

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 III.

Jueves 8 de Enero de 1880.

Núm. 211.

MERCADOS DE VINOS.

El temporal de nieves y heladas que con tantísimo rigor viene reinando en todas las regiones de Francia, unido al retraimiento de los cosecheros que esperan vender á mayores tipos que los que en el día rigen así que se vayan agotando las existencias de los caldos de España, hace que las principales plazas del Centro, Este y Oeste de nuestra vecina nacion permanezcan en la mas completa calma, siendo muy raros y contados los negocios que se efectúan.

En el Mediodia si bien ha decrecido algun tanto el extraordinario movimiento que se ha notado durante los meses de Octubre, Noviembre y la primera quincena de Diciembre, todavia es satisfactoria y halagüena la animacion que se advierte en las operaciones á causa de los compradores que de muchos departamentos acuden á proveerse á tan favorecida región y de los fuertes cargamentos que llegan de España. Para que nuestros lectores formen idea del papel tan importante que desempeñan nuestros vinos en los mercados franceses basta consignar que solo en *Cette* se recibieron en el mes de Noviembre 150.000 hectolitros y que en la anterior semana arribaron al mismo puerto 15 navios cargados exclusivamente de caldos de la indicada procedencia. Los precios se mantienen muy firmes, cotizándose los de Benicarló, Valencia y Alicante de 41 á 42 francos hectolitro.

En el Havre se paga el tinto español de 54 á 55 francos; en los depósitos de Paris de 58 á 60 por primera clase, 45 grados, y de 45 á 50 los ordinarios.

De Inglaterra sabemos que no ha variado sensiblemente en general el negocio que nos ocupa. En vinos de Jerez se nota firmeza en los tipos de las clases inferiores, cortas existencias del de muy bajo precio y más pedidos de clases medias y superiores, todo lo cual hace prever mejor porvenir para tan renombrados caldos. En cuanto á los de Tarragona podemos decir que en los once primeros meses de 1879 se importaron en el Reino Unido procedentes de dicho puerto y de Reus, 9.585 pipas.

En Portugal sigue ofreciendo el negocio el mismo aspecto que el reseñado en la última revista. En Montevideo sucede lo propio.

En Buenos-Aires ha aumentado el movimiento siendo más solicitados que anteriormente los vinos tintos de Cataluña.

Se han realizado en pocos dias unas 3.000 pipas de 42 á 44 pesos fuertes por pipa á bordo, cerrando el artículo bastante ofrecido.

Los secos de Málaga han sufrido una nueva baja á consecuencia de la poca so-

licitud y de las buenas existencias con que cuenta la plaza.

De Nueva-York avisan regular actividad en los vinos de Oporto y de Jerez.

En los mercados nacionales á pesar del crudísimo temporal que venimos atravesando, mas bien aumenta que disminuye la extraccion á causa del fabuloso número de comisionados que con una presteza y actividad increíbles recorren todas nuestras comarcas dispuestos á hacerse dueños de la cosecha de 1879 reparando bien poco en los precios elevados y menos aún en las calidades. Tan inusitada demanda es hija del considerable déficit que lamenta nuestra vecina nacion pues sábase ya de una manera cierta y positiva que la última vendimia solo ha dado 25.700.000 hectolitros siendo así que en 1878 se recolectaron 48.000.000 y que la produccion ordinaria se eleva á 55.000.000. El conocimiento del resultado definitivo de la cosecha de vino de 1879 ha producido como no podía menos de suceder en los comerciantes una profunda y dolorosísima impresion. Si á esto se agrega que todos los depósitos cuentan muy reducidas existencias, se comprenderá perfectamente las grandes dificultades que tienen que vencer los compradores para dar cumplido exacto á sus numerosos compromisos y que el movimiento de alza que se inició aún antes de la vendimia está llamado á tomar proporciones colosales, no vistas hace muchos años. El tiempo hará comprender á algunos que estos juicios nada tienen de exagerados toda vez que se hallan fundados en los gravísimos y trascendentales hechos que con tanta razon han alarmado al comercio.

En los mercados de Cataluña siguen los vinos propendiendo á tomar favor con insistencia, no por la solicitud para embarque que es poca, sino por el continuo pedido para la vecina república, cuyas necesidades, dada su exigua cosecha, han de cubrir necesariamente nuestros vinos. Los comisionados acaparan cuanto les es dado.

En Barcelona las marcas mas acreditadas se cotizan con destino á Cuba de 30 á 34 duros, pero para el Plata estan ya de 33 á 35, muy firmes, por pipa, con casco á bordo.

En Villanueva y Geltrú se calcula vendida la mitad de la cosecha, sucediendo lo propio en Sitges, Conellas y otros pueblos de aquella comarca. La mayor parte de las compras se hacen para Francia, siendo escasa la demanda para el sur de América y las Antillas. Los caldos buenos se pagan á 100 reales carga de 124 litros.

