

SUSCRICION PARA LA CAPITAL.

Por un año..... 5 escudos.  
 Por seis meses..... 2 id. 600 milésimas.  
 Por tres id..... 1 id. 400 id.



SUSCRICION PARA FUERA DE LA CAPITAL.

Por un año..... 6 escudos.  
 Por seis meses..... 5 id. 200 milésimas.  
 Por tres id..... 4 id. 800 id.

# BOLETIN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE BURGOS.

## GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BURGOS.

*El Ilmo. Sr. Director general de Beneficencia, Sanidad y Establecimientos penales con fecha 8 del actual me dice lo siguiente:*

Esta Direccion ha llegado á saber que en varias cárceles se exigen derechos con distintas denominaciones y por diversos conceptos, faltando á lo terminantemente mandado en el reglamento para las cárceles, de 25 de Agosto de 1847, y á cuantas disposiciones se han dictado sobre esta materia; y con el fin de evitar los abusos que de no aclararse este punto pudieran cometerse, ha resuelto recordar á V. S. el exacto cumplimiento de los artículos 76 al 81 inclusivos del citado reglamento, encargando á los Alcaldes de las cárceles de esa provincia de su mando, no los olviden un solo momento, y que se atemperen á los términos en que les han sido concedidos sus cargos, así como á las disposiciones vigentes con relacion al sistema carcelario.

*Lo que he dispuesto se inserte en el Boletín oficial de la provincia para conocimiento del público.*

Burgos 23 de Marzo de 1869.

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA,  
CÁRLOS MASSA SANGUINETTI.

*En la Gaceta de Madrid del día 23 del actual se publica la orden siguiente:*

Ministerio de Fomento. — Orden. — Una de las primeras disposiciones adoptadas por este Ministerio al instalarse el Gobierno Provisional fué abolir la ley de 2 de Junio último, como atentatoria á la educacion popular, base del ejercicio razonado de las libertades conquistadas en Setiembre.

Constituido ya el Poder Ejecutivo por la voluntad soberana de las Cortes, vé contrariado su propósito en el importante ramo de la primera enseñanza, por la multitud de Ayuntamientos que, mal avenidos con sus verdaderos intereses y

abusando de la libertad que su ley orgánica les concede, se niegan á pagar á los Maestros, escatimando sus escasas dotaciones, sin pensar que el pequeño sacrificio que su pago les impone es sin duda alguna la herencia mas preciada que puedan legar á sus hijos, y la cultura de estos el baluarte mas seguro de la libertad de la generacion que se nos sigue. El Ministro de Fomento tiene el deber indeclinable de atender con preferencia á este servicio, como que en él se interesa el porvenir y la suerte de su patria, y está firmemente decidido á no consentir en el cumplimiento de este deber demora alguna ni vacilacion siquiera por parte de los municipios.

Por tanto, en virtud de las atribuciones que le competen como Ministro de Fomento, ha resuelto:

1.º Los Ayuntamientos satisfarán desde luego en un plazo designado por ese Gobierno de provincia todos los atrasos que por sus dotaciones corresponden á los Maestros y Maestras de su localidad.

2.º Para llevar á efecto la disposicion anterior adoptará V. S. todas cuantas medidas le surgiera su buen celo y estén en el círculo de sus atribuciones, sin que nada detenga la ejecucion de sus mandatos.

3.º Si, lo que no es de presumir, hubiera algun Alcalde que resistiese el cumplimiento de sus órdenes, procederá V. S. contra él en cumplimiento de las disposiciones vigentes y en concepto de desobediencia á la autoridad, exigiéndole la responsabilidad legal que en tal sentido le alcanzare.

4.º Las Juntas de Instruccion pública, por conducto de ese Gobierno de provincia, comunicarán mensualmente á este Ministerio un estado de los pueblos que aparezcan en descubierto del pago de dotacion al Maestro, manifestando V. S. al cursar estos estados las medidas adoptadas para corregir este mal y el éxito que hubiere conseguido. — Dios guarde á V. S. muchos años. — Madrid 20 de Marzo de 1869. — Ruiz Zorrilla.

*Lo que he dispuesto se publique en el Boletín oficial para conocimiento de las autoridades.*

Burgos 24 de Marzo de 1869.

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA,  
CÁRLOS MASSA SANGUINETTI.

## MINISTERIO DE LA GOBERNACION.

(Gaceta núm. 76.)  
DECRETO.

