

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 a precios convencionales.

Año III.

Domingo 11 de Enero de 1880.

Núm. 212.

PRODUCCION VINICOLA DE FRANCIA.

DEPARTAMENTOS.

Departamento	Hectáreas dedicadas al cultivo de la vid.
Ain	18.169
Aisne	4.837
Allier	14.257
Alpes (Basses)	8.050
Alpes (Hautes)	6.345
Alpes-maritimes	15.955
Ardèche	23.484
Ardennes	1.196
Ariège	16.933
Aube	20.188
Aude	147.503
Aveyron	23.033
Bouches-du-Rhone	21.200
Calvados	341
Cantal	103.057
Charente	152.227
Charente-Inférieure	15.191
Cher	15.472
Corrèze	34.677
Côte-d'Or	16
Côtes-du-Nord	95.103
Creuse	8.389
Dordogne	45.405
Doubs	480
Drôme	44.790
Eure	65.630
Finistère	101.691
Gard	145.442
Garonne (Haute)	118.655
Gers	103
Gironde	21.818
Hérault	49.387
Ille-et-Vilaine	35.085
Indre	49.495
Indre-et-Loire	27.068
Isère	32.164
Jura	13.674
Landes	6.496
Loir-et-Cher	33.813
Loire	30.894
Loire (Haute)	50.648
Loire-Inférieure	74.300
Loiret	566
Lot-et-Garonne	33.877
Lozère	46.364
Maine-et-Loire	46.249
Manche	217
Marne	46.645
Marne (Haute)	44.867
Mayenne	1.120
Meurthe-et-Moselle	1.085
Meuse	580
Morbihan	851
Nièvre	851
Nord	851
Oise	580
Orne	851
Pas-de-Calais	851
Puy-de-Dôme	29.630
Pyrénées (Basses)	22.480
Pyrénées (Hautes)	14.673
Pyrénées-Orientales	69.629
Rhône	41.428
Saône (Haute)	13.678
Saône-et-Loire	43.938
Sarthe	8.295
Savoie	11.672
Savoie (Haute)	7.963
Seine	851
Seine-Inférieure	851
Seine-et-Marne	9.224

Recoleccion de 1879.	Recoleccion de 1878.	Recoleccion media en los diez últimos años.
186.036	417.428	474.744
11.524	126.281	106.233
104.952	280.942	229.889
58.067	62.374	78.499
74.466	80.171	89.394
61.143	53.532	53.583
92.530	123.561	193.061
1.824	39.101	27.998
83.932	102.168	121.540
186.275	1.149.481	536.036
3.477.412	2.420.865	1.861.930
252.326	386.061	358.447
62.534	44.645	261.301
4.129	6.939	9.098
549.142	2.054.510	1.375.676
1.307.368	4.631.751	5.421.993
114.090	406.397	294.386
108.516	160.113	249.679
484.943	1.551.668	883.206
113	30	750
423.530	675.100	904.092
50.144	306.162	259.816
65.120	101.191	227.568
2.239	47.613	40.381
139.640	424.744	1.304.944
630.668	712.244	725.316
910.921	1.180.955	1.407.482
1.567.506	2.240.144	3.264.385
4.705.371	4.940.199	11.099.730
210	721	1.395
436.087	442.178	291.116
271.847	1.279.035	1.077.453
224.920	325.269	545.342
103.574	526.640	408.813
240.820	387.441	403.223
424.747	1.402.368	910.801
241.938	304.256	256.495
50.537	60.703	83.242
151.766	1.667.001	1.294.018
168.958	872.252	639.592
273.250	348.372	283.523
612.500	670.400	997.000
9.327	8.643	6.958
407.877	514.367	672.507
93.308	540.843	452.468
76.525	1.032.322	602.699
833	631	1.821
143.841	1.211.219	715.424
7.899	649.397	398.651
485	46.675	23.677
56.697	321.835	231.636
4.486	6.409	9.813
827.733	1.171.126	404.229
139.176	496.588	183.668
163.241	492.392	214.936
1.488.200	991.820	1.056.617
540.838	1.063.948	915.205
96.402	623.747	372.296
690.695	1.435.809	1.225.261
7.193	72.280	102.260
111.716	145.846	234.886
62.601	140.690	173.804
3.678	29.785	30.860
33.973	336.844	256.145

Siene-et-Oise	8.583	55.664	258.362	124.671
Sèvres (Deux)	24.864	106.531	434.725	423.671
Somme	44.966	685.173	702.451	681.180
Tarn	39.300	198.352	155.240	310.845
Tarn-et-Garonne	49.037	389.466	480.646	923.229
Vaucluse	9.207	60.448	46.530	136.528
Vendée	17.179	79.939	505.434	597.818
Vienne	41.645	493.524	1.504.048	1.044.618
Vienne (Haute)	4.729	129	17.840	22.761
Vosges	4.706	22.176	269.150	184.577
Yonne	37.316	322.862	1.843.060	1.009.190
TOTALES	2.244.477	25.769.552	48.720.553	55.304.925

MERCADOS DE CEREALES.

