

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

Anuncios y comunicados á precios convencionales

Año III.

Jueves 15 de Enero de 1880.

Núm. 213.

ADVERTENCIA.

Por causas ajenas á nuestra voluntad dejamos de publicar en este número la revista de vinos de la semana que irá incluida en la de la próxima.

TRATADO DEFINITIVO.

Á consecuencia del acuerdo adoptado por los vinicultores de Valencia de que nos dió cuenta nuestro corresponsal en dicha capital, según su carta inserta en el número 211 de la *Crónica*, acuerdo que tendia principalmente á evitar los perjuicios que á nuestra producción vinícola acarrearía de seguro el proyecto que parece acariciarse por alguna comisión en Francia de fijar en el segundo límite de la escala alcohólica de los vinos, abonando por cada grado de exceso un aumento de 1'56 pesetas, sobre las 3'50 que hoy pagan por hectólitro, ha vuelto á suscitarse la cuestión del tratado con Francia.

Nuestras relaciones actuales con dicha nación nacen del convenio celebrado en París el 8 de Diciembre de 1877, ratificado en la misma capital y cangeadas la ratificaciones el 27 de Marzo siguiente. Por dicho tratado Francia y España se otorgaron la cláusula de la nación más favorecida y fijaron como plazo legal de duración dos años, en el cual se comprometían ambas partes contratantes á celebrar otro definitivo y en caso de no haberse hecho así al terminar los dos años, podía prorogarse el actual de común acuerdo entre dichas naciones.

Todos nuestros lectores saben que una de las grandes ventajas obtenidas por dicho tratado ha sido fomentar considerablemente el comercio de nuestros riquísimos vinos de pasto y comunes, abriéndoles la puerta de los mercados de Francia, y dejándoles en condiciones iguales que los de Italia sobre los cuales han obtenido ventajas por su mayor fuerza alcohólica y materia colorante.

Tampoco ignoran nuestros abonados que precisamente por estas cualidades son apreciados en Francia los vinos españoles, pero los emplean los franceses en sus *coupages* con grandes ventajas y resultados.

De aquí el mútuo interés de ambas naciones en sostener relaciones tan favorables como hasta ahora, que proporcionan á Francia medios de indemnizarse de sus grandes pérdidas en los viñedos *philozerados* y seguir explotando su industria de elaborar vinos espumosos así como á España la de aumentar en cantidad y calidad su producción vini-

cola, encaminando por este seguro camina la producción agrícola.

Ante el anuncio de la rotura de estas relaciones compréndese el temor de los vinicultores valencianos y es digno de aplauso su celo y vigilancia en esta cuestión.

Las perturbaciones en las relaciones comerciales siempre son funestas, y mucho más si aquellas son causadas por medidas restrictivas y perjudiciales que dificultan el tráfico con las plazas antes abiertas, pues sucede en seguida una crisis en los negocios y á esta ó un exceso de producción que hace desmerecer la mercancía, ó un abandono en aquella y por tanto disminución de productos, ó peor elaboración, y como todo esto constituye otros tantos elementos de la riqueza nacional, quien en último término viene á sufrir todos los perjuicios, no es sino la nación misma. Desde hace algunos trimestres venimos observando y en las columnas de la *Crónica* lo hemos consignado, una disminución en la exportación de vinos de Jerez y generosos precisamente porque en Inglaterra, que es su comercio principal, la escala alcohólica que rige para determinar los derechos de importación, es en extremo perjudicial á los mismos; al paso que la importación en Francia de nuestros vinos comunes va en aumento.

Esto nos dá la norma que debemos seguir en punto á relaciones comerciales; no es el aislamiento, no es el sistema represivo el que debemos emplear pues si bien este último puede imponerse como político en algunos casos, al fin también nosotros salimos perjudicados, y lo que debemos procurar todos es fomentar la riqueza propia, ensanchar el campo de nuestras relaciones, procurar que se abran las puertas de las plazas mercantiles donde puedan ser aceptados nuestros productos concediendo en cambio iguales franquicias. En el caso presente conviene á Francia tanto como á España conservar con carácter definitivo las favorables relaciones de ahora, á cuya sombra ambas salen gananciosas.

Francia puede demandar vinos tintos á Italia y á otros puntos, cerrando nuestro comercio, pero en cambio nosotros podemos imponerle á sus tejidos y artículos de moda y demás de comercio los derechos extraordinarios de nuestros aranceles, utilizando además la facultad otorgada por las Cortes al Gobierno en el artículo 35 de la vigente ley de presupuestos.

Tal sistema que sería necesario si en Francia llegase á realizar lo que con temor han sabido los vinicultores valencianos, lo creemos perjudicial á ambas naciones y en interés de las dos está el establecer no un *modus vivendi* no una

situación indefinida, como serían la próroga por dos meses, sino que para seguir negociando la celebración de un tratado definitivo que cimente sobre bases seguras y estables relaciones beneficiosas para las dos naciones vecinas.

Así lo reconocieron los representantes de ambas al estipular en el artículo 10 del tratado de 8 de Diciembre que se obligaban en el referido plazo (dos años) á negociar un *tratado definitivo*.

Más para no fatigar á nuestros lectores suspendemos hoy este artículo y seguiremos ocupándonos de tan vital asunto.

LOS VINOS DE CETTE.