Siendo necesario combinar la época de la formacion y aprobacion de los presupuestos municipales con la del repartimiento anual que han de practicar las Administraciones de Hacienda pública de las contribuciones territorial, personal y de subsidio, en el que han de comprenderse los recargos sobre las mismas para atenciones municipales; el Poder Ejecutivo, en el ejercicio de sus funciones, ha tenido á bien decretar lo siguiente:

Artículo 1.º Los presupuestos municipales serán definitivamente aprobados el día 31 de Marzo y remitidos á las Diputaciones provinciales antes del 10 de Abril, quedando así modificado el artículo 136 de la ley orgánica municipal vigente.

Art. 2.º El sorteo de vecinos contribuyentes asociados, que segun el art. 126 de la misma se habia de verificar en 1.º de Abril con las formalidades que previenen los artículos 127 al 134, ámbos inclusive, tendrá lugar el 23 de Marzo, y al día siguiente se procederá al examen de los presupuestos de que habla el art. 135.

Art. 3.º Las propuestas de recargos sobre las contribuciones territorial y de subsidio y el impuesto personal deberán hacerse antes del 15 de Abril.

Madrid 16 de Marzo de 1869. — El Ministro de la Gobernacion, Práxedes Mateo Sagasta.

## DIPUTACION PROVINCIAL DE BURGOS.

Examinado por esta Corporacion el siguiente tratado de vinificacion escrito por D. L. Bouilhac, agente comercial del Ferro-carril del Norte, y considerando que es un trabajo importantísimo, que conviene ser conocido por los agricultores de esta provincia, la Diputacion ha acordado mandar que se publique en el Boletín oficial y que se den las gracias al autor, tanto por su atencion remitiendo ejemplares, como por su generosidad y desinterés ofre-

ciendo gratuitamente el aprovechamiento de sus estudios.

Burgos 14 de Marzo de 1869. — El Vice-Presidente, Julian Gonzalez. — P. A. D. L. D., Leon Villen, Secretario interino.

## APUNTES PRÁCTICOS DE VINIFICACION POR L. BOUILHAC. VINOS DE LA RIOJA Y DE LA RIVERA. NOTA PRIMERA.

En el año actual, los vinos de la Rioja, por la primera vez, han salido para Francia en gran cantidad; ¿debe atribuirse esta exportacion á la buena calidad de aquellos ó á las necesidades de los países extranjeros? Elaborados como lo han sido hasta aquí, estos productos no saldrán de España mas que en los años en que la cosecha sea escasa en el Resellon y en las demás provincias del mediodia de Francia, mientras que, mejorada que fuese su elaboracion, encontrarán siempre una salida segura. Con el fin de llegar á tan alagüeño resultado, publico estas ligeras apuntaciones, que dedico á los propietarios de aquel rico país, deseoso de serles de alguna utilidad y de pagar la deuda de gratitud que con ellos he contraído por la buena acogida que me han dispensado.

Me propongo mejorar los productos sin aumentar los gastos; los medios que para ello voy á indicar no son nuevos, pues, desde hace muchos años, se emplean con éxito en los principales países vinícolas, y si hago en ellos alguna variacion es con el objeto de simplificar el método de elaboracion que deseo poner al alcance de todos, y por tener en cuenta el clima, la naturaleza de los terrenos y las especies de uvas que se cultivan en aquella provincia. Trataré de ser lo mas claro posible y si, lo que no creo, los procedimientos que recomiendo ofrecieran alguna dificultad en la práctica, estaré siempre dispuesto á dar mas amplias esplicaciones, y mi cooperacion será tan desinteresada como decidida.

## I.

### RECOLECCION DE LA UVA.

Para vendimiar se esperará á que la uva esté del todo madura; si un tiempo frio ó lluvioso lo impidiera, se depositará en un parage seco y bien ventilado: de este modo se conseguirá en dos ó tres dias una madurez que, á pesar de ser artificial, aumentará de una manera notable la parte azucarada, y permitirá concluir la recolección antes de empezar á pisar la uva entregando en un mismo dia á la fermentación toda la cosecha. Las uvas verdes y las atacadas por el oidium ó por cualquiera otra enfermedad, se desecharán, pues la mas pequeña cantidad de ellas basta á veces para dar al vino un sabor desagradable y hasta hacerlo mal sano.

## II.

### LAGAREO.

Quando la recolección esté hecha y la uva haya llegado, bien sea natural ó bien sea artificialmente, á un estado de madurez suficiente, se pisarán los racimos con el mayor cuidado, y despues se colocarán en el lagar, teniendo presente no separar las raspas del grano porque facilitan la fermentación, y dan al vino una mayor cantidad de tanino.

Terminada esta operación y antes que empiece la fermentación, se colocará encima de la uva uno ó dos fuertes listones trasversales sólidamente sujetos á las paredes del lagar, por debajo de los cuales se harán pasar otros listones que pueden ser de chilla, para formar un enrejado horizontal que al mismo tiempo dejará al mosto elevarse hasta la superficie, y tendrá aquella comprimida. Con este procedimiento el mosto, constantemente en contacto con dicha uva, disolverá con mas facilidad las partes colorantes y todas las sustancias que constituyen un vino generoso y susceptible de conservarse.

