



L' ART DEL PAGÉS

SECCIÓ D' AGRICULTURA PRÁCTICA.

Lo Contracte Enfitéutich de á Rabassa Morta. (*)

IV.

En quant al esperit del contracte, s' ha vist ja que lo que te d' essencial son las milloras, y que aquestas foren una garantia que 'l primitiu propietari va crear, pera assegurar-se la percepció dels censos estipulats. D' aquí resultava que el primer pacte ú obligació imposada al enfitauta era la d' haver de tindre plantada la terra dintre dels dos anys primers; d' aquí ve 'l que 's parlés solsament d' una 'plantació, sense permétre que 's passés á una segona, puig en los anys que necessariament deuen mitjansar de l' una al altra, además de cessar lo motiu de possehir l' enfitauta, quedaria 'l primitiu propietari sense la garantia de las milloras, privat necessariament dels fruits, si la pensió consistís en una part d' ells, y exposat á no cobrarla en diner, per faltar la hipoteca que, com ja s' ha dit, únicament se funda en aquellas.

Tenim, donchs, que si l' enfitauta procura que las milloras durin pe 'ls mateixos medis que li concedeix lo donador ó propietari del terreny, aquest no te per que queixarse, ja que no 's ficsa un terme d' anys al contracte; perque mentres duran las milloras dura la rahó d' aquell, dura lo que ell te d' essencial, duran los valors que aquell ha volgut crearse pera assegurar lo cobro de sa renda.

Tan cert es que la intenció del qui va concedir l' enfitausis, va ser la de que la duració del contracte quedés marcada per lo que durés la primera plantació, perllongada per medi del colgat, que, pera fundar la doctrina que s' está defensant, s' han tingut á la vista, per una part, contractes fets á mitjans del se-

(*) Vegis lo número anterior.

gle passat, en los quals s' hi llegeix que 'l propietari concedeix perpétuament en enfiteusis durant la vida dels primers ceps. ¿Qué significaria la paraula *perpétuament*, si la vida dels primers ceps s' interpretés, per lo període dels xeixanta anys, en lloch de ferho per lo període del temps que duri la primera plantació, perllongada per medi del colgat? Tot aixó ¿no equival á dir: te concedeixo perpétuament la terra, mentres fassis durar las milloras de la plantació, que te imposito com una necessitat?

Per altra part s' han tingut també á la vista alguns contractes en los quals lo propietari prohibeix al enfiteuta la plantació d' oliveras, y altres en los que, al contrari, s' hi imposa la obligació de plantarlas. ¿Qué significa aqueixa aparent contradicció que reflecta tan diversas tendencias en los primitius propietaris? Significa que, havent l' un dels propietaris donat terras verges, y l' altre terras que ja avans havian sigut objecte del mateix contracte y que havian ja retornat á n' ell abandonadas persos enfiteutas; lo primer, per la rahó de que ni ell ni sos antepassats s' havian vist desposehits, volgué tréure als enfiteutas l' alicient de fer milloras de gran valua y de massa durada á fi d' evitar que las unas no 'ls empenyessin á las altres fins á la perpetuitat; per aixó va prohibir la plantació d' uns arbres que á sa vegada, la simbolisan. Lo segon va fer lo contrari; recordant que 'l terreny havia sigut ja abandonat una vegada, y preferint lo cobro d' una renda ben garantida á la possessió de terrenys xorchs, volgué que 'ls enfiteutas se prenguessen interés per ells, y moguts per l' alicient de las oliveras una vegada plantadas, conservessin las vinyas per molts y molts anys. Aquell va volguer que sos nets recobressin la propietat plena de las terras que ell, en part, estava enagenant, creyent que 'ls enfiteutas, no tenint més alicient que la vinya, després d' esquilmat lo terreny las abandonarian. Aquest, recordant que per tot llegat havia rebut de sos avis un erm, va preferir deixar á sos descendents los censos que acabava d' estipular, garantits ab bonas milloras. Y ab tot y aixó, cap dels dos propietaris va pensar en que 'ls contractes acabessin avans de que tinguessin fi complert las milloras estipuladas.

