

22769

CENTRO AGRÍCOLA DEL PANADÉS

MEMORIAS

RELATIVAS Á LA

CRISIS VINÍCOLA

PREMIADAS EN EL CERTAMEN

CELEBRADO EN 1.^º DE SEPTIEMBRE DE 1908

BAJO LA PRESIDENCIA

DEL EXCMO. SEÑOR VIZCONDE DE EZA

DIRECTOR GENERAL DE AGRICULTURA



BARCELONA

TIP. EL ANUARIO DE LA EXPORTACIÓN

PASEO DE SAN JUAN, 54

1908

(Compuesto con máquina LINOTYPE)

CENTRO AGRÍCOLA DEL PANADÉS

CERTAMEN DE 1908

MEMORIA DE PEDRO ALAGRET

SECRETARIO DE LA PROPIA SOCIEDAD

ILMO. SR.:

SEÑORES:

SEÑORAS:

La Junta Directiva de esta Sociedad, cumpliendo con su deber en la costumbre establecida desde su fundación, tiene el honor de presentarse ante vosotros para daros breve cuenta de las principales gestiones por ella realizadas durante el lapso de tiempo mediado desde la propia fiesta del año anterior.

Inaugurada nuestra Sociedad en 1876, 36 lustros son los que sin interrupción ha venido la misma dedicándose á la celebración del presente hermoso acto, acto que, reconocido como el más adecuado, el más honroso y el más poético remate de nuestra tan celebrada Fiesta Mayor, no ha podido menos de proporcionar á nuestra laboriosa comarca los más óptimos y saludables frutos.

Sí; treinta y tres años hace que el Centro Agrícola del Panadés, con la cooperación de generosos donadores, viene dedicándose á la benéfica tarea de premiar el mérito, enaltecer la constancia, galardonar el trabajo y premiar la virtud de la laboriosa como sufrida clase agrícola.

Semejante acto, que, al igual que los demás

anteriores, cual exquisitas flores del más risueño jardín da el más poético y encantador atractivo el bello sexo de nuestro Panadés, ve aumentada hoy su importancia, ve aumentada doblemente su valía con la asistencia de uno de los más entusiastas protectores de la agricultura patria, con la presencia del M. I. Señor Vizconde de Eza, Director General de Agricultura, quien, para darnos una patente prueba de su ardiente amor hacia todo cuanto tiende á favorecer los intereses del campo, nos proporciona este año la indecible satisfacción, la alta honra, no obstante las múltiples obligaciones que tan elevado cargo le imponen, de aceptar la presidencia del hermoso e importante acto que celebramos.

Nuestro Centro Agrícola, que en repetidas ocasiones ha tenido la satisfacción de ser visitado y también en tales actos presidido por las más altas y distinguidas personalidades, fué el primero que en 1876, independiente de todo otro de semejante índole, levantó decidido su bandera de trabajar con fe y con constancia en la defensa de los intereses agrícolas de nuestro Panadés; ejemplo que á no tardar imitaron otras comarcas de la tierra catalana.

Que en todas ocasiones durante el curso de su larga vida, cual fiel y avanzado centinela de los intereses que le son confiados, no ha perdonado nunca medio ni sacrificio alguno para llenar cumplidamente su cometido, claramente lo atestiguan los numerosos actos por él realizados, que tarea larga sería enumerar, siendo evidente y á todas luces incontrovertible, que á sus desvelos y esfuerzos débese en

gran parte que el renombre de nuestro Panadés, por su laboriosidad y constancia en el cultivo del viñedo, no sólo se haya introducido en todos los ámbitos de nuestra Nación, sino que, atravesando sus fronteras haya penetrado hasta en el seno de naciones extranjeras.

Ajena esta Sociedad á toda pasión política para dedicarse única y exclusivamente á la alta misión que desde su nacimiento se impuso, siendo reconocida su competencia, ha gozado y continúa gozando de la más distinguida consideración aun en las más altas esferas del Estado, siendo en la mayor parte de las ocasiones debidamente atendidas sus gestiones, circunstancia que ha procurado aprovechar en cuantas ocasiones ha visto los intereses del campo amenazados y con mayor ahínco en la actualidad, para combatir la terrible crisis vinícola que en tan angustiosa situación tiene sumida á nuestra laboriosa comarca.

Público y notorio es que la principal, la casi única fuente de riqueza del Panadés, la constituye el viñedo; en su virtud ¿podrá el afanoso viticultor continuar dedicando todo su afán, gastar todas sus energías de su cultivo si no logra ver más remunerador el irrisorio precio á que hoy se paga el vino?

Como de ello depende el bienestar ó la ruina de nuestra fértil comarca, por ello es que el Centro Agrícola, en unión de su hermana la Cámara Oficial Agrícola, viene dedicando todas sus miras empleando todos sus esfuerzos en busca de los medios más conducentes con que hacer menos aflictiva tan anómala situación, ya celebrando importantes reuniones de

agricultores en sus salones, ya elevando á los Poderes Pùblicos sus justas y razonadas quejas.

Tarea larga sería si tuviese que rescribir detalladamente los múltiples actos y trabajos con tal motivo realizados; bástame recordar tan sólo en conjunto, la activa labor desplegada: primeramente en la cuestión de la desgravación de los vinos y últimamente en combatir la ley de los alcoholes, cuya funesta aplicación tanto contribuye á fomentar la terrible crisis vinícola que actualmente nos affige. A este fin, de una manera eficaz contribuyó en la organización del gran mitin que el día 16 del pasado agosto tuvo lugar en el Tívoli de esta villa, cuyas importantes y trascendentales conclusiones es por demás añadir deseja ardientemente ver realizadas, á cuyo fin contribuirá siempre dedicando todo su celo, todos sus esfuerzos en contribuir á alcanzar el alivio que se apetece en la afflictiva situación en que nos hallamos.

Expuestos ligeramente los expresados hechos para no molestar por más tiempo vuestra atención, deber ineludible de esta Junta es hacer constar el sentimiento que á esta Sociedad produjo la pérdida de uno de sus más distinguidos y entusiastas socios. La del propietario agrícola Don Luis Alvarez y Verdaguer, ocurrida el día 18 del pasado enero, persona que, dotada de la inteligencia y celo que le adornaban, supo desempeñar los más importantes cargos tanto de este Centro como de la Cámara Oficial Agrícola, distinguiéndose siempre por su extremado celo en todo lo referente á la

defensa de los intereses agrícolas de nuestro Panadés. Que el recuerdo de su excesivo amor hacia la tan deseada prosperidad de la agricultura sirva de estímulo para que halle su conducta numerosos imitadores.

Sí; numerosos imitadores, pero más numerosos que al presente, á causa de la censurable apatía que en general caracteriza á nuestros propietarios rurales, quienes, abandonando de una vez para siempre su proverbial indiferentismo, puedan, unidos y compactos cobijarse bajo los pliegues de la bandera que tenemos desplegada, hermoso emblema de la santa causa que venimos defendiendo, para que en lo sucesivo podamos dedicarnos con más ardor, con mayor brío á mitigar los graves males que actualmente nos asfixian, y con ello llegar al logro de las ardientes y justas aspiraciones que á todos nos animan y éstas no son otras que ver realizadas cuanto antes la tan apetecida prosperidad y bienestar de nuestra laboriosa comarca digna por cierto de mejor suerte.

HE DICHO.

EXTRACTO

DE LA MEMORIA LEÍDA POR EL SECRETARIO DEL JURADO
DEL CERTAMEN DEL CENTRO AGRÍCOLA DEL PANADÉS

D. CRISTÓBAL MESTRE

INGENIERO DIRECTOR DE LA ESTACIÓN ETNOLOGICA

AÑO 1908

PREMIO DEL EXCMO. SR. MINISTRO DE FOMENTO

500 PESETAS

AL QUE MEJOR TRATE EL TEMA SIGUIENTE:

SI PARA INDUSTRIALIZAR LA AGRICULTURA
HAY QUE RESOLVER EL PROBLEMA DE LA
VENTA, DESPUÉS DE LA PRODUCCIÓN, YA
RESUELTO EN EL PANADÉS, CUÁLES SON
LOS MEDIOS CONDUCENTES Á DICHO FIN

*Invitado al igual que otros años el Exce-
lentísimo señor Ministro de Fomento por el
Centro Agrícola á que concediese un premio
para este Certamen, accedió á ello con entu-
siasmo, y dando una prueba más de lo mucho
que se interesa por cuanto á la Agricultura se
refiere, eligió, con acierto sumo, el presente
tema, que no puede estar más en armonía con
las necesidades presentes de esta comarca, pre-
ocupada hondamente por la difícil venta de
sus vinos.*

*Tres trabajos se han presentado optando al
premio.*

El que tiene por lema «Con hallar mercados hemos triunfado», demuestra cómo la industrialización de la Agricultura sólo puede llevarse á efecto mediante la previa solución del problema de la venta, indicando á este objeto algunos medios de Gobierno conducentes á la conquista de mercados extranjeros, facilitados además con la concesión de absoluta libertad á la Agricultura y á sus industrias derivadas, con el aumento de vías de comunicación, realizando la reducción de las tarifas de transporte, la creación de un Cuerpo de agentes comerciales agregados á los Consulados, la supresión de especuladores intermediarios inútiles; la acción común entre los agricultores, etcétera. Es trabajo bien razonado que dejó una excelente impresión en los señores de la Ponencia.

Otro tiene por lema «La asociación cooperativa resuelve el problema de la venta»; es un voluminoso trabajo en el que se estudia la organización económica de la Sociedad, la situación de la industria, la producción agrícola, etc., para venir, después de un cúmulo de consideraciones y datos, á la conclusión de que las asociaciones cooperativas resuelven el

problema de dar salida á los productos. También esta memoria mereció buen concepto de los señores de la Ponencia.

Por último, un tercer trabajo lleva por lema «Luchemos por el vino puro»; es notoriamente superior á los dos anteriores por la solidez de su argumentación y por la concisión y claridad extraordinarias con que está escrito. Empieza estudiando la crisis agrícola en general y señala los factores que influyen en los precios de los productos; pasa á estudiar la actual crisis vinícola, que hace arrancar de la época de la invasión filoxérica, y sus causas particulares; señala á favor de ella la campaña médica, la perturbadora intervención fiscal, derechos de consumos, tarifas arancelarias, adulteración de los vinos, etc. Y finalmente estudia los medios que deben ponerse en práctica para resolver el problema de la venta, lo cual viene condensado en el último párrafo del Resumen de la Memoria.

El Jurado no titubeó en conceder el premio á tan luminoso estudio, del cual resultó autor, después de abierto el pliego correspondiente, nuestro ilustre Diputado á Cortes é inteligente agricultor D. José Zulueta.

No es para describir la grata sorpresa que en el Jurado causó el nombre del Sr. Zulueta, el cual ha venido á realizar con su ejemplo de una manera extraordinaria este Certamen, á infiltrarle vida nueva, á darle lustre y á hacerlo más interesante.

Este Centro Agrícola, por medio del Jurado de este Certamen y mi humilde persona, en este momento llevando su voz, tiene la gran satisfacción de llamarle á esta mesa para recibir de una de las más altas representaciones agrícolas, el justo galardón á su indiscutible mérito y á su admirable constancia.

Sr. D. José Zulueta y Gomis

Medios para resolver el problema de la venta del vino

Hace ya muchos años que los vitivinicultores se preguntan angustiados ¿por qué no podemos vender el vino? Nadie acierta en la contestación.

Es de interés público en España y cuestión de vida ó muerte para los que fían toda su manera de vivir en el cultivo de las cepas, averiguar los medios conducentes á resolver el problema de la venta del vino. El señor Ministro de Fomento da por resuelto en el Pana-dés el problema de la producción de la uva y partiendo del supuesto de que no se puede industrializar la elaboración del vino sin tener asegurada su venta, ofrece un premio al que encuentre los medios conducentes á dicho fin.

Bien poseídos de la dificultad del diagnóstico de la enfermedad vamos á intentar el planteamiento y resolución del problema.

La crisis agrícola

El vino es un artículo que tiene condiciones especiales de producción y de consumo, y por

lo tanto, ha de estudiarse en su especialización peculiar, pero no es menos cierto que forma parte integrante de la agricultura y por ello no sería lógico investigar lo que nos interesa conocer de su comercio sin darnos cuenta cabal de todo aquello que le es común con los demás productos de la tierra, víctimas hace tiempo de un estado anormal de venta, que hemos convenido en llamar crisis agrícola.

El precio de los productos agrícolas es la resultante de un conjunto de factores sin cesar variables y por consiguiente de valor relativo en cada momento. Las oscilaciones del precio en los mercuriales son á manera de las oscilaciones barométricas: unas y otras obedecen á leyes fijas, no menos ciertas é inmutables porque sean de nosotros ignoradas. A conocerlas y precisarlas se han de encaminar nuestros esfuerzos para lograr la previsión que ha de salvar nuestros intereses, procurando desentrañar el papel de cada uno de sus factores en su valor absoluto y obrando en combinación con todos los demás.

Influyen en el precio:

1.^o El valor de la moneda, determinado por la relación que guarda el oro con las necesidades del comercio mundial y particularmente con los mercados bimetalistas y de patrón plata.

2.^o Los transportes en cuanto facilitan ó dificultan la circulación de las mercancías.

3.^o El encarecimiento ó abaratamiento artificial de los productos por gravámenes tributarios y fiscales ó primas que dependen del parecer de los Gobiernos con miras de protec-

ción á la industria nacional ó simplemente con miras de recaudación.

