

# 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.

Domingo 19 de Octubre de 1879.

Núm. 188.

## CLARIFICACION DE LOS VINOS.

Muchas son las condiciones que debe tener el vino para que agrade á una persona inteligente y de paladar delicado; pero hay una entre ellas que se hace indispensable para todo género de consumidores, áun para aquellos que tienen un gusto depravado y que no prueban nunca sino vinos ordinarios y groseros. Dicha condicion es la limpieza ó transparencia del vino.

Hay muchas personas, poco delicadas sin duda, que transigen con el sabor más ó menos agradable del vino; hay á quienes no les importa que sea verde, ácido, ó por el contrario, dulce y azucarado hasta producir empalago; hay quienes heben sin mucha repugnancia un vino fuertemente impregnado de un asqueroso sabor de pez; pero no hay nadie que admita un vino turbio y nebuloso. Será en vano que se les encarezcan á tales consumidores las excelentes condiciones del producto; será inútil que se les diga y se les pruebe que está dotado de un riquísimo aroma; si la vista no queda desde el primer momento del todo satisfecha, los mayores y mas fuertes elogios que se hagan del vino serán completamente inútiles y perdidos.

Y es que, como ha dicho un célebre enólogo, el vino ha de agradar primeramente á la vista, y luego al olfato y al paladar.

No es, pues, extraño, que todos los cosecheros de vino pongan especial empeño en presentar sus productos en un estado de perfecta limpieza. Los propietarios de vinos finos, aquellos que obtienen productos muy selectos, que saben han de alcanzar en el mercado público precios muy subidos, se afanan extraordinariamente por ofrecer sus caldos en condiciones inmejorables de pureza y transparencia, empleando para ello, cuantas veces lo aconseja una acreditada experiencia los procedimientos más provechosos y perfectos.

Cuando se trata de vinos de bajo precio no se puede por lo regular emplear tan minuciosos cuidados, pero siempre es preciso presentar los valdos en un estado de transparencia relativamente perfecta.

Hay medios naturales y mecánicos para conseguir una buena clarificacion; pueden contarse entre los primeros el reposo, el trasiego y la accion del frio, y entre los segundos la adicion de las numerosas sustancias, tales como sangre, gelatina y claras de huevo, que ordinariamente se emplean en la mencionada operacion.

Que el reposo es un medio de conseguir la limpieza de los vinos, así como la de la mayor parte de los líquidos turbios y ne-

bulosos, es cosa que seguramente no necesita comprobacion. La accion lenta pero continua de este sencillo medio va despojando al vino de la mayor parte de las impurezas que tiene suspendidas, las que, obedeciendo á la ley de la gravedad, caen al fondo del vaso vinario, dando lugar á la formacion de las heces. Pero hemos dicho que este medio de clarificacion es muy lento y sosegado, por cuyo motivo no se puede abandonar á su escasa influencia la principalísima condicion de la limpieza de los vinos.

El trasiego por sí solo, teniendo el objeto de separar el vino de los sedimentos á que ha dado lugar, y poniéndolo en condiciones de provocar y facilitar la formacion de otros nuevos depósitos, produce tambien el resultado de la purificacion y aclaracion del vino; mas para utilizar este recurso sacando de él todo el partido posible, es preciso que vaya combinado con el recurso anterior: esto es, con el reposo del líquido.

Hábilmente combinados estos dos medios de clarificacion, practicando el trasiego con las precauciones que dicha operacion exige, se puede acelerar notablemente la separacion y caida de las impurezas suspendidas en el líquido vinoso.

El frio es tambien otro de los medios que contribuyen bastante poderosamente á la limpieza y aclaracion de los vinos. Este es un hecho comprobado por la practica y bien conocido por muchos productores de nuestras provincias. Obsérvase en efecto que los pueblos colocados en posiciones altas y bien ventiladas, que permiten el fácil acceso de los vientos frios del Norte, obtienen la primera aclaracion de sus vinos, ó hablando más propiamente, las de sus mostos, mucho más pronto que aquellas otras localidades, colocadas en terrenos profundos y al abrigo de las frias corrientes atmosféricas.

Y este curioso fenómeno tiene una explicacion fácil y sencilla:

Sabemos en efecto que la fermentacion tumultuosa, que es la que se opera en nuestro pais en los vasos vinarios llamados *kigos*, ó bien en las cubas de las bodegas, siguiendo el otro sistema de vinificacion empleado en ciertas comarcas, necesita cierto grado de calor para recorrer completamente sus diferentes periodos, que dan por resultado la descomposicion del azúcar y su trasformacion en alcohol y ácido carbónico ó tufo. Sabemos tambien que la fermentacion lenta ó insensible, que es la que sigue á la tumultuosa, necesita igualmente ciertos grados de temperatura para desenvolverse satisfactoriamente y dar lugar á los naturales resultados de su trabajo interior, que produce en último término la completa y acabada elaboracion del vino. Ahora bien: si, como sucede generalmente en nuestro

