

# L' ART DEL PAGÉS

## SECCIÓ D' AGRICULTURA PRACTICA.

### Consideracions sobre lo pervindre de nostras vinyas.

#### Carta 3.<sup>a</sup>

*Sr. Director de L' ART DEL PAGÉS:*

Mon bon amich: la falsificació del vi no es pas cap cosa nova: fa sigles que las tabernas tenian fama de ser lloch de perdicció pera los tauls que las freqüentavan, aixis com per los vins que 'n passavan las portas. Ja recordaréu que 'n Quevedo immortalisá tant bona fama en alguna de las sevas obras. No sé pas fins á quin punt las tabernas han cambiat de conducta, lo indubtable y que tothom sab es que la falsificació va fentse tan general que productors y consumidors aixecan per tot arreu un crit, no d' alarma, sino de queixa contra 'l vici ja massa estés de donar gat per llebra en la venda del vi. Anit llegia en un diari de Málaga amargas queixas sobre aquest assumpto y de mí puch dirvos que no crech haver begut una sola gota de vi desde que rodo per aquestos mons. La laxitut de conciencia 'ns porta á fer negoci sense reparar en los medis y 'ls progressos científichs ajudan y facilitan la tasca dels malfactors, perjudicant enormement una inestimable font de riquesa y tal volta causant desgracias numerosas.

Aixis, los vins espanyols van perdent nom é importancia en los mercats extrangers; aixis perden sa col·locació en lo mercat interior; d' ahont resulta gran pérdua pera la viticultura, que pot considerar la falsificació del vi com á una sort de filoxera tan terrible com la que mata las plantas productoras. Aixó de fabricar Málaga, lluny de Málaga, y de donar Jerez que



no té cap classe de parentiu ab los terrossos d' Andalusia; aixó de cambiar lo such de rahim per aygua y altres misturas que solament ne tenen alguns accidents mata l' exportació y restreny lo consum en las nostras mateixas plassas.

¿Qui 'n té la culpa? ¿qui pot posarhi remey? á mon modo de veure, tots, y si tothom hi fes lo possible aixó s' acabaria fácilmente. Lo descuit, l' abandono, la mania de que tot ha de venir de dalt es la causa primera d' un estat de cosas que no pot durar, porque es massa grave. Partint del principi de que 'l pagés no ha de ser industrial, la confecció y manipulació del vi s' entregan á mans estranyas: jno está poch content lo qui té la sort de vendre 'l rahim al peu de la vinya, ó 'l most á raig de cup! forsa vi y vendre ben car y aviat; aquest es lo verdader problema. Entre tant los vins arriuan á França ó á América tals que ni sa mare 'ls coneix y d' aqui resulta que ja no es cert que la bandera cubreix las mercaderias, porque poch, á poch deixém esquinsar la bandera: avuy per avuy es necessari un esforç pera conseguir en los mercats extrangers lo nom que nostres vins tenen perdut. Temps enrera veniam lo vi á bons preus y 'ns miravam ab indiferencia com en las estacions dels ferro-carrils eran falsificats los vins pels mateixos exportadors, després jno se n' han enviat pas pochs de dolents! Aixó porta las sevas conseqüencias á la curta ó á la llarga.

Mes, encare que la exportació sia, com ho es, importantíssima, lo que en primer lloch deuria importarnos es lo consum interior: aquest, si no 'l tenim perdut, está molt abandonat. Per aixó m' ha semblat sempre inexplicable l' empenyo en demanar mercats nous quan deixém lo nostre propi. Aquí la falsificació té curació mes fácil, al menos la que 's fa en gran escala.

De totas maneras la viticultura no s' arrencará aquesta punxa si no s' atén á un altre ordre de consideracions. Mes que la falsificació en si, li fa mal la qüestió de consums que val ben bé la pena d' estudiar. S' ha dit per persona competentíssima que Espanya consum prop de las duas terceras parts del vi que produheix: jo m' atreviria á dir que ningú sab, ni 'l vi que 's produheix, ni 'l vi que 's consum; y encara afegiria que Espanya no consum lo vi que naturalment li pertoca.

No tinch reparo en assegurar que gran part de las vinyas plantadas de deu anys fins aquí no constan en cap estadística y jno se 'n han plantadas pas pocas! Provincias hi ha, qual producció vinícola es coneguda unicament per cada hù á casa se-



va. Succeheix encara en aquest punt lo de las oliveras en Andalucia, no n' hi ha cap estadística y pot ser no n' hi haurá may. ¿Qui sabrá donchs ni aproximadament lo ví que 's cull?