4.^º De las condiciones de la producción en cuanto permitan en un momento dado acrecentarla, constreñirla, abaratarla ó perfeccionarla con arreglo á las variaciones del mercado.

En este punto hay que tener en cuenta de un modo especial, las facilidades que encuentra el fraude, la sofisticación y la adulteración para crear por una competencia desleal un estado artificial de sobreproducción y también la competencia de productos similares.

5.^º Las variaciones en las exigencias del consumo provenientes de aumentos en la demanda por causas naturales, como una mayor población consumidora ó mayor riqueza de la misma ó por causas accidentales y artificiales como guerras, calamidades públicas, etc.

6.^º El modo como se efectúa la cotización, aprovechando necesidades apremiantes de algunos productores y principalmente por las operaciones á término sin entrega de la mercancía sobre que se especula.

7.^º El estado moral del mercado determinando falsas apreciaciones que influyen torcidamente en el precio.

Cada uno de estos factores obra constantemente y su eficacia depende de que su acción sea favorecida, contrarrestada ó anulada por la acción combinada de todos los demás. Sólo teniendo presente esto se puede apreciar el juego libre ó arbitrario de la ley de la oferta y la demanda, negada por algunos que sólo aprecian las manifestaciones superficiales de

los complejos fenómenos económicos y juzgará torcidamente por las apariencias.

La característica de la crisis agrícola ha sido el predominio artificial y abusivo del comercio sobre las condiciones naturales de la competencia.

El vino, en su comercio, entra de lleno en el cuadro que acabamos de trazar, pero no ha seguido *pari passu* las manifestaciones de la crisis agrícola.

Estudiando estas discrepancias con sujeción á la influencia de cada uno de los factores enumerados llegaremos á un conocimiento aproximado de las causas del menosprecio del vino.

La crisis vinícola

Mirada la crisis agrícola en su conjunto se define por una depreciación constante de los principales artículos y es casi seguro que el envilecimiento del precio del vino en América y en todas las comarcas productoras de Europa se puede diagnosticar perfectamente siguiendo el cuadro de concausas á que obedece la crisis general.

Este hecho de la universalidad de la crisis vinícola debida á los mismos fenómenos económicos á que obedece la baja de la masa de productos, tiene una importancia excepcional para definir los caracteres propios de la crisis vinícola y medir el alcance de las soluciones propuestas.

Coetáneamente á la baja general de los productos agrícolas, en España disfrutamos un

alza en el precio del vino. ¿ Por qué ? Por una causa puramente circunstancial. La aparición de un mercado artificial : el francés, en virtud de la pérdida de los viñedos por la filoxera.

La demanda del mercado francés provocó una alza progresiva en el precio del vino que tiene su momento álgido en el año 1886 y un aumento en la exportación que alcanza la cifra máxima en el año 1889. A partir de estas dos cúspides viene el descenso hasta llegar á los minimums actuales.

Los precios elevados de 1886, cual intenso foco térmico determinaron dos corrientes poderosas económicas engendradoras de la actual depresión. Estas dos corrientes, coadyuvantes al mismo desastroso resultado fueron la abundancia de vino natural proveniente de la insensata plantación de vino en España y Argelia y la replantación en Francia coincidiendo con la producción artificial del vino desde el *cucroge mouillegé*, etc., hasta llegar á la franca y descarada fabricación del mismo.

Conviene, sin embargo, poner de relieve el modo como se desarrolló el doble proceso de la sobreproducción española y francesa. Aquella quedó pronto ahogada por la invasión filoxérica, por varias y repetidas invasiones criptogámicas. La producción actual española, oscilando alrededor de catorce millones de hectolitros, no tiene caracteres de sobreproducción sino en cuanto hay defecto de consumo del vino natural.

La producción francesa en su desenvolvimiento progresivo, sí, ha llegado á los límites de la sobreproducción y actuando en todas

partes del mundo la sofisticación y adulteración en proporciones colosales desde el boli-ché que en las Pampas intoxica al pobre gaucho, hasta las botellas esmeradamente capsuladas y etiquetadas que expenden las ciudades libres de Alemania, resulta explicada en sus líneas fundamentales la crisis vinícola por el hecho de que habiendo desaparecido las circunstancias excepcionales que engendran la edad de oro del comercio español quedamos en plena normalidad del juego complicado de factores explicativos de la crisis general agravada por la sobreproducción vinícola.

Es de notar también un hecho significativo: y es el papel decisivo que el mercado francés representa como mercado regulador.

El crédito mundial alcanzado por las marcas francesas: el enorme consumo interior de aquella nación justifican la demanda de nuestros caldos acarreando precios excesivamente elevados, y por lo contrario, el que nos arrastre en su envilecimiento ahora en que la sobreproducción y la inferioridad de clases, deprime hasta tal punto el mercado francés.

Digamos por último, que esta depreciación extraordinaria no abarca al vino en todas sus clases: se exceptúan los vinos de marca que así en España como en Francia, han mantenido sus precios elevados hasta tal punto que podemos llegar á la conclusión de que la crisis afecta tan sólo á las clases ordinarias é inferiores.

Causas especiales

Dada la naturaleza del vino y la idiosincrasia del consumidor, ejercen especial influencia en su consumo una serie de concusas que, si bien comprendidas en el cuadro general antes citado, merecen estudio aparte por la manera como se manifiestan.

Aparece en primer término, la gran variedad de clases que de vino existen, y la no menor variedad de gustos, cristalizados en hábitos irreductibles, que tiene el consumidor.

Pocos productos da la tierra que reflejen con más variedad que el vino, la fisonomía de cada comarca productora. Los hay de alta y de baja graduación alcohólica, desde los 18° cubiertos á 7°; de capas tan ricas en matices que escapan á toda clasificación, desde el vino incoloro cual agua ó con tenues reflejos de topacio al tinto aterciopelado casi negro luciendo cambiantes de rubí; de composición tan distinta en su extracto seco y en su relación entre éste y el grado alcohólico que no guardan paridad ninguna entre sí; y sobre todo esto de fisonomía tan propia, fuera del alcance del análisis químico, y apreciable sólo por el paladar, que permite la existencia de *catadores*, esto es, de personas que tienen como don de la naturaleza la facultad de conocer esas raras cualidades ó defectos del vino.

Muchos, atribuyendo las excelencias de ciertos tipos á las variedades de cepas cultivadas, se han esforzado en poseerlas: empeño inútil. El *Pedro Giménez*, en su larga peregrinación

por el mundo, sólo en Jerez produce el áureo licor que alegra el *spleen* de los hijos de la bruma.

A la variedad de sabor, corresponde la variedad de gustos en el consumidor. Un adagio catalán, dice: vino usado y pan mudado. En efecto, el pan que sabe mejor, es el que no se tiene acostumbrado: en cambio el vino que se cata por vez primera casi siempre se resiste al paladar del que tiene ya un hábito adquirido. Las preferencias del consumidor son casi irreductibles.

La consecuencia comercial de esto, es la extrema dificultad con que tropieza cada tipo de vino para abrir nuevos mercados á su consumo, y los esfuerzos de los vinicultores, no de aguzar las cualidades propias de cada tipo, acentuando su fisonomía característica, sino de formar el tipo que sea del agrado del consumidor mediante el honrado *coupage* ó otros procedimientos menos honrados.

Formado casi artificialmente el gusto de los grandes centros de población con tipos que podríamos llamar convencionales ó de tabernero, cuando una baja extraordinaria en el precio del vino ha hecho inútil la química de trastienda, ha sucedido que en el gusto estragado del consumidor, encontró un valladar casi insuperable al consumo del vino natural.

Un ejemplo bien notable se encuentra en el Panadés, de la influencia que tiene en el menosprecio la dificultad de adaptación rápida al gusto del mercado. Paralizada bruscamente la exportación suiza, quedó en almacenes el vino á ella destinado. La falta de venta de tal

cantidad de vino ocasionó una baja general en el mercado, siendo así que pudo colocarse todo el vino de otras comarcas á sus clientes habituales, si bien con el quebranto de esa baja de precio por una causa puramente local.

El vino encuentra, por otra parte, sustitutos y competidores temibles en productos similares y en productos derivados del alcohol.

Examinando las estadísticas francesas, se nota una correlación constante entre la producción de la sidra y el precio del vino. La abundancia de la sidra deprime el precio del vino: la escasez de sidra aumenta el consumo de su rival.

La cerveza es también un mal enemigo. Los cerveceros, que son todopoderosos en Inglaterra y Alemania, por su fuerza electoral, logran impedir casi el acceso de nuestros caldos en sus mercados. Como si esto fuera poco, la cerveza importada y la fabricada en el país, invade nuestros propios mercados sustituyendo al vino hasta en las comidas.

Son enemigos temibles del vino todas las bebidas alcohólicas, principalmente las compuestas con alcoholes no vínicos. Son temibles por un doble concepto: porque privan del consumo de una gran cantidad de vino, estragando el gusto del consumidor y porque provocan y justifican la campaña contra el uso de bebidas alcohólicas por los estragos que esas bebidas causan en el organismo humano; y por las derivaciones conocidas de la borrachera en la criminalidad y en la degeneración de la raza.

Esta campaña predicada con exageración

justificada por médicos y filántropos, ha producido sus frutos que se traducen en disminución de la venta del vino.

En pocos artículos de comercio ha ejercido una acción más perturbadora que en el vino, la intervención fiscal. Por sabido no hay necesidad de recordarlo siquiera lo que ha pasado con los derechos de consumos en los grandes centros de población y con las tarifas arancelarias en las naciones extranjeras.

Respecto de las últimas, hay que aclarar algunos puntos por la importancia desmesurada que á esto han dado algunos agricultores.

Atribúyese por algunos el quebranto de nuestra exportación á Francia, á las defensas arancelarias que dicha nación tomó contra nosotros. Fué una falsa apreciación de los hechos. Cuando Francia disfrutaba de su producción sobrada, no pensábamos en exportar ni un solo litro á pesar de tener abiertas las puertas de su aduana. Cuando Francia nos pagaba nuestro mosto á un promedio de cuarenta francos el hectolitro habríamos exportado á pesar de que se hubiese defendido con las actuales tarifas, como América nos inundaba de trigo con todo y tener nosotros derechos de Aduanas casi prohibitivas. ¿A quién se le ocurriría pensar hoy que con sus sobrantes había de pedirnos Francia más que lo necesario para hacer potables sus clases inferiores? Los derechos de Aduanas son á manera de la gota de agua que hace derramar el vaso: para ello se necesita que el vaso esté lleno. Los derechos de Aduanas son eficaces cuando de ellas de-

pende el que se dé la balanzada comercial. Si el desequilibrio entre los platiillos de la balanza es superior al importe de tales derechos, su ineficacia es notoria.

La intervención perturbadora del fisco, se ha manifestado también con la Ley de alcoholés. El ideal, lo sano y apetecible es que las uvas sirvan únicamente para producir vino potable y mucho más, hoy por hoy, en que los cuidados que se han de prodigar á la cepa exigen tanto trabajo, ó sea, tanto dinero. Pero la realidad es que así en Francia, el mercado regulador, como en España, existe un caudal de vino inferior que fuerza la cotización en sentido de baja. Lo mejor sería que no se pensara siquiera en la posibilidad de destinar el vino á la caldera, pero lo bueno es tener la libertad de librar al mercado de la pesadumbre de los malos caldos mediante la destilación. La ley de alcoholés cohíbe esta libertad: luego es perjudicial.

Conclusión

Reduciendo el problema á sus términos más simples se ve que, por unas causas ó por otras, hay crisis vinícola porque no existe demanda suficiente para la oferta de *vino natural*, y por consiguiente, de ello resulta ó que el vino no se vende ó se vende á un precio inferior al coste de producción.

A este efecto contribuyen una serie de concausas cuyo estudio sugiere la idea de que la solución se ha de encontrar en una serie com-

binada de medios que corresponda por su complejidad con la complejidad del fenómeno á combatir.

Remedios

No es empresa difícil trazar en el papel el plan de un tratamiento curativo de la crisis vinícola, etiológico y sintomático, para atacar el mal en sus causas conocidas, y aliviar sus manifestaciones dolorosas. Sólo que una de aquellas causas es la clave de la ineficacia de cualquier tratamiento que se intente, y extirpar esa, es de una dificultad suprema: nos referimos á la sofisticación y adulteración del vino.

Se ha llegado en el arte de presentar como vino lo que no lo es, á un grado de perfección lamentable: los medios empleados resultan siempre, siquiera no sea más que añadir una cantidad de agua, mucho menos costosos que producir uvas y criar mostos. De manera que si por artificio ó por obra del juego natural de las circunstancias, se acentúa un movimiento de alza en el precio del vino, ello se convierte en estímulo poderoso de la falsificación y surge potentísima la concurrencia desleal anulando los efectos beneficiosos de la mejora en el precio.

Hecha esta consideración preliminar, estudiemos el problema en su orden lógico.

Medidas de carácter general

Claro está que si el vino, á fuer de producto agrícola, se ve arrastrado por una corriente general de baja, ha de favorecerle todo lo que anule la fuerza de tal corriente y perjudicarle todo lo que acentúe su intensidad.

Mientras el oro sea caro, se necesitará una mayor cantidad de vino para pagar cierta unidad de oro; por consiguiente, si otros factores no contrarrestan tal efecto, esto será motivo de baratura del vino y contra esto no hay más remedio práctico que aumentar el contingente de oro y correlativamente que disminuya su necesidad ó que se logre la economía necesaria en la producción.