Las noticias recibidas de nuestros corresponsales durante la última semana así como las que publican los periódicos nacionales y extranjeros no difieren en nada de las que nos dieron materia para nuestra última revista, con respecto a los precios de las harinas y cereales. En cuanto al movimiento de importación, exportación y mercados son aun más desconsoladoras porque acusan una paralización nunca vista. Respecto a la época del año que dicen no es oportuna para la compra y venta porque todo el mundo se ocupan en sus balances y liquidaciones de fin de año; otros culpan a los rigores del invierno por lo que respecta a los países mas castigados, pero es lo cierto que ninguna de estas causas sería óbice para el movimiento de los artículos de primera necesidad como nos lo prueba la actividad febril que se nota en lo que se refiere al movimiento de vinos. Todas las comarcas vinícolas están siendo hoy teatro de vastísimas e inusitadas operaciones; los comisionados franceses, sobre todo, parece que se han propuesto no dejar una gota de vino en nuestras bodegas. Pues bien; esto confirma nuestro aserto. No son los frios, no son las liquidaciones, no son causas tan fútiles las que tienen paralizados los mercados de cereales en Europa; de más alto viene el origen de esta postración y anonadamiento y algunas veces le hemos indicado nosotros. En New-York se ha anunciado a última hora la baja de dos centavos en el trigo, baja que por desgracia, creemos será transitoria, y que hoy ha sido hija únicamente de circunstancias momentáneas y escepcionales, la misma que la que ha tenido lugar en el mercado de Paris, de 50 y 75 céntimos y el de Liverpool de dos peniques. En Amberes y Marsella, persiste la calma y se ha trocado en absoluta; en este último puerto solo existen dispuestos para la venta 3.500 quintales métricos de trigo y han entrado en la última semana 56.000.

Respecto a harinas, se cotizan las francesas en Liverpool a 17 y 18 chelines siendo muy pocas las transacciones en Paris. Haciendo rumbo para el Reino Unido se encuentran hoy en la mar 358 buques con cargamento de trigo, que en junto conducen unos seis millones de hectolitros de dicho grano, y segun los últimos partes de Levante acaban de pasar los Dardanelos 35 buques conduciendo el mismo cereal, yendo consignados de estos 17 para Marsella y los restantes para otros puertos. En cuanto a nuestros mercados ya lo hemos dicho; continúan lo mismo tanto en los precios como en movimiento. En la mayor parte de Castilla las fuertes heladas siguen perjudicando los campos e impidiendo que pueda darse principio a las faenas agrícolas. De Avila nos escriben, sin embargo, alentando la esperanza de que si nieva, ó llueve, puedan aun prometerse una buena cosecha. Los tenedores de granos, continúan en el retraimiento, acentuándose este cada vez más. Los precios no han sufrido variación alguna de importancia en la última semana. La exportación en Santander disminuye tambien considerablemente. No pasan de 12.000 los sacos vendidos en el mes citado habiendo regido los precios de 22 y medio a 22 y cuartillo con tal firmeza, que a pesar de las cortas existencias disponibles se han hecho embarques por cuenta propia, antes que ceder a la baja que han querido imponer los escasos compradores, quienes calculaban que la demanda era menor todavia que las existencias. Las clases secundarias han estado en relacion con las de 1.ª, aunque mas estimadas en proporción de precios, si bien con limitadísimo movimiento por su escasez, la cual ha contribuido quizás a aumentar el consumo del maíz.

NOTICIAS.

El día 10 de Diciembre último, han ejercitado por primera vez el derecho de sufragio las mujeres de Boston.

Las votantes se portaron admirablemente, con orden y sin que hubiera necesidad de hacerlas callar, y parece que su presencia en los colegios electorales tendrá una influencia marcada sobre la conducta de los hombres.

Es de suponer que así suceda.

Toda una familia de Gerona se halla enferma de gravedad á consecuencia de haber comido uno de los días de Pascua carne de cerdo *trichinado*.

Un telegrama de San Petersburgo anuncia que la policia ha descubierto un nuevo complot nihilista, que tenía por objeto producir un ataque simultáneo sobre las dos máquinas que surten de gas á la poblacion, con animo de ejecutar en las tinieblas un atrevido golpe revolucionario.

Desde 12 de Agosto próximo pasado á 19 de diciembre, ó sea en tres meses y una semana, han entrado en Nueva-York procedentes de Europa, 72.081.600 duros en oro.

Al fin la temperatura semi-polar que nos tenía atemorizados desde el mes pasado, ha variado favorablemente, merced á la copiosa nevada que desde antes de ayer está cayendo sobre esta ciudad.

La verdad es que ya merecíamos misericordia.