pais, aunque es una práctica abominable, se corta en su período más álgido la fermentacion tumultuosa, haciendo pasar el mosto desde los vasos en que se inició dicha fermentacion á otros colocados en la bodega, y si suponemos que ésta se halla expuesta á recibir todas las influencias atmosféricas, sucederá indefectiblemente que el rápido descenso de la temperatura, tan comun á veces en la época de la vendimia, obrará dañosamente sobre el líquido fermentante, deteniendo la marcha de elaboracion del vino. Aun sin llegar á este caso extremo, y suponiendo concluida la fermentacion tumultuosa, y principiada la insensible, la accion del frio paralizará el movimiento de este último trabajo interno del vino, y si aquélla se prolonga durante algunos dias, dará por resultado la prematura aclaracion del líquido. En tal caso, el vino estará más ó menos claro; pero no hay que juzgar por este indicio que está completamente hecho; faltale todavia sufrir el trabajo de la fermentacion insensible, bruscamente interrumpida, no siendo nada de extrañar que pierda una buena parte de su precoz purificacion si dicho trabajo interno recobra rápidamente, merced á circunstancias atmosféricas favorables, su dormida actividad.

Esto nos mueve á hacer algunas ligeras reflexiones acerca de la importancia que tienen en la elaboracion de vinos la temperatura interior de la bodega, sobre todo en el periodo en que se verifica la fermentacion insensible.

Sabido es por todos los que tienen algunas nociones sobre la fabricacion de los vinos que es altamente recomendable que la bodega disfrute continuamente de una misma temperatura, de cuya manera se evitan los fatales resultados producidos por los bruscos cambios del aire atmosférico exterior. Dicha temperatura puede ser la de 15° centígrados, que siendo la más á propósito para mantener en el local un calor moderado, favorecerá el desarrollo del trabajo interior del vino. Un calor excesivo, como desgraciadamente acredita la experiencia en muchas bodegas, provoca fermentaciones secundarias, en extremo nocivas para la conservacion del vino, y hace levantar el depósito de las heces, en las que están contenidos los gérmenes de casi todas las alteraciones á que se halla expuesto el mencionado producto. Un descenso notable de temperatura paraliza el trabajo que produce el afinamiento del vino, retardándolo muchas veces hasta una época en que, avivada la temperatura exterior, comenzará aquél nuevamente con grave detrimento de la salud del líquido alcohólico.

## CORRESPONDENCIA PARTICULAR.

Zaragoza 16 de Octubre de 1879.  
Sr. Director de la *Crónica de Burgos*.

Muy Sr. mio: Con el acostumbrado paseo por las calles de esta S. H. Ciudad de los tradicionales gigantes y enanos; vuelo de campanas, iluminaciones y músicas, dieron principio el 11 del actual los festejos con que este vecindario honra anualmente la festividad de su Excelsa Patrona. En la misma noche, y con motivo de hallarse en esta poblacion el señor Sagasta, fué obsequiado por sus amigos políticos, los constitucionales, con una magnífica serenata, en la que se ejecutaron brillantes y selectas piezas por las dos orquestas, reunidas, de ambos teatros, de esta capital, bajo la inteligente y acertada direccion del distinguido profesor Sr. Lluves.

El día 12 se cantó en el Santo Templo metropolitano del Pilar y con asistencia del Ayuntamiento y del Emmo. Sr. Cardenal Arzobispo de la Diócesis una solemne misa á toda orquesta, en la cual el Canónigo de dicha iglesia Sr. D. Tiburcio Pobil, con fácil y correcta palabra, pronunció un brillantísimo discurso encaminado á cantar las glorias de María, y poner de relieve la fe de los aragoneses en favor de la Santísima Virgen María, de la que tantos y tan privilegiados beneficios tienen conseguidos; en cuyo desarrollo emitió el orador notables conceptos filosóficos, que prueban una vez más su elevada ilustracion y acreditadas dotes oratorias.

A las 12 se dió una comida á los acogidos en la Casa-amparo, asistiendo al acto la Diputacion provincial; y se repartieron 2000 bonos de 50 céntimos de peseta cada uno entre las familias mas necesitadas de este vecindario.

En el mismo dia por la tarde, salió procesionalmente la magnífica imagen de plata de la virgen, en medio de un numeroso concurso de fieles y comisiones de todas corporaciones, dependencias del Estado y de los cuerpos del Ejército, presidiendo la comitiva el Gobernador civil, Ayuntamiento y demas autoridades. A continuacion se verificó el Rosario general, luciendo por las calles una multitud de ricos estandartes y vistosos faroles.

En esta misma noche el elegante Casino de Zaragoza, obsequió con un baile de confianza á las familias de los socios, donde las bellas y simpáticas zaragozanas lucieron sus incomparables gracias, pasando agradablemente la velada.

En los dias 13, 14 y 15, han tenido lugar tres corridas de toros y una prueba en la mañana del primero de aquellos, lidiándose reses de las acreditadas ganaderías de las señoras Carriquiri, Ferrer y Val, por las cuadrillas de los renombrados diestros Frascuelo y Lagartijo, si bien el primero no pudo cumplir su compromiso por haber sufrido una cogida en la última corrida de Madrid; y con tal motivo fué sustituido por su hermano Francisco Sanchez, quien ha dejado mucho que desear y ha disgustado al público, por que la verdad es que carece de las condiciones mas precisas para ser un mediano espada. Lagartijo ha estado á la altura de siempre.