Los efectos del valor del oro pueden, sin embargo, ser de resultados propicios para la exportación á los mercados en que las mercancías —y entre ellas el vino— logren precios elevados, pero á condición de que nuestros exportadores se pongan á la altura de sus competidores extranjeros, satisfaciendo el gusto del consumidor.

Los transportes y las medidas de carácter arancelario, no obran en esta crisis por sus efectos normales, pues, por ahora no hemos de temer la competencia extranjera, pero tiene importancia suma, en cuanto encarecen nuestro producto en el propio mercado y en los exteriores.

Los transportes marítimos son de una baratura suficiente y los tenemos á nuestro favor especialmente para América. No así los te-

rrestres, cuya carestía sólo nos favorecen en cuanto entorpecen el acceso de nuestros competidores á ciertos mercados. Tal sucede en la República Argentina, en donde el recorrido de 1,200 kilómetros que han de hacer sus vinos indígenas para llegar á Buenos Aires encarece notablemente el vino del país, pero en cambio, nos perjudica en el mercado interior que no se puede abastecer económicamente, no tan sólo por la elevación y desigualdad de tarifas, sino por las dificultades con que se realiza el transporte, ocasionando gran pérdida de tiempo y de mercancía.

Los transportes así marítimos como terrestres son objeto de una industria y sus tarifas han de obedecer á las exigencias de su explotación. Así es que las tarifas económicas y las facilidades, sólo son posibles mediante una subvención á las compañías ó líneas, por compensaciones en las demás mercancías ó bien por adelantos en los medios de locomoción. En sus demandas, la vinicultura no ha de poner en olvido la dificultad de obtener tarifas de favor.

No hay que forjarse grandes ilusiones con los tratados de comercio con las naciones que deseen proteger su producción indígena ó sus industrias similares. Claro que hay que intentar en la negociación, conseguir todo lo que se pueda, pero en esas naciones no cabe más perspectiva que triunfar por la calidad y por la extrema baratura á pesar de los derechos arancelarios y contando con ellos. Como medida de carácter temporal, se podría ensayar el sistema de primas de exportación con objeto

de anular la eficacia protectora de los aranceles excesivos.

Somos enemigos convencidos del sistema de primas. Lo que pasó en Alemania y Francia cuando por este medio trataron de salvar, en competencia sus respectivas industrias remolacheras, fué imponer un sacrificio enorme á la nación para que los ingleses endulzaran por poco dinero su existencia.

Tienen además las primas el inconveniente grave de abaratar los precios artificialmente, lo cual es el efecto contrario á lo que nos proponemos.

Preconizamos con carácter temporal y por excepción el sistema de primas, únicamente como arma peligrosa de combate para contrarrestar las demásias de la protección ajena.

Tenemos fe por contra, en el recurso de tratados con las naciones que impongan derechos al vino, únicamente como artículo de renta á cambio de concesiones recíprocas. Ha sido una torpeza no lograr de Rusia, por ejemplo, tan interesada en nuestro comercio, ventajas arancelarias.

¿Qué decit del tan debatido impuesto de consumos? La supresión completa y definitiva constituye un complicado problema financiero que no es de este lugar resolver.

Valor de la moneda, transportes, gravámenes tributarios de todas clases, son factores que influyen enormemente en el precio del vino pero que no se pueden sanear sino como consecuencia de una política de carácter general.

Contra la sobreproducción

El problema que nos ocupa, quedaría resuelto como de milagro si encontráramos el medio de suprimir en absoluto el vino no natural: si dejáramos de producir vinos defectuosos: si no entregáramos al consumidor más que vinos criados.

El viticultor carece de la libertad de acción de que disfrutan otros industriales. Un error en la plantación de la viña es casi irremediable: el injerto facilita las rectificaciones, pero ¡cuán tardío en sus efectos! La crianza del vino implica gastos de consideración y un período de tiempo poco menos que irreductible. En cambio, el fabricante opera rápidamente: entra en acción en cuanto el precio del vino le ofrece un lucro, y surge inmediatamente la falsa sobreproducción que no es otra cosa que el vino artificial cerrando al natural el libre acceso al mercado.

¿Una ley para evitar esto, persiguiendo al vino no natural? La tenemos, y muy bien hecha. ¿Aplicación de la ley? Ilusoria. Nos falta organización, energía de voluntad para hacerla cumplir. En que se cumpla la ley, no puede haber error, lo que hay es engaño en pensar que se puede cumplir.

Falsa ó real, la sobreproducción hay que combatirla.

¿Medios? Por de pronto los que están en manos de los mismos viticultores, arrancando sin piedad las viñas que sólo dan de sí clases defectuosas, aplicando todos sus esfuerzos á

producir más por hectárea, cultivando menos extensión y á obtener clases más perfectas. Una ley eficaz de montes para restituir á la zona forestal lo que nunca debió quitársele sería el coadyuvante eficaz de la medida.

Para dar el golpe de gracia á la adulteración, no vemos más que un medio práctico: educar el gusto del consumidor para que rechace *motu proprio* los vinos que no sean naturales y desista del consumo de cervezas y otras bebidas similares, que no beben sino los que no tienen vino.

El gusto del consumidor

La masa de los consumidores tiene el paladar estragado. Son muchos los que beben el vino como si echaran agua á un pozo; apuran el vaso de un trago: no saborean, ni paladean el precioso licor: beben sólo por beber. ¡Cuán distinto los franceses!

Por otra parte, las personas de fino paladar y las que no lo tienen, muestran sus preferencias por cada una de las infinitas variedades de clases que existen.

Dada esta situación, el vinicultor ¿ha de trabajar para satisfacer las exigencias del mercado, ó por el contrario, ha de esforzarse en producir vino de fisonomía propia y conquistar el mercado para su tipo?

Creemos que todos los vinicultores han de sacrificarse para convencer al consumidor de que no use más que vino puro perfectamente garantizado, dejando que cada grupo de vini-

cultores haga lo que pueda para buscar y asegurar su mercado propio.

Si el consumidor no compra sino vino bueno y está desgravado de impuestos excesivos y de cargas artificiales, el libre juego de la ley de la oferta y la demanda asegurará un precio remunerador.

La acción colectiva

La elaboración de un vino de fisonomía propia, característica de cada comarca, que sea reconocido fácilmente por el consumidor y que pueda ser eficazmente garantizado en su pureza y autenticidad, requiere para la elaboración y consumo del vino una perfecta organización colectiva.

Esta acción colectiva ha de comenzar por el Estado, ejercitando los medios de enseñanza profesional, de certificación oficial, de exteriorización consular que tiene en sus manos, ha de seguir con la sindicación de los productores y ha de terminar en las cooperativas de consumo, recurso precioso de las clases obreras para que no sean engañadas ni en la calidad, ni en el precio.

No creemos que todos los vitivinicultores tengan que sacrificar su personalidad profesional á un sindicato. Por el contrario, preconizamos la conveniencia de que se mantengan fuera del Sindicato todos los que posean conocimientos, capital y energías para luchar, solos é independientes. Afirmemos, empero, la conveniencia de que en cada localidad exista

un sindicato que aúne los esfuerzos de los desmedrados, garantice el tipo de vino de la comarca y defienda á los particulares contra las martingalas de la cotización.

Sabido es lo que ocurre con la cotización. Se abren las operaciones con las ventas de los necesitados. Una, dos, pocas operaciones de escasa importancia se hacen servir de patrón para ofrecer precios bajos. Si la corriente comercial no es fuerte, el artificio es de éxito seguro. Los compradores son pocos y tácita ó expresamente inteligenciados en ofrecer poco precio: los agentes hábiles y no perezosos, el vendedor aislado y lleno de dudas y zozobras. La depresión en el precio inevitable.

El Sindicato compra á esos menesterosos: concentra en una sola mano una gran cantidad de mercancía; la cuida y la conserva bien y la lucha se entabla de potencia á potencia. En caso necesario, apela al crédito y á su amparo los agricultores independientes pueden desarrollar sus iniciativas y prosperar.

Tan necesario como el arado con que se ha practicado el desfondo y como todo el material de trabajo, es el Sindicato un instrumento indispensable para la venta.

Los gastos generales de elaboración, de reclamo y de agencias para la venta, de persecución de falsificadores, de preparación de la opinión descarrizada por exageraciones médicas, etc., empleados por ese Sindicato, reducen la carga á su expresión mínima para cada asociado y lleva la utilidad á su máximo para todos.

Resumen

Hasta el presente, los vinicultores han hecho como aquel mal gladiador de que nos habla Demóstenes: han aplicado la mano allí donde han sentido el dolor del golpe, pero no han acudido oportunamente á la parada.

Ahora cifran su solución en la derogación de la Ley de alcoholes: ayer en la desgravación de los vinos: antes en la celebración de tratados. Imaginan que su prosperidad está asegurada cuando una circunstancia fortuita anima de momento los precios y estimula la demanda.

Una victoria en cada uno de estos empeños parciales, significa tan sólo evitar un mal mayor: en ningún caso trae aparejada la solución del problema.

Como las causas del mal son complejas, el tratamiento para curarlo ha de ser de conjunto.

Como las causas del mal se condensan en el bajo precio del vino y en la dificultad ó imposibilidad de venderlo, el objetivo del tratamiento ha de ser:

la valoración del artículo por su calidad
y por

la aminoración de la cantidad disponible;

la reducción del coste de producción;

la desgravación de sus cargas artificiales;

la supresión de las clases inferiores, materia prima de la sofisticación y de todo lo que no sea vino puro y natural;

la educación del gusto del consumidor, reconquistando el paladar estragado y conquis-

tando los que hasta ahora no han catado el vino;

organización de los instrumentos económicos indispensables para elaborar y vender ventajosamente el vino, buscando por cada clase su clientela propia.

¿Que todo ello es fácil de recetar y difícil de poner en obra? Convenido: pero si se acepta como acertado el objetivo, toda la dificultad del problema se reduce á querer y saber ejecutar, no en averiguar lo que conviene. La torpeza en la acción, es la ruina, el acierto es el éxito. Dejémonos del eterno lamentar de los débiles y fiemos en la acción, que es el secreto de los fuertes.

D'AGRICULTURA

DATOS SOBRE L' PREU DE PRODUCCIÓ DEL VI EN EL
PENADÈS-BAIX

PREMIO DE D. CRISTÓBAL MESTRÉ
DIRECTOR DE LA ESTACIÓN ENOLÓGICA

100 PESETAS

AL QUE COMO Á CONSECUENCIA DE
UNA CONTABILIDAD AGRÍCOLA BIEN
ESTABLECIDA, DÉ MÁS DATOS DEMO-
STRATIVOS DE LOS BENEFICIOS
Ó PÉRDIDAS ALCANZADAS EN UNA
FINCA VITÍCOLA DE LIBRE ELECCIÓN
: : DURANTE UN QUINQUENIO : :

Todos los agrónomos están conformes en la necesidad de una buena y completa contabilidad agrícola, por ser un elemento indispensable de la administración rural y un origen de enseñanzas útiles para el cultivo: pero pocos son los que la llevan sacando de ella el partido de que es susceptible: el pequeño propietario y el aparcero no hacen apuntación alguna y los grandes propietarios las ordenan en general de un modo imperfecto, no pudiendo por lo tanto deducir el coste de producción y una multitud de datos económicos que les serviría de guía y consejo en sus planes de explota-

ción. Comprobación de esto es que hayan sido tan sólo dos los que hayan obtado á este premio á pesar de la libertad de elección de finca que en el tema se concede.

Uno de los trabajos interpreta perfectamente el pensamiento del donador y es acreedor á la recompensa: el otro es incompleto en alguna de sus partes principales quedando por lo tanto en segundo lugar. Abierto el pliego del I.^o que lleva por lema «Al que no sab contar, arriba día... que n'hi fan apendren», resultó ser el autor Don José M.^a Riba, de Vendrell, que ha demostrado ya en otras ocasiones su competencia en las trascendentales cuestiones económico-agricolas.

Puede dicho señor pasar á recoger el premio.

D. José M.^a Riba

TEMA : Major nombre de datos possibles sobre'l preu de cost del cultiu de la vinya y el d'obtenció del vi en la comarca del Penadés.

LEMA : Buscar el major benefici possible, ab relació del capital empleat.

L'economista J. B. Say en sos primers escrits doná al preu de cost el nom de preu real; Smith ne deya preu natural, y mes tard, aquell, veient que un y altre noms eran indistintament aplicables al preu corrent ó de mercat y al de cost, va dirne preu originari; encara que'l nom mes natural—segons els economists d'avuy,—es el de *preu de producció*.

Generalitats sobre'l preu de producció

Al objecte d'acomodarnos en lo possible al tema fixat en lo Cartell-convocatoria, ants d'entrar de plé á respondrel com ens proposém ferho, no podém menys que donar á coneixer —encare que d'una manera lleugera— las principals formas en que'ls factors *capital, treball, terra, estat social y agricultor*, poden influir d'una manera directa ó indirecta en el preu de producció del vi en la comarca del Penadés.

Capital

Perqué la comarca á que'ns referim en el present treball, es tan rica, comparada ab altres moltas, fins de Catalunya qu'es el cervell d'Espanya? Sens dupte en gran part, per la facultat estalviadora de que están dotats els seus fills, que moltas vegadas sacrifican algunes necessitats de la seva vida pera poder portar quelcom á las terras de sa propietat ó per ells cuidadas: pera ferhi milloras permanentes; pera compra d'instruments ó màquinas agrícolas, d'adobs, etc., etc., convertint aixís aquellas fincas en guardiolas pera el pervindrer seu y'l de sa descendencia.