Hoy verá la luz pública en esta capital el nuevo periódico democrático «El Orden público.» Deseamos prosperidad y larga vida al nuevo colega.

Mr. Charles Leicrux, modesto y humilde trabajador y mecánico que lleva dos años de vecindad en Valladolid, ha logrado á fuerza de perseverancia y estudio inventar una ingeniosa máquina, sencilla y útil, que resuelve el importante problema de la panificación, aprovechando la patata, de la cual absolutamente nada se pierde.

El día 9 del corriente se celebró en Palencia una Junta de los Alcaldes de todos los pueblos de la provincia y de propietarios de la misma con objeto de tratar de los derechos que en la república vecina se han impuesto á los vinos de España y medios que deben adoptarse para evitar este nuevo perjuicio que amenaza á la producción nacional. La Diputación provincial es la que ha dado impulso á esta reunión, para la cual estaban convocados todos, y han concurrido la mayor parte de los elementos de orden con que cuenta la provincia, y nos congratulamos de que la representación de los pueblos se dedique con tal celo y tan plausible interés al estudio y remedio de las cuestiones que verdaderamente importan á los mismos.

Don Diego Serra ha sido autorizado para practicar los estudios de un ferrocarril aéreo, desde el Monasterio de Monserrat á Olesa ó Monistrol.

El pronóstico para el mes de Enero corriente del zaragozano Castillo, es el siguiente:

«Hielos y escarchas, sustituidos por nieves y lluvias, con fuertes vientos del N., que arrebatando las nieblas en algunas riberas, se hacen helados, produciendo nieves á días. Despues frios generales

y lluvias con vientos. Al fin, días buenos y temperatura excelente, cambiando de pronto en el mismo viento con que empezó, el cual produce chubascos y nebulosos y lluvia helada muy ténue. Los mares fuertes y los rios crecidos.»

Dice un periódico.

«Si no se adoptan medidas urgentes y eficaces para remediar la suerte de los pueblos víctimas de escasas producciones agrícolas, la miseria que ha invadido á Galicia, Asturias y el Alto Aragon se hará extensiva á otras comarcas, y los conflictos serán en proporción de la gravedad de las circunstancias. Reclamar onerosas contribuciones, hacer repartimientos forzados sólo puede dar por resultado el triste espectáculo del desarrollo de esa enfermedad epidémica, cuyas desastrosas consecuencias se ven con sentimiento en muchas de nuestras provincias.»

A causa de las lluvias torrenciales, se ha perdido en las islas Canarias la cosecha de la cochinilla, calculándose las pérdidas en 800.000 duros.

Para que no nos quejemos de vicio por la baja temperatura que ha reinado estos días en la mayor parte de las provincias del Norte de España, conviene tener presentes algunos inviernos rigurosos de que, según un periódico, hace mención la historia.

El año 558, estuvo helado el Mar Negro por espacio de 20 días.

En 608 las viñas quedaron destruidas en Francia á consecuencia de las heladas.

En 821 y 1853, se helaron casi todos los rios de Europa.

En 860 se heló por completo el Adriático.

En 974 se pudo atravesar el Bósforo por encima del hielo.

En 123 se heló el Pó y el vino en las bodegas.

En 1408 helóse tambien todo el mar.

En 1458 acamparon sobre el Danubio helado 40.000 hombres.

En 1846 marcó el termómetro en Pontier 31°3 bajo cero.

En vista de estos antecedentes y como todo es relativo en el mundo, debemos confesar que este invierno en Burgos, ha sido una primavera deliciosísima, que sin embargo deseamos se acabe pronto.

En Cervera ocurrió días pasados una sensible desgracia:

«Un rabadan bajó á un lugar en busca de orujo para el ganado. A los pocos momentos, removido el orujo, desprendióse una gran cantidad de ácido carbónico que le asfixió. Saltó inmediatamente otro mozo en su auxilio y cayó tambien sin sentido, lo propio que un sujeto que acertaba á pasar por allí y quiso auxiliarles. Bajó finalmente otro hombre, sostenido con cuerdas, y pudo sacar á los tres desgraciados, el primero de los cuales, habia ya muerto. Los otros dos volvieron en si al poco rato.»

PERFECCIONAMIENTO DE LOS VINOS.

Con mucha frecuencia se lamentan los cosecheros de que á pesar de haber abonado y cultivado esmeradamente sus viñas, no consiguen mejorar la calidad del vino, sin advertir que la bondad de éste depende, no sólo de la uva de que procede sino tambien del mayor ó menor esmero en las diferentes operaciones que constituyen el arte de la vinicultura.

Por esto quisieramos y es completamente indispensable, que nuestros vinicultores, desechando rutinarios hábitos y rancias preocupaciones, se acostumbren á no mirar con desdén ni aún los mas insignificantes detalles en la elaboración de los vinos, entendiendo que para hacer un buen caldo es indispensable reunir todos los requisitos, mientras que es su-

ficiente dejar de cumplir uno tan sólo para obtener un mal resultado.