En la corrida del 14, sufrieron cogidas peligrosas, el joven y atrevido espada Lagartija y el banderillero Gallito, quienes afortunadamente han resultado sin lesion alguna de importancia, si bien el segundo continua enfermo. El resto de los lidiadores se ha portado bien, y el ganado ha sido inmejorable.

El domingo 19, tendrá lugar la última corrida de toros en la que se lidiarán seis de la ganadería del Señor Ripamillau, mas por no retrasar el envío de esta breve reseña, no espero la ocasión de dar á V. cuenta de su resultado.

En los mismos dias 13, 14 y 15 se han quemado á las 7 de la tarde en la plaza de la Constitución grandes colecciones de fuegos artificiales elaborados por los pirotécnicos de esta ciudad, que han llamado la atención de la muchedumbre que se apiñaba en la citada plaza y calles adyacentes.

En el dia de hoy, 16, ha recorrido las calles de la población una numerosa cabalgata que representa la entrada triunfal en esta Ciudad del Rey Don Alfonso con todo su sequito y servidumbre, en el año 1118, compuesta de 300 ginetes y peones vestidos á la manera de la época y con los trages propios de su representación.

A la hora de cerrar esta carta continúan las músicas por las calles, las iluminaciones y la animación que es consiguiente.

Una gran afluencia de forasteros, cuya cifra se hace aproximar á 20.000 y el paso breve estancia en esta ciudad del Señor Romero Robledo, ex-Ministro de la Gobernación, es, sobre lo ya expuesto, cuanto de notable ha ocurrido en estas últimas fiestas, las cuales, dicho sea de paso y en honor de los aragoneses, han pasado en medio del mayor orden, sin que haya que lamentar desgracia alguna, ni se tenga noticia de que se hayan cometido las estafas y robillos á que tanto se prestan tan apropiadas circunstancias.

Se está en plena vendimia; cuando haya terminado daré á V. cuenta de lo que resulte y precios.

Suyo afectísimo.

El Corresponsal

## NOTICIAS.

Durante la anterior semana se han despachado del puerto de Santander 8.086 barriles y sacos de harina para América, y 6.346 sacos de igual polvo para diferentes puntos de la península.

El mercado de pasas se halla muy animado en Málaga, realizándose importantísimas transacciones. Con este motivo los precios van mejorando bastante, consiguiendo las primeras clases los tipos de 80 á 85 reales caja, las de segunda el de 70-75, las de tercera el de 60, las de cuarta el de 50 y las de quinta el de 31.

Se agrava en Sevilla la cuestión de subsistencias. Urge tomar las medidas que reclaman de consuno la justicia y la opinión.

Tan extraordinario ha sido el movimiento que ha reinado últimamente en nuestras comarcas vinícolas del Norte que el otro dia pasaban de 1600 las pipas de vino que se hallaban en las estaciones de Irun y Hendaya.

Dice un periódico de Jerez:

«La filoxera sigue haciendo su camino en nuestra patria, y nuestro pueblo tan tranquilo. ¡Quiera Dios que no llegue la hora de los lamentos inútiles!

Le ha sido concedida patente de invención á D. José Gallardo del Pinto, para una nueva industria denominada «Polichromía esterotípica sobre vidrio y cristal.»

Los labradores de Vinaroz están muy contentos por las abundantes lluvias que han caído estos dias.

En la última quincena se han exportado de Villanueva y Geltrú (Barcelona) sobre 1000 pipas de vino para diferentes puntos de América. Se han agotado las existencias.

La vendimia ha dado excelentes resultados en aquella comarca. Se han colocado ya algunas pequeñas partidas de mostos á 4 duros la carga de 122 litros.

La precipitación conque hubo que ajustar el número del jueves, á consecuencia de haberse armado en la imprenta donde se tira este periódico una nueva y hermosa máquina, fué causa de que apareciese incompleto el suelto referente á las cuentas del Ayuntamiento del Valle de Cabuérniga.

El célebre hidrólogo Mr. Richard se hallaba el jueves último en Zaragoza, de paso para Alfaro y Tafalla, de donde es llamado por las respectivas corporaciones municipales.

A su regreso de las poblaciones navarras piensa dirigirse á Calatayud.

La notable revista científica *Journal Telegraphique*, que se publica en Berna, dá á conocer los últimos experimentos hechos sobre la electricidad, para las distintas aplicaciones en que la ciencia la utiliza, así como las ventajas incalculables que puede tener en la generalización del uso del teléfono, perfeccionado cada vez más por los que al estudio de este curiosísimo invento se dedican.

El Ayuntamiento de Carrion de los Condes, con un celo que le honra en pró de los intereses que le están encomendados y á costa de sacrificios sin cuento de su parte, de la Industria y del Comercio de tan importante villa, dispone notables fiestas con motivo de la feria que se llevará á cabo del 24 al 30 del actual.

Tenemos las noticias más favorables con respecto al celo con que la corporación municipal se ocupa de disponer todo lo necesario para que las fiestas se celebren con esplendor y estamos seguros de que la feria ha de ser ventajosísima á los intereses de las provincias castellanas, que en tales dias se ven siempre representadas en aquella comarca, y á las que de muy antiguo asisten los mayores ganaderos y tratantes de las provincias de Extremadura, Aragon, Leon y otras.

Además de los elementos que la histórica villa tiene para hacer amena la estancia de los concurrentes, sabemos que se facilitarán gratis á los ganaderos, pastos, paja y cuadras para sus ganados, sin que se evija impuesto de entrada como en otras poblaciones suele hacerse.