Con motivo de la visita que han hecho á Certe los miembros de la Asociación francesa para el adelanto de las ciencias, el Sr. Winberg, comerciante de aquella ciudad, explicó en el siguiente discurso el procedimiento que en ella se sigue para imitar los vinos de España y de Portugal: «No sabemos por qué se juzga desfavorablemente á Certe por lo que se llama impropiedad su fabricación de vinos. Los que juzgan mal á esta ciudad no han podido apreciar por sí mismo el sistema de manipulación que en ella se emplea. Creo ser el intérprete de todos los comerciantes de vinos de Certe diciendo cuán satisfactorio es para nosotros que las inteligencias privilegiadas de las naciones amigas de Francia vengan á comprobar la lealtad de los procedimientos empleados en Certe para imitar los vinos de España y de Portugal.

El vino puede compararse á un ser viviente; tiene sus edades: juventud, edad viril, vejez. Según los países, se le consume en épocas diferentes.

Los productos del Mediodía de Francia tienen la particularidad de que pueden beberse jóvenes, esto es, durante el año en que se produjeron. En Burdeos, Borgoña, y en los países en que los vinos contienen mucho tártaro, es necesario esperar el desarrollo de sus buenas propiedades durante algunos años, esto es, en la edad viril. Los vinos de España deben su reputación á que se beben añejos.

Este rico país principia á querer producir mucho. Los españoles se han admirado de que los franceses compren en su país vinos tintos de poco color, pero de gusto franco, poco apreciados en España y que convienen para las mesas francesas.

En las provincias limítrofes se esforzarán ahora en producir este vino para nuestro país, y va á suceder que después de habernos echado en cara que imitamos los vinos españoles, España á su vez va á imitar los vinos franceses.

Pero volvamos y Certe y preguntemos: ¿qué es un vino imitado? Al principio de este siglo se ha tenido la idea de hacer en Certe lo que se hacía en España. Hacer consumir los vinos viejos en vez de beber los jóvenes. Para esto se eligieron las uvas que se parecen más á las españolas y portuguesas.

Las llanuras del Rosellon hasta el Mediterráneo y algunos puntos montañosos del Hérault, han producido vides apropiadas. Estos vinos, después de envejecer,

han resultado semejantes á los que se consumen en el mundo entero con los nombres de Porto, Madera y Jerez. Nuestros vinos imitados sólo son, en principio, vinos naturales franceses hechos añejos como los españoles. Pero esto no es, por decirlo así, más que la teoría: veamos ahora lo que sucede en la práctica:

¿Estos vinos añejos naturales, son exactamente semejantes á los de la Península Ibérica? No; los vinos añejos de nuestro Mediodía carecen, en general, de alcohol y de aroma. Sí; nuestros vinos carecen de buen olor en un principio, lo que hace decir, con justicia, al baron Thenard (borgoñés), con motivo de su visita á nuestra ciudad: «Nuestros vinos empiezan bien y acaban desmereciendo; los vuestros empiezan mal y acaban bien. El alcohol que falta á nuestros vinos para alcanzar la graduación de los vinos españoles, nosotros se lo añadimos.»

Los mostos españoles y portugueses pueden llegar á dar, después de la fermentación, 16 grados, 17 y aún más; pero generalmente la fermentación tumultuosa cesa á 15, y los grados que exceden se obtienen por una fermentación lenta, que se verifica en los años de envejecimiento, cuando aún queda azúcar en el vino. En Certe se reemplaza esta producción lenta de alcohol, procedente de la descomposición del azúcar, por la adición en pequeñas dosis de alcohol puro. Es importante que esta adición se haga poco á poco para no sorprender ó descomponer el vino. Es un error muy craso suponer que los llamados vinos verdaderos son vinos naturales, es decir, tal como se obtienen de la uva.

Los productos añejos españoles y portugueses que se exportan, son el resultado de manipulaciones, de mezclas inteligentes y de adiciones de vino dulce, alcohol, etc. No de otro modo se procede en Certe. Vamos ahora á indicar cómo se envejecen en Certe los vinos y cómo se hacen los vinos licorosos. Habiéndose observado el hecho de que un vino envejece más pronto cuanto más se aproxima el clima al del Ecuador, el comercio no esperó la explicación científica de este hecho, y tuvo la idea de exponer el vino en pipas al sol, con objeto de transportarlo de una manera ficticia á un clima más caliente, haciéndole pasar la línea sin cambiar de lugar. Efectivamente, veis que al sol los vinos de Certe adquieren, en algunos meses de estío, muchos años de vejez por el calor y la corriente de aire que pasa á través de los poros de la madera.

El procedimiento del Sr. Pasteur se emplea en grande aquí por algunas casas, y es excelente en lo que se refiere al envejecimiento; los vinos blancos se vuelven tintos, y los tintos blancos, lo que prueban gran vejez, más bien diría decrepitud. Sólo empleamos el procedimiento para vinos inferiores en que hay que ganar tiempo con especialidad: la economía en el interés del dinero pone el vino calentado á un precio más bajo.

Una palabra sobre los vinos licorosos: el jugo que sale del grano de uva no tiene alcohol: es una mezcla de agua, azúcar y algunas sales. Para tener los vinos lo más dulces posible, se impide la fermentación de este azúcar y se conserva el dulzor; esta operación se llama aquí *mutage*. Las sustancias empleadas má

antiguamente con este efecto son el alcohol y el ácido sulfuroso.