En Cervera (Lérida) sigue la exporta-

cion en gran escala hasta el punto de que desde el primero de Diciembre hay necesidad de formar todos los dias en dicha estacion un tren cargado de 350 á 400 cargas de vino. Se cotiza la carga á 24, 25 y 26 pesetas.

En Figueras, Llansá, Garriguella, Villajuiga y otros mercados de la provincia de Gerona, se pagan los vinos ordinarios de 34 á 40 pesetas carga. Se hacen bastantes negocios por más que muchos comisionados considerando los precios demasiado altos se dirigen á los pueblos del campo de Tarragona.

Los mercados de la provincia de Castellon tambien presentan escelentes aspectos, cotizándose el cántaro en Alcalá de Chisvert á 12 reales.

En las bodegas de Murcia se nota retraimiento en los propietarios. En Yecla rige para las clases de 1878 el tipo de 20 reales arroba y para las de 1879 los de 14 á 16.

En la provincia de Toledo no es de consideracion la saca. Los comisionados que recorren aquellos mercados no han comenzado todavia á ajustar fuertes partidas. Villacañas vende á 16; Villarubia, de 10 á 13, y Quintanar de la Orden, á 15,50.

De la provincia de Ciudad-Real recibimos las siguientes noticias: En Valdepeñas se ajustaron en la anterior quincena sobre 18.000 arrobas, siendo el precio medio el de 45 reales. En Manzanares se han realizado 3000 á 42,50 y en Mambriella 700 á 42. Argamasilla y Moral de Calatrava cotizan sus vinos á 40,50; Miguelturra á 41; Santa Cruz de Mudela, á 11,50, y Terralva, á 12.

Zamora ha vendido en la anterior semana 5000 cántaros de 13,50 á 15 reales. En los demas pueblos de aquellas ricas comarcas han sido de importancia las operaciones llevadas á cabo. Los precios oscilan entre 11 y 18 reales, segun clase y bodega.

En la provincia de Valladolid ha crecido el movimiento á causa de las fuertes heladas y densas nieblas. Las pocas partidas que se han hecho de vinos nuevos en La Seca se han pagado de 14 á 18 reales cántara. Pozaldez vendió 250 cántaras de 19 á 23; Valoria la Buena, 500 de viejo á 18 y 200 de la última cosecha á 14,50.

Los comisionados que recorren las bodegas de Palencia parecen hallarse dispuestos á hacer á mayores ajustes que los que realizaron en los últimos dias de Diciembre. Los precios en alza.

De los partidos de Aranda y Roa (Burgos) no hemos recibido noticias.

En muchos mercados de las Riojas continúan los franceses adquiriendo fuertes partidas. Hé aqui los negocios que han llegado á nuestro conocimiento.

Cuzcurrita ha despachado dos cubas de claro de 1878 á 18 reales. Además el Sr. Blondeau ha comprado 400 cántaras de negro de exportacion á 16,50 reales. Tanto en esta bodega como en la de Tirgo quedan algunas cubas claras añejas de superior clase.

En Caslareina se hacen partidas de 16 á 17 reales. A este último tipo ha ajustado varias cubas la nueva sociedad exportadora que acaba de formarse en Angunciana. La de Corcuera lleva compradas en la presente campaña mas de 100.000 cántaras en las comarcas de la Rioja, Navarra y Aragon. En Briones se han hecho operaciones por 2.518 cántaras á 16 y en San Vicente por 8.443 cotizadas de 15 á 22.

Alesanco ha dado salida á 3.000 cántaras á 14 y 15. Iguales precios rigen en Azofra.

En Torrecilla sobre Alesanco se pagan de 13 á 14.

En Cordovin acaba de hacer un comisionado 1.000 cántaras á 14.

De Labastida sabemos que últimamente se ha ajustado una cosecha á 16 reales.

De Berbinzana (Navarra) siguen saliendo bastantes remesas para Bilbao y otros puntos de las provincias vascongadas. Pasan de 50.000 los cántaros que lleva vendidos dicha bodega. Los precios fluctuan entre 12 y 13 reales cántaro de 41,77 litros. En los demás pueblos de Navarra tambien es activa la demanda pero los cosecheros se muestran retraidos.

Rivaforada vende el tinto seco á 18 reales; Cascante, á 14; Valtierra y Murillo el Cuende, á 13; Morentin y Peralta, á 12, y Sesma, á 11,75.

Los mercados de la provincia de Zaragoza han quedado algun tanto encajados después de las extraordinarias adquisiciones efectuadas en todos los pueblos por los franceses. La causa de esta paralización es debida á la dificultad de los trasportes y á las pretensiones de los cosecheros. Magallon ha exportado en la anterior semana 800 cántaros á 12,80 reales uno.

Finalmente. En la provincia de Huesca se ven numerosos comisionados que compran todo cuanto se les ofrece, reinando en la mayor parte de las bodegas un movimiento nunca visto.