El programa de festejos es completo y variado y nos consta que diferirá en poco del de las principales capitales.

El número 55 que acaba de repartir la importante revista *Crónica de la Música* es de doble tamaño que de ordinario, á fin de poder insertar sin dividirlo un extenso estudio de un distinguido literato sobre la cuestión de la orquesta en los teatros de verso, cuestión que tanto se debate hoy á consecuencia de la supresión llevada á cabo por el empresario del teatro Español; y publicar además, como lo hace la *Crónica*, sin que pierdan su oportunidad, otros varios trabajos sobre las obras musicales que se han estrenado en España y en el extranjero y sobre todos los acontecimientos de índole artística ocurridos recientemente. Con el expresado número reparte la *Crónica de la Música* ocho grandes páginas de música selecta.

Dicese que Wagner está escribiendo una grandiosa ópera, dividida en cinco

melodramas. El título no está acordado todavía, pero parece que pondrá en escena las varias edades del hombre, desde la creación hasta nuestros dias. Asistiremos, pues, á la formación de Adán y Eva, después al diluvio y á la edad lacustre, y por último veremos el Olimpo, y en él Wagner ocupando el lugar de Jove sentado sobre una caja.

En Bilbao se trata de establecer una feria quincenal de ganados.

Segun dicen los periódicos de Galicia, la cosecha de la patata que se habia presentado bien, resultará dentro de poco nula, porque casi todas se pudren después de recogidas no obstante los cuidados que se emplean para su conservación.

Una revista francesa se ocupa de un nuevo procedimiento para destruir la filoxera por medio de la electricidad.

Segun M. de Dalmas, que afirma haberlo practicado con éxito, se reduce á matar en las vides el terrible insecto por medio de descargas eléctricas que no se sabe hasta qué punto influyen sobre la vegetación. A fin de aumentar la conductibilidad eléctrica de la planta, se la puede regar con soluciones metálicas que absorbe rápidamente. Promete el periódico francés dar nuevos detalles, y los aguardamos con verdadera curiosidad para satisfacer la que la noticia ha de inspirar á los agricultores.

Dicen de Zaragoza que la feria de ganados ha estado bastante animada, habiéndose celebrado buen número de transacciones.

En Alcoy se recolecta la mitad de uva que el año anterior.

Segun dice «El Diario de Barcelona» acaba de concederse el privilegio de invención por un nuevo sistema de tranvía, en el cual se suprimen los caballos, las locomotoras y los rails. Por medio de este nuevo mecanismo pueden llevar los carruajes mayor velocidad que la ordinaria en los arrastrados por caballerías.

Por lo que pueda interesar al comercio publicamos á continuación el siguiente documento que acaba de expedir el gobierno de la República del Uruguay. Dice así:

«Ministerio de Hacienda.—Decreto.—Montevideo, setiembre 1.º de 1879.—El Presidente de la República, en acuerdo de ministros y con autorización de la H. A. G.—Decreta:

Artículo 1.º Desde la fecha del presente decreto los artículos de importación á que se refieren las leyes aduaneras, pagaran á su introducción y como unico derecho, el 50 por 100 de lo que actualmente pagan; con excepcion de los artículos del 5 por 100, que se liquidarán á igual tipo.

Art. 2.º Los derechos de exportación quedan también reducidos á un 75 por 100 sobre lo que actualmente pagan.

Art. 3.º Comuníquese, etc.»

La compañía de los ferro-carriles de Madrid á Zaragoza y Alicante, ha concedido, con el carácter de provisional, el precio de 150 reales por tonelada, á los transportes de vino que se facturen desde las siguientes estaciones de salida, á la de Sevilla y su puerto.

Huerta, Villacañas, Criptana, Socuellamos, Villarrobledo, La Roda, La Gineta, Argamasilla, Manzanares, Daimiel, Almagro, Miguelturra y Ciudad-Real.

La carga y descarga será de cuenta de los remitentes y consignatarios.

Parece que inmediatamente que se reunan las Cortes, el Gobierno pedirá la modificación de algunos artículos de la ley de defensa contra la filoxera y la ampliación de otros, para poder atender con mas

eficacia á la destrucción de los focos conocidos y á la de todos aquellos que puedan presentarse en lo sucesivo. Esta determinación del Gobierno, la creemos acertadísima, y nos lo parecerá mas, si la ley modificada se cumple con mas rigorismo que á la vigente.

Por las interesantes cartas que diariamente recibimos de nuestros activos corresponsales, irán viendo los lectores de la *Crónica de Burgos* que la vendimia está dando rendimientos todavía mas escasos de lo que nosotros habíamos anunciado. Las clases por fortuna no desmerecerán en nada de las del año anterior, lo cual, contribuirá á que nuestros ricos caldos conserven el buen nombre que han conseguido en los dos últimos años en las principales plazas del extranjero.

Siguen nuestros mercados ofreciendo un aspecto en extremo satisfactorio.

En Angunciana (Rioja,) se han ajustado con destino á Francia, siete cubas á 17 reales, pertenecientes al cosechero Justo Corral. Esta bodega solo encierra dos cubas.