No hablaremos del ácido salicílico; se emplea aún poco á causa de sus propiedades medicinales. Cuando se quiere emplear la menor cantidad de alcohol posible y conservar todo el azúcar, es preciso verter el alcohol en un mosto obtenido pocas horas ántes; este sistema es el más natural, y si no se emplea más que raras veces, es á causa de las complicaciones y dificultades que sugiere la administración de consumos en todos los almacenes de vinos.

Es muy triste afirmarlo, señores, pero es bueno, quizá, que todo el mundo lo sepa: en Francia, los negociantes en vino, por muy honrados que sean, están todos considerados como defraudadores y tratados como tales por la administración de contribuciones indirectas. Esperamos que una próxima reforma en las leyes relativas al impuesto sobre los caldos concederá honor á los que lo merezcan y librará al comercio de las trabas que le entorpecen.

Decíamos que el azucarado al alcohol es el mejor, pero no conviene á todos los usos y se recurre entonces al azufre; el instrumento usado es un tonel dispuesto verticalmente con muchos fondos llenos de orificios. El vino entra por la parte superior, cae en forma de lluvia en un medio cargado de vapores de ácido sulfuroso procedente de un horno; el mosto se satura, perfectamente y no fermenta ya. Para los vinos tintos no se puede emplear el azufre porque decolora. El azucarado de los vinos tintos con espíritu de vino se opera por maceración, por trituración con los piés ó por ebullición de las uvas, el objeto es quitar á la piel de la uva todo su color rojo, conservando el azúcar que la fermentación destruiría. Mucho habría que decir sobre eso, pero el tiempo apremia y debo terminar.

En el momento en que la filoxera destruye nuestros viñedos, hemos debido preocuparnos de reemplazar el buen vino licoroso de Picardan, cuyas viñas, que ocupaban un distrito reducido cerca de Montpellier, han desaparecido casi completamente hoy día. No conocemos en Francia ninguna comarca que produzca semejante vino; el devastador insecto ha destruido allí viñas que habían alcanzado la edad de 300 años.

Por medio del evaporador que veis funcionar en el fondo de los almacenes, es posible concentrar los mostos de 6 á 7 grados de azúcar solamente y llevarlos á 44 ó 45, que es el grado del Picardan perdido, y todo esto sin darle el gusto de requemado.

He aquí el resultado de nuestras concentraciones producidas con vinos inundados y mojados de la cosecha de 1875. El mosto marcaba de 4 á 7 grados.

La preparación de los vinos de licor ó vinos imitados por el comercio de Cete, es, pues, de las más correctas, puesto que hasta el azúcar empleado proviene de los mostos de uva.

Escusamos añadir que no nos hacemos solidarios de las afirmaciones que hizo el Señor Winberg en el discurso que hemos transcrito y que nuestros abonados leerán con interés.

NOTICIAS.

Escriben de Valladolid que por efecto de la paralización completa en los trabajos agrícolas á consecuencia del pertinaz temporal que están sufriendo, son muchos los trabajadores que han ido á aquella capital en busca de ocupación: y el Municipio se ha visto precisado á tomar ciertas medidas, porque de abrir mucho la mano, era imposible que contase con recursos suficientes para abonar tantos jornales.

Esta noticia pudiera aplicarse á la mayor parte de las provincias de España donde la miseria impera de un modo desconsolador.

Á la conferencia agrícola celebrada el

domingo en el instituto de Pamplona y la cual estuvo á cargo de D. Natalio Cayuela, asistió el Sr. Gobernador pero escasa concurrencia, lo que deploramos pues no es posible desconocer la importancia que esos actos revisten.

Nuestra afición al estudio del campo está dando los resultados que eran de esperar, y la riqueza agrícola de España responde lógicamente á la ilustración de los que cultivan su suelo.

Se calcula que Australia después de cubierto su consumo, exportará en esta temporada 350,000 toneladas de trigo.

En Teruel se preparan grandes fiestas para el día en que se publique en la *Gaceta*, la subasta del ferro-carril de Calatayud, Teruel y Sagunto.

Dice *El Imparcial* que según noticias de origen oficial, ha aparecido la filoxera en Barco de Avila. Acaso se confunda este nombre con el de Barca de Alba, que es donde parece se ha descubierto la semana anterior en la existencia de tan temible insecto.

Nuestro querido amigo y compañero de redacción D. Cecilio Saenz de Zaytgui acaba de perder á su padre D. Pedro Saenz de Zaytgui en Cuzcurrita (Rioja); el 8 del corriente. Reciba nuestro más sentido pésame por tan irreparable pérdida y el consuelo, si de algo sirve ese que todos sus amigos se asocian á su justo dolor.

El *Noticiero Bilbaino* pide á los Ayuntamientos y Diputación de aquella provincia que gestionen cerca del gobierno, para conseguir que se supriman los derechos de introducción de maíz en aquel puerto en atención á lo reducido que ha sido este año la cosecha de dicho grano en el país y á las circunstancias económicas actuales. Nos tememos que tan laudables deseos, á los que nos asociamos, no se verán satisfechos con la concesión deseada por que no se tendrán en cuenta las razones expuestas por el colega.