No es menos difícil calcular lo consum, porque á ulls cluchs se pot assegurar la impossibilitat de determinar-lo. Molts n' hi ha que no tenen medis pera beure vi ni bó, ni dolent. Espanya que devía ser lo celler del mon, segons la gent de la política, condemna á sos fills á beure aygua ó qualsevol mixtura que porti 'l nom de vi. Jo ho he palpat: jo he vist á personas que cullen vi, que n' beurian y prefereixen vendre la cullita y beure aygua.

No creguéu que exagero: responch del fet y vos ne donaré la explicació

Suposéu una població agrícola: pobres jornalers han plantat vinya y viuen del jornal y de la vinya. Suposéu també que 'l jornalер té familia; ¿necessitará menos de dos porrons cada dia en un pays d' escassa alimentació y ab la aixeta oberta? dos porrons, contant lo vi á tres duros, valen prop de un ral; lo dret de consums ne costa un altre; total dos rals diaris, ó sia la quarta part del jornal corrent.

Tal volta trobaréu estrany lo excessiu del dret de consums, mes aixó serà porque en aqueix pays no coneixéu la tributació de consums com en aquest. Aquí pesa y molt. Prenémne una idea. Jo só vehí d' una població de vint mil ánimas, en que 'ls consums están arrendats á quatre negociants. La lley vigent va sempre contra 'l que paga y la de consums se presta á tota sort d' abusos. Arriva la cullita del rahim: ants que tot necessita permís per entrar lliurement la cullita, per que sino, no passa cap carro de brema que no sia de sol á sol. Després de pagar lo que vos demanan, es precis dir la classe de vi que penséu fabricar y la cantitat, á fi y efecte d' aforarlo: lo venéu per fora, nota del venut y un tant per bocoy; lo venéu pera lo consum interior, nota y pago del cent per cent. Y no cal portar queixa, per que hi perdréu las costas.

Aixó fà que hi ha numerosos viticultors que behuen aygua, y no son aguaders. La importancia que lo dret de consums representa en lo consum de ví, no s' escapa á ningú que conegui un poch la cosa y m' apar que no son amichs de la viticultura, los qui extreman la tributació en aquest punt: crech poder probar que li fan un mal considerable.—X.

Málaga 6 de Novembre.



## SECCIÓ DE NOTICIAS AGRÍCOLAS.

**Barómetro vegetal.**—Un sabi austriach ha descobert una planta que marca matemàticament las variacions atmosféricas y que pot servir de pronóstich ab tota seguretat.

Los diferents ensaigs científichs á que s' ha sotmés dita planta, han donat magnífich resultats.

Lo ministre de marina d' Austria-Hungría, tracta d' introduhir aquesta maravellosa planta á bordo dels barcos, als que prestaria los serveys d' un barómetro infalible y verdader observatori meteorològich.

**Canals de rego.**—La lley de 26 de Juliol ultim disposa que la subvenció senyalada en l' article 21 de la del 27 d' igual mes de 1883 pera las comunitats de regants, associacions de propietaris que vulgan construhir canals pera regar las terras ó millorar los rechs existents, podrá també abonarse en metálich, y que cuan aixís ho desitjin las mencionadas entitats, deurán solicitarho préviament de la administració, y sas peticions serán trasmesas y resoltas ab subjecció á las prescripcions del article 3.<sup>er</sup> de dita lley. Los que ho soliciten després de tramitats sos expedients respectius, en lo supost de rebre l' ausili en obras y no en metálich, deurán completar sa tramitació conforme als termes del cas anterior, tenint en compte la nova forma de pago de la subvenció que solicitan.

**Fruytas grossas.**—S' escull entre 'ls fruyters de la mena que 's vulga 'l qui siga mes sá y estiga mes desentrotllat y en sas branques mes baixas s' hi deixan solament 3 ó 4 fruytas distribuïdas ab igualtat en tota la rama. Fet aixó se lligarán ben fort los peduncles ó quas y se colocarán, pera que la rama no sufreixi 'l pes, sobre una post ó xarxa, sorpresas d' altres branques fortas y superiors. La sava que acut á cada fruyta, per no tenir sortida, se va retenint en las fruytas, las quals arriban á tornarse molt grossas.

**Máquina desfiladora.**— En la Secció de Máquinas de la Exposició Universal de Barcelona s' han fet probas importants d' una máquina pera desfilar la atzabara (pita) y l' abacá. Los ha



presenciat lo Excm. Sr. Ex-Ministre D. Victor Balaguer, qui ha ofert al inventor, portar á Madrid las muestras dels productes obtinguts, en la esperansa de que 'l nou procediment pot donar bons resultats pera la utilisació de ditas plantas fileras.

De dita máquina, inventada per los Srs. Romano y Prieto y construhida en los talleres dels Srs Puig y Negre d' aquesta ciutat, ja 'n parlá L' ART DEL PAGÉS en altre ocasió, cuan fou convidat á presenciar las excel-lents probas verificadas en los citats talleres; divent fer constar que la exposada actualment es de mes gran potencia y molt mes perfeccionada, podent dir-se que es una máquina complerta.