Un y altre cregueren que 'ls contractes acabarian al mateix temps que las milloras, ab la sola diferencia de que l' un discorregué un alicient pera que 'ls enfiteutas las fessin durar molt, mentres que l' altre va tréurel pera que aquells hi donguessin fi mes prompte.

Han sigut examinadas altres escripturas en las quals s' hi veu encare ab més claretat lo propósit del propietari, que ha volgut empenyar al enfiteuta en milloras de gran importancia. Possehia aquell una gran extensió de terra erma lluny de poblat, y per aquesta circumstancia no trobava enfiteutas que l' hi acceptessin. Va discorrer allavor lo medi de concedir á cada un per-

pétuament, ab lo consabut pacte de á rabassa morta, y en un mateix contracte, las terras que havian d' ésser objecte del conreu y un casal pera edificarhi una casa, immediat á la esglesia del terme ahont radicavan las terras. Com pot véure's, los enfiteutas no haurian acceptat lo contracte, sinó se 'ls hagués colocat á regular distancia pera dedicarse ab ventatja á la millora de las terras: ni 'l propietari hauria conseguit l' objecte de tenir constantment sas terras en estat de millora, sinó hagués empenyat á sos enfiteutas á la primera millora de gran valua, com es la construcció d' una casa. Y estéu segurs de que aquestos no las haurían emprés, si per la rahó de dirse en lo contracte *durant la vida dels ceps primerament plantats ó á rabassa morta*, haguessin entés que 'l contracte havia de finir al cap de xeixanta anys.

Derrera ment han sigut examinadas escripturas que datan de més de dos sigles, las quals conclouhen d' un modo mes evident, que la intenció del qui va concedir l' enfiteusis va ser la de que la durada del contracte fos la que marcaria la primera plantació, perllongada per medi del colgat ó amugronament. En efecte, motivant en ellas lo primitiu propietari del terreny lo pacte que 's refereix á las milloras que poden ferse, diu: «Y al objecte de que la vinya no experimenti clars, y pugui continuar per molts mes anys en bon estat, concedeixo al enfiteuta la facultat de fer colgats y d' amugronarla.» Si, com en aquestas escripturas, los demés propietaris haguessin degut ó volgut motivar sos pactes, sens cap mena de dupte los atents haurian sigut los mateixos. Se funda la proba conclohent d' aixó en que, los que han volgut que las vinyas duressin un período fisco d' anys, ho han determinat, y al efecte 'ls uns han marcat lo de xeixanta, altres lo de vuitanta y alguns lo de cent anys. De tot lo exposat resulta que es temeritat sobrada 'l generalisar lo dret en una materia qual decisió dependeix del coneixement de fets tan variats.

(Acabará.)

✠ FELIU VILARRUBIAS BUSQUETS.

Explotació dels tartrás y mares del ví.

Pera que 's generalisen cada dia mes los preciosos productes que s' extrauhen del ví, traduhim á continuació l' article publicat ab aqueix titol, en lo *Diari Medich-Farmacéutich* de Madrid ab la autorisada firma de J. Pujol, creyent que 'ns ho agrahirán los lectors del ART DEL PAGÉS. Diu aixís:

«Los tartrás y mares del ví son las primeras materias pera la fabricació del cremor tártaro y acit tartárich, de quals productes se 'n consumeixen grans cantitats en nostre país.

Alguns de nostres companys se dedican ab bon resultat á aquest negoci, y molts altres poden lograrho trayent partit de las condicions especials en que 's troban, si están situats en comarcas vitícolas. A aquest fi publiquéu eixas instruccions prácticas que son suficientes al objecte que 'ns proposém.

Quan lo such dels rahims ha fermentat, se precipita lo bitartrat de potassa y una petita cantitat de tartrat calcich, que son mes insolubles en lo licor alcoholich ó vi resultant. Si 'l most ha sigut enguixat, se produheix per descomposició una cantitat major de tartrat de cals. Una part d' aquestas sals se depositan en la brisa y en major cantitat quant mes temps ha estat en contacte ab ella. De la brisa s' extreu l' alcohol per destilació y de las ayguas del alambich lo tártaro denominat *tartrá de brisa*. En la superficie interior de las botas se forma lentament una crosta cristallina, qual gruixaria augmenta ab lo temps y d' ahont s' estrau en forma de placas ordinariament de 2 á 5 milímetros de gruixaria, y que 's coneix ab lo nom de *tartrá en brut*.