Durante la semana de Pascua, ha sido tal la niebla en Londres, que todo el tráfico se ha suspendido, y precisamente el gran día de Navidad los despachos de los ferro-carriles vendían los billetes sin responsabilidad, no pudiendo comprometerse á hacer marchar los trenes á las horas señaladas. Los faroles han estado constantemente encendidos, pero su luz no alumbraba al viandante. Han ocurrido muchas desgracias, y sobre todo muchos robos. La osadía de los ladrones ha sido tal, que rompían los cristales de los escaparates de las tiendas, entraban, desbalijaban, y se evadían sin que sus perseguidores pudieran ya distinguirlos á tres pasos de distancia.

A pesar de que varias veces nos hemos hecho eco de las justas quejas del público, respecto al abandono que se nota en la estación del ferro-carril de esta capital en lo que se relaciona con la comodidad y salud del viajero, insistimos en ellas al ver que se desoyen por completo, con el ánimo de que esta vez lleguen á manos de los centros que pueden remediarlas y con la esperanza de que tomen las medidas convenientes.

Sabida es por toda España la rigurosa temperatura á que estamos sometidos por la situación topográfica de esta capital; pues bien, todavía no hemos lo grado ver encendida la estufa de la sala de espera, de 1.ª clase una sola vez, y si á esto se añade que dicha sala está separada de las de 2.ª y 3.ª por cancelas de madera que solo llegan á un tercio de altura, siendo por lo

tanto una sala corrida, ó mas bien una especie de corral, se comprenderá fácilmente que el viajero se hiele en ella hallándose á una temperatura bajo cero mientras los empleados de la empresa disfrutan de la temperatura volcánica que les proporcionan las colmadas chimeneas de sus departamentos.

Estas observaciones nos las ha sugerido el ver á una señora que se puso enferma hace pocos días, de frío, en la referida estación, estando seguros de que á muchas personas les habrá sucedido lo mismo.

Durante el mes de Junio último han entrado en los diferentes puertos de la isla de Puerto-Rico 169 buques con 40,889 toneladas, resultando 36 buques y 2,289 toneladas más que en igual mes del año anterior. Salieron 146 con 7,799 toneladas contra 130 y 41,659 toneladas en igual periodo de 1878. Ha habido, pues, mas importación que exportación; por lo tanto en el mes de Junio la procedencia nacional aparece en progreso.

Los despachos de Nueva-York anuncian el alza de dos centavos en el precio del trigo.

Ya ven nuestros lectores que por desgracia se confirman las predicciones que hicimos en la última revista de cereales.

Desde mañana regirá nuevo itinerario para la marcha de los trenes-correos en los ferro-carriles de la compañía del Norte. Por este nuevo itinerario quedan suprimidos entre Zaragoza y Barcelona los trenes que de entrambas capitales parten respectivamente á las 10 y 45 de la noche y 2 de la tarde. Por consecuencia, el correo con dirección á Cataluña saldrá de Zaragoza á las ocho de la mañana únicamente.

El tren que sale para Sariñena y Huesca á las tres en punto de la tarde, lo efectuará desde aquella fecha á las 3 1/2 de la misma.

En la línea de Navarra regirá la antigua combinación de trenes, sin otra variación que la que experimentará el número 77, ó sea el que en la actualidad parte de Zaragoza para Alsásua á las 8 y 40 de la noche, y que desde el referido día 15 no pasará de Castejon.

La prensa de Sevilla teme que, á consecuencia de las grandes heladas que en los últimos días han caído en aquella capital y sus alrededores, se produzcan grandes pérdidas en la cosecha de naranjas.

En la sesión celebrada el viernes por la diputación provincial de Tarragona quedaron nombrados los seis individuos labradores que han de pasar al Ampurdán á practicar los trabajos y ejercitarse en los medios de combatir la filoxera. Durante los treinta días que han de permanecer en el campo, recibirán ocho reales diarios por cuenta de aquella diputación, y otros ocho que les deberán ser abonados por la comisión encargada de la persecución de la plaga filoxérica.

LOS TAPONES.

La elección de los tapones para el embotellado de vinos merece una atención especialísima, porque los defectos que tienen ejercen siempre una perniciosa influencia sobre el vino. Es menester que el corcho esté sano, exento de picaduras de agujeros y de mal gusto, y dotado de mucha elasticidad. Los tapones demasiado duros no llenan completamente todo el interior del cuello de la botella, y dejan las burbujas del aire interpuestas entre el corcho y el vidrio: este aire apasionado obra sobre los principios componentes del tapon, los altera y trasmite al vino el producto de esa alteración misma. Los tapones deben tener mayor diá-

metro que el del cuello de la botella. Los gruesos tapan mejor y aseguran más la conservación del líquido.

El gusto del tapon, que tiene mucha analogía con el gusto del tonel, sabe á mohó y además tiene un amargo particular. Los defectos del corcho contribuye á ello con mucha frecuencia: sucede sin embargo, que tapones muy finos exentos de toda falta, impregnan el vino de un olor tan malo que le hace imbebible. Si la botella ha sido malfregada con lejía ó con potasa y han quedado algunas partículas adheridas al vidrio, el corcho experimenta los efectos en seguida y su desorganización produce un mal olor que aumenta de día en día.

Cuando los tapones se tienen en un sitio húmedo en una cueva ó bodega donde pululan los gérmenes de la podredumbre, se forma en su superficie un depósito invisible y que se escapa hasta al sentido del olfato. Y éstos gérmenes que más tarde se desarrollan en contacto con el vino, introducen un elemento infectante en el líquido que la botella contiene.