A las horas se feren probas ab la pita (*Agave Americana*) que tan espontáneament vegeta en nostre pays y ara també se n, han fet ab l' *abacá* de las Islas Filipinas. Tant aquellas com aquestas deixaren molt bona impressió als espectadors y en la esperansa de que algun dia puga implantarse una nova industria rural en nostre pays, aprofitant com á primera materia un vegetal que no exigeix conreu especial y que 's produheix en qualsevol terreno, casi abandonada á si mateixa, ab tal de que las condicions climatológicas la afavoreixin ó sigan las requeridas per dita planta filera, oriunda de payssos atemperats.

---

#### MERCATS, FIRAS Y CULLITAS.

---

**Banyolas.**—Blat, á 14'50 pessetas quartera de 50 litres.—Ordi, á 6'50.—Cibada, á 6.—Blat-de-moro, á 11.—Fabas, á 10'50.—Fabons, á 11'50.—Vessas, á 12'50.—Fajol, á 11.—Monjetas, á 22.—Ciuróns, á 18 —Ous, á 1'20 la dotzena.

**Berga.**—Xeixa, á 14'75 pessetas la quartera.—Forment, á 13'75.—Segla, á 11.—Mestall xeixós, de 1.<sup>a</sup>, á 13'50 —Id. de 2.<sup>a</sup> á 12.—Ordi, á 9 —Cibada á 7.—Blat-de-moro, á 12.—Garrofins, á 14'50.—Fabas, á 13'50 —Monjetas, á 24 —Patatas, á 4 lo quintá métrich.

Los porchs han sigut venuts durant la última setmana als preus següents.

Los de 40 carniceras, á 1 pesseta 66 céntims.—Los de 50, á 1'69.—Los de 60, á 1'72.—Los de 70, á 1'75.



**Inca (Illas Balears).**—Lo dia 4 s' afectuà la tercera y última fira del corrent any en aquest poble d' Inca que 's vegé molt favorescuda per la gran concurrencia de forasters.

**Olot.**—Las cullitas han' sigut bastant regulars: la llástima es que las produccions del nostre pays, tenen poca demanda y mes poch preu en lo mercat general, degut aixó als ditxosos tractats.

Blat, á 19'25 pessetas l' hectólitre.—Blat-de-moro, á 13'25.—Ordi, á 8'75.—Civada, á 8.

**Puigcerdá.**—De *La voz del Pirineo* del dia 11:

«Tant com avensa la present estació de tardor, van prenent cada diumenje major importancia 'ls mercats que se'celebran en aquesta vila, tota vegada que ara 'ls pagesos d' aquesta comarca poden assistir mes desembrassadament als mateixos, donchs que ja 's troban lliures de las feynas agrícolas; però ahont s' accentúa majorment sa presencia, es en lo firat del bestiar porquí, establert en la planeta del abeurador de la porta d' Espanya, verificantshi nombrosas transaccions y de no escàs interés pera 'ls que á la cria de dit bestiar se dedican.

Aixís mateix, en la plassa Major s' exhibeixen á la venda gran quantitat de fruyts agrícolas dels que produheix aquest terreno, venentse casi tots á preus tan infims, que apenas cobren los gastos de son conreu. En lo mercat del diumenje últim, vejerem la barra replena de pessas de cassa, per lo qual se pot deduhir que enguany los cassadors están d' enhorabona. Anechs, gallinas y pollastres á preus baratíssims; heus aquí en suma resumida la importancia de nostres mercats actuals.»

Los preus del mercat, son:

Blat, á 23 pessetas los 145 litres, ó la carga —Ségol, á 16 —Ordi, á 16.—Patatas, á 7 los 124 kilograms 800 grams.—Moltó, á 1'75 lo kilogram 200 grams ó carnicera.—Badella, á 1'25 —Bou, á 1 —Porch fresch, á 2'25.—Porch sech, á 2.—Llonganissa vella, de 4 á 6 pessetas la carnicera.

**Reus.**—La cullita del oli que fins avuy s' havia presentat abundantíssima y sana, está á punt de perdres en algunas partidas del terme á causa d' una malaltía que já es presentá fa tres anys desgraciant allavors la cullita y que 'ls pagesos anomenan *negró*.



Solament aixó faltava als infelissos agricultors que están ja prou esquilmats ab lo baix preu dels fruyts y las moltas gabelas que sobre ells pesan.