Dado, pues, que nuestros lectores comprenderán toda la importancia que esta cuestion entraña, nos permitimos darles hoy algunos consejos y reglas respecto á la elaboración del vino, advirtiendo antes que las mas de ellas no son absolutas, sino relativas, y variables según las distintas circunstancias de clima, cultivo, condiciones del lagar y bodega, calidad de la uva, etc. etc.

La agricultura es una ciencia muy compleja, en la cual no puede establecerse ninguna regla absolutamente general. Tan convencidos estamos de esto, que acaso algunos de los preceptos que vamos á dar, en ciertos casos y por circunstancias especiales, no sean necesarios ó quizá lleguen á ser perjudiciales.

Por esto es preciso no hacerse la ilusión de que necesariamente se ha de conseguir un buen resultado cumpliendo escrupulosamente todas las reglas y siguiendo todos los consejos que se dan como generales en los libros y publicaciones de vinicultura; lo que importa es proveerse de paciencia y multiplicar ensayos sobre ensayos, y de este modo, aceptando entre dichos preceptos aquellos que den un buen resultado, y desechando los que no lo den bueno, es como conseguirá cada vinicultor hallar el mas acertado método para mejorar y perfeccionar sus vinos. Esto es lo que conduce á un buen resultado; no el aceptar como absolutas todas las reglas y practicarlas con ciega fé, porque entonces el desencanto sucede á la ilusión y se cae en otro extremo vicioso, que es hacer caso omiso de todos los consejos que para mejorar los vinos ha dado la ciencia y comprobado la experiencia.

Hechas ya todas estas advertencias y empezando nuestro trabajo por la vendimia, diremos que esta importante operacion no ha de hacerse en una sola vez, sino en tantas como sean necesarias para recoger en cada una de ellas tan sólo las uvas que se encuentren en el estado conveniente. Cual sea éste lo dirá la experiencia particular, pues mientras unos uvas apenas aconsejan recolectar las han de estar «perfectamente maduras.» Esto último creemos que será lo que convenga en la mayoría de los casos.

De todos modos, insistimos en que sólo se cojan las uvas que se hallen en favorables condiciones, desechando las que ya estén pasadas y dejando en la cepa las que no hayan llegado aún al conveniente estado de madurez; es, pues, necesario hacer la vendimia en diferentes veces y practicar otras tantas separaciones del mosto, sin mezclar el de una vendimia con el de otra, porque se hallan en distintas condiciones: parecerá esto un exceso de precaucion, pero todo es conveniente y aun necesario para obtener un buen producto.

En Medoc, por ejemplo, se hacen tres ó cuatro vendimias, en Sainte-Croix cinco ó seis, y en otras partes en mayor número todavía.

Por regla general conviene, antes de prensar las uvas, practicar el *despallado* ó separación del escobajo, porque éste contiene en bastante proporción el tanino y otras materias astringentes, las cuales hacen que el vino sea menos delicado y agradable y tambien menos claro y aromático.

Pero hay países en que se deja y conviene dejar el escobajo, ya para asegurar la conservacion de los vinos mediante el tanino, ya porque el poco sabor natural de algunos vinos flojos gana mucho con la aspereza que le comunican las materias astringentes.

El mosto, cuya obtencion se ha de practicar con el mayor esmero y limpieza, debe estar sometido á una temperatura de 15 grados centígrados, y es de la más alta importancia que este calor se conserve siempre en el mismo grado, pues las alternativas y variaciones de temperatura perturban constantemente los progresos de la fermentacion, en daño del producto.

Colocado el mosto en estas condiciones,

cambia notablemente de composicion: la materia sufre maravillosas transformaciones, desapareciendo algunas sustancias y hallándose en su lugar otras completamente nuevas: en el seno de aquel liquido se verifican multitud de fenómenos físicos y reacciones químicas, siendo entre todas ellas la principal la conversion del azúcar en alcohol y ácido carbónico, ó sea la fermentacion alcohólica, la cual constituye la parte esencial y como el fundamento de la vinificacion.

Pero al mismo tiempo, la materia colorante que en la uva es azul, se transforma en roja por la accion de los ácidos libres; se va formando el éter enático, á cuyo principio es debido el aroma de los vinos: se desprende el ácido carbónico con efervescencia y se nota un aumento considerable de temperatura. El conjunto de estos fenómenos y reacciones se llama *fermentacion tumultuosa*, y cuando ésta cesa, el liquido se aclara y la temperatura desciende: entonces es cuando conviene hacer el primer trasiego, operacion que se debe repetir algunas veces (cuanto más, mejor) porque contribuye á perfeccionar notablemente, no sólo el aspecto, sino tambien la calidad de los vinos. El trasiego debe hacerse en tiempo seco y frio y con la posible brevedad para evitar el prolongado contacto del aire.