També se precipitan totas las impuresas insolubles, formant un deposit semifluit compost de ferment, tanino, materia vegetal abundant, etc., y mes ó menos rich en sals tártricas, constituhint las *mares del vi*.

Las mares del ví s' aprofitan del modo següent:

En un lloch destinat al objecte, se disposa una bota ab un doble fons que permeti la surtida del ví que s' escorri per filtració. Eixa operació s' efectúa per medi de sachs de tela de cotó resistent, d' uns 25 centímetros d' ample per 40 de llargaria, y plens de las mares tal com se trehuen de las botas. Los sachs se lligan molt estrets per sos extrems y se subjectan en la bota avans dita, á una pressió progressiva, fins y á tant que s' ha escorregut la major part del vi, que deu esser clar, y que 's recull en altre bota mes petiteta.

Pera augmentar la pressió, se fá us d' una prempsa de las que s' utilisan pera prempsar la brisa, y á falta d' ella, se serveix d' una viga de fusta que fasi de palanca; s' apoya per un extrem en un forat practicat en la paret y pel altre, porta un plat de báscula, ahont se hi posan pessos que fassin pressió en lo

centre de la viga sobre la bota. Per medi d'una segona palanca combinada ab la primera, s'augmenta la pressió conseguint que las mares retengan tan sols un 25 per 100 de ví. La part que s'extrau de 'ls sachs s'embota en barrils, ben amassada, y se fá assecar al aire lliure desmenussantla quan lo temps ho permetia.

De lo expresat anteriorment se deduheix que la composició d'eixas materias es molt variable, resultant esser mes rica en sals tártricas, quant millors son los vins de que procedeixen. Per efecte del enguixat dels vins, queda substituït lo crémor en part ó completament pel tartrat de cals. Alguns tártaros y 'ls de brisa arriban á donar lo 90 per 100.

En lo comers s'aprecian eixos géneros pel grau de crémor que donan, lo qual se reconeix pels dos procediments següents:

Primer. Per medi d'una dissolució de sal tártaro á 18° B.º que s'obté dissolent 160 grams de sal, en aygua destilada, fins arribar al volúm d'un litro.

Pere l'ensaig se serveix d'un alcalímetro de Descroizilles, que es una probeta dividida en 100 parts, representant 50 centímetros cúbichs, y qual zero está en la part superior. Se prenen 20 grams de pols del tártaro ó mares y se fan bullir dintre d'una càpsula de aram, ab aygua suficient ó sigan uns 150 grams. Allavors s'afegeix poch á poch ab la probeta plena de la solució, fins que cessi la efervescencia ben pronunciada. Com que las 100 divisions consumeixen ó neutralisan 20 grams de bitrartat pur, lo número de graus gastats representan lo tant per cent de crémor contingut en las mares ó tártaro ensajat. Es precis comprovar la solució ab lo crémor tártaro cristallisat.

Aquest procediment es molt útil per sa rapidesa y son resultat es tan mes aproximat quan mes rich es lo producte. La diferencia oscil·la de 2 á 4 graus en los tártaros, pero en las mares del ví es mes inexacte, en virtud de las impuresas majors, arribant la diferencia fins á 10 graus en las mares d'una riquesa inferior á 25 per cent. Es per aquest motiu, y tractantse de quantitats importants, aixís com de las sofisticacions que sofreixen eixos géneros, que s'acut al següent:

