

SUSCRICION PARA LA CAPITAL.

	Pesetas.
Por un año.....	17,50
Por seis meses.....	9,10
Por tres id.....	4,90



SUSCRICION PARA FUERA DE LA CAPITAL.

	Pesetas.
Por un año.....	20
Por seis meses.....	10,66
Por tres id.....	6

BOLETIN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE BURGOS.

GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BURGOS.

Telégrama del Excmo. Sr. Ministro de la Gobernacion, recibido en la mañana de hoy.

A las 8 de la mañana del día de ayer ha salido S. M. del Ferrol, despues de visitar los Establecimientos benéficos, y en todo el tránsito y en el muelle ha sido aclamado por la multitud, rodeando infinidad de lanchas la fragata Victoria, que emprendió su marcha en medio de aclamaciones entusiastas. Escóltado S. M. por la Escuadra británica, desembarcó en la Coruña á las 12, atravesando la Bahía por entre una calle de apiñados botes empabesados y llenos de gente, cuyos vítores se mezclaban con el estampido de los cañonazos, el eco de las músicas y el ruido de millares de cohetes, sin cesar tan espontanea y entusiasta ovacion, se dirigió S. M. á la iglesia de S. Jorge, en la que se cantó un solemne Te-Deum, y pudiendo á penas abrirse paso por entre la muchedumbre, que no cesaba de aclamarle en toda la estensa carrera, vistosamente adornada con arcos, banderas y gallardetes, engalanados los balcones y llenos de señoras arrojando flores y palomas, se dirigió á la régia morada, recibiendo á todas las autoridades, corporaciones é infinidad de particulares, y presenció desde el balcón el desfile de las tropas. S. M. visitó por la tarde la Fábrica de tabacos y los Establecimientos de Beneficencia.

S. M. la Reina y los augustos Príncipes continúan sin novedad en el Real Sitio de San Lorenzo.

Lo que se comunica al público para su satisfaccion.

Burgos 21 de Agosto de 1872.

VICENTE PESET.

(De la Gaceta del martes 20 del corriente.)

MINISTERIO DE LA GUERRA.

EXTRACTO DE LOS DESPACHOS TELEGRÁFICOS RECIBIDOS EN ESTE MINISTERIO HASTA LA MADRUGADA DE HOY ACERCA DEL MOVIMIENTO CARLISTA.

El Jefe de Arapiles con su batallon encontró en la noche del 17 en San Pedro de Tollerró las facciones de Saballs y Huguet con unos 300 á 400 hombres y las desalojó de la poblacion, causándole la pérdida de dos muertos y cinco heridos, y recogiendo seis armas de fuego, municiones y otros efectos de guerra.

El caballo de Saballs hubo que abandonar por haber quedado mal herido. Por nuestra parte hemos tenido un voluntario muerto, un Capitan y un soldado heridos. La faccion se dividió en dos grupos; el uno marchó hácia Vidra y otro en direccion á las Guillerías.

En el resto de la Peninsula reina tranquilidad.

DIPUTACION PROVINCIAL DE BURGOS.

Hállándose vacante la plaza de delineante de la Direccion de Caminos vecinales de esta provincia, dotada con el sueldo anual de mil quinientas pesetas, la Comision provincial ha acordado proveerla por oposicion, que tendrá lugar el día 30 de Setiembre próximo á las doce de su mañana en el Palacio de la Diputacion ante un Tribunal compuesto de la Comision permanente de la misma, del Director de Caminos vecinales y del Arquitecto de la provincia en la forma siguiente:

Los aspirantes á la referida plaza de delineante deberán justificar por medio de exámen que poseen conocimientos de aritmética, geometría plana y del espacio, trigonometría rectilínea, topografía, dibujo lineal y topográfico, conocimiento de las clases de materiales que se emplean en la construccion de carreteras,

levantamiento de planos, nivelaciones y mánejo de los diferentes instrumentos que se usan en el trazado de las mismas, conocimiento de los planos de los puentes de piedra y madera y saber hallar los volúmenes de las diferentes partes de que se componen.