Los trasiegos precedidos del reposo del vino deben repetirse; mas si á pesar de esto no se consigue la completa clarificacion del caldo, pueden emplearse con este fin la cola de pescado ó las claras de huevo.

Clarificado ya el vino, conviene azufrar las vasijas que definitivamente le han de contener: esta operacion, cuya práctica es sobradamente conocida, se funda en que el ácido sulfuroso, formando por la combustion del azufre, tiende á sobreoxidarse para formar ácido sulfúrico, para lo cual absorbe el oxígeno contenido en las materias fermentantes del vino, quedando estas destruidas; es un excelente medio para impedir la fermentacion acética, ó sea la transformacion del alcohol en ácido acético y por lo tanto, del vino en vinagre.

El chamiento que del orujo se puede hacer; algunos lo utilizan volviéndolo á prensar; pero si se hace esto, nunca el zumo resultante se debe mezclar con el resto del mosto; debe guardarse aparte para obtener un vino de inferior calidad. En algunas partes se expone al aire para que se agrie y obtener vinagre, y en otras se le destina para conseguir aguardiente; uno y otro producto son de malas condiciones. Se utiliza para la fabricacion de cardenillo y de albayalde; pero el aprovechamiento más general que de él se practica es como alimento para los animales ó abono para las tierras.

No hemos de dejar la pluma sin rogar una y mil veces á nuestros vinicultores que desechen su habitual apatía y practiquen con cuidadoso esmero todas las operaciones necesarias para perfeccionar los vinos, sin desalentarse porque el primero ó segundo año los resultados no correspondan á los sacrificios. Teniendo la suficiente constancia para repetir los ensayos, estén seguros que conseguirán convertir en buenos vinos los que por ahora no pasan de ser medianos, y mejorarán muy mucho los que ya de por si son buenos. España no es aún el primer país vinícola del mundo, pero tiene derecho á serlo.

A. CASAÑA.

CORRESPONDENCIA MERCANTIL.

Sr. Director de la CRÓNICA DE BUREOS.

Tordesillas 8 de Enero.

El mercado de anteayer nominal, á causa de la festividad del día y de lo crudo del temporal, por lo que no hay variacion que señalar en los precios ya consignados.

El domingo se verificó, bajo la presidencia de la autoridad local, una reunion de vecinos para conjurar la gravísima cuestion de subsis-

tencias, resultando el unánime y espontáneo acuerdo (muy honroso para este caritativo vecindario) de sostener los labradores y propietarios sus obreros, aunque no tenga materialmente que mandarles y emplear por su parte los que no tenemos fincas ó labor, en union del municipio, los demás.

Gracias á estos sacrificios, demandados por las circunstancias, la miseria no toma aquí las alarmantes proporciones que en otras partes.

El Corresponsal.

Arévalo 6 de Enero.

Debido á la escasez de entradas en el mercado de hoy los precios del trigo han sostenido firmeza y alza; un mercado con 600 fanegas de entrada en esta puede decirse que no merece el nombre de tal, así es que las operaciones efectuadas fueron muy pocas y únicamente entre semana se han hecho 150 fanegas de trigo de rentas á 60 rs. fanega.

En algarrobas se han cotizado hoy 500 fanegas de 36 á 37 1/2; centeno 80 fanegas de 39 á 40; cebada 90 de 31 á 32 y el trigo á 58 y 59, todo lo presentado.

El Corresponsal.

Barco de Avila 5 de Enero.

Bajo la intensidad de una temperatura pocas veces conocida, vá deslizando el invierno en las peores condiciones para los labradores y la clase jornalera. La gran cantidad de nieve acumulada en la sierra proporcionará en la época del deshielo un aumento considerable al caudal del Tórmes, cuyas consecuencias serán poco favorables á los sembrados de la ribera que baña.

El último mercado no ha estado muy concurrido, efecto sin duda del temporal que reina. Los precios siguientes:

- Trigo de 58 á 59 rs. fanega.
- Centeno á 42 id. id.
- Cebada á 34 id. id.
- Alubias á 80 id. id.
- Garbanzos de 140 á 200 id. id.
- Castañas á 24 id. id.
- Patatas á 3 rs. arroba.

El Corresponsal.

Rueda 6 de Enero.

Continúa el temporal de fuertes hielos y la miseria en aumento; el municipio sigue empleando el mayor número de obreros que le es posible, atendiendo á los cortos recursos que tiene y haciendo todos los esfuerzos para remediar y reducir tanta miseria.

A continuación son los precios de los principales artículos vendidos en esta localidad.