Tiene graves inconvenientes el dejar las botellas expuestas al contacto del aire durante muchos días; porque se introducen en ellas polvos atmosféricos malos que se convierten en enfermedades y dan al vino el sabor de enmohecido. Es necesario tomar medidas preventivas contra la infección de las botellas bien regadas y contra la de los tapones. Para las botellas bien fregadas y escurridas, bastará tenerlas en un sitio seco y limpio y llenarlas lo más pronto posible.

Los tapones bien escogidos y de buen corcho, se someterán á una preparación previa que tendrá el doble mérito de curarlos, de despojarlos de todo germen de podredumbre y de darles la elasticidad necesaria para que se adapten al espacio que van á llenar. Esta preparación consiste en exponerlos durante media hora á la acción del vapor de agua ó sumergirlos por poco tiempo en vino hirviendo. El vapor destruye con rapidez los gérmenes del mohó, empapa el corcho y le da mucha elasticidad. El vino hirviendo disuelve los malos elementos y mata los gérmenes de la putrefacción.

El vino no es preciso que sea de primera clase, ni mucho menos, sino vino sano y que se halle en estado de ebullición. Se remueven los tapones dentro de un baño para que queden bien purificados, y una vez escurridos y secos pueden dedicarse á taponar botellas. Antes de introducirlos en el cuello de la botella conviene remojarlos en aguardiente de buen gusto. Todos los utensilios que se emplean en el tratamiento de los vinos reclaman una limpieza excesiva y lavarlos con agua caliente ántes de servirse de ellos. Estas precauciones parecerán tal vez exageradas, pero son, sin embargo, de la mayor utilidad para impedir un mal gravísimo, ó sea la alteración del vino cuando ya está embotellado. El sistema moderno de taponar las botellas con las máquinas que se construyen al efecto es preferible á todas luces al antiguo método, del que no queremos ni ocuparnos siquiera.

Por medio de una elección acertada de tapones por su tratamiento con el vapor y con el vino hirviendo, colocándolos luego de una manera forzada en botellas bien limpias y escurridas, se pueden evitar los males que hemos indicado, y si no de un modo absoluto, limitarlos al menos á acasiones muy contadas y á casos más raros todavía.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE BURGOS.

Muniain (Navarra) 10 de Enero de 1880.

Muy señor mío: El movimiento comercial de toda especie, las operaciones del campo, y hasta las labores más urgentes de la recolección, se han suspendido en estos días ante la irresistible fuerza de un violento temporal de nieves.

Hace un mes que estamos respirando un

ambiente casi helado segun lo denuncia el termómetro que por las noches desciende á tres y cuatro grados bajo cero y por el dia recobra perezosamente la temperatura algunos grados de moderacion que la hace mas agradable.

Las escarchas, los hielos y las nieblas, han sido substituidas por una copiosa y desusada nevada que hoy alfombra los campos con una capa de cinco á seis pulgadas de gruesa.

Ya que no podemos hacer otra cosa, nos facilitamos de ello, y esperamos que los rigores estremados de los elementos, han de extinguir la plaga que conocida con el nombre de negrilla, infesta y destruye las mejores oliveras.

Los Gobiernos y las Diputaciones pareceme debian aprestarse á combatir tan funesta calamidad, pues hay muchísimas comarcas, y no es esta la que menos ha sufrido, en que el microscópico insecto ha tomado carta de naturaleza y está causando la ruina de muchos labradores.

Vemos el grande empeño que se pone por rechazar las invasiones de la filoxera, el llamamiento que se ha hecho á todos los hombres de ciencia para el estudio de sus costumbres, de su organizacion y de su estructura la prima que se ha ofrecido al que invente un remedio contra el terrible hemiptero: vemos á la prensa periódica de toda especie ocuparse minuciosamente de cuanto atañe á la campaña felizmente iniciada por comisiones especiales de defensa; vemos en fin las órdenes apremiantes que acompañando á instrucciones prolijas se han pasado á todos los Ayuntamientos escitando su celo para que vigilen en el radio de su jurisdiccion todo indicio que denuncie la presencia de la plaga; pero no hemos visto que para la destruccion de la negrilla del olivo se haya puesto en práctica ningun procedimiento, ni haya sido objeto de estudio por parte de corporacion ó autoridad alguna, ni se hayan constituido comisiones, ni señalado zonas de defensa, ni premios á los iniciadores de un recurso salvador. No se ha visto todavía en la prensa un artículo que reproduzca los lamentos de los vinicultores. Ramo de tal importancia en España no tiene un organo que le defienda en publicaciones periódicas.

Laudable es el celo que se muestra por la conservacion de la vida, pero no sería igualmente provechoso que se dispensara algun auxilio para la desinfeccion del olivo?

Tañana diferencia en los beneficios sólo está justificada con la práctica inveterada entre nosotros de imitar ciegamente cuanto se hace en el extranjero ocupando rara vez nuestra inteligencia en iniciativas provechosas.

A su disposicion queda su afectísimo amigo y S. S.

El Corresponsal.

Castellon 11 de Enero.

Muy Sr. mio: Siguense verificando en esta algunas ventas de vino, al precio de 11 y 12 reales cántara, el cual sigue sostenido.

Las existencias para la venta no son grandes pero los comerciantes tienen atestados sus almacenes y están haciendo considerables embarques para Francia Alemania Rusia y América.