Las solicitudes para optar á dicha plaza se presentarán en la Secretaria de la Diputacion provincial hasta el día 28 de Setiembre á las ocho de la noche, acompañando la cédula de empadronamiento, certificacion de buena conducta expedida por el Alcalde respectivo y todos los demás documentos que les convenga presentar para acreditar servicios y estudios.

Burgos 19 de Agosto de 1872.

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA, VICENTE PESET.

JUNTA PROVINCIAL

DE AGRICULTURA, INDUSTRIA Y COMERCIO.

Exposicion Universal de Viena para el primero de Mayo de 1875.

Siendo uno de los principales deberes de esta Corporacion el de promover el Fomento de los diversos ramos industriales de esta provincia; y considerando que uno de los medios mas eficaces para lograrlo es el de que todos aquellos productos que por su especialidad puedan competir ventajosamente con sus análogos por su calidad, abundancia y baratura se den á conocer en los mercados, tanto nacionales como extranjeros, sin cuya circunstancia no es posible la demanda de ellos, ni por consecuencia su consumo en grande escala, cree llegada una de las ocasiones mas propicias para invitar á los propietarios é industriales de esta provincia con el fin de que se preparen á concurrir con sus productos á el mencionado certamen, á que se refiere la circular inserta en el Boletín número 89 correspondiente al día 4 de Junio último.

Indispensable es llamar la atencion de nuestros cosecheros de vinos para advertirles que, sin temor á la comparacion que pueda hacerse con las de mas

potencia alcohólica procedentes de otras provincias, traten solo de emplear frutos bien sazonados, clarificar los caldos convenientemente, y cuidar á la vez de que no pierdan la fragancia que en la mayoría de ellos es natural cuando se elaboran esmeradamente.

Asimismo conviene que tengan en cuenta que en la generalidad de los mercados extranjeros no solo tienen aceptación los vinos espirituosos, sino que la tienen tambien, y aun quizá mayor, los vinos comunes cuya parte alcohólica alcance de un 5 á 6 por ciento, siempre que sean limpios, y, como vulgarmente se dice, de buena boca.

Tambien ha creído esta Junta provincial que seria muy conveniente para la industria ganadera el que figurasen en la referida exposicion algunos ejemplares de nuestro precioso ganado *churro burgales*, que como productivo y apto para resistir las intemperies quizá encuentre en Europa muy pocos competidores, circunstancias que una vez conocidas en los mercados serian apreciadas en lo que valen, y nuestro ganado churro llegaría á adquirir un credito universal.

La Junta por lo tanto se atreve en estos momentos á recomendar á nuestros vinicultores la lectura y aplicacion de las siguientes observaciones, debidas á la inteligencia y celo del Sr. Bonilhao, agente comercial del ferro-carril del norte en Burgos.

Burgos 12 de Agosto de 1872.—El Vicepresidente, Eduardo Augusto de Bessón.—P. A. D. L. J.—El Secretario, Frutos Astudillo.

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 recoleccion antes de empezar á pisar la uva entregando en un mismo día á la fermentacion 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.

Cuando la recoleccion 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 fermentacion, y dan al vino una mayor cantidad de tanino.

Terminada esta operacion, y antes que empiece la fermentacion, 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 fermentacion 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 explicacion teórica y científica sobre los fenómenos de la fermentacion que pudiéramos reducir á cuatro: produccion del calor, desprendimiento del gas ácido carbónico, formacion del alcohol y coloracion del vino. Para que el mosto entre en fermentacion en las mejores condiciones debe tener una temperatura de 14 á 16 grados del termómetro centígrado; si por casualidad no 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 fermentacion dura mas tiempo: sucede á veces que el fermento no está en proporcion con la cantidad de glucosa; en este caso la fermentacion languidece, y el vino resulta con un sabor agri dulce 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 mas general que se presente el caso contrario, es decir, que el fermento exista en cantidad excesiva. Como el vino que resultaria tendria

gran propension 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, proporcion mas adecuada para obtener una buena vinificacion; pues si tuviese menos grados podria haber exceso de fermento, cuyo inconveniente hemos visto; y aun dado caso de que aquel estuviese en la debida proporcion con la glucosa, el vino seria tan pobre en alcohol que no permitiria ni exportacion ni conservacion.