En Labastida realizan los comisionados importantes partidas á los altos tipos de 17, 18 y 20 reales.

De Briones han salido en la última quincena 9298 cántaras de 15 á 18 rs.

En Villamediana se han ajustado 200 á 13-25, en Lardero tres cubas á 14, en Murillo de Rio Leza 2000 cántaras á 14 y 15, y en Ribaflecha 1000 á 14. En la primera de estas bodegas quedan 8 cubas; en la 2.ª 3000 cántaras, en la 3.ª 9000 y en la 4.ª 5000. En los demas pueblos del partido de Logroño no hay existencias.

En Pozaldez (Valladolid) se han hecho operaciones en vinos bajos por 3000 cántaras, á 7 y 8 reales. Las buenas clases se cotizan desde 15 hasta 18, habiéndose exportado fuertes cantidades para Francia. Tafalla (Navarra,) ha vendido en la última semana mas de 6000 cántaras á 10-50 y 11 reales.

En las bodegas de la provincia de Ciudad-Real, tampoco falta movimiento. De Valdepeñas se han extraído 12.000 arrobas, á 18; de Manzanares, 1400 á 13-50; de Tomelloso, 1200, á 10; de Santa Cruz de Mudela, 600, á 12; y de Mambrilla, 500, á 13-50.

Segun lo habíamos anunciado, el jueves á las 12 se celebró en una de las cátedras de este Instituto la primera de las tres conferencias sobre la filoxera, que por orden superior deben darse en todas las capitales de provincia.

El Sr. Prieto, Secretario de la Junta de Agricultura, cumplió perfectamente su cometido leyendo una bien escrita memoria en la que se ocupó del devastador insecto, dándole á conocer y esponiendo los medios de combatirle.

El público se componia de profesores del Instituto, alumnos de agricultura, representantes de la prensa y algunos particulares, entre los cuales, como no podia menos de suceder no cultivándose en esta zona la vid, dudamos se encontrara algun viticultor; siendo esto motivo, harto poderoso, de que carezcan de objeto en esta capital semejantes conferencias.

Cada dia gusta más la compañía de Zarzuela que actúa en nuestro teatro. La preciosa obra de los Señores Zapata y Marqués, *El anillo de hierro*, puesta en escena en la noche del Jueves último, ofreció un bellissimo conjunto, sobre todo en el acto tercero que fué perfectamente interpretado por todos los artistas encargados del desempeño de tan interesante composición, distinguiéndose la Señora Castañon y el tenor Señor Ruiz, quienes tuvieron momentos de verdadera inspiración. La orquesta, que estuvo incomparablemente mejor que en las demas funciones, ejecutó el delicado y bien instrumentado prelude del acto tercero con gran maestría, viéndose obligada á repetirle en medio de entusiastas aplausos.

**El Anillo de hierro** proporción pues a los artistas que dirige el Señor Pastor un merecido triunfo.  
 Siga por tan buen camino la compañía no dudando que el público sabrá apreciar y recompensar sus esfuerzos. Para anoche estaban anunciadas *Martina y Sensitiva*.

**Búrgos 18.**  
 En el mercado de hoy han mejorado los precios de los trigos, cotizándose desde 55 hasta 58 reales fanega y de 60 á 62 los sementales. En cambio las harinas han bajado una peseta en saco, quedando las de primera á 20:50 reales arroba, las de segunda á 20, las de tercera á 19 y las de cuarta á 17.  
 Las cebadas del país se han pagado de 33 á 34 reales fanega. Las entradas siguen siendo de consideración.

**CORRESPONDENCIA MERCANTIL.**

Sr. Director de la *Crónica de Burgos*.

**Astudillo (Palencia) 16 de Octubre.**  
 Muy Señor mio: Se ha terminado la vendimia en esta villa dando resultados satisfactorios solo en cuanto á la cantidad, pues la clase es mediana á pesar de haber mejorado mucho la uva con los calores que se dejaron sentir en la semana anterior. Hasta la fecha no se han hecho compras de mostos, pero se cree llegue á pagarse de 6 á 7 rs. cántaro.  
 Los labradores bastante animados para la siembra del trigo, teniendo las tierras sazonadas gracias á las lluvias que descargaron hace unos 15 días, hallándose verdes muchos sembrados.  
 Los precios de los granos en el último mercado fueron los siguientes: Trigo, de 55 á 56 rs. fanega, cebada de 31 á 32, siendo en corto número los cereales que se presentaron á la venta.

**Quel (Rioja) 17 de Octubre.**

Estimado amigo: Esta bodega puede considerarse agotada. Las últimas existencias se vendieron á 13:50 y 14 reales cántara.  
 La vendimia comenzará del 20 al 22, siendo unánime la creencia de que la cosecha de este año ha de ser muy mediana, tanto por la cantidad como por la calidad. La de aceite casi nula.  
 El trigo se cotiza de 52 á 54 reales fanega, la cebada de 23 á 30 y el aceite á 19 pesetas cántara.