## III.

### FERMENTACION.

Sin una fermentación bien entendida y convenientemente dirigida es imposible obtener vino de buena calidad: las disposiciones que hemos descrito en los capítulos anteriores, no tienden mas que á conseguir este resultado; y como mi objeto es únicamente presentar á los propietarios una nota de pura práctica, prescindiré de toda explicación teórica y científica sobre los fenómenos de la fermentación que pudieramos reducir á cuatro: producción del calor, desprendimiento del gas ácido carbónico, formación del alcohol y coloración del vino.

Para que el mosto entre en fermentación en las mejores condiciones debe tener una temperatura de 14 á 16 grados de termómetro centígrado: si por casualidad no la tuviese, lo cual debe suceder rara vez en la Rioja y en la Rivera, habría que dársela calentando una cierta cantidad del mosto y verterle en el lagar.

Cuanto mas madura esté la uva, es tanto mas abundante la parte azucarada, y por lo mismo la fermentación dura mas tiempo; sucede á veces que el fermento

no está en proporción con la cantidad de glucosa; en este caso la fermentación languidece, y el vino resulta con un sabor agrídulo poco agradable, y está propenso á picarse. Esta circunstancia solo se presenta en los países cálidos, y para remediarla no hay mas que añadir al mosto levadura de cerveza.

En la Rioja será más general que se presente el caso contrario, es decir, que el fermento exista en cantidad excesiva. Como el vino que resultaría tendría gran propensión á avinagrarse, se debe remediar añadiendo azúcar desleído en agua, pero no habrá necesidad de recurrir á este si se ha tenido el cuidado de dejar madurar la uva, natural ó artificialmente como hemos indicado.

El mosto debe pesar por lo menos de 11 á 12 grados del glucómetro á pesamosto, proporción mas adecuada para obtener una buena vinificación, pues si tuviese menos grados podría haber exceso de fermento, cuyo inconveniente hemos visto; y aun dado caso de que aquel estuviese en la debida proporción con la glucosa, el vino sería tan pobre en alcohol que no permitiría ni exportación ni conservación.

Quando se hayan tomado las disposiciones descritas, se cubrirá el lagar con tablas dejando en el centro una abertura, que variará de pie y medio á dos pies en cuadro, segun sean las dimensiones del lagar. Sobre esta abertura se pondrá una tela de lana que levantándose por sí misma dejará salir el ácido carbónico, cuando éste se haya producido en gran cantidad. Una fermentación preparada como llevamos dicho será lenta y durará mas que por el procedimiento que hasta ahora se ha usado, pero impedirá la salida de los gases que tan indispensables son para dar al vino fuerza y aroma.

## IV.

### TRASIEGO.

Llamamos trasiego la operación que consiste en hacer pasar el vino desde el lagar á las cubas ó barricas. Esta operación tiene la mayor influencia sobre la calidad del vino, y para hacerla con buenas condiciones es preciso elegir el momento en que termina la fermentación.

Para conocer cuál es este momento, no habrá mas que presentar una vela encendida á la abertura dejada en el centro de la cubierta de tablas del lagar, y si permanece encendida, la fermentación habrá cesado, y se podrá proceder al trasiego. Si al contrario se apaga, se dejará proseguir la operación porque será señal que continuará el desprendimiento de ácido carbónico, y por lo mismo no habrá terminado la fermentación.

Al verificar el trasiego, y si las disposiciones de la bodega lo permiten, deberá conducirse directamente el vino desde el lagar á las cubas por medio de un tubo adaptado á la espita de aquel. Con esta precaución se impide que el aroma y las partes volátiles se evaporen haciendo perder al producto parte de sus buenas cualidades, lo cual sucede siempre cuando se vierte el vino en recipientes abiertos.

En las indicadas cubas se dejará un vacío de unas seis pulgadas, lo cual permitirá el cerar aquellas herméticamente sin correr el riesgo de una explosión; y para precaver cualquiera contingencia, bastará hacer un agujero de algunas líneas de diámetro en la parte superior de la cuba para dar paso al ácido carbónico en el caso que su producción fuese demasiado grande. Este agujero que podría llamarse de seguridad, deberá tambien cerrarse herméticamente con una clavija de madera, y solo se abrirá cuando se note que la presión interior sea excesiva y pueda causar la rotura de la cuba.