Trátase de solicitar á una compañía inglesa para construir un embarcadero en este puerto. Suyo afectísimo.

El Corresponsal.

Villacañas (Toledo) 11 de Enero.

A 1.100 arrobas de vino al precio de 15 y 16 reales asciende lo vendido en los pueblos de esta comarca en la última semana, habiéndole deerecido considerablemente la saca que se venia efectuando.

El trigo conserva el mismo precio que en mi última siendo nula la venta.

Se esperan, sin embargo compradores segun noticias fidedignas.

Suyo afectísimo.

El Corresponsal.

Carriñena 12 de Enero de 1880.

Muy Sr. mio: Obsérvese en esta desde hace algunos dias, paralización en la compra de vinos que con tanta animacion se venia verificando.

La exportacion de todo lo comprado es importantísima y continúa durante la última se-

mana solo se han vendido algunas partidas en Carriñena, Almonacid, Daroca, Cosuenda y Panizo á 128, 124, 92, 124, y 130 rs. alquez, respectivamente. El número total de alqueces vendidos en todos estos puntos ascienden á 900.

Suyo afectísimo.

El Corresponsal.

Santander 13 de Enero.

Durante la anterior semana se despacharon en el puerto 5.200 sacos de harina para América y 2.000 para la Península.

En el mismo periodo se importaron por mar 2.064 sacos más 35.000 bushels, que hacen 22.191 fanegas de maiz, 276 sacos cebada, y 53.900 kilogramos bacalao.

Además hay en bahia dos buques, uno con cargamento de maiz y otro con bacalao, pero no podemos precisar las cantidades que descargarán en este puerto.

El Corresponsal.

Sevilla 9 de Enero.

En nuestro mercado de trigos reina gran calma, estendiéndose á los principales pueblos productores; los labradores, sin embargo, sostienen con firmeza los precios.

Las cebadas han declinado algo á consecuencia de haber disminuido su embarque.

Nulas las entradas de semillas y la misma calma, habiéndose paralizado de nuevo el movimiento que se inició en el maiz.

Aceites nuevos con regulares entradas, cuyos precios marcamos al pié.

Trigos buenos semoleros de 61 á 64 reales fanega.

Idem pintones pais y extremeño de 56 á 60.

Idem blanquillo de 54 á 55.

Idem tremés (almacen) de 53 á 56.

Cebada de 24 1/2 á 25.

Maiz del pais de 47 á 48.

El Corresponsal.

Nava del Rey 12 de Enero.

Muy Sr. mio: La saca de vinos en esta comarca es bastante regular para las provincias de Oviedo y de Leon; los compradores franceses, solo han conseguido hasta ahora alterar el precio del mosto en 2 reales cántara, con solo haber presentado sus pipas en la estacion, lo cual perjudica notablemente á los especuladores de la poblacion, encargados por los de fuera de hacer negocios.

Hay firmeza en los cosecheros, fundada en la extraccion general que persiste y en que los mostos mejoran.

En la última semana se han hecho las ventas siguientes:

Rancio del 69, 70 cántaras á 60 rs.

Idem del 73 y 75, 193 cántaras á 50 id.

Idem del 78, 3.422 id. á 25 id.

Mostos, 1.100 id. á 18.

Suyo afectísimo.

El Corresponsal.

Villamediana (Logroño) 11 de Enero.

Muy Sr. mio: En todo este partido no hay saca de vinos en el dia; las numerosas y respetables extracciones que se venian verificando se han paralizado por ahora.

La crudeza del tiempo impide que se pueda terminar la siembra y los campos están abandonados por fuerza, despues de 40 dias consecutivos sin que el hielo desaparezca de su superficie. Hoy está cayendo una copiosa nevada.

Los precios del mercado de ayer en Logroño han sido los siguientes:

Trigo 60 á 64 rs. fanega.

Cebada 34 á 36 id.

Avena 23.

Alubias 76, á 80.

Maiz 43.

Suyo afectísimo.

El Corresponsal.

San Vicente (Rioja) 10 de Enero.

Muy Sr. mio: en la última semana solo se han vendido aquí 9.544 cántaras de vino de 15 á 24 rs. Respecto á los demás puntos productores, de esta comarca, ninguna noticia tengo de ventas extracciones, por lo que supongo no habrá habido movimiento alguno notable.

Suyo áfectísimo.

El Corresponsal.

ANUNCIO.

A voluntad de su dueño se vende una casa en esta ciudad y calle Plaza mayor, señalada con el n.º 28, cuyo remate tendra lugar el dia 18 del corriente mes de Enero y su hora de las 12 de la mañana, en la Notaría de D. Fernando Monterrubio, Plaza Mayor, 55 donde podrán enterarse de las condiciones, las personas que gusten interesarse en su compra.

GRAN FÁBRICA DE TELAS METÁLICAS

LA MÁS IMPORTANTE DE ESPAÑA.

Avely, 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 reales vellon 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.