Segon. Procediment de cristallisació.—En un cassó d'aram de poch mes d'un litro de cabuda d'aygua, se hi fá bullir aquesta quantitat. S'afegeixen allavors 50 grams de pols del

producto que s' analisa, tenint en compte que generalment se manifesta una lleugera efervescencia per la descomposició dels carbonats de cals que porta en dissolució l' aygua comu. L' ebullició se continúa durant sis minuts. Despres d' un lleuger repós se decanta á un altre vaixela de la mateixa cabuda, y s' abandona durant unas dotze horas. Allavors se reuneixen per agitació del líquit tots los cristalls produhits, en lo fons, los quals se netejan ab aygua clara y se fan assecar en l' estufa ó al ayre lliure. Lo pes obtingut, augmentat ab 5 grams que es la cantitat de crémor que reté dissolt un litre d' aygua freda, y será '1 grau de crémor del producte referit á 50 grams y 2 lo grau per cent. Las mares de ví inferiors á 25 per cent necessitan un segon tractament ab lo mateix líquit y lo grau que donan es exacte sens augment de cap classe.»

Per la traducció,

RICART GINEBREDÀ Y RIERA.

Molins de Rey Febrer de 1886.

SECCIÓ DE VARIETATS.

Consells agrícolas.

- 1.—Ajuda á la naturalesa.
- 2.—Observa y sabrás los secrets de la Agricultura.
- 3.—Tot terreno ha de descansar de una planta tant temps com l' ha ocupat.
- 4.—La secreció d' un vegetal es perjudicial als de la mateixa especie.
- 5.—Sempre que tingas de fer alguna plantada pensaho y meditahe porque en Agricultura res s' improvisa.
- 6.—No hi ha terreno improductiu si se sab escullir lo vegetal.
- 7.—No plantis l' arbre sense despuntar avans las arrels aixafadas.
- 9.—No assentis l' arbre sobre terreno ferm.
- 10.—Quan plantis l' arbre remena'l pera que no quedi ayre entre sas arrels.

SECCIÓ DE NOTICIAS AGRÍCOLAS.

Cassadors furtius —En vista de la disminució de cassa que en general s' observa, y d' una manera massa sensible en lo terme municipal de Valls

y sos adjacents per efecte dels abusos comesos per los cassadors clandestins que per desgracia tant abundan; lo delegat en aquella provincia de Tarragona convoca á una reunió, al objecte d' arbitrar los medis conduhents á que la lley de cassa deixi d'esser lletra morta com fins aquí há vingut succehint, y en sa consecuencia fer que aumentin las especies y no 'n sufreixi danys la agricultura.

Cultiu y explotació del ramí —Pera dit objecte s' ha nombrat una comissió mixta d' individuos del Institut agrícola catalá de S. Isidro y del de Foment del treball nacional, á fi d' estudiar la mellor manera de produhir ab economia la indicada planta textil, de la que 'ns hem ocupat ab elogi repetidas vegadas en nostras planas.

MERCATS, FIRAS Y CULLITAS.

Castelló de la Plana—Dihuen d' aquella regió valenciana que altra vegada ha suferit una paralisació 'l negoci de la *taronja*, deguda á las poch favorables noticias que s' han rebut últimament dels mercats inglesos, y á las pluhas d' aquets darrers dias. Los confeccionadors se mostran bastant rese rvats en la adquisició del fruyt, que segons hem sentit dir, no alcansa al preu d' aquets últims dias.

Desitjém que no 's confirmi aquesta noticia, que resultaria altament perjudicial pera 'ls culliters, que tenen encara 'l fruyt penjant de 'ls arbres.

Esperém que dintre de poch millorarán notablement los preus en los mercats d' Inglaterra, y que trobarán lo degut ressó en la Plana.

Pobla de Segur.—L' Ajuntament y Junta municipal d' aquella població han acordat que la antigua y acreditada *fira* que 's celebra en aquella vila 'l dia 15 d' Abril de cada any, se prolongui dos dias més; per lo qual se celebrará en lo present any y següents en los dias 15, 16 y 17 d' Abril.

Que la proclamada ja també de molt temps en aquella mateixa vila pera 'l dia 22 de Maig, tingui lloch lo primer diumenge de Quaresma de cada any, y continuhi 'ls dos dias següents.

Los concurrents á ditas firas trobarán un cómodo y equitatiu hostatje, al mateix temps, que 'l bon tracte y coral acullida que aquella població acostuma dispensar als forasters.