En una fermentación libre las raspas y el orujo, subiendo á la superficie, se vuelven ácidos por el contacto con el aire, se cubren de una cantidad de insectos, y se desarrollan en ellos materias pútridas que dan al vino que se saca de la prensa un sabor áspero y ágrío; mientras que en la fermentación cerrada, como es la que aconsejamos se adopte, aquellas materias constantemente sumergidas en el mosto no adquieren ninguno de los inconvenientes que hemos indicado, y á mas de ceder al mosto preciosas cualidades, producen en la prensa un vino que en nada desmerece del primero que se obtiene, pues su color es mas subido y es mayor la cantidad de tanino que contiene, por lo cual es excelente, despues de clarificado, para las mezclas.

## V.

### PREPARACION DE LAS CUBAS, BARRICAS Y TONELES.

El vino que sale del lagar se perdería muy pronto si las vasijas que le han de recibir fuesen de mala calidad ó estuviesen mal preparadas; así es que las que tienen olor á podrido deben desecharse completamente, las demás bien sean nuevas, bien sean usadas, deberán con el mayor esmero lavarse con mosto hirviendo ó con una infusión de hojas de melocoton; si hiciese ya algun tiempo que aquellas estuvieran vacías ó tuvieran un olor dudoso, se lavarán con agua de cal y despues con mosto hirviendo.

Sin estas precauciones todos los medios que he descrito para mejorar los productos quedarían sin resultado, y en un instante se harían inútiles por un simple descuido.

Con esta nota creo haber contestado á los pedidos que me han dirigido varios cosecheros. Si tienen á bien poner en práctica estos lijeros apuntes de vinificación, me será muy grato el darles á su debido tiempo datos sobre la manera de cuidar los vinos, dirijiéndoles una segunda nota sobre trasiegos, azufrado de barricas, clarificación, mezclas y encabezamientos; en una palabra, sobre todos los medios que existen para mejorar y conservar sus cosechas.

### NOTA SEGUNDA.

Al terminar la nota que he dirigido á los propietarios de la Rioja, hice presente que si se conformaban con el modo de fabricación que en ella indicaba, les su-

ministraría nuevos datos acerca del tratamiento de los vinos.

Con el mayor gusto me veo hoy obligado á cumplir mi promesa, y esponerles en esta segunda nota cuantos medios deben emplear para mejorar y conservar sus productos.

## I.

### TRASIEGO.

Hemos dejado el vino en una cuba herméticamente cerrada, solo con una pequeña abertura en su parte superior, para dar salida al gas ácido carbónico y prevenir todo accidente.

El vino al salir del lagar experimenta en la cuba una segunda fermentación, que disminuyendo poco á poco, da lugar á que las materias estrañas al liquido se depositen en el fondo. Con un cambio de temperatura ó con un movimiento cualquiera, aquellas materias volverán á mezclarse con el vino, y por esto es esencial separarlos por medio del trasiego.

Esta operación debe hacerse en la Rioja por lo menos una vez al aproximarse la primavera, y al efecto voy á indicar un procedimiento muy sencillo y poco costoso.

Al lado de la cuba que se va á trasegar, debe colocarse la que ha de recibir el liquido que aquella contiene; la primera, despues de limpia y lavada cuidadosamente, puede servir para recibir el de otra; y así sucesivamente, de modo que una sola cuba vacía basta para trasegar toda una bodega.

El vino debe salir por una abertura que se practique en la base de la cuba, á la altura de 10 á 12 centímetros próximamente, segun sus dimensiones; y esta abertura solo debe tener seis ó siete centímetros de diámetro, porque si fuere mayor, el liquido, saliendo con fuerza por ella, comunicaria al interior un movimiento que haría subir los posos inutilizando la operación y, mas aun, alterando la calidad del vino.

Despues del trasiego pueden llenarse las cubas hasta la boca ó tapa; pero para esto debe cuidarse de que los vinos sean del mismo año y de la misma calidad.

A fin de evitar gastos solo he aconsejado un trasiego en el mes de Febrero, pero los cosecheros que deseen conservar sus vinos varios años, deben repetir aquella operación en Julio y en Setiembre.

## II.

### AZUFRAMIENTO.

Consiste esta operación en quemar dentro del tonel donde vá á echarse el vino una tira de tela empapada en azufre.

Esta sustancia tiene la ventaja de destruir los gérmenes de fermentación, conservar los vinos y prevenir las enfermedades á que están sujetos.

Para azufrar un tonel, basta atar la mecha á una barrilla de hierro é introducirla encendida en él. Quando el azufre se ha consumido, hay que sacarla en seguida, antes que se empiece á arder la tela, pues esto daría al vino un olor desagradable.

Una mecha de cuatro centímetros de ancho y un decímetro de largo, basta para azufrar una pipa de 500 litros.