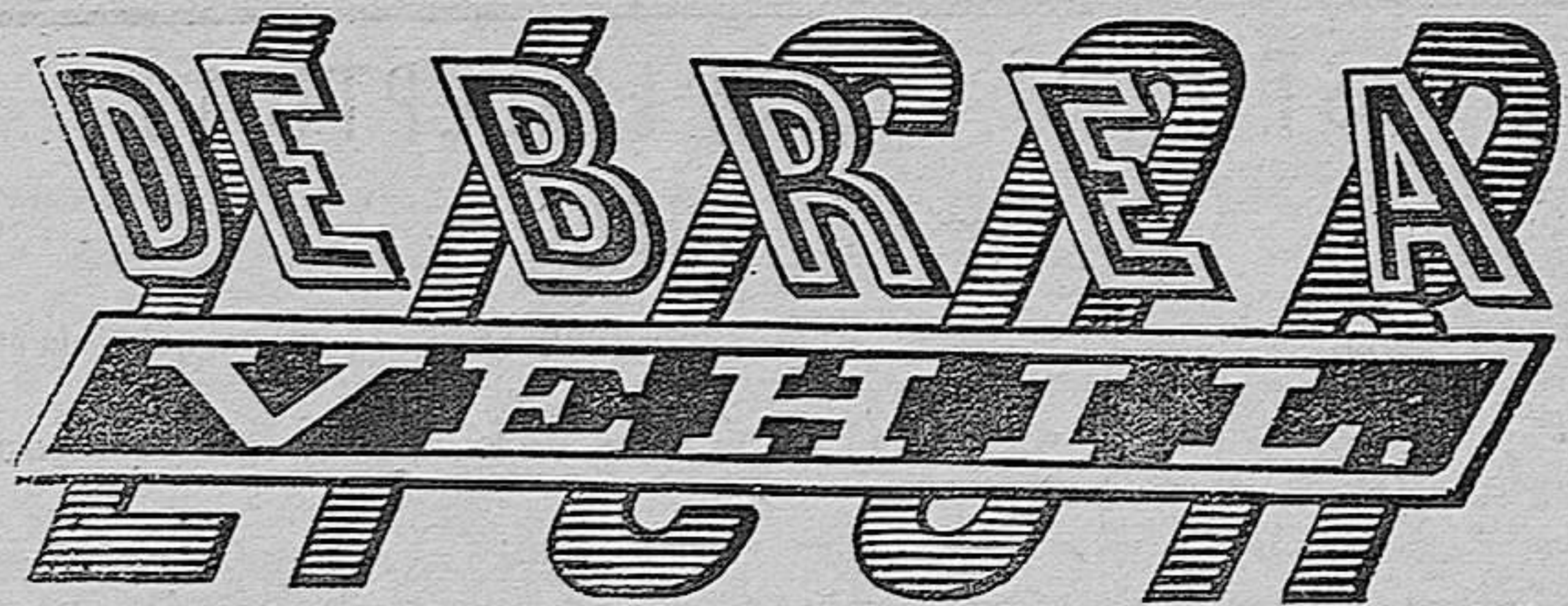
Cribas de tela metálica.

Avely, Montant y García.

Don Rafael Pampliega

profesor de cirugía con 36 años de práctica especialista en la curacion de los dolores reumáticos, tumores hemorroidales (vulgoalmorranas) y toda clase de infarto y ulceraciones por rebeldes y crónicas que sean.

Numerosas y sorprendentes curaciones, obtenidas con su específico, sin rival para estas afecciones.



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 comparacion con los mas acreditados.

Hoy ofrecemos este preparado como el verdadero y mas eficaz medicamento, recomendado por los médicos mas eminentes para la curacion 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, Vidriería, 2, Barcelona, y en las principales Farmacias y Droguerías de España, América y Portugal.

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

CRÓNICA DE BURGOS.

Sale los jueves y domingos.

Tercer 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 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.

Consulta y pedidos de dicho específico en casa del autor en Burgos, Plaza de la Audiencia, número 12 principal.

CHOCOLATES

de la

Compañía Nacional.

La aceptacion general que han obtenido estos chocolates en Madrid y provincias, es la más segura garantía de su especialidad en sus inmejorables clases. Sus cafés son tan superiores como sus chocolates.

Dirigir los pedidos á la fábrica, oficinas, calle de Caracas (Chamberí), Madrid.

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 embaladas a propósito al transporte terrestre y marítimo.

Calle 20 de Febrero ó Plaza Mayor, núm. 45 Valladolid.

Imprenta de Agapito Diez y Compañía.

ALMACEN

de máquinas agrícolas, vitícolas y para bodega; pesos y medidas contratas. 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.

PRENSAS 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 almacén de vinos.
 Máquinas para preparación de tierras, cultivo de la vid, siembra, recolección, trilla y limia 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 Aspwill: Cribas, núm. 8 contra escorzuelo y terron para aventadoras. En Almacén se prueban las aventadoras: en las eras de Valladolid, lastrilladoras.

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 cuartillos.
 Se reciben comisiones de compra y venta de artículos que convengan, y cobro de letras.
 Se remiten notas de precios á quien las solicite.

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 confiterías mas importantes.

PASTILLAS ANTI-EPILEPTICAS DE OCHOA.

Curacion radical de la epilepsia ó accidentes nerviosos (vulgo mal de corazon, alferencia 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.

TOS

AMBARINA VEHL.

Siendo hoy los únicos poseadores 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.

IMPORTANTE.

Para todas las personas que necesitan depura su sangre de algun humor ó deseen purgarse solamente, hángalo con las GRAJEAS UNIVERSALES del DR. SALVAT que ni irritan, ni producen dolor, ni fatigan el estómago; son esclusivamente vegetales y estan recomendadas por varias academias de Medicina y distinguidos profesores médicos. Frasco, una peseta. Véndese en España, América y el extranjero.