Cuando se hayan tomado las disposiciones descritas, se cubrirá el lagar con tablas dejando en el centro una abertura, que variará de pié 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 este se haya producido en gran cantidad. Una fermentacion preparada como llevamos dicho, será lenta y durará mas que 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 operacion que consiste en hacer pasar el vino desde el lagar á las cubas ó barricas. Esta operacion tiene la mayor influencia sobre la calidad del vino, y para hacerla con buenas condiciones es preciso elegir el momento en que termina la fermentacion.

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 fermentacion habrá cesado, y se podrá proceder al trasiego; si, al contrario, se apaga, se dejará proseguir la operacion, porque será señal que continuará el desprendimiento de ácido carbónico, y por lo mismo no habrá terminado la fermentacion.

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 precaucion 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 receptáculos abiertos.

En las indicadas cubas se dejará un vacio de unas seis pulgadas, lo cual permitirá el cerar aquellas herméticamente sin correr el riesgo de una explosion; y para precaver cualquiera contingencia bastará hacer un agujero de algunas lineas de diámetro en la parte superior de la cuba para dar paso al ácido carbónico, en el caso que su produccion fuese demasiado grande. Este agujero que podria llamarse de seguridad, deberá tambien

cerrarse herméticamente con una clavija de madera, y solo se abrirá cuando se note que la presion interior sea excesiva y pueda causar la rotura de la cuba.

En una fermentacion 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 ágrico; mientras que en la fermentacion 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 al 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 Cuvas, Barricas y Toneles.

El vino que sale del lagar se perderia 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 infusion de hojas de melocoton; si hiciere ya algun tiempo que aquellas estuvieran vacias 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 quedarian sin resultado, y en un instante se harian 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 ligeros apuntes de vinificacion, me será muy grato el darles á su debido tiempo datos sobre la manera de cuidar los vinos, dirigiéndoles una segunda nota sobre trasiegos, azufrado de barricas, clarificacion, mezclas y encabezamientos: en una palabra, sobre todos los medios que existen para mejorar y conservar sus cosechas.

NUEVAS ADVERTENCIAS SOBRE EL TRATAMIENTO DE LOS VINOS.

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.

En vino al salir del lagar experimenta en la cuba una segunda fermentacion, que disminuyendo poco á poco da lugar á que las materias extrañas al líquido 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 operacion debe hacerse 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 líquido 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 vacia 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 proximalmente, segun sus dimensiones; y esta abertura solo debe tener seis ó siete centímetros de diámetro; porque si fuere mayor, el líquido, saliendo con fuerza por ella, comunicaria al interior un movimiento que haria subir los posos, inutilizando la operacion 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 operacion en Julio y en Setiembre.

II.

Azuframiento.

Consiste esta operacion en quemar dentro del tonel donde va á echarse el vino una lira de tela empapada en azufre.

Esta sustancia tiene la ventaja de destruir los gérmenes de fermentacion, 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. Cuando 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 á pesar 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 piperia no tienen sobre el líquido la misma influencia.

III.

Clarificación.

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, operación 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 despues se deja reposar quince ó veinte dias antes de trasegar.

Deben escogerse los huevos con el mayor cuidado; uno solo 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 proporción 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 cerrarlas se usarán preferentemente los tapones de madera, que ofrecen mas resistencia y se sacan mas fácilmente que los de corcho.

Antes de expedirlas se asegurarán todos los aros, se tapanán las rendijas, guarneciendo las junturas 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 preguntan, pues como varían á cada instante no lo puedo indicar aquí.

V.

Bodegas.

Voy á indicar en pocas palabras cuáles 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 Direccion de la bodega debe ser hacia el Norte: se temperatura es asi menos variable que cuando sus respiraderos miran al mediodia.

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

3.º La humedad debe de ser constante sin ser excesiva. La humedad excesiva enmohece los toneles, y la sequia sequia separa sus junturas.

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

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 exquisita limpieza, los vinos, preparados y cuidados como hemos dicho, se conservarán indefinidamente sin que hayan de tener la menor alteracion.

VII.

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 10 grados se quiere elevar á 14, por la alcoholizacion con alcohol de 50.º, se hará la siguiente operacion = $\frac{500}{50 \times 4} = 40$. Se necesitarán pues 40 litros para añadir al vino un grado mas y 40 para elevarlo de 10 á 14.

