÉ de la casa Alexandre Fauqueux y Compañía,

Las de 1.<sup>m</sup> 30<sup>e</sup> garantizadas, de clase superior, á rs vn. 2500. pago á seis meses.

Grandes depósitos en Valladolid y otras capitales de España y Portugal.

SEDAS para cerner harinas, de superior clase, á 12 reales metro. Cribas de tela metálica.

Averly, Montant y García,

Imprenta de Agapito Diez y Compañía.

# FABRICACION DE TEJIDOS METALICOS. FRANCISCO RIVIERE. MADRID.

Casa central fundada en 1854.  
Sucursales en las principales Capitales de provincia.

## PIEDRAS DE MOLINO DE LA FERTE

de la casa Roger Fils et C.<sup>ie</sup>  
**Francisco RIVIERE**  
calle del Rastro, número 3, Valladolid.

Único y exclusivo depositario en ESPAÑA y PORTUGAL.

Grandes depósitos de piedras de La Ferté de todas clases y diámetros, situados en la Estacion del ferrocarril. Gran surtido de piedras de la Dordoña de la casa Rivière y Delperier, propietarios de las mejores canteras.

ESPECIALIDAD DE APARATOS MODERNOS PARA FÁBRICAS DE HARINAS.

Limpas de todos los sistemas, Deschadoras, Cilindros separadores, Sadores, Sedas para cerner, Chapas rasas y agujereadas, Martillos y Piquetas de acero fundido, Máquinas para picar piedras y toda clase de accesorios para las mismas.

Se remiten Catálogos ilustrados y precios corrientes.

VINOS DE PASTO Y MESA.

PAGO FUENTE-LA MONA

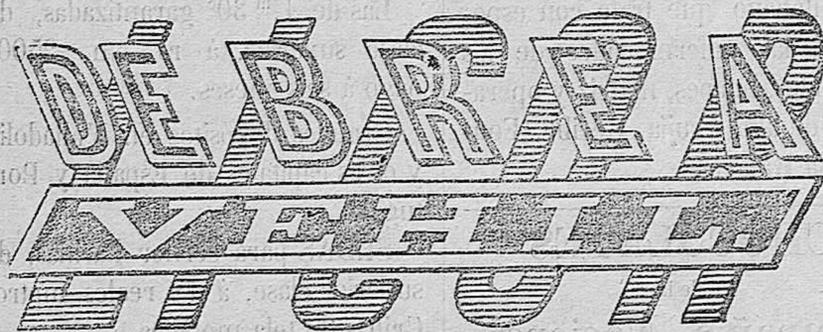
BODEGA

DE

M. DIEZ Y DIEZ



Sistema de fermentación y administración MEDOC en tinto y SAUTERNES en blanco. Pedidos: por cajas de 12 botellas ó 24 medias empaquetadas apropiado al transporte terrestre y marítimo. Calle 20 de Febrero ó Plaza Mayor, núm. 45. Valladolid.



La utilidad y el uso de la BREA son ya conocidos; antes, pues, de dar al público nuestro LICOR hemos procurado obtenerlo en condiciones tales de bondad y pureza, que sostuviera con ventaja la comparación con los mas acreditados.

Hoy ofrecemos este preparado como el verdadero y mas eficaz medicamento, recomendado por los médicos mas eminentes para la curación del catarro crónico de la vejiga y demás afecciones del aparato génito-urinario; catarro pulmonar y demás del aparato respiratorio, dispepsia, escorbuto, disenteria, reumatismo, gota, escrófulas herpes, y enfermedades todas de la piel.

Véndese en la Farmacia de su autor, Vidriera, 2, Barcelona, y en las principales Farmacias y Droguerías de España, América y Portugal.

Únicos agentes al por mayor, Sres. hijos de Vidal y Rivas.—Barcelona.

## ALMACEN

de máquinas agrícolas, vitícolas y para bodega; pesos y medidas contrastadas. Vino del pago Fuente-la Mona.

M. DIEZ Y DIEZ,

Calle de 20 de Febrero, núm. 6, frente al teatro de Lope de Vega.—VALLADOLID.

Máquinas para la recolección de la uva.

PRESAS para uva; sistemas de presión: encliquetaje, velocidad múltiple, desde 1700 rs. HUSILLOS sueltos con aparato de presión, para fijar en madera ó piedra.

PISADORAS, pisadoras desgranadoras y desgranadoras pisadoras de uva, desde 460 rs.

BOMBAS para lagar y trasiegos.

PESA MOSTO, pesa-jarabe, pesa-vinos; aparatos destiladores, Selleron, Pipetas Walson, gelatinas para clarificar vinos, tanino, papel para conocer la falsedad de color en los vinos; fuelles, mangas, bombas, taponadoras, embotelladoras, capsuladoras, tapones para cubas y cuanto concierne á lagar, bodega y almacen de vinos.

Máquinas para preparación de tierras, cultivo de la vid, siembra, recolección, trilla y limpia de cereales en era y panera.

ARADOS: Howard, Jaen, Simples, Vitis; azadas por caballería; y otros, americanos, ingleses y españoles.

SEMBRADORAS á mano y por carro; gradas, escareficadores, desterronadores y asentadores

TRILLADORA Manso y otras. Abentadoras sistemas inglés Tasker y americano Aspill: Cribas, núm. 8 contra escorzuelo y terron para aventadoras. En Almacen se prueban las aventadoras: en las eras de Valladolid, las trilladoras.