Es indispensable llenar el tonel antes de que se salga el humo del azufre; pero, si no fuere posible hacer el envase inmediatamente, puede obtenerse el mismo resultado poniendo la pipa sobre la boca ó tapa y cerrándola herméticamente.

Conviene advertir que el azufre hace perder un poco de color á los vinos, y varias experiencias me han enseñado que los de la Rioja, cuyo color es una de sus buenas cualidades, deben azufrarse muy ligeramente. Pero, apesar de este inconveniente, vuelvo á recomendar, y nunca encareceré bastante, la conveniencia de azufrarlos, aunque sea poco, y jamás aconsejaré que el azufre se reemplace con alcohol y con otros procedimientos que, aunque puedan sanear la pipería, no tienen sobre el líquido la misma influencia.

### III.

#### CLARIFICACION.

El trasiego y el azuframiento separan del vino una gran parte de sus impurezas, pero por si no fueren suficientes para quitar todas las materias que lo alteran, será necesario recurrir á la clarificación, operacion muy sencilla para la cual voy á indicar los procedimientos mas prácticos.

Las materias que se emplean para la clarificación de los vinos son muy numerosas. El comercio nos ofrece polvos gelatinosos muy buenos y muy económicos, que dentro de poco tiempo se podrán comprar en el país. Aconsejaré el empleo de la clara de huevo y de la sangre de buey, que pueden adquirirse en todo tiempo y en cualquier parte.

Una clara es suficiente para cada cántara; se bate con un poco de vino y unos polvos de sal y se vierte esta mezcla en los toneles, se agita mucho y después se deja reposar quince ó veinte dias antes de trasegar.

Deben escogerse los huevos con el mayor cuidado; uno sólo que no sea fresco comunicará al vino un olor detestable imposible de hacerle desaparecer.

La sangre de buey debe emplearse inmediatamente, es decir, antes que se coagule y en la proporcion de un cuartillo próximamente para cuarenta cántaras. Se vierte en los toneles y se procede como con las claras.

### IV.

#### PIPAS Ó TONELES.

Ha llegado el caso de hablar de la preparacion de las pipas; es este un punto muy esencial para dejar de examinarlo.

Las pipas destinadas á viajar deben tener al menos cuatro aros de hierro, cualquiera que sea su contenido; si pasan de 500 litros ofrecen dificultades para la carga y descarga, y darán lugar á averías que en rigor podrán considerarse como casos de fuerza mayor. Deben estar sanas y no llenarse jamás sin

lavarlas ni azufrarlas cuidadosamente por los procedimientos indicados. Para cerrárlas se usarán preferentemente los taponos de madera, que ofrecen mas resistencia y se sacan mas fácilmente que los de corcho.

Antes de expedirlas, se aseguraran todos los aros, se tapanán las rendijas, guardando las juntas con cáñamo, trapo ó papel de estraza. Se cubrirá el tapon con una pequeña placa cuadrada de hierro ó de hoja de lata sólidamente clavada, y cada pipa llevará una marca y un número.

Todas estas precauciones han de tomarse con mucho cuidado porque tienen por objeto evitar averías, filtraciones, robos y cambios.

La pipería es muy rara en el país, y para la exportacion es preferible traerla del extranjero. El precio de transporte es muy módico, y si ha de volver á salir de España en el término de tres meses, se sella en la frontera al entrar y no paga ningun derecho.

Indicaré los precios de toda clase de pipería, á las personas que me lo preguntén, pues como varían á cada instante no lo puedo indicar aquí.

### V.

#### BODEGAS.

Voy á indicar en pocas palabras cuales deben ser las condiciones de una bodega, por si algun propietario tiene que construirla, pues no es mi intencion inducir á gastos para variar las que existen.

1.º La dirección de la bodega debe ser hácia el Norte: su temperatura es así menos variable que cuando sus respiraderos miran al mediodía.

2.º Debe ser bastante profunda para que la temperatura sea constantemente la misma.

3.º La humedad debe ser constante sin ser excesiva. La humedad excesiva enmohece los toneles y la sequía separa sus juntas.

4.º La luz debe ser moderada; muy viva, seca; la oscuridad absoluta podrá.

5.º La bodega debe estar al abrigo de sacudidas y por consiguiente alejada de los caminos, porque el paso rápido de un carruaje ha bastado muchas veces para producir movimiento en los toneles, hacer subir los posos y perder el vino.

6.º Deben alejarse de las bodegas las materias dispuestas á la fermentacion y las de mal olor, y evitarse la reverberacion del sol, que da lugar á cambios de temperatura demasiado bruscos.