El capital de que's disposa fá precis el cultiu extensiu de las nostras terras plantadas de vinya, en sa immensa majoría de superficie dedicada al conreu; puig es general lo de que'ls agricultors no sols careixém de capitals de reserva, si que també tinguém migrat el circulant y seguidament ens veigém obligats á recorrer al crèdit.

Poch direm respecte al crèdit desgraciadament tant poch estés en agricultura: per las pocas facilitats que ens donan el Banc d'Espanya y altres; per las excessivas garantias que exigeix el Banc Hipotecari; per la pena nostra de no sébreus acostumar á la *fetxa fixa*, única manera de ferse possible aquell en tot negoci; y mes encare, per considerar que no son pocas las comarcas que senten més que la nostra els efectes de l'usura. En tot, aquí son molts els agricultors que prefereixen recorrer al usurer, que si bé'ls cobra crescut interès pel prestam, en canvi es *molt reservat*, ants que acudir á quiscuna caixa montada en Cambras ó altres societats agrícolas que prestin cantitats á baix interès, tant solsament perque'ls individuus de la Junta dehuén sébreho y ho pregongan (!).

Treball

Digne d'alabansa es el pajés- obrer del Penadés, pel coneixement y cuidado ab que executa las diferentes operacions que exigeix avuy el cultiu de las nostras vinyas; lo que considerém fill de la bona costum de cultivar terras de

son compte, á diferents titols: rabassa-mortà, arrendament, aparceria, etc.; perque indubtadament es allí hont l'obrer se veu mes estimulat.

Respecte á la cantitat de treball que'l's obrers fan en las diferentes operacions que executan,—encara que en son lloch, procuraré姆 aproxi-marlas en lo possible,—jamay podréム donar-las per exàctes, puig es de tothom ben sapigut, que depent sempre: de la forsa, de l'activitat, de l'habilitat dels obrers, de la notició que reben, del interès que's prenen en la bona y rápida execució dels treballs, de la divisió d'aquestos, de la organisiació dels mateixos, y d'altres varias y nombrosas causas.

Las costums dels obrers d'uns y altres indrets del Penadés, respecte al pendrer y deixar el treball, fá que'l's de uns llochs resultin dedicarhi mes temps que'l's altres. Exemple: mentres els obrers de poblacions d'alguna importància,—sempre que la finca hont dehuen treballar, sia aproximadament á un kilometre d'aquélla,—surten de sa casa pera dirigirse al lloch del treball, al apuntar el sol; els d'encontrades de llogaréts ó caserius solsament, á dita hora donan definitivament principi á la feina.

Els treballs que no precisan ferse en determinadas épocas, causarán pera sa execució, molt diferents gastos, segons la en que s'efectuhin; puig aixís com per exemple: l'obrer del Vendrell que *cumpleix degudament la costum*, al hivern treballa com á mñim unas 6 horas escassas, al istiu n'arriba á treballar com á màxim unas 9 y mitja; incluhinthi en un y altre cás el temps perdut anant y tornant del precís

siti del treball, al lloc de descans durant el dia, ó sia hont els obrers hi fan beguda.

En tots els indrets del Penadés, se pagan en metalich els jornals dels obrers agricols, excepte'l d'algun mosso de masia á qui se li substitueix part del salari ab alimentació.

Els preus dels jornals, son diferents segons la localitat; y generalment, están en relació inversa de la distancia á las principals poblacions. Mentre al Vendrell se pagan á 2'50 pessetas els jornals de home y á 1'25 pessetas els de dona—ordinariament;—á molt pochs kilòmetres de allí se pagan á 2'25 pessetas y 1 pessetas respectivament; arribant á baixar fins á 2 pessetas el d'home á no molta distancia d'aquella vila de la part baixa de la comarca á que'n referim. No'ns entretenim en donar á coneixer preus de jornals, á que's pagan els obrers agricols, dels diferents indrets de la comarca,—encare que creyem seria, curiós,—puig no es aixó l'objecte d'aquesta part de treball.

La diferencia que hem posat de manifest, s'observa també ab els jornals dels animals de lloguer. En la majoria de cassos, son de propietat del mateix viticultor; y aleshores, per aquells, sols devem assignar el preu á qu'ns resulta el seu jornal, en cada cas particular; no donant valor al fems produits, perque aquests, figurarian en els comptes, en cantitats iguals en el de productes dels animals de treball y en el de gastos de la vinya; cantitats que's destruirian al fer el balàns. El jornal d'animal de lloguer per llaurar, varia entre 6 y 7 pessetas al Vendrell; y quan es

pera acarrejos se pagan á 7 pessetas com á mínim.

Y pera acabar, respecte á la influencia del factor *treball*, no podem deixar de dir que també la poca simpatia que pel utilisament de màquinas desconegudas senten els obrers agrícols, pot ajudar á fer mes ó menys car un tractament ó práctica de cultiu determinada y com á consecuencia el preu de producció.

Terra

Per infinitat de rahóns, aquet important factor, fá variar el preu de cost dels productes agrícols obtinguts, fins en las terras d'un mateix terme municipal; arribant —en alguns cassos— fins fer antieconomich un determinat cultiu. D'aquí que creyem necessari dir quelcom de las diferentas formas en que dintre'l Penadés, aquet factor pot afavorir ó perjudicar el preu de cost del cultiu de la vinya.

Quan la finca se troba prop de las poblacions, té mes valor, y per tant es major el gasto *renta de la terra*, que's un dels més importants de la producció agrícola; els productes se pagan més, perqué per part del comerciant exportador minvan considerablement els gastos d'acarrejos; succeeix lo mateix ab el transport d'adobs á la finca, essentnos també més facil sa adquisició; embarateix la extracció dels fruhits; els jornals dels obrers se pagan mes cars, porque aquestos troban colocació en industrias y fabricacions y'ls mateixos obrers son mes exigents.

La distancia entre el domicili del obrer jornaler y la finca que deu cultivar, es també important factor; puig, considerant que's perdan — quan menys,— la mitad del temps destinat á anada y vinguda, resulta: que si la finca's troba solsament á uns dos kilometres de la residència d'aquell, representan al cap del any y per hectaria de vinya, unes 25 horas de jornal d'obrer y unas 9'50 de treball d'animal, que importan 15'50 pessetas.

En algunas fincas, se fá costosíssima l'importació d'adobs y extracció de fruits, per las vias de comunicació de que disfruta, efecte casi sempre del descuit y falta de germanor entre propietaris vecins; y motiu es aquet del porque encare avuy sian moltas las fincas que están faltadas de camí de carro. El bon estat de un d'aquests camíns—fins á cert punt,—está en relació directa de la carga que un determinat vehícol, pot transitar per ell. Fins respecte á aquesta qüestió, hem sentit á dir, y no deixa dubte, que «en determinadas fincas d'alguna extensió, la terra destinada á camíns de carro, —indirectament,— produceix més que si ho fos á hortalissas ab aigua suficient.»

Las condicions fisich-químicas de la terra, son tant diferents fins en trossos d'una mateixa finca, que si bé en un d'aquells ens resulta ventatjós un determinat cultiu, en un altre se fá del tot antieconomich.

Es ben conegut de tot agricultor, que mentres un terrer fluix ó sia que hi predomini l'arena, permet que l'aigua de pluja arrastri ab facilitat cap á las capas fondas, las materias que debian servir pera alimentació de las plantas

en ella cultivadas y que ab la mateixa facilitat els hi cedeix; un terrer quina predominant sia l'argila, tindrà una gran facultat de retenció d'aquellas materias, no cedintlas á la planta fins estarne la terra poch menys que saturada, tenint en cambi la propietat de retenir l'aigua de pluja. ¿ Qui desconeix los efectes d'un terrer excessivament calcari, en els nostres ceps, y especialment en algunas de sas varietats?

Es indubtable que serà sempre mes ventatjós el cultiu en un terrer rich en materia orgànica—*humus*,—que en un altre faltat d'aquesta important materia. Lo mateix suscibirà ab las demés substancies necesarias pera la vida del cep, perque'ns permetria reduhir en part la cantitat d'algun element component del adop que empleéssim.

Molt podriam dir respecte al particular; mes com nostre objecte únic en aquesta part del present treball, es donar á coneixer la influència de cada un dels factors que intervenen en la producció, per aixó ens limitém sempre á donar una lleugera explicació de cada cás.

En la nostra comarca, per sa extensió, hi ha recóns que disfrutan d'unas condicions climatéricas molt differentas de las d'altres indrets de la mateixa. En alguns punts, com al Vendrell y sa encontrada, las vinyas son molt perjudicadas pel vent uracanós que venint del N., regna en determinadas épocas del any; asseca las terras, y segóns opinió d'alguns observadors, aparta els nuvols de pluja, encare que fent lo mateix ab els de tempesta, lo que fa que'ns liurém de pedregadas en aquesta part de Penadés. En altres encontradas com per:

exemple al Plà de Mantlleu, el vent dominant es tramontanós, causant com *el de dalt* en el Penadés-baix, grans perjudicis en aquelles vinyas trencant vergas ó sarments que portan fruit y dificultant la poda d'hivern del any següent per la desaparició de les *brocadas* espresament fetas pujar; mes, no per això deixa (segóns alguns) d'ajudar á que'ls nuvols de pluja s'entretingan y no escassegin tant l'aigua á las terras indicades.

La excessiva parcelació de las fincas, es una de las causas que mes encareix la producció. Aixó, pot facilment observarse en las inmediacions de totas las principals poblacions de qualsevolga comarca.

Quan las fincas son de poca extensió, fan sempre mes cars els gastos de cultiu, especialment en el de la vinya, que es planta en cuidados tan exigént. Els obrers seguidament se troben acabant una determinada práctica ans de finir el seu jornal, lo que fá que'l director els tinga de buscar feinas en la mateixa finca, que algunas voltas se fán fora de temps; ó'ls tinga de fer cambiar de finca pera empender en aquesta altre, la tasca que en l'anterior tenian encomenada.

Quan aquestas fincas, d'un determinat agricultor, son varias, com sol succehir en el Penadés-baix, y molts punts de la part alta, encarenixen encara mes els preus de producció; puig al cap del any es molt considerable el temps perdut pels obrers anant d'una á altre finca; implicant una millor direcció dels treballs, puig podria aixó sol comprometre el bon éxit de la empresa agrícola, si's descuidés en de-

terminats cassos, com son las operacions d'ensofrar, sulfatar, veremar y alguna altre.

Ab la excessiva sub-divisió de fincas, á mes de lo que portém dit, ens trobem tenint major extenció de finca al costat de camins, ab lo que'ls fruits sempre perillen per varis concepcions; y á més tenim tants y tan variats velins, que no poguen descontar las ridícules discrepencies características de la nostra classe, sempre hem de temer una ó altre qüestió judicial llastimosa y de fatals resultats per abduas parts en la majoria dels cassos.

A Alemanya, regoneixent que la *subdivisió* de fincas portaba á l'Agricultura tan tristos resultats fins poderse considerar un dels pitjors mals — segóns diu algun economista, — desde alguns anys l'Estat fá l'expropiació forcosa de totes las terras que forman un terme municipal, sempre que ho sollicitan mes de la mitat dels propietaris que poseeixen en suma las dues tercera parts de la extensió superficial d'un terme.

Aquí á Espanya l'actual ministre de Foment S. A. González Besada, ya fá algun temps que publicá en la «Gazeta» un Real decret, creant una comissió de capdevanters de la nostra agricultura, pera que estudíhin la qüestió en sos diferents aspectes, valentse de tots els medis possibles; puig regoneix el gran mal que representa, la *excessiva* parcelació. Vinga donchs la Concentració parcelaria tant prompta com sia possible, puig encara que regoneixém que serán moltíssimas las dificultats que's deurán vencer, y'l temps que's necessita, ho considerém factible y molt beneficiós pera nosaltres,

com pot veure clarament en la «Memoria sintética explicativa de la concentración parcelaria» publicada pel Ministeri de Foment el Mars pròxim passat.

Es innegable que la figura geomètrica de la finca, especialment quan aquesta es de poca extensió superficial, influirà quelcom en els gastos originats per alguns treballs. ¡Quántas vegadas en parts de fincas de figura molt irregular, hem de substituir el treball dels animals—llaurar—pel dels obrers—cavar—resultant la treballó menys econòmica!

No cal dir que la exposició al mitgdía es la més favorable á nostras vinyas y demés plantas cultivadas; per aixó també la posició topogràfica del turrer influeix en la producció. En las terras de pendent marcada, las aigüas de pluja s'emportan la capa laborable, y en canbi els fondos, recullen aquestas terras arrastradas, y s'enriqueixen. D'aquí resulta: que pera prevenir el defecte de las primeras, se fá precis la construcció y conservació de rasas de retenció ó desaigüe, segóns els cassos, ocasionant aixó un extraordinari gasto anyal.

Com que las terras de la part baixa de la comarca que'ns interessa, en sa majoria tenen el sub-sol pedregós ó de tapás molt fort, per aixó al ferse las roturacions, se tingueren de construir marges en las mateixas, que servian: uns pera cercar la finca, altres pera aguantar terras de pendent, y fins n'hi ha molts que son solament dipòsits de pedra arrancada ab l'arrebassada ó conreuadas ordinaryas. Quan aquets marges son vells ó s'han descuidat, entre las pedras que'l forman s'hi crial malas

herbas, com gram, herba-fam, etc., y plantas arbustivas, com esvarzers y altres, que sots pena de deixar extender la porqueria per la vinya, precisa que se'ls neteigi sovint, quina operació encareix considerablement les conreuadas de la terra.