Reus.—La *atmetlla Esperansa*, á principi de la setmana passada vingué fentse encara á 15 3/4 duros, mes haventse aglomerat desseguida partidas importants d' aquest fruyt y no haventhi la mateixa gana de comprar que en la setmana anterior, los tenedors tingueren de fer concessions en los preus, cedint á 15 1/2 y á 15 1/4 duros classes bonas y á 15 y 14 3/4 ds. las classes regulars. Quedaren en depósit algunas partidas per no haverse cedit als preus indicats y per continuar la mateixa calma. La *planeta* temps

há que escasseja, si alguna poca n'entrá se colocá á 17 1/2 duros quintá. De la comuna poca cosa s'hi feu, alguna que altre partida se colocá de 11 á 11 1/2 ds. lo quintá.

En avellana hi hagué calma. Las entradas foren pocas y 'ls embarchs se verificaren ab molta lentitut. Aquestos comerciants solzament compran pera las necessitats de moment pagant de 29 á 29 1/2 pessetas lo sach de 58'40 kilos y classe d' embarch. En classes escullidas pera grá se paga de 30 á 31 pessetas.

Las entradas d'olis foren molt importants. Las tranzaccionsse feren ab animació; particularment en olis de arrieria pagantse á 10 y 10 1/2 y á 11 rals lo quartá segons classe y 'ls fins á 12 rals. Los de Reus, fins, de 16 á 16 1/2 rals y 'ls inferiors sobre 13 rals.

Valls.—Blat d' Aragó, de 15 á 17 pessetas la quartera.—Ordi, de 7 y 1/2 á 8.—Monjetas del pinet, de 10 á 20.—Fabons, á 10 y 1/2.—Vessas, de 11 á 12.—Segó, á 4 y 1/4 pessetas la quartera doble.—Prims, á 5 y 1/4.—Quartas, á 11.—Farinas de 1.^a classe, de 16 y 1/2 á 17 rals la arroba.—De 2.^a, de 14 y 12 á 15.—De 3.^a, á 13 y 1/4.—Oli d'oliva, de 12 á 14 rals lo quartá.—Garrofas, de 6 á 6 y 1/2 pessetas lo quintá.

Vich.—Nostre colega *La veu del Monserrat* estampa en las columnas de son número de la setmana pasada ultimament rebut, las següents ratllas, que venen á satisfacer los desitjos manifestats per nosaltres en l' anterior d' aquesta publicació. Diu aixís: «Bon temps nos ha dat la actual setmana. Una suau y beneficiosa pluja ha caygut oportunament en nostres camps, posant los sembrats en las millors condiciones per entrar en l' explet de primavera després del adormiment del hivern. Per la neu que ha caygut en los cims de Collsecabra y Vidrà se veu que ha sigut una borrascada de Llevant. Dias ha que tirava vent de Rosas.»

VINS.

Barcelona.—Priorat sech, á 70 pessetas la carga de 120 litros.—Dols á 75.—Mistela negra, á 75.—Valencia, á 50.—Alicant, de 55 á 57 1/2.—Cariñena, de 55 á 60.—Somontano, de 53 á 55.—Comarca, de 30 á 33 los corrents y de 35 á 37 las classes superiors.—Vins blancs del Panadés, de 25 á 30.—Mistela blanca, de 40 á 60.—Vinagre: se detalla de 25 á 30 pessetas la carga.

Reus.—Lo vi, ha seguit en la mateixa calma y se han fet algunas compras de vins blancs de la Conca als preus de 3 1/2 á 4 duros. Los Priorats nominalment de 10 á 12 duros.

Las mistelas negras se pagan de 15 á 16 duros y las blancas de 9 y 1/2 á 10.

L'esperit extra fi á 66 y 68 duros. Prima superior y prima corrent á 64.

Valls.—Vins blancs de 1.^a, á 23 pesetas la carga.—Id. de 2.^a, á 15.—Negres de 1.^a, á 30.—Id. de 2.^a, á 20.—Id. de 3.^a, á 12.

Imprenta de Víctor Berdós y Feliu, Tapinería, 17 — BARCELONA.