Si á estas condiciones se añade una esquisita limpieza, los vinos, preparados y cuidados como hemos dicho, se conservarán indefinidamente sin que hayan que tener la menor alteracion.

### VI.

#### ENCABEZAMIENTO. (ALCOHOLIZACION.)

Se entiende por encabezamiento una adición de alcohol que se hace al vino para aumentar su fuerza. De esta manera se consigue conservarlo y se le puede hacer viajar. Los de la Rioja y de la Rivera son muy pobres de alcohol, y

para su exportacion es casi indispensable añadirles alguno, sobre todo cuando tienen que embarcarse.

Para esta operacion debe emplearse alcohol de vino, de buen gusto y del grado mas elevado que sea posible, y hacerla de la manera siguiente:

Se divide el número de litros que hay que alcoholizar por los grados del alcohol, y el cociente que resulte representa la cantidad de este último que debe añadirse al vino para elevarle un grado; es decir: si una pipa de vino de 500 litros de á diez grados se quiere elevar á 14, por la alcoholizacion con alcohol de 50.º, se hará la siguiente operacion  $\frac{500}{50 \times 4} = 10$ . Se necesitarán, pues, 10 litros para añadir al vino un grado mas y 40 para elevarla de 10 á 14.

Para hacer esta mezcla, basta verter el alcohol en los toneles y agitarlo mucho: sin embargo, será preferible poner de antemano en la pipa la cantidad de alcohol que se quiera y hechar después el vino.

Nunca deben emplearse para la alcoholizacion los aguardientes de orujo. Estos proporcionarían al vino un gusto malísimo, que seria imposible quitarle después.

Los vinos de 14 y 15 grados pueden viajar sin sufrir alteracion por mar y por tierra.

No quiero concluir esta nota sin dar á conocer á los propietarios los precios de transporte por ferro-carril de los principales puntos productores de la Rioja y de la Rivera á las localidades de España y del extranjero que son ó deben ser el mercado de sus productos.

#### Precios por toneladas de 1000 kilógs.

#### Tarifa série N. Y. num. 8.

##### Vinos en barricas ó toneles.

	PRECIOS.
	Rs. Cs.
Torrelavega	100.26
De Miranda	94.66
de Ebro y de	88.96
Burgos á	85.50
Boo	85.50
Santander	85.50

#### CONDICIONES DE APLICACION.

1.º Esta tarifa ha sido hecha por las Compañías con la expresa condicion de que serán exoneradas de los plazos reglamentarios de expedición y transportes, los cuales podrán exceder de 5 dias mas, sin que por este hecho se encuentren obligadas á indemnizacion alguna.

2.º La aplicacion de esta tarifa queda además sometida á las condiciones de las tarifas generales de las dos Compañías en todo lo que no sea contrario á las disposiciones que preceden.

#### RETORNO DE ENVASES VACIOS.

Las corambres ó pellejos se tasarán á razon de 2 reales por expedicion, y las pipas ó barriles á razon de 4 reales pieza por todo el trayecto comprendido

entre la Estacion remitente y la de Miranda.

Para tener derecho á esta tasa, los remitentes al hacer la expedicion en Miranda, pedirán el Boletín, valedero por tres meses, que deben presentar á la Estacion remitente del retorno.

#### AVISO IMPORTANTE

Los precios de la presente tarifa no serán aplicados sino cuando el remitente lo pida expresamente en la declaración de expedicion. A falta de esta peticion previa, las expediciones serán tasadas de derecho á los precios y condiciones de las tarifas generales de las dos Compañías.

#### Tarifa série E. F. num. 10.

##### Vinos y aguardientes.

	PRECIOS.
	Rs. Cs.
Haro	154.90
Briones	154.90
Cenicero	154.90
Logroño	154.90
á Bayona	152. "
Calahorra	152. "
Rincon de Soto	152. "
Alfaro	152. "
Haro	158.70
Briones	158.70
Cenicero	158.70
Logroño	158.70
á Burdeos	159.60
Calahorra	159.60
Rincon de Soto	159.60
Alfaro	159.60
Burgos	159.60
Alsásua	155. "
Toulouse	

#### Tarifa E. F. O. num. 8.

##### Vinos y aguardientes.

	PRECIOS.
	Rs. Cs.
Haro	214.70
Briones	214.70
Cenicero	214.70
Logroño	214.70
á París	226.10
Calahorra	226.10
Rincon de Soto	226.10
Alfaro	226.10
Burgos	243.20

#### Tarifa série E. F. num. 12.

##### Trasporte de pipas vacias.

Designación de las mercancías.	Puntos de salida y de destino.	Precio por 1000 kilógs. y por kilóm. no comprendidos los gastos de carga, de descarga, de Estacion y tránsito en la frontera.
Pipería vacia,	De una estacion cualquiera de las líneas del Mediodia de Francia á una Estacion cualquiera de las líneas del Norte de España, de Zaragoza á Pamplona y Barcelona, y de Tudela á Bilbao, (Via Trun.)	O.R. 456
Toneles,		
Barricas,		
Pipas,		
etc.		