En Burgos, su depositario general: Dr. LLERA Farmaceutico, Plaza Mayor, 34.

REUMATISMO DOLORS NERVIOSOS Ó HISTÉRICOS, PARALISIS, CALAMBRES, HORMIGUEOS, ETC. ETC.,

El BALSAMO-ANODINO alivia al instante el mas fuerte dolor y logra la curacion de las espesadas enfermedades á los pocos dias de usarlo.—FRASCO 8 REALES.

Véndese en la Farmacia de D. Federico Llera, Plaza Mayor, 34.

LOS VINOS Y LOS ACEITES.

AÑO II.

REVISTA QUINCENAL

AÑO II.

del cultivo de la vid y el olivo, de la fabricacion de los vinos y aceites, y del comercio de estos caldos en España y en el extranjero.

Se publica los dias 15 y último de cada mes desde el 15 de Enero de 1878. Cada número consta de doce páginas de texto y cuatro de anuncios sirviendo de cubierta, en folio, con grabados intercalados en el texto.

Precios de suscripcion, MADRID: tres meses 12 rs.—PROVINCIAS: seis meses, 26 rs.; un año, 50 rs.—EXTRANJERO: un año, 70 rs.—ULTRAMAR: un año, 80 rs.

No se servirá suscripcion alguna sin el previo pago de su importe, remitido en libranza del Tesoro ó letra de fácil cobro, siendo el tiempo mínimo por que se admiten suscripciones, el de seis meses para la Península y un año para el Extranjero y Ultramar. Existe un número muy reducido de colecciones del primer año de la publicacion al precio de 50 reales para los que se suscriban por el año 1879, y 70 para los que no sean suscritores.

Toda la correspondencia se dirigirá, franca de porte, á la Administracion del periódico: Librería de Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid.

AVISO IMPORTANTE

La falsificacion de los medicamentos mas apreciados por los médicos, toma de dia en dia un desarrollo cada vez mas considerable, y solo con gran trabajo pueden proporcionarse los interesados, los productos legitimos, de la casa GRIMAULT y C^{ia}, que siguen:

El Fostato de hierro de Leras, contra el empobrecimiento de la sangre.

El Jarabe de rábano iodado de Grimault y C^{ia}, contra las enfermedades de los niños.

El Jarabe de sávia de pino marítimo de Lagasse, contra los resfriados y bronquitis.

El Elixir digestivo de pepsina de Grimault y C^{ia}, contra las malas digestiones.



Los Cigarrillos indios de Grimault y C^{ia}, contra el asma.

El Jarabe de hipofosfito de Grimault y C^{ia}, contra las afecciones del pecho.

La Inyeccion y las Cápsulas de Matico de Grimault y C^{ia}, contra los flujos.

El jarabe de quina ferruginoso de Grimault y C^{ia}, tónico regenerador de las fuerzas y de la sangre.

La Inga de la India de Grimault y C^{ia}, contra las jaquecas y neuralgias.

El Gobierno frances, ha querido tomar bajo su proteccion los productos nacionales, autorizandolos con su estampilla. Con arreglo á la Ley de 26 de Noviembre de 1873, cada uno de los medicamentos de la casa GRIMAULT y C^{ia} arriba designados que no lleve la estampilla citada, la marca de fábrica y la firma de la misma casa segun modelo adjunto, á partir del 1^o de Enero de 1877, debe ser rechazado como una peligrosa falsificacion.

JARABE de RABANO IODADO

de GRIMAULT y C^{ia}, Farmacéuticos en Paris

Desde hace veinte años este medicamento dá los resultados mas notables en las enfermedades de los niños, reemplazando de una manera muy ventajosa al aceite de higado de bacalao y al jarabe antiescorbútico.

Es un remedio soberano contra los infartos é inflamaciones de las glándulas del cuello, el gurmio y todas las erupciones de la piel, de la cabeza y de la cara; excita el apetito, tonifica los tejidos, combate la palidez y la flojedad de las carnes y devuelve a los niños el vigor y la vivacidad naturales. Es un admirable medicamento contra las costras lácteas y un excelente depurativo.

Depósito en las principales Boticas y Droguerías.

ASMA

Aliviada y curada por medio de los

CIGARRILLOS INDIOS

DE GRIMAULT y C^{ia}, FARMACÉUTICOS EN PARIS

Este nuevo medicamento es de una aplicacion excelente para combatir las afecciones de las vias respiratorias. Basta aspirar el humo de los Cigarrillos indios para hacer desaparecer por completo los mas violentos accesos de Asma, la Tos nerviosa, la Ronquera, la Extincion de la voz, las Neuralgias de la faz, el Insomnio, y combatir la lisis laríngea. — Cada cigarrillo lleva la firma GRIMAULT y C^{ia}.

DEPÓSITO EN LAS PRINCIPALES BOTICAS Y DROGUERIAS.

Píldoras de Brandreth.

El que las usa encuentra en ellas un pronto y eficaz remedio, por lo tanto enfermos acudid á ellas.

Los Sres. Alomár y Uriach, de Barcelona, son los únicos agentes en toda España y reciben dichas píldoras directamente de mi laboratorio en Nueva-York.—B. Brandeth. Se venden en todas las farmacias y droguerías del Reino.