NOTICIAS.

Por carta que acabamos de recibir de Tudela sabemos que en aquella como en la mayor parte de las localidades de la ribera donde el jornalero no trabaja por impedírsele la crudeza del tiempo reina una gran miseria.

El municipio nos dicen—continúan las obras del matadero que está constru-

yendo y que Dios sabe cuando estarán concluidas.

A fin de evitar las contingencias que puede ocasionar la miseria se espera que los particulares socorran al necesitado.

En los 11 primeros meses de 1879 han entrado en Francia 2.483.243 hectólitros de vino contra 1.353.445 en igual período de 1878. En dichas cifras figuran nuestros caldos por 1.875.513 hectólitros en el primero de dichos años y por 1.078.096 en el segundo; y los de Italia por 449.295 y 164.326 hectólitros respectivamente.

Durante el año de 1879 ha recaudado la Aduana de Sevilla 20.377.046'80 reales; ó sea 1.453.982 reales mas que en 1878.

Sigue muy animado en el puerto de Valencia el embarque de vinos, naranjas y cebollas.

Segun asegura nuestro querido colega la *Revista del Circulo Agrícola Salamantino*, se ha presentado la filoxera en el pueblo de Barco de Alba, distante una legua de la Fregeneda, siendo de temer que se propague por toda aquella provincia.

Un telegrama de Nueva-York anuncia que 800 buques esperan en aquel puerto sus cargamentos de trigo. Esta aglomeración es debida á los especuladores, y á los armadores que no llegan á ponerse de acuerdo sobre el precio de los fletes.

Esta noche sale para Madrid el Capitan general de este distrito Sr. Moltó.

Dicen de Bilbao que el *Christianse* que trae 6.000 fanegas de maiz no puede tomar puesto por el mal estado de la mar.

Dicho grano se cotiza en aquella plaza á 38'50 y 39 reales fanega vizcaína.

En la seccion correspondiente verán nuestros lectores un artículo sobre el cultivo de la vid, debido á nuestro ilustrado corresponsal de Tudela, D. Nicolás Moreno.

Al ocuparse *Le Courrier de Bayonne*, llegado ayer, del ferrocarril de los Aldudes, dice que el retardarse asunto tan importante, es debido al viaje de varios diputados provinciales á Madrid con motivo del régio enlace y á las pasadas fiestas; pero que muy en breve se ocuparán de tan vital asunto. Y concluye con las palabras siguientes:

«Está admitido, en principio, que en los Pirineos debe abrirse paso á una nueva vía internacional ó á una línea central. Una solución acerca de tan grave asunto es inminente en pró ó contra de Navarra. Si sus representantes son hombres de negocios no deben vacilar en resolver pronto tan trascendental asunto.»

Algunos pueblos de la provincia de Gerona están tocando ya los resultados del impuesto que ha establecido Alemania sobre los taponés. Varias fábricas disminuyen el número de operarios, coincidiendo con esta crisis lamentable la incomprendible subida del pan.

El número 181 del *Fomento de la Producción Española* correspondiente al 27 de Diciembre, publica las materias continuadas en el siguiente sumario:

Monumento á Güell.—Puerto Rico.—Estados Unidos. Anís.—Discurso del diputado Sr. Bosch Labrús.—El Africa central (continuación)—Ecos de Madrid.—Anuncios.—Índice de material.

Ajustada la revista de vinos recibimos noticias de Toro (Zamora) participándonos que las reducidas existencias de 1878 se venden hasta 22, 23 y 23'50 reales,

las clases nuevas se pagan de 18 á 20 reales, notándose retraimiento en los cosecheros á pesar de los altos tipos que rigen.

La compañía que actúa en nuestro teatro dedicó la funcion del lunes á la memoria de Ayala, poniendo en escena *Consuelo*, última comedia de tan ilustre poeta. La ejecución de esta bellísima obra fué bastante acertada especialmente por parte de la señora Baena, señorita Bernal y señor Parreño, La entrada escasa.

En la noche del martes tuvimos ocasión de conocer el drama de Don José Echegaray *En el Pilar y en la Cruz*, que por cierto agradó á bien pocos espectadores. La funcion terminó con la graciosa comedia *Ya pareció aquello*, que entretuvo agradablemente al numeroso y escogido público que ocupaba casi todas las localidades, distinguiéndose, como siempre, el Señor Gonzalez, que realmente estuvo felicísimo.

Se ha abierto un segundo abono de 10 funciones.

Segun *El Noticiero Bilbaino*, el Domingo y Lunes últimos se pesaron en aquella plaza nada menos que 1.400 arrobas de besugo, vendiéndose á 37 reales arroba.