**Labastida (Rioja) 16 de Octubre.**

Estimado amigo: Todavía no puedo determinar el día que comenzará la vendimia en los pueblos de esta comarca, pues el fruto se halla retrasado, si bien la alta temperatura de los últimos días ha favorecido notablemente su madurez.  
 Dices que aquella interesante operación principiara el 20 en San Vicente, San Asensio, Abalos, Haro y Brinas; el 23, en este pueblo y Ribas, y el 2 del próximo Noviembre, en Salinillas y Ocio.  
 En La Puebla, Elciego y Fuenmayor, comenzó hace unos días. En este último punto van matando el oidium empleando con mucha constancia las insuflaciones de azufre. Los resultados son prodigiosos, obteniendo algunos miles de cántaras mas que el año anterior en las viñas atacadas por tan terrible enfermedad.  
 Este mercado, algo encalmado en los días pasados, efecto sin duda de los altos tipos que rigen, se ve hoy sumamente animado con motivo de los muchos pedidos que hacen los comisionados Señores Calleja, Armando y Salager, representante este último de la importante casa de Nimes, Gilly Delpuech. Todos estos Señores han remitido fuertes cargamentos á Paris, Nimes, Nantes, Burdeos y otras plazas de Francia.  
 El precio corriente sigue siendo el de 17 rs. cántara. A este tipo acaban de vender 2 cubas D. Juan Garizabal, 3 D. Galo Povés y otras 2 D. Martin Ramirez y D. Santiago Lacuesta.  
 D. Eusebio Pecina ha vendido una partida

á 18 y D. José Paternina 1.600 cántaras á 20 rs. Este precio es el mas elevado de la presente campaña. La última partida, así como otras muchas, ha sido adquirida por el Señor Calleja, quien por lo visto se propone agotar nuestra bodega, que aun encierra vinos muy superiores.  
 Varios cosecheros han comenzado á hacer vino para el consumo de la vendimia por temor á que se acabe el del año anterior. También se esta recolectando el renombrado moscatel con objeto de elaborar el famoso supurado que algunos años le hemos vendido á 25 duros la cántara.

**Fuenmayor (Rioja) 16 de Octubre.**

Muy Señor mio: Honrado con su grata del 14 del actual en que se sirve nombrarme corresponsal de su utilísimo periódico, llamado á tener cada dia mas aceptación entre los que contribuimos y no comemos sino con el sudor de nuestra frente, sin aspiraciones á empleos etc. etc. admito con mucho gusto el indicado cargo que cumpliré lo mejor que pueda con respecto á esta bodega y las de Navarrete y la Puebla de la Barca, cuyos vinos se embarcan la mayor parte en esta estación. En la última semana solo ha salido una cuba de 350 cántaras con destino á Santander, ignorando el precio por ser propia del comisionado Don Esteban Ondarra, á quien va dirigida. Dentro de unos días llegará á esta la compañía exportadora de Cenicero con objeto de extraer las cubas que tiene ajustadas.  
 Ha terminado la vendimia en La Puebla, quedando poco satisfechos los cosecheros, por los escasos rendimientos que han obtenido.  
 En esta se ha adelantado la recolección por podrirse el fruto, efecto de las hamedades.  
 En Navarrete aun no ha comenzado: la cosecha será tambien corta.  
 Así que se practiquen los aforos daré á V. cuenta del resultado definitivo.  
 Su yo afectísimo Q. B. S. M.

**Cheste (Valencia) 15 de Octubre.**

En la primera quincena del mes actual se han exportado de esta bodega unas 4.278 cántaras desde 10 hasta 12:50. Las ventas en este pueblo se hacen por pipas de 60 cántaras, ajustándose el total de la pipa por libras.  
 Los vinos son este año secos y de mucha riqueza alcohólica, por cuya razon no cabe duda, serán muy solicitados por los almacenistas de Valencia.  
 Hasta la fecha se han hecho pocas operaciones en mostos.

**Cuevas de Vinromá (Castellón) 14 de Octubre.**

Muy Señor mio: A pesar de la sequia, que tantos perjuicios nos ha ocasionado, hemos hecho una regular cosecha que se hace subir á unos 150.000 cántaras: Tan extraordinario fué el número de racimos que arrojaron los viñedos. Las clases buenas. Se ha pagado la á 5:50 reales la arroba de uva por término medio. Se espera que nuestros vinos sean muy solicitados.  
 En la última semana se han extraído 1.500 cántaras á 8 reales.

**Santillana de Campos (Palencia) 16 de Octubre.**

Muy Señor mio: Se está efectuando la vendimia con un tiempo hermoso, pero con tan medianos resultados que apenas encerraremos en nuestras bodegas la tercera parte que el año anterior. Las clases prometen ser tambien malas. Tan pobres rendimientos son debidos á las escarchas y padiscos. En Sarracino, Villaherreros y Villadiez; quedan igualmente muy mal. Este resultado es en extremo doloroso para estos pueblos por ser el vino su principal riqueza.  
 La cosecha de trigo y legumbres tambien ha sido corta. Todo pues hace esperar un invierno de miserias.  
 Esta bodega se halla agotada por completo, el precio nominal es de 12 reales cántara.

**Tafalla (Navarra) 15 de Octubre.**  
 En la última semana se han vendido

6.000 cántaras á 10:50 y 11 reales. Los bajos se venden para Bilbao á 9:25. Aun hay bastantes existencias, á pesar de lo cual se espera mejoren mas los precios si la demanda continúa siendo activa. En los demás pueblos de este partido sigue el movimiento de alza, efecto de las importantes compras que se realizan. Algunas bodegas van quedando sin existencias. La cosecha promete ser regular, esperando conseguir vinos secos.  
 La sementera se está haciendo en muy buenas condiciones, con bastante humedad en la tierra.  
 El trigo se cotiza á 26:50 y 27 reales robo, clase superior; la cebada á 15 y la avena á 12.