- Trigo de 57 á 58 rs. fanega.
- Centeno de 37 á 39 id. id.
- Cebada á 32 id. id.
- Algarrobas de 40 á 41 id. id.
- Vino nuevo de 15 á 16 rs. cántaro.
- Idem del año anterior de 19 á 21 id. id.
- Idem añejo de 30 á 100 id. id.
- Idem de cerezos de 160 á 600 id. id.
- Idem tinto de 18 á 20 id. id.
- Aguardiente anisado de 34 á 36 id. id.

El Corresponsal.

Valladolid 9 de Enero.

La entrada en los mercados de esta Capital ha sido hoy de 400 fanegas de trigo.

En el Canal se pagaron de 59 á 59 3/4 las 94 libras.

En los almacenes generales de Castilla se pagaron de 59 á 59 3/4 las 94 libras.

Cebada 60 fanegas á 30 y 1/2.

El Corresponsal.

Salamanca 8 de Enero.

Llevamos una temporada de frios y heladas insoportables con densas nieblas que hacen no veamos el sol hace días. Hoy parece no estar la atmósfera tan helada y el sol pugna por disipar la niebla; pero esta es bastante espesa y el sol apenas se clarea.

Se hacen algunas aunque no muchas operaciones en trigos y otros cereales, cuyos precios sostienen mucho los tenedores, que ceden á los siguientes precios.

- Trigo candel superior á 58 rs. fanega, buena clase y peso.
- Centeno de 39 1/2 á 40 rs. fanega.
- Cebada de 32 á 32 1/2.
- Garbanzos superiores de 160 á 180 y 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, id. cascarilla á 6.

El Corresponsal.

Paris 8 de Enero.

Continúa subiendo la temperatura y aumentando el deshielo en una gran parte de Francia.

El desbordamiento del Mosela ha producido una gran inundación en todos los terrenos bajos hasta Ars.

El Seille y otros ríos han salido también de sus cauces.

Se temen grandes daños á consecuencia de las inundaciones.

Las harinas de comercio, ocho marcas, han bajado, habiéndose cotizado hoy á última hora á 71.25.

La tendencia del trigo en el mercado es floja y las ofertas son numerosas, habiendo quedado el trigo de 33.50 á 33.25 los 100 kil.

En Marsella y Burdeos, calma.

En nueva-York, el trigo en baja 2 cént. según el último telegrama, cotizándose á un dólar 57 bushel ó sea 22 frs. 45 cént. el hectólitro.

El Corresponsal.

Sahagun(Leon) 8 de Enero.

Nada nuevo puedo participarle desde mi anterior porque sería repetir lo que tengo dicho respecto á la situación de la clase obrera que atraviesa un periodo desgarrador.

Las entradas en el mercado consisten en 120 fanegas de trigo y 100 de cebada, reinando una gran desanimación tanto por parte de vendedores como de compradores.

Hé aquí los precios que han regido:

- Trigo candel á 62 rs. fanega; idem rojo á 60; idem común á 58; centeno á 44; cebada á 34; garbanzos superiores á 190; idem regulares á 160; idem medianos á 130; patatas á 5 reales arroba.

Líquidos.—Aceite á 66 rs. cántaro; vino blanco á 32; idem tinto de tierra á 18; aguardiente anisado á 44; idem sin anisar á 26; espíritu de 35 grados á 90.

El Corresponsal.

Medina 4 de Enero.

Muy Sr. mio: el temporal que reina de las heladas tan repetidas contribuye á que los mercados se hallen poco concurridos en toda clase de cereales continuando los precios de trigo de 58 1/2 á 58 3/4 reales fanega. Cebada de 31 á 32 id. id. Algarrobas de 37 á 38 id. id. Centeno á 40 reales fanega.

El Corresponsal.

Moraleja del Vino 8 de Enero.

Muy Señor mio: El día 2 del corriente dió principio en esta villa la visita á los viñedos del término, por el perito encargado de este servicio D. Antonio Fernandez.

Antes de salir al campo dió este señor una conferencia en la casa de Ayuntamiento, á la cual acudieron la mayor parte de los cosecheros de dicho pueblo, en la que el Sr. Fernandez hizo notar los estragos que la plaga ha causado en los terrenos invadidos, los síntomas principales que indican la existencia del parásito y los medios de combatirlo, recomendando el sulfuro de carbono como el más eficaz fundado en los resultados que en el año anterior se han obtenido en el vecino reino de Portugal.

Nada más ocurre por hoy digno de mención. Suyo afectísimo.

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 tendrá lugar el día 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.

LICOR BREA MÚNERA.

Tos, estertor pulmonares, gargarismos, órganos respiratorios, herpes, aserofías y demás enfermedades piel, orina, reumatismo, debilidad general, primer regurgitador sangre.

NOTA.—El 18 Abril 1878, hallándose en Barcelona Mr. Goyet, de París, le invitamos por la prensa periódica á someter su licor con el nuestro ante Academies Barcelona y París y no aceptó.—R. F. A. S. C.

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

En Burgos, en la farmacia del Doctor Barriocanal.