La necessitat de construir y conservar els dipòsits en las mateixas fincas pera recullir l'aigua de pluja, á l'objecte d'utilisarla pels tractaments cupro-càlcichs pera prevenir el desenrotlllo en las nostres vinyas del *Peronospora viticola*, fá sempre més econòmich el tractament; encara que'ns obliga á un gasto anyal que deu afegirse als de la vinya.

Després de lo que portém dit en els dos últims apartats, cap dubte queda de que l'estat de la finca en *millorar permanent*, influeix també en el preu de producció.

Estat social

Segóns acreditan documents donats á conèixer en *La Notaria* pel distingit jurisconsult D. Victorino Santamaría; ja al segle XV teniam en la nostra comarca alguna associació agrícola —confrarías— que com á verdaderas germandats ajudavan molt al pagés en moments de necessitats. Exemple n'es la Cofradía del Roser fundada á Vilarrodonà l'any 1564.

Diu aquell autor, que al 26 de Octubre de 1682 va ser fundada la *Botiga* de la parroquia de Albà que com totas las institucions públiques de mutualitat y crèdit que portaban aquell nom, no eran solament depòsits comuns de

grans; servían pera subvenir á necessitats públiques, pera facilitar llevar en época de la sembra y blat pera pastar y al mateix temps pera subvenció de las iglesias. L'interés ó *puja* que 's cobra pel prestam en la Botiga que'ns interessa s'hi llegeix «debe consignarse que era mòdica dado que excedia poco del 8 por ciento, siendo así que se prestaba con solo garantía personal y *exæquo et bono.*»

Al Penadès en l'actualitat no sabem que'n resti vivint cap d'associació agrícola d'aquelles, ó altre que cumplíxhi iguals fins que las indicades; y per cert que ben prop d'aquí encare n'hi quedan. «La Seixantena de Valls» que està fundada desde l'any 1797 ó ants, n'es un exemple. Segóns diu en l'*«Agremiació Agrícola»* nostre distingit amich y company En Jaume Maspons y Camarasa, en dita associació hi há uns càtrechs de Zeladors que son retribuïts, als que sels dona una pauta ó regla, pera que s'instruixin en las obligacions y facultats que tenen respecte als abusos dels pastors y furs y malesas en els arbres, fruta, etc., venint els associats compromesos á acceptar sens esmena el dictamen d'aquells pràctichs, fins en cás de presentarse entre consocis una qüestió d'importància en quinas arribant al tribunal de justicia, sempre s'hi pot aplicar aquell pensament en vers d'en Albert Llanas, que diu:

«¡ Que'n gasta la Vanitat
de fulls de paper sellat !

De cinc que'n té el quardenillo
un, el gasta la Rahó
y els altres quatre, el Puntillo.»

Encare que'n alguns cassos es la nostra classe poch amiga de l'associació, es com diu aquell nostre amich, precisament la que ab més facilitat pot realisar l'associació ideal, la constituida pel capital y treball, protegintse en sos comuns interessos «sense violentar gens la naturalesa de las cosas, sense que arribin may á posarse en pugna aspiracions y sentiments d'uns y altres» majorment en el Penadés hont casi sens excepció tots els obrers agrícols cultivan algún trós de terra á titol d'aparceria, arrendament, rabassa-mortà, etc.

Avuy ya ningú desconeix las ventatges que 'ns pot reportar l'associació agrícola; mes, ab tot y això, desgraciadament son molt pocas las d'aquesta mena que en la nostra comarca tenen vida manifesta.

Ens causa pena fonda el tindrèr que confessar que las nostras associacions d'avuy tenen molt poch de pràcticas.

Poca afició á las conferencias, gens de constancia al estudi, falta de camps d'esperimentacions, carencia de germanor per l'establiment de caixas rurals y moltes altres cosas que'n callém, es lo que caracterisa á las nostras associacions; y d'aquí's comprén que subsisteixi encare tanta rutina entre la classe agrícola ab tot y haber estat sempre el més poderós entrebanch que l'Agricultura ha trobat pera son progrés y desenrotillo.

Sindicats.—La *Gaceta del 28 de Janer* del any pròxim passat, publicá una lley de Sindicats Agrícols, y feu que en diferents indrets del Penadés se constituissin quiscunas d'aitals associacions al objecte d'aprofitarse dels

diferents y no pochs beneficis que la dita lley concedeix.

Desgraciadament fins avuy aquests Sindicats han fet una vida del tot migrada y algun fins aletargada sens dupte pels molts entrebanchs posats pel Govern, tant en la qüestió de franquicia de timbre y drets reals, com pels drets aduaners per importació d'animals pates y llevors (1).

Cal fixar-se molt ab las ventatges que'ns reportaria el dret de destilar els vins del Sindicat, puig que tots els anys ens trobém ab un excés de cullita en relació á las estivas de conservació de que disposém y quinas partidas se cedeixen al comerciant á molt baix preu per la molta oferta de vi en el temps de la cullita. Lo mateix podria ferse ab els vins atacàts d'alguna malaltia. Uns y altres, destilats, ens compensarian bé'l treball y gasto per si sols, y ens millorarian las existencias de vi restants que haurian estat objecte d'encabessament.

Encare que'l viticultor tinga ja particularment concedit el dret de destilar el 15 per cent de la seva total cullita, mentras dongui la deuda y exclusiva aplicació al alcohol obtingut, es preferible ferho com á Sindicat per las mes facilitats que la lley concedeix y porque'ls gastos indubtablement serán per HI. de vi destilat molt inferiors als que'ns ocasionaria'l sosteniment d'una màquina de propietat particular, ó'ls d'acarretjos del vi y'l lloguer que'ns

(1) Per fi s'ha publicat el Reglament pera la execució de la lley del 28 de Janer de 1906 sobre Sindicats Agrícols. Es del 16 del Janer del corrent any. ¡Ja era hora! Han transcorregut la friolera de dos anys menys 12 días desde la publicació de la lley.

cobraría el que'ns la prestés pera tal objecte si fos llogada.

Impostos.--Poden esser directes ó indirec-tes, y gravan tots la producció d'una manera considerable.

Pera donar idea del sistema tributari terri-torial que regeix á nostra nació, copiarém de la notable obra *Estadística de los presupuestos generales del Estado*, publicada per l'Inter-venció general de l'Administració del Estat, lo següent:

«Esta contribución, cuyo repartimiento y administración se rige, como queda dicho, por los preceptos del Reglamento aprobado al efecto por Real decreto de 30 de Septiembre de 1885, está declarada de cupo fijo para el Es-tado, y en su consecuencia, las cantidades que por cualquier concepto resultan fallidas— *de-huen considerarshi com á tals, las baixas d'ingressos per concessions legals de perdó de contribució á particulars ó á una província, per calamitat extraordinaria, las que motivan las reclamacions d'agravi particulars ó extraordinarias, etc.,*—son á repartir en el año econó-mico siguiente entre los contribuyentes del distrito municipal respectivo de la provincia ó de la Península é islas adyacentes, según que la causa que produzca la declaración de fallido afecta á uno ó varios de los contribu-yentes de un distrito municipal, á los de todo el distrito ó á los...» D'aquí'n venen aquells auments de contribució per la filoxera de las nostres mateixas vinyas; per la llagosta dels altres, etc., etc.; y per aixó, may podrém pre-cisar, ni ficsar per tots els anys, un tant pel tal impost.

Alguns economistes, consideran millor el sistema tributari de *cuota* al que tenim establert que com s'ha vist es de *cupo* ó de *contingent*. El de *cuota*, consisteix en fixar el tant per cent sobre la riquesa imponible en les fincas de tots els indrets de la nació, sens poder precisar així l'ingrés que l'Estat percibirà per tal impost; d'aquí que: mentres pel sistema del cupo, l'aument de riquesa líquida motiva mimva del tipus de gravamen, ab el sistema de cuota, creixent la riquesa imponible, creix l'ingrés total, y aquet mimva si baixa dita riquesa.

Ab tot y las ventatges del sistema de cuota fixa, la majoría d'autors, consideran millor el seguit per Italia per la llei del primer de Mars de 1886 que es un sistema mixte que participa del de cuota y del de cupo; consistent en determinar dos límits fixos; un màxim de tipus de gravamen, y un màxim d'ingrés total. El primer segóns dita llei es el 7 per cent, y'l de cupo 6 ingrés total, 100 milions de liras.

Catastre.—També la deixadesa dels nostres governs fá que'ns trovém ab que'ls llibres d'amillarament dels pobles d'aquesta comarca, son encare avuy els que's feren per allí l'any 1860, sens que desde llevores ningú s'hagi cuidat de fer el nou catastre pera que tothom págui per la riquesa imponible real y actual, y no per la d'aquell any que's feu l'amillarament; d'ahont resulta que pagan per vinya, terras hermes per exemple y per hermes ó per una classe de cultiu que tributi poch, altres terras de grans rendiments que han sofert des de llavors un radical canvi d'esplotació,—6 millor,—de cultiu.

Caldria aprofitar la ocasió actual de tindrer escampats per molts indrets de la nació espanyola à empleyats oficials com els que—mentres estém escribint aquest treball—revisan fincas del Penadés, per las que's va fer expedient solicitant la baixa de contribució per la filoxera; y fer el catastre en forma deguda, d'aquestas parts quan menys, ya que som tan pobres, que no'l podém fer per tot Espanya. ;Tants diners que costarán las revisions à que'ns hem referit, y tan mal empleats que'ls considerém—per varió conceptes que'ns volém callar!

Consums. Respecte als consums, impost indirecte que sempre ha estat del tot odiós, per rahóns ben conegudas de tothom, essent els matuters y empleats, els únichs que s'en aprofitan; en lo referent à nostra comarca, tenen gran importància en la producció, principalment en las petitás poblacions, hont per rahóns de política personal, el que no forma part del grupó dels que governan, li toca pagar el màxim que legalment li correspondria, més una cantitat que representa una part de lo que deuria pagar el contrari pel concepte indicat. Y no volguent allargar més la qüestió d'influencia dels impostos en la producció, deixém de parlar dels demés, que també la tenen.

L'agricultor

Com à director de la explotació, es l'agricultor qui s'ha d'assignar un benefici ó remuneració del seu treball intelectual, y es també

qui influeix d'una manera poderosa en el bon èxit d'una empresa agrícola quan es posseedor de coneixements clars de la qüestió que tracta.

Respecte á las nostres vinyas se pot dit que aquet factor, ha estat favorable pera'l desenrotllo de la producció que'n s'ocupa: habent tingut d'observar molt y vencer grans dificultats, ab la replantació de las vinyas, després del desastre filoxerich, ab l'agravant propia del agricultor, que es la falta de capitals. En tot, persisteix en aquet pais el retraiement dels propietaris de terras, y'l poch amor á la vida del camp.

L'agricultor es qui dessideix las prácticas que en determinada finca deurá seguirse, quan els *comptes de previsió* l'hi han demostrat major economia ab la mateixa perfecció de treball.

La oportunitat en la verificació de las prácticas, varia també el cost y l'exít de las mateixas; unes exigeixen certas condicions d'assahonament de la terra: arrabassadas, cavadas, etc.; altres, precisan épocas determinadas, puig resultan menys caras pel major nombre d'horas que's treballa; altres, com els tractaments antcriptogámichs, fins pot dirse que exigeixen dies precisos, que son indicats pel estat de desenrotllo del cep, receptivitat, etc.; y aixó sois al director es á qui está encomenat determinarho pera lograr el si perseguit, tan en la qüestió agronómica com en la econòmica del problema que's tracta de resoldrer.

Resúm

Ab lo que portem dit, pot veures clarament, que'l preu de cost d'un cultiu y per tant el d'un producto, es variable segóns las fincas y depen dels innombrables factors que en la producció intervenen, no solsament quan las terras comparadas son en diferenta comarca, si que també quan se troben en una mateixa partida d'un determinat terme municipal.

Al objecte d'acomodarnos en lo posible al tema que'ns ocupa, en quin se manifesta la competencia de son autor en las qüestions d'economia rural, per lo molt lliure que'l presenta donaréni á coneixer las prácticas de cultiu seguidas per la generalitat dels viticultors del Penadés-baix, fixant preus mitjós de cost de las mateixas, referintnos principalment á las terras del terme municipal de Vendrell á un kilometre del casco de població y que sens cap dupte forman part de la comarca del Penadés, com pot deduirse de lo que diu l'inoblidable historiaire de Vendrell y sa Baronia En Jaume Ramón y Vidales en unas quartillas que fins fá pochs días, eran inéditas. «En Cebriá Costa en sa «Introducció á la flora de Catalunya» diu que lo Penadés arriba fins al riu Gayá, y de igual parer es En Nombert Font y Sagué en sa obra «Comarcas naturals é històriques de Catalunya» si bé en distints paratges dupta y fluctúa, deduhintne que no té un criteri fisico del verdader limit ponentí.

«En Flos y Calcat en sa «Geografía de Catalunya», posa el limit del Penadés en la vila del Vendrell; y finalment D. Antoni Sunyol

en sa conferencia donada al Ateneo Barcelonés, sobre «Lo tarrer de Catalunya y sas comarcas naturals» li dona com á límit la riera de la Bisbal que com es sapigut atravessa la vila del Vendrell y son terme.»

»Finalment, y pera aclarir; «l'academich don Aureliá Fernandez Guerra y Orbe, en son treball titulat «El Arc de Bará. Los pueblos Ilerguetas y Cosetanos de la provincia de Tarragona» es del parer de que dit monument marca la divisoria de las antiguas regíons Cosetana é Ilergueta, quina teoria la corrobora l'arch que hi habia á la entrada del Pont del Diable á Martorell, ja que habia d'estar en el confí dels Ilerguetas y dels Lafetans que vivian á l'altre banda del Llobregat.»