**Sant Sadurní de Noya.**—Ordi, de 7 á 7'50 pessetas los 70 litres. —Cibada, de 6 á 6'50. —Ciurons, de 22 á 22'50. —Vessas, de 13 á 14. —Blat de Moro, Brayla de 10'50 á 11. —Id. del pays, blanch de 10 á 11. —Xeixa, de 15 á 16. —Fasols Valencia, de 24 á 25.

Badella sens os, á 0'75 pessetas los 400 grams. —Id. ab os, á 0'50. —Moltó Tarragoní, á 0'65. —Id. petit, á 0'60. —Crestó, á 0'50.

**Farinas.**—Extra blanca, de 19 á 21. —Sobrefina, de 18 á 19. —Sobrefina forsa, de 17 á 18. —1.<sup>a</sup> extra, de 16 á 17.

Sagó, de 2'25 á 2'50 pessetas los 70 litres. —Sagonet, de 2 á 2'25. —Trits, de 2 á 2'25.

**Vich.**—Xexa, á 13'75 pessetas la quartera. —Forment, á 12'75. —Mestall, á 10'75. —Ségol, á 9'50. —Ordi, á 6'75. —Cibada, á 5'50. —Espelta, á 5. —Blatdemoro, á 10. —Fajol, á 9. —Fabas, á 10. —Llegum, á 12. —Fasols, á 17. —Mill, á 11'50. —Ciurons, á 15.

## VINS.

**Bruch.**—Lo vi s' ha animat pagantse de 15 á 24 pessetas. Varies compradors francesos y del pays, voltan per aqueixa comarca en busca de ví novell.

Se dona per terminat lo trascolar y ja casi tothom té lo ví colocat á las botas, ocupantse en la sembra de llegums, que 's fá ab poca sahó.

Comensan alguns á podar, habenthi bona brocada per l' any vinent.

**Cette, (Fransa.)**—Hi ha alguna animació. S' han fet algunas partidas de ví d' Alicante de 13 á 13'50" á 36 y 40 franchs l' hectólitre. Los de Mallorca tenen menos aceptació, puix que 's fan de 14 á 18 pessetas solament.

Alicant, de 24 á 34. —Requena, de 25 á 26. —Utiel, de 20 á 26. —Valencia, de 20 á 26. —Priorat sense parrell. de 28 á 30. —Catalunya, de 20 á 24.

**Porrera.**—D' una carta d' aquest poble que publica *Lo Soma* tent de Reus ne copiém lo següent:



Estém en plé moviment de trascolar: los mostos surten richs de color y de forsa, cualitats que 'ls farán ser degudament apreciats y buscats per lo comers. Y si á la bondat de las classes s' hi afegeix lo abundant de la cullita, que bé 's pot calificar de *mes que regular*, pot contar, senyor Director, que aquest hivern al voltant de la llar s' hi farán bonas castanyadas y en las casas no se sentirán los apuros d' anys de miseria.

Los preus se presentan satisfactoris pera 'ls productors; se nota gran animació en las compras y 's discuteixen fortament las ventas. Li puch citar d' aquesta setmana, una venta de mes de mil cargas de ví, del vehí poble de Gratallops á 8 duros carga, y á 8 y 1½ duros una altre venta, cual importància no m' ha sigut possible inquirir. Lo preu de 8 duros se demana aquí també per los vins bons y avuy mateix ha sortit un comprador per lo Lloá y altres pobles, á fer compras d' importància, á dit preu de 8 duros, preu que dada la ressiistencia dels culliters, prompte l' alcansarém aquí á Porrera, puix si 'l comers vol bonas classes ha de recorrer al Priorat sens remissió.

Insisteixo en aquestos detalls perquè son los que, se pot dir, fan exclusivament lo fons de la conversa de la nostra gent, lo que no es d' estranyar, cuan la producció vinícola d' aquest terme se pot calcular anyalment en mes de 25 mil cargas. Està clar que la mes petita diferencia en los preus influheix en lo benestar de la vila.

**Sant Sadurní de Noya.**—Vi negre, de 12 á 13 pesetas los 121'40 litros, ví pera taula de 8 á 9; ví blanch de 8 á 9; ví alambí de 6 á 7.

*Esperits de vi y d' industria.*—Pocas demandas; casi 's pot dir sens cotisació.

S' ha animat un poquet lo mercat gracias á las comisiones francesas; puix s' han comprat algunas partidas de vi negre sense guix, als preus de 13 y 14 ptas. los 121'40 litros.

**Tarragona.**—Negres Priorat, de 38 á 45 pessetas carga de 121'600 litros.—Baixos Priorat, de 36 á 42.—Del Camp, de 17 á 20.—De Vendrell, de 18 á 20.—De Montblanch, de 11 á 16.—De Benicarló, de 16 á 20.—Blanchs del Camp, de 13 á 16.—Blanchs de la Comarca, de 13 á 17.