GRAN FABRICA DE TELAS METÁLICAS

LA MÁS IMPORTANTE DE ESPAÑA.

Avely, Montant y Garcia.

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 vellón 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 Garcia.

Don Rafael Pampliega

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

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. Brandreth.

Se venden en todas las farmacias y droguerías del Reino.

GRAN ESTABLECIMIENTO DE HORTICULTURA, arboricultura y horticultura de Ramon Escalante y hermanos.

SANTANDER.

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

Se remiten catálogos gratis á las personas que lo deseen.

Reproducímos, 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 deseen todas las garantías necesarias.—Santander, calles de Magallanes y Peñas Redondas.

MÁTICO DE GRIMAULT Y C^o

Farmacéuticos en París.

Este remedio dá resultados infalibles en el tratamiento de la **Gonorrea**; existe bajo dos formas:

- 1.º Inyección de Mático, que ha adquirido en pocos años una fama universal: Cura en poco tiempo los **Flujos los mas tenaces**.
- 2.º Cápsulas de Mático cuya principal ventaja consiste en no cansar el estómago, como lo hacen todas las Cápsulas de Copaiba líquida.

Depósito en las principales Farmacias y Droguerías.

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.

CHOCOLATES

de la Compañía Nacional.

La aceptación 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 FUERTE-LA MONA

BODEGA

M. DIEZ Y DIEZ

Vinos superiores de 1.ª y 2.ª calidad á 30 reales arroba de 12 botellas. Alcohól de 35 grados á 65 reales arroba. Se reciben comisiones y ventas de los productos de la bodega.



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

Pedidos: por cajas de 42 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 limpiada 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 escorzuolo 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 recompensas industriales, premiado en la exposición universal de Paris con la gran medalla de oro y nombrado por el Gobierno francés Caballero de la Legion de Honor.

Cafés superiores.—Tés selectos.

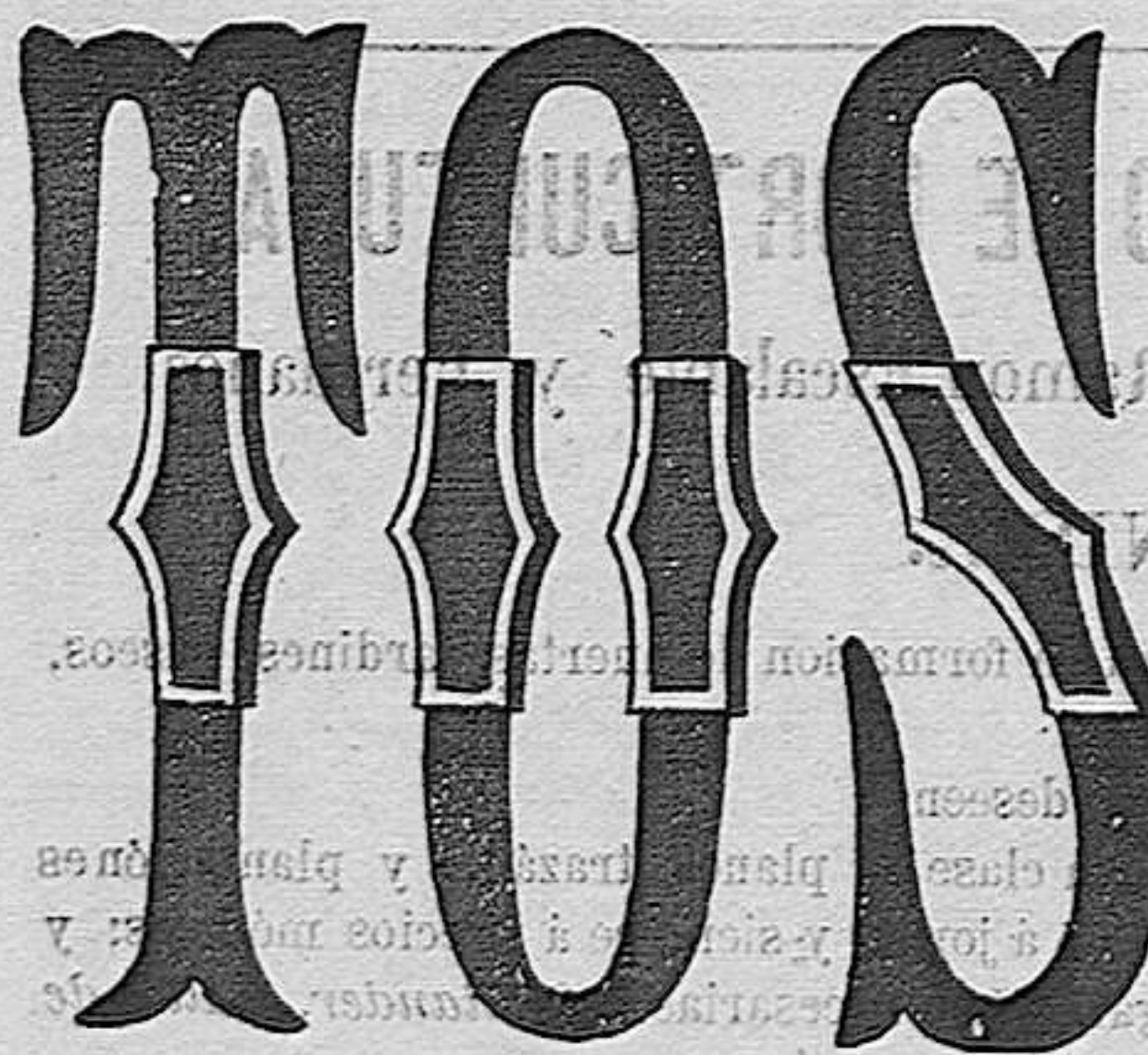
Pastillas napolitanas y esquisitos Bombones.