**Zamora 15 de Octubre de 1879.**

Continúan siendo cortas las partidas de granos que se presentan á la venta, pagándose:  
 Trigo de 54 á 56 reales fanega.  
 Cebada de 30 á 31 id. id.  
 Centeno de 40 á 41 id. id.  
 Algarrobas de 34 á 35 id. id.  
 Son cada vez peores las noticias que adquirimos de la actual recolección de la uva, cuya cosecha será la mitad que otros años.

**Quintanar de la Orden (Toledo) 15 de Octubre.**

Muy Señor mio: Nos hallamos en plena vendimia, dando escasos rendimientos pues solo recolectamos la mitad que el año anterior, á causa de los raudes gdaños que ocasionaron en los viñedos las larvas y el pedrisco que cayó el 1.º de Setiembre. La uva negra se paga á 4 reales arroba y la blanca á 3.  
 En vinos se hacen operaciones á 13 reales arroba.

**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 gacetas.  
**Precios de suscripción.**  
 En Burgos, trimestre, 10 reales.  
 Fuera, id., 12.  
 Ultramar y extranjero, id., 20.  
**Puntos de suscripción.**  
 En la Administración del periódico, plazuela de la Audiencia, num. 12, principal, y en las principales Librerías y en casa de todos nuestros corresponsales y representantes.

**SEGADORA Y GUAÑADORA DE WALTER A WOOD.**



La perfección y seguridad de estas máquinas sobre las demás de su clase es tan generalmente reconocida, que escusamos hacer su elogio; su regneza 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.  
**PRENSAS MABILLE PARA ACEITE Y VINO.** Estas prensas 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, según 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 a mano, apropiado para recoger heno y respigar las tierras de tras de la segadora. *Maquinas* 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, num. 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 casco, y 6 reales con el.  
 Se remiten los pedidos á provincias.

El cañaval se paga á 53 reales fanega, el jejar á 50, el centeno á 35, la cebada á 25, los guisantes á 50, los titos á 28 y las habas de 44 á 46. Los aceites andaluces se cotizan á 46 arroba.  
 El Corresponsal.

**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.ª 30º 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 Riviere y Delperier, propietarios de las mejores canteras.

ESPECIALIDAD DE APARATOS MODERNOS PARA FÁBRICAS DE HARINAS.

Limpias de todos los sistemas, Deschadoras, Cilindros separadores, Sasores, 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.

## KRAMERINA,

ELIXIR Y PASTA DENTÍFRICOS DE

J. MEIFREN.

Profesor dentista, Sócio honorario del Colegio de Farmacéuticos de Barcelona.

Hay pocos órganos que sean invadidos tan frecuentemente de enfermedades como la dentadura, por cuyo motivo se han preconizado innumerables dentífricos para su conservacion. Desconfie el público de los elixeres y opiatas que blanquean rápidamente los dientes, por que estando compuesto de ácido y alcalis, atacan el esmalte, y con su uso continuo lo echan á perder completamente. Para combatir las consecuencias desastrosas de todos estos experimentos hechos para interés público, he conseguido la KRAMERINA, nuevo dentífrico, que reúne todas las cualidades que pueden desearse para conservar la boca en un estado de salud perfecta.

He querido que mi dentífrico diera á la dentadura una blancura natural, legítima, para hablar con mas propiedad; pues no he perdido de vista el siguiente principio, que recomienda á las personas de buen sentido y de buena fe:

Los dientes no se hallan todos destinados por su constitucion á adquirir aquella blancura absoluta, que no es siempre una garantia de conservacion. Los dientes de un tinte oscuro ó amarillo son los que generalmente resisten mejor la accion del tiempo.

Depósito central: en casa del inventor, calle de Fernando VII, núm. 16, Barcelona.—En Burgos: D. Blas Martínez, Espolon, Teatro, Perfumería.

## 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 recoleccion de la uva.

PRENSAS para uva; sistemas de presion: encliquetaje, velocidad múltiple, desde 1700 rs. HUSILLOS sueltos con aparato de presion, 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 preparacion de tierras, cultivo de la vid, siembra, recoleccion, trilla y limpia de cereales en era y panera.

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

SEBRADORAS á mano y por carro: gradas, escareficadores, desterronadores y asentadores TRILLADORA Manso y otras. Abentadoras sistemas inglés Tasker y americano Aspswill: Cribas, núm. 8 contra escorzuelo y terron para aventadoras. En Almacen se prueban las aventadoras: en las éras de Valladolid, las trilladoras.

## VENTILADOR SENCILLO

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

Francisco Gaban, vecino de Fuentesauco en la provincia de Zamora, con Real y exclusivo privilegio de Invenccion que le ha sido concedido en 6 de Abrii de 1877, ofrece al público su ventilador, que por lo sencillo y util 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 elaboracion de vinos, sea cualquiera la cantidad ó forma que tengan aquellas, con tal que á flor de tierra haya una zarca ó aire donde pueda colocarse el aparato. Este, que por sus probados resultados ha obtenido el privilegio de invencion por 5 años, lo ofrece al público con cuantas explicaciones sean necesarias para su colocacion, 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.