ADMINISTRACION DE HACIENDA PÚBLICA DE LA PROVINCIA DE BURGOS.

Relacion de los nombres y domicilio de las personas á cuyo favor se han verificado anotaciones preventivas por falta de índices en el Registro de la propiedad de Lerma y no han satisfecho el impuesto hipotecario, previniendo á los interesados que deben verificar el pago dentro de los sesenta dias siguientes á esta publicacion, y que pasado dicho plazo sin hacerlo, caducarán las anotaciones sin perjuicio de hacerse efectivo el pago por la via correspondiente.

NOMBRES.	VECINDAD.
D. Miguel Martinez.	Bahabon.
Julian Picon.	Id.
Faustino Escudero.	Fresnillo de las Dueñas.
Tomas Moral Lara.	Cogollos.
Pio Santillana Moral.	Id.
Manuél Martin Alonso.	Nebreda.
Santiago Martinez Prádaños.	Pampliega.
Pedro Saiz Gonzalez.	Santa Maria del Campo.
Pedro Santiuste Manso.	Id.
Leonardo y Teresa Torre y Torres.	Id.
Leoncio Nieto Sagredo.	Torrepadre.
Mariano Gutierrez Arnaiz.	Id.
Catalina Fuente Ronda.	Villafruela.
Eusebio Gonzalez Maeso.	Cabañes.
Juan Garcia Merino.	Villoviado.
Casiano Manso Alonso.	Santa Maria del Campo.
Yenancia de la Torre Mahamud.	Id.
Anselmo Ramos Arribas.	Quintanapalla.
Tomás Corral.	Quintanilla la Mata.
Gertrudis Braulio y Casiano Manso.	Santa Maria del Campo.
Donato y Saturio Manso.	Id.
Samuel Santiuste.	Id.
Antonia Villahoz Montenegro.	Cevico Navero.
Gregorio Ortiz Munguia.	Covarrubias.
Julian de la Hija Santano.	Id.
Catalina Yagüez.	Lerma.
Protasio y Nemesio Santillan.	Rabé.
Fabian Yarto.	Burgos.
Matias Isla.	Id.
Juan Mena Arauzo.	Quintanilla de la Mata.
Francisco Martin.	Retuerta.
Florentina Asensio Minguéz.	Torresandino.
Esteban Saiz Martinez.	Villamayor.
Luis Higuero Carazo.	Cabañes.
Eugenio Sierra Martinez.	Id.
Isidro Delgado Gonzalez.	Arcos.
Marcos Modron Villafruela.	Mahamud.
Pascual Collado y Prieto.	Burgos.
Roque de la Cámara.	Iglesia Rubia.

Lerma 7 de Enero de 1869. =El Registrador de la propiedad, Ramon Proto de Pablo.

Providencias judiciales.

JUZGADO DE 1.ª INSTANCIA de Burgos.

Licenciado D. Lino Duarte y Soto, Juez de primera instancia del partido de esta ciudad de Burgos,

Hago saber: que el dia veinte y seis del corriente á las doce de su mañana se venderán en pública licitacion en el mercado del Hospital del Rey los ganados que á continuacion se expresan, embargados á Santiago Gonzalez vecino de Villavieja, para con su importe satisfacer las costas y gastos devengados en causa criminal contra el mismo.

TASACION.

Escudos.

Una yegua de siete años y siete cuartas de alzada, pelo castaño, en.....	70
Otra de igual edad, pelo y alzada, con una potra lechal de un año, en.....	80
Otra de siete años, pelo moreno de seis y media cuartas, con una mula lechal de año, en.....	100

Los que tengan interés en su adquisicion pueden concurrir á la subasta, advirtiéndole que no se admitirá postura que no cubra las dos terceras partes de la tasacion.

Burgos diez y ocho de Marzo de mil ochocientos sesenta y nueve. = Lino Duarte y Soto = Por mandado de su Señoría, Fidel de la Serna.

Don Santiago Munguia, Actuario del Juzgado de primera instancia de esta capital y su partido.