El gobierno portugués acaba de publicar un decreto sobre el tratamiento de las viñas filoxeradas y medios de vigilancia. Entre otras cosas, prohíbe la introducción de cepas y despojos de la vid, plantas vivas, injertos y sarmientos procedentes de las regiones infestadas y crea una comision central para el ataque de la plaga, estableciendo tambien puntos de estudios servido por agrónomos en las comarcas donde el insecto causa sus estragos.

Nuestro particular amigo el Comandante D. Pio A. de Pazos ha sido recompensado con la Encomienda de Isabel la Católica por su interesante obra «Joló relato-histórico-militar.»

Ha llegado á Galicia un Ingeniero inglés para ver el estado en que se hallan las líneas férreas y hacer la proposición con mas conocimiento del asunto.

La compañía de los ferrocarriles de Tarragona á Barcelona y Francia, vuelve á recibir expediciones con destino á París, por haberse restablecido en las líneas francesas el servicio de grande y pequeña velocidad. Segun la última tarifa combinada para vinos, aguardientes y aceites con destino á París, Bercy, desde Barcelona, Tarragona y Reus es de 5 pesetas los 4.000 kilogramos.

El Domingo próximo insertaremos el utilísimo cuadro de la producción vinícola de Francia que acaba de publicar el Boletín de Estadística del Ministerio de Hacienda.

Segun el «Arga» periódico que se publica en Pamplona se halla terminada ya ó próxima á terminarse por la junta correspondiente la memoria de informe acerca del ferrocarril de los Aldudes, por lo que en la primera quincena de Enero se convocará por la Excma Diputación á los representantes de las Merindades con objeto de tratar ampliamente sobre cuestion tan importante, y de la cual espera con ansiedad la opinion pública una resolución definitiva.

En Tortosa ha sido tan escésivo el frio de estos últimos dias, que las orillas del Ebro veíanse completamente heladas, á pesar del considerable caudal de aguas que lleva el rio por aquella parte. Los arbus-

tos han padecido muchísimo con el descenso de la temperatura en la generalidad de las comarcas del Bajo Aragon, y aun en la misma vega zaragozana, es de gran cuantía el número de olivos que se han helado, segun, nos manifiestan personas que tienen motivos de conocer los terribles efectos, ocasionados por el frio de estos últimos dias. El tiempo ha quedado, sin embargo, bastante favorable á las plantas, y esta ha sido la causa de que no haya sobrevenido á la crisis última una calamidad mucho más general, y ruinosa, que era lo que se temía.

En breve empezará en Figueras, la construcción de un gran canal de riego que tomando las aguas del Filuvia, en el pueblo de San Miguel, las conducirá á toda la llanura que se estiende entre aquel rio y el Muga y á los términos de Armentera y Vilademunt. Esta mejora será de gran trascendencia por las utilidades que ha de reportar al país.

Un cultivador del gran ducado de Hesse, pretende haber descubierto por casualidad, el modo de librarse de la plaga de limazas (limacos) y caracoles que tanto daño hacen á los campos, huertos y jardines, en dias húmedos. Consiste simplemente esparcir por el suelo varias zanahorias, á las cuales acuden con frecuencia. Por este medio logró recoger, en el espacio de un metro cuadrado, unos 480 caracoles y limazas.

Pueden recogerse al anochecer de los dias húmedos y emplearlos para alimentación de las aves de corral ó matarlos en agua con un poco de ácido-clorhídrico (sal fumante). Las cortezas de melon y los pedazos de pan mojado dan análogos resultados.

CULTIVO DE LA VID.

De todas las operaciones que se practican en esta provincia (Navarra) en el cultivo de la vid, la peor que se hace es la poda, siendo así, que es la mas importante, pues de ella depende, no solo la cantidad de productos, sino la clase de los mismos y por consiguiente la calidad del vino; siendo tambien circunstancia muy precisa para ello, conocer las condiciones climatológicas del terreno y su composición, á fin de fijar de una manera exacta la época en que deba hacerse, sin que sea verdad el adagio antiguo y que todavia hoy se sigue, de que *poda con hoja y volverás la viña moza.*

La poda, se divide, en corta, larga y mista, y aunque hay que tener en cuenta las llamadas alta y baja prescindiremos de ellas, porque son modificaciones de las primeras y hay que hacerlas, segun cada una de aquellas. La primera es la que se practica en esta localidad, pero la segunda y tercera se desconocen totalmente, por dominar la idea que aseguramos es antilucrativa, de que la viña debe conservarse para que dure cuanto se pueda, aunque sea cien años: nosotros no sin fundamento, somos del pensamiento enteramente contrario, de conservarla mientras el precio del vino está barato y de hacerla producir cuanto sea posible, cuando vaya caro ó lo que es lo mismo, que *la clase de poda debe estar en relación con el precio del vino.*

Este fundamento proviene de datos científicos y económico-administrativos que trataremos mas adelante.