Curacion radical de la epilepsia ó accidentes nerviosos (vulgo mal de corazon, alferecía 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 DE PASTO Y MESA.

PAGO FUENTE-LA MONA

BODEGA

M. DIEZ Y DIEZ



VALLADOLID

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

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

VALDEPEÑAS.

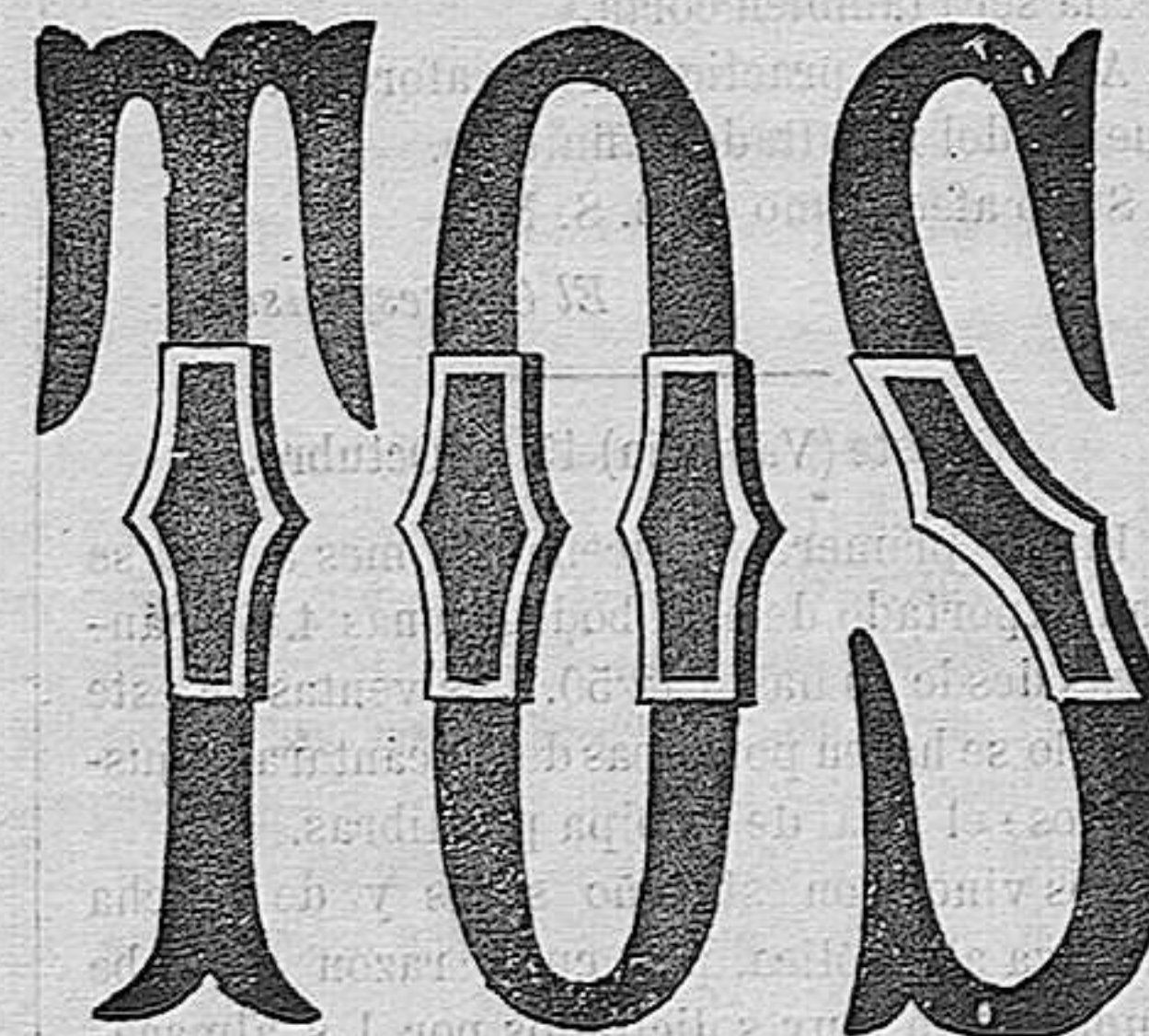
Premiado en la Exposicion de Paris de 1878.

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 55 á 65 reales arroba de 32 cuartill 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 asociacion 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 curacion de la TOS PULMONAR, ferina, la sequedad de las fauces y garganta y demás enfermedades de las vias 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 exposicion 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 confiterias mas importantes.

## LICOR BREA MÚNERA.

Tos, catarras pulmonares, gargaritas, órganos respiratorios, herpes, escrófulas y demás enfermedades piel, orina, reumatismo, debilidad general, primer regenerador sangre. NOTA.—El 15 ábril 1875, hallándose en Barcelona Mr. Guyot, de Paris, le invitamos por la prensa periódica á someter su licor con el nuestro ante Academias Barcelona y Paris y no aceptó.—E. FRASCO.

Venta en las farmacias y droguerías. Autor: Escudellers 22, Barcelona. MÚNERA HERMANOS.

En Burgos, en la farmacia de Doctor Barriocanal.

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 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.