Para hacer esta mezcla, vasta 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 echar despues el vino.

Nunca deben emplearse para la alcoholizacion los aguardientes de orujo; estos proporcionarían al viuo un gusto malísimo, que sería imposible quitarle despues.

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 1.000 KILÓGRAMOS.

TARIFA SÉRIE N. Y. N.º 8.

		Precios.	
		Rs.	Cs.
Vinos en barricas ó toneles.	De Miranda de Ebro y de Burgos á	Torrelavega.	100,26
		Renedo.	94,66
		Guarnizo.	88,96
		Boó!	85,30
		Santander.	85,30

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 expedicion 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 EMBASES VACÍOS.

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 Boletin, valadero 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 declaracion 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. N.º 10.

		Precios.	
		Rs.	Cs.
Vinos y aguardientes.	De las estaciones del frente á Bayona.	Haro.	154,90
		Briones.	154,90
		Cenicero.	154,90
		Logroño.	154,90
		Calahorra.	152
	De las estaciones del frente á Burdeos.	Rincon de Soto.	152
		Alfaro.	152
		Haro.	158,70
		Briones.	158,70
		Cenicero.	158,70
De las estaciones del frente á Cette-La-Peyrade y Toulouse.	Logroño.	158,70	
	Calahorra.	159,60	
	Rincon de Soto.	159,60	
	Alfaro.	159,60	
	Burgos.	159,60	
	Alsásua.	155	

TARIFA E. F. O. N.º 8.

		Precios.	
		Rs.	Cs.
Vinos y aguardientes.	De las estaciones del frente á Paris.	Haro.	214,70
		Briones.	214,70
		Cenicero.	214,70
		Logroño.	214,70
		Calahorra.	226,10
		Rincon de Soto.	226,10
		Alfaro.	226,10
	Burgos.	243,20	

TARIFA SÉRIE E. F. N.º 12.

Trasporte de pipas vacías.

Designacion de las mercancías.	Puntos de salida y de destino.	Precio por 1.000 kilogramos y por kilómetro, no comprendidos los gastos de carga, de descarga, de Estación y trasbordo en la frontera.
Pipería vacía toneles, barricas, pipas, etc.	De una estación cualquiera de las líneas del mediodía de Francia, á una estación cualquiera de las líneas del Norte de España, de Zaragoza á Pamplona y Barcelona, y de Tudela á Bilbao, (Via Irun.)	O,R 456

Providencias judiciales.

JUZGADO DE 1.ª INSTANCIA de Burgos.

D. Amadeo I, Rey de España por la gracia de Dios y de la voluntad nacional, y en su nombre D. Victorino Luna, Juez de primera instancia de este partido,

Hago saber: que el día nueve de Setiembre á las doce de la mañana se venderán en público remate en los estrados de este Juzgado, y sin admitir posturas que no cubran las cantidades en que han sido retasadas, las fincas que á continuación se expresan situadas en los pueblos de Mata, Cojobar, Olmos Albos y Saldaña, y son:

En Mata.

1.ª Una tierra en término jurisdiccional de Mata, en el pago que llaman Trasmonte, de tercera calidad mala, y que en la actualidad se encuentra de valdío, siendo de secano, que hace ocho fanegas de sembradura del país, que equivalen á dos hectáreas y treinta y nueve áreas, que surca por norte tierra de D. Calixto María Melgosa, sur valdío de este Concejo y camino para Castrillo Rucios, este y oeste dichos valdíos, tasada en 70 pesetas.

En Cojobar.

1.ª Una tierra donde llaman Fuente el Caño, de tercera calidad, secana, de cabida de seis celemines, equivalentes á tres áreas y cuarenta centiáreas, que surca por norte y este camino para Burgos, sur y oeste sendero de servidumbre tasada en 20 pesetas.

2.ª Otra al Monjon de la Canteruela, de tercera, secana, su cabida de ocho celemines, equivalentes á diez y siete áreas y noventa centiáreas, linda por norte y este valdíos de este Concejo, sur y oeste tierras del Conde de Berberana, vecino de Madrid, tasada en 24 pesetas.