Quelcom del cultiu de la vinya en el Penadés-baix

Preparació del terrer

S'han fet arrabassadas al vapor per tracció indirecta. Las máquinas—locomovils,—y demás aparells, eran de particulars que prenian á *preu fet* els dits treballs. Dels datos que hem recullit, resulta: que cobraban 175 pessetas per jornal del país de terra que son 3422 metres quadrats, anant de compte del propietari de la terra, els gastos de llenya que la locomovil feya, y que's consideraban en uns 260 kilos diaris; y ademés debia pagar la manutenció als quatre obrers que hi havia empleats en el treball, com també portar á la locomovil, tota l'aigua necessaria, quina feina terme mitj exigia uns tres jornals de carro per hectaria de terrer. Feyan una arrabassada á 0'60 metres terme mitj si'l terrer ho permetia, y estava uns 5 dies per ha.; venint á costar dit treball, unas 610 pessetas per aquella superficie.

Alguns, feren l'arrabassada ab bògit, á uns 0'50 mts. de profunditat y'ls costaba unes 400 pessetas per hectaria.

Hi ha qui va aprofitar un tir directe de 8 bous que treballaban á preus convingúts, y ge-

neralment resultaba de 240 á 300 pessetas per aquella extensió, mentres el terrer no fós de molta consistencia; deixanxo estovat fins á uns o'50 mts. escassos.

Lo que fins aquí portem dit referent á roturacions, no son més que cassos excepcionals; puig la generalitat s'han fet á brás d'home, per rahóns ben diferentas; uns, perque aixís ho exigian las condicions físicas del terrer; altres, per no veures obligats á fer un considerable desembols en un moment determinat; aquells per falta de medis ó d'ocassió; aquets per colocació de brassos, per considerarho més econòmich, ó bé per tractarse de poca extensió, ect., etc.

L'arrabassada á bras d'home,—uns pochs—l'han feta á *tall-obert* á una fondada de o'35 á o'40 mts. y quin preu de cost varia molt segóns las condicions del terrer y altres diverses causas. La majoria de vinyaters, l'han feta obrint *valls* ó *rasas* pera lloch d'asiento dels ceps.

Aquestas *rasas*, se fan de midas molt diferentes, puig aixís com la majoria d'arrabassers ó de parcers, y fins algun propietari, las fan generalment de o'40 á o'50 mts. d'amplada, per o'45 ó o'55 mts. de profunditat—com á màxim; altres, las arriban á o'60 mts. d'amplada á la superficie y o'75 mts. á la base, per o'80 mts. de profunditat. El cost d'aquestas rasas variará com el d'arrabassada á *tall-obert* per infinitat de causas, essent las principals: condicions del terrer y estat d'assahonament del mateix, època en que'l treball s'efectua, procediment seguit, etc., etc.

En estat de bona sahó hi há qui las obra do-nanthi dues ó tres fangadas, una picada ab el fés ó *magall* y una escurada ab l'aixada. Altres, després de senyaladas las rasas, servintse del fés y *nyinyola* ó corda, fan passarli el forcat antich y aixís estovada una capa de terra, els obrers la escuran ab l'aixada ó bé ab el *cavech*; repetint aquestas operacions y afondint la rasa fins al punt designat. Aquet sistema d'obrirles, resulta ventajós en alguns cassos; mes, en la majoria no hi ha diferència en economia y si en perfecció de treball; puig que may poden quedar tan dretas com obertas pels obrers solsament.

Al principi de la replantació, alguns viticultors y principalment els parcers, obrien las rasas pera la nova vinya, al ensembs que arrancaban la morta per la filoxera, seguint la mateixa rasa que s'obri pera la plantació d'aquella. En tot y aixó, quan las rasas se feyan de midas regulars, venian á costar de o'10 á o'13 pessetas per cada nou ó deu pams que's la mida á que's plantan els ceps.

Pera fer las rasas, alguns viticultors de per allí Sant Jaume dels Domenys, segueixen el següent sistema: després de senyalat un camp, y oberta la primera, tirant tota la terra d'ella extreta, entre aquesta y'l límit del vehí ó de la parada, arrabassan á uns o'15 ó o'20 mts. de profunditat, la terra compresa entre primera y segona rasa senyalada, tirantla al fons de la primera que ya era oberta. Obran després la segona, tirant la terra d'ella á la primera mentres n' hi cápiga y després, entre aquesta y la segona rasa; y aixís sucessivament se ván

obrint les demés. Aquest sistema quelcom més car que'l ordinari, veu compensat son augment de preu de cost al fer la plantació á *parpal*, després d'haberse ben esplanat las rasas; y te la ventatja sobre'ls altres, de que la terra meteorisada, vá al fons d'aquellas, y á la superficie s'hi posa la que es verge, neta de llevors de malas herbas, pera que'ls agénts atmosfèrichs la converteixin—ajudats del temps—en terra de cultiu.

Las rasas fetas pel sistema de deixarlas obertas tirant la terra d'elles extreta, á part y part de las mateixas, si son de 0'50 mts. á la superficie y 0'60 mts. á la base, per 0'70 mts. de profunditat, obertas en terrers d'acarreig, de subsol no pedregós, y que's pugan fer ab el *fés* y l'*aixada* y sols fent ús de la *escoda* per algun cantonet que resultés fòrt, venen á costar segóns cassos, de 0'12 á 0'15 pessetas per cep. Quan la sahó y condicions físicas del terrer permeten l'ús de la fanga, el treball resulta més econòmich, donantse cassos de mimvar de dos á quatre céntims aquell preu, ab igual cantitat de treball.

Podriam citar variis cassos d'abertura de rasas en terrenys de tapás que costáren una pesseta y més per cada cep.

En terrers de consistencia mitja, y de fonda da, se fan plantadas á *claveróns* que de 0'50 metres d'ample y 0'80 mts. de llarch, per 0'40 á 0'45 mts. de profunditat còstan unes 3'10 pessetas el cent; y representan unes 100 pessetas per hectaria.

En uns y altres cassos, s'acostuma á plantar las vinyas á dos metres de fila y á 1'75

metres de cep á cep; ó bé á *march-real* ó quadro de 1'75 mts. de costat.

A diferència del Penadès alt, en la part baixa no s'acostuma intercalar els cereals y llegúms ab la vinya, puig ni'l terrer, ni las condicions climatéricas son favorables á dits cultius, ni tampoch el de la vinya en particular resulta tan lucratiu.

Considerant doncis, que la generalitat de las vinyas á que ns referim en el present treball, son plantadas á quadro de 1'75 mts. de costat, capiguent aixís uns 3260 ceps per hectarea de terrer; pels nostres calculs, ens referitrem sempre á dita extensió superficial y nombre de ceps.

Plantació

Quan l'arrabassada s'ha fet á bras d'home á *tall-obert*, ó se han obert las rasas pel sistema seguit per alguns viticultors de la encontrada de Sant Jaume dels Domenys; y quan s'ha fet á vapor, ab bógit, ó bé á forsa animal per tracció directa, la plantació se fá á *parpal*, per quin sistema se procedeix en la forma que segueix:

Preparat el terrer y extretas de la pessa de terra á plantar, las pedras de considerable volum, que's pujaren á la superficie al fer l'arrabassada, se senyala en un sentit, fent ús de la *nyinyola* y el fés, y marcant tota la ratlla. Fet això, se trassan las transversals á aquellas, senyalant únicament els punts hont se creuen

unas y otras, que será'l lloch d'assiento del cep.

Feta per aquest sistema, la plantació ab arrelats que sian esporgats de brosta nova y tinguin talladas arrán del tronch las arrels altas, y escapsadas ab estisora las del extrém inferior fins que no'ls hi quedin maguilladuras, vindrá á costar per hectárea unes 47'50 pessetas, ó sian: 10'90 pessetas de senyalar en un sentit, 8'14 pessetas de marcar els punts d'encreuament ab las transversals, 10'82 d'obrir els forats servintse d'un parpal y una massa, 7'28 pessetas d'arreglar els 3,260 arrelats, y 10'25 pessetas de posarlos dintre'l forat y apretar la terra en forma deguda, cuidant que no quedi un buit al fons del mateix.

Cas de plantarse de vinya una terra hont s'hi han fet *claveróns*, á més de las 19 pessetas de senyalarlos, y'ls gastos d'esporgar els arrelats, la plantació vé á costar de 27 á 32 pessetas pels treballs d'*entonegar*.

El sistema de plantar en rasas obertas que tenen la terra extreta posada á una y otra part de la mateixa, es el més generalment seguit; y quan aquestas rasas son de midas regulars, com las que s'han indicat en son lloch, la operació de plantar se divideix en las següents:

Senyalar á la aresta d'una paret de la rasa *galtera* el punt de assiento del cep. Se acostuma á fer dit senyal en la *galtera* exposada al sol ixent, ó bé á mitj dia; y vé á costar unes 11 pessetas, mentres la figura geométrica de la finca no sia molt irregular, en quin cas augmentaria dit preu de cost.

Esbancar, que consisteix en arrabassar tota

la galtera, que no s'hi han fet els senyals, y costa unas 40 pessetas. Ab aquesta operació se deixa la rasa plena fins á la profunditat á que's desitja posar el cep.

Posar fems. Hi ha qui'ls posa entre cep y cep; mes la majoria els deixan al punt senyalat.

Preparar els arrelats, en la forma indicada per la plantació á parpal.

Entonegar, ó sia plantar definitivament el cep, al que s'acostuma ferli fer una curva *colsada* á la part baixa; y al voltant del mateix, s'hi posa la terra necessaria pera que ajudada de la presió que l'obrer li dona ab el peu, l'arrelat quedí ben servat. Ants de sotmetre'r aquell á la operació que'ns ocupa, s'escampan els fems y's posa una prima capa de terra per sobre d'ells al objecte de que'l cep no hi descansi directament. La *entonegada* vindrá á costar ordinariament unas 20'50 pessetas.

Arrabassar las galteras, pera anar omplint la rasa; operació que com las anteriors se fa per medi dels *arpíots* ó la *dolla* en algunas encontrares y segóns condicions y estat del terrer. Vé á costar de 18 á 20 pessetas.

Posar canyas, pera senyals dels ceps. Dos obrers, en un dia, tallarán y posarán totas las canyas, de las que se'n necessitarán tres y mitj feixos de cent cada un, que val 0'50 pessetas. Costarà donchs, en conjunt, unas 6'75 pessetas.

La operació final es *esplanar* ab *aixadas* ó *cávechs* tota la parcela plantada, quin preu de cost variarà entre 20 y 22 pessetas.

Feta la plantada y després de llaurada la

terra, s'acota'l mayol, operació que consisteix en tallarlo á dos ó tres borrons sobre'l nivell superior de la terra remoguda pel forcat. Un obret, aproximadament, acotará en un dia els mayols d'una hectárea plantada.

Resulta donchs, que la plantada feta en forma ó costum seguida per la immensa majoria dels nostres viticultors, y en el cas de que las rasas fossin de las midas que hem indicat com á majors d'entre las corrents, vé á costar de 130 á 135 pessetas; exclohint: el gastos de senyalar y obrir las rasas, el valor dels adops, cost de colocació dels mateixos, y'l valor dels arrelats.

Varietats de ceps que més abundan en nostras vinyas.

La comarca del Penadés, sens dupte, fou la cap-devantera en resoldrer el difícil problema de la replantació de la vinya, provant quins eran el ceps que més resistíen els efectes de la filoxera y millor s'adaptaban á las nostras terras; d'ahont resulta que s'han tingut de desterrare no pocas varietats de ceps americans purs y també d'híbrits que deixaren molt que desitjar; y se'n seguixin cultivant algunas que estan destinadas á tindrer la mateixa sí que las anteriors.

En l'actualitat, en la part baixa d'aquesta comarca, se conservan vinyas empeltadas sobre peu de Riparia, essent casi totes ellas de molt poch desemrotlllo, en sa majoria quelcom

cloròticas, y en sa conseqüència d'escassa producció. Se troben també alguns Rup, Martin y Rup, Ganzin, en terrers no calcaris y de mitja consistència, donant bons rendiments; y quiscuns Guiraud quin resultat es molt poch satisfactori.

En l'actualitat, pera terrers molt calcaris,— que per aquí no abundan—se plantan alguns Rip. x Rup. 3309 ó Murvedre x Rup. 1202, quins preus varian d'una manera considerable. Per terrers molt argilosos, algun que altre Aramon x Rup. número 1 y per tots els demés terrenys, y generalment fins pels indicats, se troba el Rup. del Lot que està extés d'una manera extraordinaria per tots els indrets de la comarca, ab tot y la gran guerra que á son temps li varen fer alguns viveristas y fins viticultors d'aquells que ab gran facilitat s'ilusionan ab la llegida d'una revista extrangera ó del país, d'un follet, ó bé ab una senzilla conversa, sens esplicarse bé'l cas que'ls interessa, ni preocuparse pera convences de la veritat del fet.

Els arrelats de Rup. del Lot s'acostumian á pagar de 18 á 22 pessetas el 1000; las estacas talladas á uns 0'55 milímetres de llargada, de 2'50 á 3 pessetas, segóns diametre; y quan aquest té un mínim de sis milímetres, se pagan de 11 á 13 pessetas pera aprofitarlas per empelts de taula. La fusta d'aquest cep, se paga á unes 3 pessetas el quintar en brut, anant de compte del comprador els gastos de tallarla y separarla del cep.