## VENTILADOR SENCILLO

contra el gas ácido carbónico que produce la fermentación de los vinos.

Francisco Gaban, vecino de Fuentesauco en la provincia de Zamora, con Real y exclusivo privilegio de Invención que le ha sido concedido en 6 de Abril de 1877, ofrece al público su ventilador, que por lo sencillo y útil ha de responder á la necesidad que se dejaba sentir en las regiones vinateras; pues en 15 minutos asegura el inventor han de quedar completamente limpias del ácido carbónico las cuevas ó bodegas, y en libertad cuantas personas intervengan en las operaciones necesarias á la elaboración de vinos, sea cualquiera la cantidad ó forma que tengan aquellas, con tal que á flor de tierra haya una zarcera ó aire donde pueda colocarse el aparato. Este, que por sus probados resultados ha obtenido el privilegio de invención por 5 años, lo ofrece al público con cuantas explicaciones sean necesarias para su colocación, y seguridad en los resultados; y si esto no fuera bastante, se compromete por sí ó un representante de toda confianza, á presentarse en todas partes que sea necesario con solo el abono de los gastos de viaje. Precios de 100 á 120 pesetas cada aparato.

Los pedidos se dirigirán á D. Bernardino Moyano, vecino de La Seca, provincia de Valladolid.

## PASTILLAS ANTI-EPILEPTICAS DE OCHOA.

Curación radical de la epilepsia ó accidentes nerviosos (vulgo mal de corazón, alfercía etc. tenidos hasta ahora por incurables.

Pidan prospectos al autor, Juanelo, 12 y 14, entresuelo derecha; Madrid, ó á su depósito en Burgos, Farmacia del Sr. Barriocanal.

## VINOS, ESPÍRITUS Y FRUTOS DEL PAIS. C. Vasco y Gallego, Propietario-Fabricante. VALDEPEÑAS.

Premiado en la Exposición de Paris de 1878.

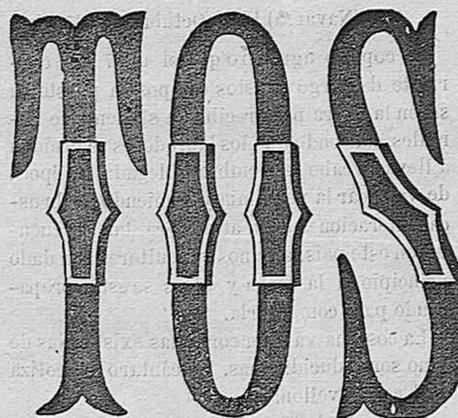
Vinos superiores de 14 á 20 reales arroba de 32 cuartillos.

Cajas con 12 botellas, de 50 á 60 reales.

Alcohol de 35 grados, de 56 á 65 reales arroba de 32 cuartillo s.

Se reciben comisiones de compra y venta de artículos que convengan, y cobro de letras.

Se remiten notas de precios á quien las solicite.



## AMBARINA VEHL.

Siendo hoy los únicos poseedores del verdadero y puro LIQUIDAMBAR, y habiendo podido conseguir su asociación con los principios calmantes que con tan buen éxito usa la ciencia, no vacilamos en asegurar ser nuestra PASTILLA PECTORAL AMBARINA la mejor para la curación de la TOS PULMONAR, ferina, la sequedad de las fauces y garganta y demás enfermedades de las vías respiratorias.

En Burgos: D. Pedro Barriocanal y D. Gabriel Foronda Lerena.—Al por mayor, en la farmacia de su autor, Vidriera, 2 y 4, Barcelona; y en las principales de España, América y Portugal.

CHOCOLATES

DE

MATIAS LOPEZ,

MADRID.—ESCORIAL.

20 recompensa industriales, premiado en la exposición universal de Paris con la gran medalla de oro y nombrado por el Gobierno francés Caballero de la Legion de Honor.

Cafés superiores.—Tés selectos.

Pastillas napolitanas y esquisitos Bombones.

Depósito central, Puerta del Sol, 13.—Oficinas, Palma Alta, 8.—Madrid.

De venta en esta Ciudad en todas las tiendas de ultramarinos y confiterías mas importantes.

## BRANDRETH.

Pildoras vegetales universales.

Estas pildoras tienen la propiedad de que purifican y limpian el interior del cuerpo humano con la misma facilidad que el agua la parte exterior, y su uso es el mejor medio para curar todas las enfermedades, puesto que estas siempre derivan de la sangre y el estómago, y consiguiendo que la primera sea pura y el segundo este limpio, facilmente se recobra una robusta salud.

Las pildoras del Dr. Brandreth, compuestas puramente con productos vegetales, son un excelente remedio, y su enir y evitar las numerosas enfermedades á que está expuesto el cuerpo humano, y su uso ha restablecido en muchos casos naturalezas contra las cuales habian sido inútiles todos los medios de que dispone la ciencia. Su uso es tambien muy recomendado para las oriaturas que á veces sin saber lo que hacen comen yerbas y productos venenosos que despues de una grave enfermedad les causa la muerte: pues bien, las pildoras d Brandreth, desarrollando sus efectos segun la gravedad del mal, hacen restituir estos productos y purificando la sangre logran que el enfermo recobra una sana y robusta salud.

Depósito principal B. Brandreth.—Nueva-York.

Mis únicos agentes en toda España Sres. Alomar y Uriach, calle Moncada, número 20, Barcelona.—Almacen de drogas.

Se venden en todas las farmacias y droguerías del reino.