3.ª Otra á las Quintanas, de tercera, secana, su cabida de seis celemines, equivalente á trece áreas y cuarenta y ocho centiáreas, linda por norte tierra del Conde de Berberana, sur otra que perteneció á la fábrica de este pueblo, este baldíos de este pueblo, tasada en 20 pesetas.

4.ª Otra en dicho término, de tercera calidad, secana, su cabida de seis celemines, equivalentes á trece áreas y cuarenta y nueve centiáreas, linda por norte y oeste tierras de Santiago Arnaiz vecino de Revillarruz, sur arroyo seco, este tierra del Marqués de Saldañuela, vecino de Madrid, tasada en 18 pesetas.

5.ª Otra á el Perrozo, de tercera, secana, su cabida de tres celemines, equivalentes á seis áreas y setenta y cuatro centiáreas, linda por norte camino, sur tierra de la fábrica de este pueblo, este otra del Hospital del Rey, oeste arroyo del monte, tasada en 8 pesetas.

6.ª Otra al Oyo, de tercera, secana, su cabida de doce celemines, equivalentes á veinte y siete áreas, linda por norte con tierra del Conde de Berberana, vecino de Madrid, sur rio de este pueblo, este tierra del Hospital del Rey, oeste otra de dicho Hospital, tasada en 40 pesetas.

7.ª Otra era de pan trillar, detrás de la iglesia, de segunda, secana, su cabida de tres celemines, equivalentes á cinco áreas y sesenta centiáreas, linda por norte y este calle, sur y oeste era del Hospital del Rey, tasada en 35 pesetas.

8.ª Un pajar con su corral sito en el casco de este pueblo, que surca por norte y este tierras del Hospital del Rey, sur calle Real, oeste tierra del Marqués de Saldañuela, vecino de Madrid, tasadas ambas cosas en 95 pesetas.

En Olmos Albos.

Un monte de roble tallar, sito en término de este pueblo, de tercera calidad, secano, de pastos regulares y su pobladura regular, se halla situado en un plano inclinado al sur-oeste del pueblo, su suelo es arenisco arcilloso, su cabida de diez y ocho fanegas y diez celemines, que equivalen á cuatro hectáreas y noventa centiáreas, linda por norte camino y tierras perdidas de varios particulares del pueblo, sur monte de Doña María Pueyo, vecina de Burgos, este tierras de Pedro Alonso y Andrés Lara, vecino de este pueblo, este monte de este pueblo, tasado en 700 pesetas.

2.ª Una tierra á la Poza, de tercera, secana, su cabida de una fanega, equivalente á veinte y siete áreas, linda por norte rio de este pueblo, sur camino Real, este y oeste tierras del beneficio de este, tasada en 12 pesetas.

3.ª Otra á Camino Rompido, de tercera, secana, su cabida cuatro celemines, equivalentes á nueve áreas, surca por norte camino, sur tierra de D. Francisco Bajo, vecino de Burgos, este otra del beneficio de este pueblo, oeste otra de Braulio Martínez, vecino de Revillarruz, tasada en 12 pesetas.

4.ª Otra á Modrollo, de tercera, secana, su cabida de ocho celemines, equivalentes á diez y ocho áreas, surca por norte tierra de Simeon Fernandez, vecino de este pueblo, sur y este tierra de la Celegiata de S. Quirce, oeste rivera alta, tasada en 32 pesetas.

5.ª Otra á Carrecasjo, de tercera, secana, su cabida de dos fanegas, equivalentes á cincuenta y cuatro áreas y veinte centiáreas, linda por norte, sur y este arroyos secos, oeste camino de servidumbre, tasada en 47 pesetas.

6.ª Otra en igual término, de tercera, secana, su cabida de dos fanegas, equivalentes á cincuenta y cuatro áreas, linda por norte arroyo, sur tierra de Pablo Martínez vecino de este pueblo, este camino para Humienta, oeste tierra de D. Francisco Bajo vecino de Burgos, tasada en 38 pesetas.

7.ª Otra á el Monte, de tercera secana, su cabida de seis celemines, equivalentes á catorce áreas, linda por norte arroyo, sur y este tierra del Conde de Berberana, vecino de Madrid, oeste camino, tasada en 13 pesetas.