La poda que aquí se hace es la *corta* ó sea dejar al pulgar una ó dos yemas y la llamada *ciega* ó que brota del tronco. Este sistema es bueno en el monte y los terrenos de poco riego, así como, cuando se trata de conservar la vid baja, pero de aquí resultará que no tendremos mas que dos sarmientos en cada pulgar. Estos, sí, serán robustos y los racimos que fructifiquen, en número lo más de tres, serán buenos y sazonados. Sin embargo, si esta poda se practica como de ordinario cortando el canuto por la mitad, no siempre habrá esa producción, pues es-

tando el sarmiento constituido por una serie de canutos cerrados por los nudos, y á la manera de unas cañas estos quedan abiertos, dando lugar á que las nieblas, las lluvias y la humedad del aire, penetren por el interior de ellos, á los líquidos que llegan de la planta hasta ese último nudo, lo quemón por la influencia del oxígeno del aire, del agua introducida ó por las heladas de invierno ó principios de primavera y padecerá considerablemente la yema, que debe brotar en él, que, considerándosela mejor se desarrolla raquítica é imperfectamente. Ya que se siga, este sistema, aunque deberá practicarse en todos, es indudable que se haga como nosotros lo hemos experimentado con muy buenos resultados, la poda llamada *á canuto cerrado*: para hacerla cortaremos el sarmiento por encima del nudo dejando las yemas que desee y quitando, la que se encuentra en aquel por donde se halla cortado el sarmiento. Entonces, las yemas brotan con igualdad y con todo su vigor, sin resultar los sarmientos pegadizos que mas adelante se rasgan y caen.

Esta clase de poda dá buen fruto, muy sazonado, y abundante en azucar, pero poca cantidad del primero, y que necesita mas fermentación por el aumento de la segunda resultando, sino la tiene, los vinos llamados *dulces*.

La segunda poda es la *larga*: esta consiste en dejar al pulgar tres ó cuatro yemas, dando lugar á tres sarmientos en cada uno, que produce mas racimos, flores, mas abundantes en agua y que, sino es en países cálidos, no llegan á sazonar, sino se tiene buen cuidado de practicar con inteligencia el deshoje ó despampano en las épocas convenientes, para que reciban paulatinamente la influencia de los rayos solares.

Esta poda, dá una cantidad considerable de vino, que abundando en agua, es mucho más claro y contiene, en igualdad de volumen, menos cantidad de alcohol, resultando los llamados ligeros ó de ojo de gallo, participando del gusto algo agrio, aunque no de vinagre, sino de la uva sin sazonar.

La *poda mista*: es segun nosotros la que conviene á todos los países, pero especialmente á los terrenos de regadio, donde podremos dirigir las operaciones á nuestra comodidad. Esta consiste en dejar á la cepa dos ó mas pulgares, pero estos, al podarlos se cortarán uno ó dos largos y otros tantos cortos; ó promediando estos, dejando mas de unos, que de otros, segun la fertilidad del terreno, los riegos con que contenemos (que no deberán pasar de tres), el precio del vino, el clima, composición y exposición del terreno y de aquí la propensión de las heladas.

De aquí tendremos, procurando con el deshoje que maduren, casi á la vez los racimos de unos y otros sarmientos, uva dulce, abundante azucar, por el esceso de hojas, que pasa despues á los racimos, bitartrato de potasa ó cremor, tartárico, tartárico de cal y tanino, que contenido en su mayor parte en el escobajo, dá al vino estipicidad y una astringencia agradable que le hacen tónico, digestivo y analéptico, imprimiéndoles condiciones muy provechosas para la economía adquiriendo así los vinos el *bouquet* tan deseado de los Franceses.

Otras formas derivadas de esta, son las que se siguen en diferentes países del extranjero, como son el sistema del doctor Guyot, llamado tambien de espada y daga, antiguo y conocidamente en la península antes de Columela el cual si bien contiene mas que dos pulgares nos proporciona como en el anterior, el poder de uno á otro año, cambia la daga en espada y vice-versa, regularizando la subida de la sabia, que se acumula mas á donde mas tiene que nutrir y de esta manera, la vid adquiere mas solidez, mas fuerza y mas vejetación. En Burdeos, en el Medoc, en Borgoña, en París y otros puntos se siguen diferentes sistemas, todos ellos de muchas yemas, muchos sarmientos, pero apoyados necesariamente por tutores ó palos.

NICOLÁS MORENO.

Importante.

Próximo el día en que la Administración ha de expedir comisionados de apremio contra los morosos en la formación de testamentarias, animado del mejor deseo hacia ellos, me apresuro á llamarles la atención y evitarles así los gastos que tales comisionados les originan, con mas las enojosas cuestiones que surgen al verse apremiados con rigor, segun han observado en distintas ocasiones.

Cumpleme hacerles una advertencia en su propio interés que les ha de evitar no pocos gastos y disgustos.