Depósito central, Puerta del Sol, 13.—Oficinas, Palma Alta, 8.—Madrid.
 De venta en esta Ciudad en todas las tiendas de ultramarinos y confiterías más importantes.

PASTILLAS ANTI-EPILEPTICAS

DE **OCHOA.**

Curación radical de la epilepsia ó accidentes nerviosos (vulgo mal de corazón, 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.



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.

IMPORTANTE.

Para todas las personas que necesitan depurar 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 exclusivamente 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.

INYECCION SALVAT.

Remedio sin rival para la curación de la Hemorragia y toda clase de flujos, frasco 12 reales. Véndese en la farmacia de Llera, Plaza Mayor.

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 Peninsula 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 corresponsales y representantes.

PASTA PECTORAL

DEL DR. ANDREU

DE BARCELONA.

REMEDIO SEGURO PARA TODOS LOS QUE PADECEN DE

TOS

CATARROS, RONQUERAS, ETC.
 FACILITANDO SIEMPRE
 LA ESPERATORACION.

TOS

Este remedio es tan positivo que no hay un caso siquiera que no haya producido felices resultados. A las primeras tomas de esta pasta el enfermo siente ya un gran alivio que le sorprende y anima. Para probar la virtud y eficacia de esta pasta basta decir que muchos facultativos de Barcelona, cuyos nombres estamos autorizados para publicar, han curado la tos con esta pasta pectoral, despues de haber recurrido á todas las formas más conocidas; por cuya razon las prescriben constantemente á sus numerosos enfermos, de los cuales recibimos cada dia muestras de verdadera gratitud y aprecio.

Es tambien el medicamento más cómodo y agradable que se conoce, no molesta en lo más mínimo al enfermo, y su sabor balsámico es apetecido hasta por los niños y personas más delicadas.

MILLARES DE CAJAS expandidas mensualmente y un incesante número de pedidos que tenemos de toda España y algunas poblaciones del extranjero, son tambien una prueba incontestable de la verdad de un medicamento que es el único positivo para los efectos á que se destina.

ALIVIO

Y CURACION DEL

ASMA

DE SOFOCACION DE TODA CLASE.

por los cigarrillos balsámicos y los papeles azoados.
 Remedio pronto y seguro, que penetra directamente en forma de humo dentro del aparato respiratorio.

Fumando un solo cigarrillo, aun en los ataques más fuertes de asma, se siente al instante un gran alivio. La expectoración se produce más facilmente, la tos se alivia, el pecho late con más regularidad y el enfermo respira luego libremente.

Estos cigarrillos llevan una boquilla tan cómoda que no ensucia los dedos y se aspira el humo con extraordinaria suavidad, pudiendo fumarlos las señoras y personas más delicadas.

LOS ATAQUES DE ASMA por la noche se calman al instante con los papeles azoados, quemando uno dentro de la habitación; de modo que el enfermo que se ve privado de descansar siente luego un agradable bienestar que se convierte en el más apacible sueño.

Se venden estos medicamentos en la farmacia de su autor, Bajada de la Cárcel, núm. 6, Barcelona, donde deben dirigirse los pedidos, y tambien se hallarán en las mejores farmacias de toda España y sus Antillas, así como en Portugal, Italia y Francia.

FOSFATO DE HIERRO

de LERAS, Farmacéutico, doctor en ciencias

El hierro es una parte integrante de la sangre, cuando desaparece de ella, el cuerpo padece, se deteriora, la cara se pone pálida, el apetito desaparece y la sangre pierde el color vermejo que le es propio.
 El Fosfato de Hierro de Leras, principio regenerador de los huesos, es un liquido claro, limpio, sin olor ni sabor. Produce maravillosos efectos siempre que hay empobrecimiento de la sangre, cura la palidez, los calambres y los tirones de estómago; facilita el desarrollo de las jóvenes y regulariza las funciones de la menstruación.

Depósito en las principales Boticas y Droguerías.