Doy fe: que recibido exhorto del Juzgado de primera instancia de Lerma, sobre el asesinato cometido la tarde del veintiuno de Febrero último en la persona de Bonifacio Martinez, vecino de Villalmanzo, y delegado del Recaudador de las contribuciones del mismo partido, y robo de los caudales que conducía, se ha mandado que por las vehementes sospechas que recaen contra Carlos Ortega, vecino de Montrenga, y Liborio Arnaiz, que lo es de Valdorros, de haber sido los autores del crimen, se proceda, caso de ser habidos, á su captura y conduccion á indicado Juzgado, ordenando á los Alcaldes de la provincia, desplieguen el mayor celo para averiguar el paradero de dichos sugetos, expresando que las señas de los mismos son.

Señas del Carlos.

Edad como de treinta y seis años, poco mas ó menos, estatura, cinco pies y dos pulgadas, cara larga, con poca barba, ojos y pelo pardos, color bueno, vestia pantalon y chaqueta de paño pardo, chaleco de terciopelo compuesto con trapos de percal, borceguies blancos, anguarina de sayal y gorra de pelo negro, bastante usada.

Señas de Liborio Arnaiz.

Edad como de treinta y seis años, estatura cinco pies, cara delgada, barba poblada, color caido, ojos y pelo morenos, vestia pantalon bombacho y debajo de este otro de paño titulado villoslada, chaqueton de paño rojo remendado, blusa azul sobre el chaquetón, capa roja, muy remendada y gorra de pellejo negro bastante usada; y para que conste en cumplimiento á lo mandado, lo signo y firmo en Burgos á diez y ocho de Marzo de mil ochocientos sesenta y nueve. = Santiago Munguia.

JUZGADO DE 1.ª INSTANCIA

de Aranda de Duero.

D. Rafaél Martin, Juez de primera instancia de esta villa de Aranda de Duero y su partido.

Por el presente edicto, se llama, cita y emplaza á las personas que se crean con derecho á los bienes fincantes por fallecimiento abintestato de Dolores de la Rea Velasco, vecina que fué de esta villa, para que en el término de treinta dias comparezcan en este Juzgado por medio de Procurador autorizado en forma á deducir el que les asista, parándoles en otro caso el perjuicio que haya lugar.

Dado en Aranda de Duero á diez y ocho de Marzo de mil ochocientos sesenta y nueve. = Rafaél Martin. = Por su mandado, Juan Antonio Martin.

JUZGADO DE 1.ª INSTANCIA

de Lerma.

D. Julian Hurtado, Juez de primera instancia de esta villa de Lerma y su Partido.

Por el presente edicto se convoca á todos los que se crean con derecho á los bienes de la dolacion de la Capellania fundada en la villa de Tejada por Maria Romero, viuda de Gaspar Tejada, por escritura pública otorgada en dicha villa ante el Notario de Covarrubias Don Francisco de Arriaga, con fecha veinte y nueve de Agosto de mil seiscientos cincuenta y ocho, para que en el término de treinta dias á contar desde su insercion en la Gaceta del Gobierno, comparezcan en este Juzgado por medio de Procurador á deducir el de que se crean asistidos, en inteligencia de que sino lo hacen les parará el perjuicio que haya lugar, pues así lo tengo acordado con esta fecha en la demanda presentada por el Procurador D. Francisco José Ruiz, en nombre de Domingo, Hdefonso, Pedro, Miguel, Zacarias y Lucia de Abajo y Abajo y de Santiago Alonso de Abajo, vecinos de Tejada, menos el Zacarias que lo es de Quintanilla del Coco, sobre que se les adjudique como de libre disposicion los bienes, derechos y acciones de dicha Capellania.

Dado en Lerma á quince de Marzo de mil ochocientos sesenta y nueve. = Julian Hurtado. = P. S. M., Miguel Bravo Revilla.

JUZGADO DE 1.ª INSTANCIA

de Frechilla.

El Licenciado D. Julian Ortiz, Regente de la jurisdiccion ordinaria de esta villa y su partido,

Hago saber: que en este Juzgado me hallo instruyendo causa criminal de oficio contra Cesáreo Rodriguez Pelau, soltero de veinticuatro años, natura y residente en Belilla de Tarlonte, con cejo de Respenda, en el partido judicial de Cervera de Rio Pisuerga, por haberle ocupado varios efectos sospechosos y entre ellos un caballo capon peceño estrella en la frente, calzado muy bajo en figura semicircular del pie derecho, de cuatro años de edad y siete cuartas y medio dedo de alzada, con una rozadura en la parte lateral izquierda de la cruz, hecha por la compresion del aparejo la que está reciente, tiene un lunar en una nalga. Lo que se anuncia al público para que caso de ser robado comparezca su dueño en este Juzgado en el preciso término de ocho dias desde la insercion del presente, al que se le entregará previa justificacion de su propiedad.

Dado en Frechilla á diez y ocho de Marzo de mil ochocientos sesenta y nueve. = Julian Ortiz. = Por su mandado, Julian Rodriguez.