Las varietats per empelts que més abundan, son: el Sumoll ó Sumoy (negre) y'l Xarel-lo

ó Cortoixá (blanch). Desde la linea Bisbal, Llorens y Bellvey per munt, se troben moltes vinyas empeltadas de Parellada. A tots els ceps del país indicats els segueixen en importància els següents: planta forta, sumoy de grà llarch y garnatxa, entre'ls de rahim negre; y macabeo, pansé y moscatell, entre'ls blancks.

Pels càlculs ens referírem á las vinyas de porta-empel ó peu de Rup. del Lot, y l'aixar de sumoy de grà rodó de rahim negre.

Adobs

Cremadís.—La majoria dels nostres vinya-ters, ants de fer la plantació, fan *formigueras* en el mateix camp que desitjan plantar, al objecte d'obtindrer cremadís y barrejarlo ab els fems, més ó menys temps ants d'efectuar aquella.

Com se suposa, l'objecte d'aquestes formigueras, es: mimvar la cantitat de fems, substituhi-los per una terra que per l'acció del calor se l'hi ha disminuït molt la consistència, fent-la esponjosa; s'han destruït les llevors de les plantas perjudicials y ous y larvas d'insectes; y per resultat de la incineració de las llenyas empleadas, s'anaya-deix al fem, més ó menys cantitat de cendres sempre riques en sals potàssicas; á més de que aquet cremadís barrejat ab lo fem absorbeix els líquits d'aquet, logrant així retenir gran part dels que's perdrian per evaporació. S'aconsella en gran manera procurar que no s'arribi á una completa calcina-

ció, entre altres coses, perque aleshores podria causar la clorosis al cep.

Per ha. de superficie, s'acostuman á fer unas 16 formigueras de 5 á 6 feixos de sarments de cep ó altres llenyas d'esporgaduras d'arbres.

Primerament se llaura la terra pera ferhi el terrós necessari; després se fan las formigueras que cada obrer ne deixará 7 de llestas diariament, y á rahó de 0'10 pessetas per feix de llenya y un quart de jornal de forcat á donar aquella llaurada, á més dels acarretjos de la llenya y's dos jornals d'obrer á fer la barreja ab els fems, costarán unes 22 pessetas. Al fixar els punts ahont s'han de fer las formigueras deu estudiarse el repartiment de las mateixas per la terra á plantar.

Alguns, acostuman fer també dita barreja pera adobar vinyas en plena producció.

Quan las vinyas están en aquest estat, hi ha encare vinyaters que fan la *coberta-espessa*, ó sia: un formiguer d'una faixina, per cada quatre ceps, en tota ó en part de la vinya.

Ja vegearem algunas de las ventajes agronómicas de dita práctica; mes en aquet últim cás, se manifestan molt millor, puig que's fan més permeables els terrers y's favoreix la oxidació dels elements del amoniach pels ferments nítrichs y la fixació del nitrogen lliure pels micro-organismes del terrer.

Las cent faixines costan de fer unes 5 pessetas, y son preu de venda es de 10 pessetas com á mínim.

El *cubrir*, es un verdader *preu-fet*; puig el jornal de 2'50 pessetas es complert quan s'han fogat els 50 formiguers.

Aquesta práctica, implica: una llaurada, mitj jornal d'obrer á posar á son lloch degut las faixinas, y junt ab el cost ya indicat dels formiguers, vindrá á importar unas 63 pessetas. Las faixinas (de fer) unas 40'75 pessetas (no donant valor als serments si son de la mateixa finca); y las feinas d'esgarlandar y escampar la terra y cremadís, unas 15 pessetas. Finalisarà dita práctica ab una altre llaurada pera fer la barreja del cremadís ab la terra de cultiu; y resultarà costar en conjunt, de 135 pessetas, á 140 pessetas.

D'algun temps en aquesta part vá quedant en dessús la práctica á que'ns hem referit, sens dubte pel relativament elevat preu á que resulta.

Fems.--La manera més general d'adobar les vinyas, es ab fems: ja produïts, ja comprats.

Uns, els obtenen per medi de la recria del bestiar boví, llauar ó cabrall, ó pels mateixos animals de treball; altres aprofitan las dejecções humanas y las del bestiar porquí, pera transformar directament las pallas en fems sense esser aquellas aprofitadas pera l'alimentació ni jas dels animals. Solament fan això'ls pochs que disposan de femers coberts y ab dipòsit pera recullir els líquits filtrats per la massa. En aquets cassos, els preus á que resultan els fems son molt distints segóns la forma d'obtindrels, y altras ja coneigudas causas, y el valor que'ls devem assignar en el compte de gastos de la vinya, es el preu á que's produeixen, may el de mercat.

A l'encontrada del Vendrell, la majoria adquireixen els fems per compra. Uns, en parti-

das petitas á las casas que'n fan y no en colgan, perque no cultivan terras, ó per altras rahóns, y en aquests cás s'acostuman á pagar á 3 pessetas la càrrega de tretze paners, quin preu no varia mentres dura la época de planter vinya, y 2'50 pessetas aquell volum tot el reste del any.

Al Vendrell y sa encontrada, el paner reglamentari, ordinariament, té: 0'40 metres de diàmetre de base superior ó entrada, 0'25 metres el de la inferior ó cul y 0'26 metres d'altura. El seu volum es d'uns 0,021.425 m³, y quan s'usa, es permés donar un cop de *grafas* pera apretar el fem y fer un considerable *crumull* al paner ja ple.

Encara que no's comprin á pes, no deixa d'haverhi més ó menys relació entre aquest y el volum d'aquells, sempre que se adquireixin en aquesta forma; puig abans de tancar tracte, s'acostuma exigir al venedor un determinat estat de fermentació y humitat dels mateixos.

Altres viticultors els compren á comerciants de fems de Barcelona ó Sans, venint á vagóns. Se pagan á 70 pesetas els deu mil kilograms de pes, y els transports fins al Vendrell venen á costar 39 pessetas per vagó, dels quals per terme mitj n'acostuman á sortir unes nou carretades, que á tres càrregas y mitja cada una, suman en conjunt unes trenta y una, que resultan á 3'51 pessetas la càrrega. Aquell volum total es variable en cada vagó y depén del estat d'humitat dels fems.

Per més que aparentment resultan més cars els fems adquirits á vagóns, que'ls comprats en partidas petitas com s'ha indicat, no es pas

així; primerament, pels gastos que ocasiona'l recullirlos de casa en casa quan se tracta de partidetas; després, perque generalment aquests fems son de poca riquesa en materias, y també perque aquests escassejan, tota vega-
da que son molt pochs els productors que'ls posan á la venda.

Manerà d'adobar las vinyas

Ja que portém indicada la manera d'adobar la vinya al fer la seva plantació, passarém á dir que la quantitat de fems empleiada es or-
dinariament d'un paner pera cada quatre ceps; pera hectaria, 815 paners equivalents á 62 cá-
rregas nou paners, qual pes y composició po-
den ésser molt distints segóns ells, y valdrán
unas 245 pessetas.

Quan els fems se barrejan ab cremadís—
com ja s'ha vist en el seu lloch corresponent
d'aquest treball,—el valor del adob variarà se-
góns la quantitat d'un y altre component que
entran en la barreja.

Els gastos d'acarreig dels fems, son molt va-
riables segóns la distancia á que s'han de
transportar. Si els fems en la quantitat indi-
cada per las plantacions, se tenen que portar
á un kilometre lluny del vagó ó del femer, cos-
tará d'acarreitgs unes 21'50 pessetas per hec-
taria, y de colocació á las rasas unes 9 ó 10
pessetas, si es feta per noys y en la quantitat
indicada.

Quan s'abonan ab fems vinyas en plena pro-
ducció, s'acostuma á ferhi *rasetas* per dos ceps,

posant un paner de fems dintre de cada una d'elles. Alguns segueixen la bona pràctica de posar sarments al fons de la rasetà y sobre d'ells els fems.

Si aquestas rasetas s'obran en el llech ahont hi ha la rasa de plantació y's fan ab la fanga y aixada, costarán unes 50 pessetas d'obrir; els fems necessaris, 485 pessetas; els acarreitgs á un kilòmetre del punt de sortida, unes 42; l'espodassar els ceps y colocació de las vergas ó serments, 17; la colocació dels fems, unes 30, y l'arrabassar y aplanar las rasetas, unes 20. D'ahont resulta que les 1,030 rasetas costarán de 640 á 650 pessetas.

Hi ha encontradas ahont se segueix més que á la que'ns referim, el sistema d'obrir valls ó rasas entre las filas de ceps y perpendiculars á las que's feren pera la plantació de la vinya, y omplan tot lo possible aquells ab sarments ó brossa de muntanya, especialment rama de pi, y sobre d'això hi posan els fems en quantitats variables. Aquesta pràctica es molt recomanable en terrers argilosos ó d'alguna consistència, pera ferlos més fluixos y permeables y á la vegada adobarlos ab l'*humus* resultant de la descomposició d'aquellas parts de vegetal. El cost d'aquella pràctica depén de les condicions del terrer, de las dimensions dels valls, de la quantitat de brossa y fems enterrats y dels seus acarreitgs.

Unas y otras maneras d'adobar las vinyas en producció, s'acostuma repetirlas cada cinc ó sis anys.

Alguns, no abonan la vinya al fer la plantació, pera ferhi rasetas al segón any d'empelt.

Adobs químichs

L'empleu d'aquets adobs no ha entrat encara en considerable escala en les vinyas del Penadés.

Avui ja son excepcions els pagesos que desconeixen prácticament les propietats del *humus* ó resultat de la divisió y descomposició de la materia orgànica que solament ens els proporcionan els adobs orgànichs, fems, etc. Aquesta substància necessaria pera la vida de las plantas, millora las propietats físicas del terrer, fent més consistentes els que son fluixos y afluixant els consistentes, y respecte las sevas propietats químicas, cal saber solament que molts substàncies que's troban en el terrer en estat insoluble no podent ésser aprofitadas per las plantas, mercés al *humus* se fan solubles y pôden així servir d'aliment á las mateixas.

D'aquí la necessitat d'empleiar els adobs minerals solament com á complementaris dels orgànichs en tot cultiu, puig ab l'ús exclusiu y continuat durant llarg temps d'aquells adobs, arribariam á la esterilitat de la terra per falta d'*humus*.

Es una verdadera llàstima el desconeixement que nostres agricultors tenen deis adobs químichs, lo que fa que alguns comerciants se n'aprofitin y segueixin explotant l'ignorancia.

Seguidament veureu anunciar y aconsellar pera la vinya ó pera altres cultius diferents, l'empleu de *guanos* minerals quina composició es solament una barreja de primeras matèrias feta no pocas vegadas per un llech que desconeix del tot las propietats dels compo-

nents y exigencias de la planta, ni per rés té en compte las condicions del terren ahont se dehuen posar.

¿Quin resultat pot esperar-se d'aquellas barrejas, quan moltes vegadas ab el seu ús, se posan fondos els nitrats que son molt solubles ó se posan somas las sals amoniacals que no son menys volàtils?

¿Quina pèrdua no deixa de experimentar l'agricultor que en els seus terrenys calcaris empleia un *guano* que tingui en la seva composició el sulfat d'amoniach, puig en tal cas se formarà sulfat de calç-guix y carbonat amònic, que es excessivament volàtil?

Aquests y altres disbarats, son els que estan sembrant el desengany, encare que moltes vegadas es degut al esperit poch escrupulós del comerciant, al qual á França se'l castiga rigorosament quan se li ha probat la mala fe, y aquí... tot passa, tot se consent.

No acabarem aquest punt, sense aconsellar á tot agricultor l'estudi dels adobs químichs y l'empleu de las primeras materias per separat segóns exigencias de las sevas propietats, necessitats de la planta que tractém d'abonar y condicions del terren en cada cás particular, sempre y quan l'aument de producció del cultiu ens pagui els gastos que tals adobs ens oca-sionin, y no descuidant may que aquests fan grans serveys agronómichs y económichs quan s'empleian com á complementaris dels orgánichs.

Treballs de conreu de la vinya en el seu primer any.

Abans de tot, devem advertir que pera no sortir del tema, ens limitaré en lo possible á la qüestió econòmica de dits treballs y gastos que importan.

Els cuidados culturals que exigeixen las nostres vinyas durant el transcurs d'aquest any, depenen principalment de las plujas caigudas.

Generalment se li donan quatre llauradas. Pera deixar llesta la primera, un bon animal hi estará uns tres jornals, fenthi nou solchs per passada y valdrá 19'50 pessetas. La segona's fará en dos jornals, perque's posa la rella d'aletas y s'hi fan solament uns sis ó set solchs, á més de que's treballan més horas al dia, y pera las dues restants sols s'hi estará tres jornals y mitg en conjunt, perqué no's farán més que quatre solchs per passada. Las treballós de forcat d'aquest any costarán, donchs, unas 48'75 pessetas.

L'ús del forcat antich es encare general, essent de fusta ó de ferro, en quin últim cas está format per las mateixas pessas que l'anterior.

Hi ha alguns que se serveixen de forcats de vertedera fixa ó giratoria, la majoria dels quals tenen el model Lluis Calmet, construit al Vendrell. Es de vertedera giratoria y deixa la terra volta com ho fan els forcats dels millors sistemes.

• El núm. 1 costa 60 pessetas y el núm. 2, 55. Ab els indicats preus de venda hi va inclòs el de las varas.