Los que deseen confeccionar su titulación sea cual fuere la forma, es decir por testamentaria ó informacion posesoria, pueden recurrir á esta su casa, que cuenta con personal bastante para con actividad librarles del mal que les amenaza.

La equidad que me propongo en tales asuntos nadie podrá rivalizar.

Tambien me encargo de la compra de toda clase de papel de empréstito cangeado ó por cangear.

Roa 4 de Enero de 1880.

Julian Cortés.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE BUREOS.

Santander 4 de Enero 1880.

Harinas. De una operacion de 2.000 sacos se ha hablado con pormenores suficientes para suponerla cierta; pero no habia conformidad en el precio que se citaba, y por esta razon creemos lo mas prudente abstenernos de repetir las versiones que circulaban.

Los vendedores de marcas superiores seguian pretendido ayer 22 1/2 rs.; por alguna que otra 22 3/8, y buenas 22 1/4.

Y se despacharon:

1.000 barriles y 3.000 sacos para América por vapor «Enrique»

2.514 sacos de harina

120 — de centeno por «Maria»

2.634 sacos para la Peninsula.

Maiz. Tenemos que anotar el arribo de la barca «Isabel», procedente de Baltimore, con 35.000 bushels de este cereal, en cuyos precios no hay variacion que advertir.

Azúcares. Recaló de la Habana el vapor «Santander» con 600 cajas de blancos—400 ingenio España, 100 Habana y 100 Alava—cuyas muestras corrianse ya en la plaza.

Es la única novedad de la semana que reseñamos.

Aguardientes. Otra semana ha trascurrido para estos espíritus, sin entradas ni operacion alguna á que poder referirnos.

El Corresponsal.

Zamora 4 de Enero.

Durante la semana se han efectuado algunas ventas de trigos manteniendo los precios en alza; en el mercado de hoy se han vendido 150 fanegas, siendo corta la entrada tanto de este como de los demás cereales, cuyos precios anoto mas abajo.

En vinos buena extraccion, pues ascienden en la semana á 5000 cántaras las vendidas de 13 1/2 á 15 rs. una.

En aceites tambien se ha operado, habiéndose vendido unas 100 arrobas y pagado de 49 á 50 rs. una; el nuevo se paga de 44 1/2 á 45.

Los demás artículos en el mercado se han pagado á los siguientes precios:

Trigo de 57 á 50; 50 rs. fanega.

Centeno de 40 á 41.

Cebada de 32 á 33.

Algarrobas de 43 á 44.

El Corresponsal.

Valencia 3 de Enero.

A consecuencia del proyecto que en principio tiene acordado unas de las Sub-comisiones de la nacion vecina reduciendo á 12 grados los 15° que limita la fuerza alcohólica de los vinos que puedan entrar en Francia, abo-

nando los que del nuevo tipo pasen un derecho suplementario de 156 francos por grado, reunidos los vinicultores de esta, acordamos elevar una exposicion, é invitar á los periódicos á fin de que, con su ilustracion y buen celo levanten el espíritu é indolencia con que por lo general miran los cosecheros asuntos de tanta trascendencia, y que de realizar Francia dicho aumento sería la ruina de nuestros vinos; siendo el asunto de tanto interes, y en el estado de la prensa, la *Crónica de Burgos*, el primer defensor de los intereses vinícolas, no he dudado un momento en aconsejar manden á V. dicha exposicion con la seguridad de que en las columnas de su acreditado periódico tendrá la acogida preferente que este asunto envuelve para todos los productores en general

El Corresponsal.

Alesanco (Rioja) 4 de Enero.

Adjunto verá V. las operaciones efectuadas en vinos en algunos pueblos de esta comarca.

La demanda no es grande á pesar de que los vinos resultan buenos, especialmente los claros.

El trigo se cotiza de 56 hasta 60 reales fanega; cebada, de 29 á 32. Las patatas se pagan á 12 reales fanega.

El tiempo muy frio; temiéndose por los campos; aun no se ha sembrado la cebada.

El Corresponsal.

Valladolid 4 de Enero de 1880.

En el mercado que en la mañana del indicado día se efectuó en la Plaza mayor, alcanzaron los semillas los precios siguientes:

Cebada á 31, 32 y 33 rs. fanega.

Los precios de las harinas en esta capital son los siguientes:

Harina de 1.ª á 20 rs. 50 arroba.

Idem de 2.ª á 19 rs. 50 id.

Idem de 3.ª á 16,50 id. id.

El Corresponsal.

Cervera (Lerida) 5 de Enero.

Desde el 1.º de Diciembre viene siendo tan extraordinaria la saca que todos los dias se forma un tren extraordinario en esta estacion cargado esclusivamente de vino. Los precios oscilan entre 24 y 26 pesetas la carga. He recorrido el Ampurdan y una gran parte de la provincia de Huesca y he tenido ocasion de observar las fuertes partidas que realizan los comisionados. En mi próxima carta daré á V. detalles interesantes de mi excursion por tan animadas comarcas.