8.ª Otra á Pavillo, de tercera, secana, su cabida de una fanega, equivalente á veinte y siete áreas, linda por norte tierra del Conde de Berberana vecino de Madrid, sur otra del Hospital del Rey, este camino para Cojobar, oeste tierra de Catalina Saiz vecina de Cojobar, tasada en 24 pesetas.

9.ª Otra á el Molino del Sol, de tercera secana, su cabida de una fanega, equivalente á veinte y siete áreas y cuarenta centiáreas, surca por norte rio de este pueblo, sur tierra del Hospital del Rey, este otra de Antonio Mariscal vecino de este pueblo, oeste otra de D. Francisco Bajo vecino de Burgos, tasada en 32 pesetas.

10. Otra en los Doradillos, de tercera, secana, su cabida de una fanega, equivalente á veinte y siete áreas, linda por norte camino para Sarracin senda del monte, este tierra del Conde de Berberana vecino de Madrid, oeste otra del Hospital del Rey, tasada en 32 pesetas.

11. Otra en Venta Caída, de tercera, secana, su cabida de dos fanegas, equivalentes á cincuenta y cuatro áreas, linda norte camino real, sur carrera para el ganado, este tierra del beneficio de este pueblo, oeste rivera alta, tasada en 65 pesetas.

Otra á Valdechamel, de tercera secana, su cabida de media fanega, equivalente á catorce áreas, linda por norte tierra del beneficio de este pueblo, sur y este arroyos, oeste camino, tasada en 12 pesetas.

Otra á Valdeahoces, de tercera secana, su cabida de una fanega, equivalente á veinte y siete áreas y cuatro centiárea, linda por norte, sur y oeste, ar-

royo madre, este tierra de Sebastian Gonzalez y Eusebio Ausin, vecinos de Revillarruz, tasada en 28 pesetas.

En Saldaña.

1.ª Una tierra en Saldaña, á donde llaman era de la Granja, de tercera secana, su cabida de siete celemines, equivalente á diez y seis áreas, linda por norte tierra del Concejo de Modubar de la Emparedada, sur y este tierra y camino, oeste otra de el Marqués de Saldañuela, vecino de Madrid, tasada en 18 pesetas.

Las cuales pertenecieron á D. Deogracias Avila, vecino que fué de esta Capital, y se venden para hacer pago de las costas devengadas en su testamentaria.

Dado en Burgos á diez y siete de Agosto de mil ochocientos setenta y dos. —Victorino Luna.—Por su mandado, Placido Lopez de Iturralde.

Anuncios oficiales.

Se halla depositado en el pueblo de Villariezo desde el día 15 del corriente un buey desmandado, cuyas señas se expresan á continuación, y se anuncia en el Boletín oficial para que el que se crea dueño de el le reclame.

Burgos 20 de Agosto de 1872.

EL GOBERNADOR DE LA PROVINCIA, VICENTE PESET.

Señas del buey.

Pelo castaño, de diez á doce años, de mucho cuerpo, bastante grueso, y las astas cortas.

Anuncios particulares.

EL DIARIO DEL PUEBLO.

Este popular periódico sigue publicándose todos los días en Madrid. Contiene todas las noticias y partes telegráficas que llegan á la corte hasta las cinco y media de la tarde, el espíritu de al prensa, la parte oficial de la Gaceta y la cotización de la Bolsa. Da además una amena sección de variedades y de crímenes célebres, y publica en forma que puede encuadrarse la preciosa novela titulada *Los Holgazanes de París*, que tanto está llamando la atención de toda Europa.

En política defiende, con el criterio del sentido comun, los verdaderos intereses del país; y como un periódico no debe ocuparse solo de política ni limitarse á satisfacer la curiosidad, damos tambien un Diario doméstico de inmensa utilidad para las madres de familia, que contiene mas de 400.000 recetas aplicables á todos los usos de la vida.

Cuesta 5 rs. al mes, y en esta Capital se suscribe en la librería y encuadernación de Calixto Avila, Plaza Mayor número 41, Burgos. 14—20

El día 15 del actual desapareció de la Llana de Afuera una pollina de las señas siguientes: cárdena, rabona, con un ubanillo en la pata izquierda. Quien supiere su paradero dará aviso á Sotero Saiz, vecino de Revilla del Campo.