El Corresponsal.

Valoria la Buena (Valladolid) 5 Enero.

Muy Sr. mio: Las últimas existencias de vinos de la cosecha de 1878 acaban de venderse á 48 rs. cántara: solo pues encierra esta bodega la corta recoleccion de 1879 que se cotiza á 15 reales.

El tiempo fatal; los frios y las nieblas impiden dar trabajo á la clase obrera que está pasando un invierno de prueba.

El Corresponsal.

Medina del Campo 4 de Enero.

El mercado de hoy frio como el tiempo; pocas entradas de granos, por mas que los precios siguen firmes y los compradores.

Los precios mas generales han sido los anotados al pié de esta.

El mercado de ganados, hace algun tiempo que viene siendo nulo. El temporal fuerte de hielos y nieblas cerradas.

Trigo á 59 rs. las 94 libras, entradas 1.500 fanegas.

Centeno á 39 rs. fanega., id. 200.

Cebada á 32 id. id., id. 300.

Algarrobas á 37,25 id. id., id. 400.

Garbanzos superiores á 200 id. id., nominal.

Idem regulares á 160 id. id.

Idem medianos á 100 id. id.

El Corresponsal.

La Seca (Valladolid) 4 de Enero.

Sin levantar la niebla y endureciéndose cada vez más el terreno con las heladas que se suceden sin interrupcion, se hallan paralizadas todas las labores del campo, y los jornaleros con tal motivo en la mas estrecha miseria, hambrientos, ateridos de frio y abrumados de tristeza al ver lo tenaz del tiempo y las pocas esperanzas que dan los fatidicos pronósticos del Zaragozano. El tráfico ha disminuido necesariamente, porque los caminos están intransitables, de suerte que las ventas paralizadas, hasta las artes sufren las consecuencias de los rigores de estos frios exagerados, faltándoles ocupacion.

Los precios de los vinos en calma, vendiéndose el tinto nuevo á 14 rs. el cántaro y blanco de 14 á 18. Los cereales sin variacion segun mi última revista.

El Corresponsal.

Salamanca 2 de Enero.

Continúa el tiempo extraordinariamente frio, efecto de las grandes heladas que caen hace dias.

El precio de los cereales sostenido. Los sembrados están en buen estado y las existencias de trigos son nada mas que regulares y tambien de vinos, de los que se hacen, aunque pocas, algunas operaciones.

En el mercado ha sido buena la entrada y los precios que rigen son los siguientes:

Trigo candeal á 58 rs. fanega, buena clase.

Centeno de 40 1/2 á 41.

Cebada de 31 á 32.

Garbanzos superiores de 160 á 180.

Idem regulares de 150 á 160.

Harina de primera á 21 rs. arroba; idem de segunda á 20; idem de tercera á 19; salvado primera á 15; id. segunda á 12; idem tercera á 9; idem cascarilla á 6.

El Corresponsal.

LA FAMA.

ESPECIALIDAD EN CHOCOLATES.

Antigua y acreditada casa de D. Toribio Vitoria, hoy á cargo de su hijo político,

D. Salustiano Mariño,

premiado en la Exposicion universal de Filadelfia y en la regional de Leon.

Benavente, Corriño de San Nicolás.

La elaboracion es á brazo y por acreditados maestros

DE ASTORGA.

Precios:—5, 6, 7, 8, 9, 10 y 12 rs. libra; sin canela á 8'75 rs.

Depósitos en Zamora: Confeiteria de los dos hermanos, Renova, 4; Comercio de D. Demetrio del Amo, y en todas las tiendas donde se hallen sus carteles.

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 in-

mejorables clases. Sus cafés son tan superiores como sus chocolates.

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

Don Rafael Pampliega

profesor de cirugía con 36 años de práctica especialista en la curacion de los dolores reumáticos, tumores hemorroidales (vulgo almorranas) 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.

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

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 30° 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.

VINOS DE PASTO Y MESA.

PAGO FUENTE-LA MONA

BODEGA

M. DIEZ Y DIEZ



Sistema de fermentacion y administracion MEDOC en tinto y SAUTERNES en blanco.

Pedidos: por cajas de 12 botellas ó 24 medias embaladas apropósito al transporte terrestre y marítimo.

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

Imprenta de Agapito Diez y Compañía.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA,

arboricultura y horticultura de Ramon Escalante y hermanos.

SANTANDER.

Se vende toda clase de vegetales necesarios para la formacion de huertas, jardines, paseos, salones, canastillos y balcones.

Se remiten catálogos gratis á las personas que lo deseen.

Reproducimos como jardineros que somos, toda clase de planos, trazados y plantaciones de parques y jardines; contratando dichos trabajos ó á jornal y siempre á precios módicos; y ofrecemos á las personas que lo desén todas las garantías necesarias.—Santander, calles de Magallanes y Peñas Redondas.

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. Sellerón. 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 limpieza 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. *Aventadoras* 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 PAÍS.

C. Vasco y Gallego, Propietario-Fabricante.

VALDEPEÑAS.

Premiado en la Exposición de París 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 cobre de letras.
 Se remiten notas de precios á quien las solicite.

CHOCOLATES

MATIAS LOPEZ,

MADRID.—ESCORIAL.

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

Cafés superiores.—Tés selectos.

Pastillas napolitanas y esquisitos Bombones.

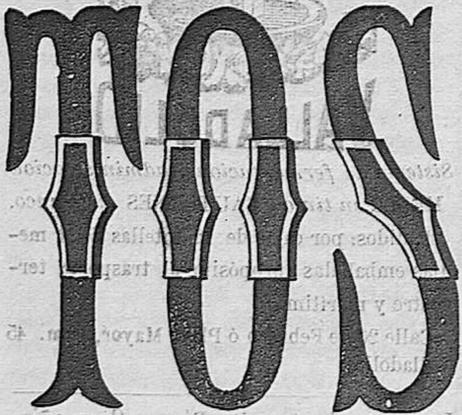
Depósito central, Puerta del Sol, 13.—Oficinas, Palma Alta, 8.—Madrid.

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 corazón, alferceia 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



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.

JARABE Y PASTA DE SAVIA DE PINO MARITIMO

de LAGASSE, Farmacéutico en Burdeos

Las personas débiles del pecho, las que tienen Tos, Constipado, Hipo, Catarros, Bronquitis, Ronqueras, Extinción de la voz y Asma, pueden estar seguras de encontrar un alivio rápido y una cura completa con el empleo de los principios balsámicos del pino marítimo concentrados en el Jarabe y en la Pasta de savia de pino marítimo de Lagasse.

Depósito en las principales Boticas y Droguerías.

LOS VINOS Y LOS ACEITES.

AÑO II.

REVISTA QUINCENAL

AÑO II.

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

Se publica los días 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 suscripción, 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 suscripción 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 publicación 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 Administración del periódico: Librería de Cuesta, calle de Carretas, núm. 9, en Madrid.

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, núm. 12; principal, y en las principales Librerías y en casa de todos nuestros correspondientes y representantes.

REUMATISMO DOLORES NERVIOSOS Ó HISTERICOS, PARALISIS, CALAMBRES, HORMIGUEOS, ETC. ETC.

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

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

IMPORTANTE.

Para todas las personas que necesitan depura su sangre de algun humor ó deseen purgarse solamente, háganlo 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 Farmacéutico, Plaza Mayor, 34.

Aceite de Hígado de Bacalao PANCREÁTICO DE DEFRESNE

Farmacéutico, premiado por la Escuela de Farmacia de París.

TODOS LOS ENFERMOS DEL PECHO

Han de leer lo siguiente:

Este Aceite tiene el aspecto de una crema blanca que puede desleerse en leche, té, chocolate y café; no solamente posee todas las virtudes y propiedades del Aceite de Hígado de Bacalao, sino que tambien se toma sin repugnancia alguna por parte de los enfermos mas delicados: a favor de la afortunada adición de la Pancreatina, llega completamente digerido al estómago y nunca provoca eructos ni diarreas.

Este medicamento ha recibido la aprobación de los Médicos de la Facultad de París, tras un sinnúmero de experimentos efectuados en los hospitales de la Capital. Hoy en día, todos los médicos recetan el Aceite de Hígado de Bacalao Pancreático de Defresne, como unico agente para curar radicalmente

el Linfatismo, la Tisis pulmonar, el Raquitismo, las Escrófulas,

las Enfermedades del Pecho,

y las demás afecciones que impiden los efectos de la nutrición y asimilación.

Depósitos en las principales Farmacias y Droguerías.

VINO Y JARABE DE DUSART

AL LACTO-FOSFATO DE CAL

Estas preparaciones son las que han servido á los médicos de los Hospitales de París para comprobar las propiedades reconstituyentes, anti-anémicas y digestivas del Lacto-fosfato de Cal.

LOS LACTO-FOSFATOS DE CAL CONVIENEN PARTICULARMENTE:

á los Niños descoloridos;	en las Enfermedades del pecho;
á los Raquiticos;	para las Digestiones penosas;
á las Jóvenes que se desarrollan;	para la Inapetencia;
á las Señoras delicadas;	en todas las enfermedades que ocasionan Enflaquecimiento y Pérdida de las fuerzas;
á las Nodrizas, para aumentar la cantidad y la riqueza de la leche;	en las Fracturas, para la reconstitución de los huesos;
á los Convalecientes;	para la Cicatrización de las llagas.
á los Ancianos debilitados.	

Depósitos en las principales Farmacias y Droguerías.

Venta al por mayor en casa de GRIMAULT y C^o, 8, rue Vivienne, París.