Hem sentit d'alguns estar contents de las utilitats del forcat sistema Francisco Prats, construit en aquella mateixa vila y de pes quelcom inferior al del anterior. Es de doble vertedera y, cambiant algunas pessas, queda transformat en forcat antich, y el seu preu es de 55 pessetas. En aquellas mateixas casas y altres del mateix ram, ne construeixen de sistema romà ó sigui l'antich ab totas las sevas pessas de ferro, excepte las varas. Se pagan per aquests 40 pessetas.

Las novas relles á que'ns hem referit al parlar de las llauradas, permeten el cambi de tres aletas diferentes, de las midas: 0'20, 0'40 y 0'60 metres, y's venen á 9 pessetas.

Feita la plantació y donada la primera llaurada, se dona una cavada y s'acota'l mayol, quina cavada vindrá á costar unes 8'15 pessetas, si's fá'l *llom* també. La que's donarà després de la segona llaurada, aproximadament serà d'igual cost.

Els obrers que fassin aquesta última treballó al mayol, esporgaran els ceps á mida que aniran passant y procurant sempre que pugi un sol tronch fins á l'alsaria convenient pera facilitar la operació d'empeltar y afavorint així el desenrotllo d'aquella soca única.

Després de la tercera llaurada, s'acostuma cavar á *basseta ó de pla*, fent solament el cep y treyentli els rebrotims si en tingués. En conjunt, las tres cavadas vindrán á costar unes 23'80 pessetas, si's fan en bonas condicions d'assahonament del terrer.

Si el mayol té'l desenrotllo convenient, al Agost s'empelta de ullot, operació que, á l'

encontrada á que'ns referim, se fa de mitjans d'aquest mes fins á primers de setembre.

L'empeltada d'ullet, quan son pochs els ceps que pel seu poch desenrotlllo no'ns la permeten fer, ve á costar unes 30 pessetas d'empeltador, que cobra 4 pessetas diarias, y 11'25 jornals d'obrers á lligar y tapar els ceps, sempre que dos empeltadors á la vegada fassin aquesta operació. En cas d'esser un sol empeltador, exigeix quinze jornals d'aquells obrers. En un y altre, se gastan uns dos kilograms escassos de rafia, que valen unes 3 pessetas, y resulta, donchs, que dita empeltada costará en total unes 44'25 pessetas.

No creyém per demés aconsellar una bona selecció de sarments pera aixars, encara que'ns ocasioní algun gasto.

Segon any de la vinya

Hi há que distingir dos cassos: que'l mayol hagi sigut empeïtat d'ullet al Agost, y que aquell sia encare per empeltar.

PRIMER CAS.—Si'l mayol está empeltat d'ullet, després de la primera llaurada, se cava'l llòm y's descotxa el cep, servintse de l'aixada; y fent ús d'estisoras de gran palanca, se tallan las socas á o'oz, ó be o'o3 mts. per sobre del ullet, deixant aquests tapats altra volta, ab una capa de terra d'uns o'o3 mts. fins passats els perills de las glassadas tardanas.

Si la terra está en bon estat d'assahonament, aquella llaurada valdrá aproximadament lo

mateix tots els anys; y la cavada á que'ns hem referit, fent també'l *llóm*, las voras y'ls cantóns de la parada, vindrá á costar unes 7'50 pessetas; important casi'l mateix, el gasto de tallar y separar las socas, sempre y quan se tinga de fer ús de las estisoras de resistencia ja indicadas.

Al fer aquesta primera cavada, s'observarán els ceps morts pera substituirlos per altres arrelats de gran desenrotollo y de la mateixa varietat.

Tan prompte las condicions climatéricas ho permetin, se fa la empeltada á tascó en els ceps que no s'hi pogué fer la d'ullet per son poch desenrotollo, y en els que aquet empelt no ha soldat d'una manera perfecta, ó quan menys en forma deguda pera assegurar la vida del empelt en bonas condicions. Es impossible calcular ab exactitud aquet y'ls anteriors gastos, perque depenen d'innombrables factors; més, aceptém la opinió d'alguns, que consisteix en considerar en un 6 per cent entre uns y altres ceps; y respecte al nombre de mayols morts que deulen substituirse, el hu ó dos per mil; sempre y quant la plantació y selecció dels arrelats, s'hagi fet en la forma deguda. Aquestas resseguidas, inclòs el valor de la rafia gastada, costarán unes 5 pessetas.

Aixís com pochs anys enrera se veyan tan marcadas las opinións dels partidaris del empelt de tascó sobre'l d'ullet y al revés, avuy ja casi pot dirse que uns y altres fan indistintament els dos sistemes d'empelts segóns las circumstancies. Es general l'aplicació del empelt d'ullet pera fer els revells que hi hagi entre

vinyas en mes ó menys avansat estat de producció; quins ceps poden esser aixíis reempeltats de tascó á la propera primavera—cas de fallar aquell—assegurant ab aixó el millor éxit possible de la empeltada.

Quan els ulllets comensan á brostar, se colocan las estacas pera subjectarlos y previndre el que sian víctimas dels vents uracanosos regnants en aquella época.

A la fàbrica de serrar fustas, propietat de don Sever Vía, instalada als aforas de la vila de Vendrell, terme de Santa Oliva, se troban estacas á 20 pessetas el mil si son de 0'60 mts.; á 30 pessetas las de 0'80 mtrs.; y á 37'50 pessetas las de un metre.

La majoria dels viticultors fan ús de canyas dobles, en lloc d'estacas de fusta; venint á costar unes 25'20 pessetas, puig que's pagan á 3 pessetas el feix de cent, de quinas se'n fan quatre estaques, y sols serveixen un any per tal objecte. El tallarlas á convenient mida, costará com á mínim unes 1'25 pessetas.

Les estacas de fusta que més s'úsan, son de 0'80 mtrs. Lo import y colocació d'aquestas, vé á costar unes 125 pessetas; inclòs el treball d'escaparrar els ulllets pera activar el desenrotollo dels brots secundaris — *cavalls* — del mateix; quina feina farán els obrers, al ensembs que la anterior. La escaparrada's fá quan aquells tenen uns 0'20 metres de brosta.

Durant l'any que'ns ocupa, á la terra se li donan tres llauradas, igualment que á las vinyas en plena producció. Una al hivern; la segona á primers d'abril, y la tercera al maig ó primers de juny. Alguns anys se fá precisa

una quarta treballó, perque las plujas han encrostat la terra ó perque la sahó ha favorescut el naixement de malas herbas com panissola, rabanissa, jonsa, etc., etc.

De cavadas com la indicada, fent també'l llom, se'n donan dues més, y al ferlas, se lliga 'l brot del ullot á la estaca posada *ad-hoc*, fins tindrel ben subjecte pera lliurarlo del vent. Cada una d'aquestas cavadas importarà un gasto d'unes 13 pessetas.

Pera las tals lligadas, se fa ús d'uns cordóns de cotó, procedents de desferras de fàbricas de velluts hont els distingeixen pel nom de *piano*, poguentse adquirir á o'25 pessetas el kilogram, si no es nét de horrim de cotó. Si's compra als esparters, se tindrà de pagar á unes o'50 pessetas el kilogram, encara que aquest es nét d'alló que no li augmentava per res el pes. Ab uns quatre kilograms d'aquest cordó se lligan perfectament els ullots d'una hectaria de vinya.

Per allí á primers de juliol y quan els ullots tenen molta ufana, ab tot y estar ben lligats á l'estaca, fan precis escaparrarlos pera que'ls vents no'ls tombin, puig fan grossa palanca. Aquest treball deurá esser fet per homes y costarà unes 7 pessetas escassas.

Pera previndre l'*oidium* — efecte del *Erysiphe Tuckeri* — se fan tres tractaments.

Als pochs días de brostat el cep, sé fá'l primer tractament servintse del ensofrador antich, gastant aproximadament uns 8 kilograms de sofre y 1'25 pessetas de má d'obra; el segón, valentse del mateix aparell, fará precis uns 17 kilograms de dita materia y 2'50 pessetas de má d'obra, perque s'han de tractar els pám-

pols ab cuidado, car el considerable desenrotllo del cep, y pel tercer tractament, que's fará ab màquina ensofradora—perque ja es al rahim ahont ab preferència devem dirigir el sofre,—ne gastarém uns 8 kilograms, que'ls posarà un obrer en un dia. El cost de aquest últim tractament, com el de tots els que's fassin ab la màquina ensofradora de propietat del viticultor, anirà augmentat del gasto diari d'aquesta; quin gasto serà segóns sistema, preu de compra y dias que's fassi treballar durant l'any. Alguns anys se fa precis un quart tractament ab màquina que costarà aproximadament lo mateix que l'anterior.

Al Vendrell se construeixen màquines ensofradoras que res tenen que envejar á las dels millors sistemes que's coneixen; tant la sistema A. Roig, com la Vives, que es una molt acertada modificació de la Vermorel, reuneixen totes las condicions que fins avuy podem esperar en perfecció de treball y també en economia de sofre. Així com per la Vermorel s'exigeixen 36 á 37 pessetas, per la A. Roig sols se'n pagan 24 pessetas y per la del sistema Vives 27 pessetas; reunint abdúes màquinas fins millors condicions que la primera.

Pera previndre el desenrotllo del *Peronospora viticola*, causa del mildew, alguns dels nostres viticultors empleien la solució simple de sulfat de coure—200 á 300 grams per càrrega d'aigua,—més la generalitat fan ús de la mescla cupro-càlcica.

Hi ha també qui fá'l tractament ab polvos cùprichs preparats per comerciant, y qui se'l's prepara—5 parts de sulfat de coure en pols, per 95 de sofre.

Com que no es l'objecte d'aquesta Memoria el tractar les ventatges d'uns y altres tractaments en lo referent als efectes anticriptogàmichs, sols dirém : que si bé ab las solucions simples gastarém menys sulfat, es més fàcil la preparació de la mescla y no embussa'ls pulverisadors de las màquinas al fer els tractaments, estalviant el temps que'ls obrers perdren desembussantlos ; no per això es més econòmich que l'empleu de la mescla cupro-càlcica, sempre y quan aquesta no's prepara ab excés de cals, espessint la bullida, sinó que's fá solament al punt de neutralisació de la mescla, en qual cas no serà gens difícil el pas de la mateixa pels pulverisadors empleiats.

Aquesta mescla cupro-càlcica es indubtablement d'efectes més duraders, per la crosta calcària adherent que ab ella s'obté sobre la taca, retenint així el dipòsit de sulfat. Fent ús d' aquesta mescla, pocas—per no dir cap—vegadas cremarém la brosta tendra del cep, com seguidament succeeix quan s'emplean las solucions simples.

Respecte al preu de cost d'un y altre tractament, no cal dir que la solució simple resulta més barata ; més, al finir l'any, generalment no's portan cap diferència, per quan els que fan ús de aquella solució, se veulen precisats a repetir ab molta freqüència'ls tractaments. D'aquí que en la nostra encontrada del Penedès, vagin desterrantse l'ús d'aquellas solucions simples.

Hi ha que fer observar que alguns vinyaters carregan tant de cals la bullida, que á més d' encarir la má d'obra per la dificultat ab que

passa pels pulverisadors, arriban á retardar els efectes del tractament, y sens dubte ho fan ab el sol intent de que la vinya adquireixi aquell color blavós.

S'acostuma donar tres sulfatadas á las viñas quan s'empleia la mescla cupro-cálida, més aixó no desfá que en alguns anys las condicions climatéricas ó el desenrotillo del cep obligan ferhi un quart tractament; en tot, son molts que passan quasi tots els anys fentne solament dos, encara que siguin insuficients.

Per càrrega d'aigua s'empleian tres ó quatre lliuras de sulfat de coure y una y mitja ó dues, respectivament, de cals viva grassa en las dues primeras sulfatadas, y en las restants, cinc lliuras de sulfat de coure y dues y mitja de cals viva.

Si la vinya es empeltada d'ullet, al primer any d'empelt—que es el de que'ns ocupém,—se gastarán aproximadament las següents quantitats:

Primer tractament: 3 càrregas de bullida, 4'50 kilograms de sulfat de coure, 2'50 kilograms de cals viva y 2'50 pessetas de má d'obra.

Segón tractament: 6 càrregas de bullida, 9 kilograms de sulfat de coure, 4'20 kilograms de cals viva y 4'40 pessetas de má d'obra.

Tercer tractament: 6 càrregas de bullida, 12 kilograms de sulfat de coure, 6 kilograms de cals viva y 4'50 pessetas de má d'obra.

Si es necessari un quart tractament, encare que's fassi com l'anterior á rahó de 2 kilograms de sulfat de coure per càrrega d'aigua, no's gastará més que unes 4'50 ó 5 càrregas de

bullida, perque solament se dirigirán las pulverisacions als caps de brots ó parts tendres no sulfatadas encare.

No concretarém quin gasto per tractament representan las sulfatadas en aquesta forma, puig la quantitat d'aigua que per cada un se necessita, en cada cás particular variará d'una manera gran l'import de dita práctica, pels acarreigts y fins en alguns cassos per la dificultat de trobar aquest líquid en quantitat necessaria.

S'ha generalisat molt la construcció de dipòsits en las terras plantadas de vinya, al objecte de recullir las aigües de pluja, tota vegada que's fá difícil trobar y aproveitarse d'aigües subterrànies en molts indrets. En aquell cás, se fá precis carregar als indicats tractaments ó sulfatadas la part corresponent dels gastos anyals dels dipòsits en cuestió, no desciudant que las capas fondas del terrer influeixin molt en els de conservació d'aquell.

Fa pochs anys que alguns vinyaters empiejan els polvos cúprichs; més no sabém que cap d'ells ho fassi d'una manera exclusiva, sino que'ls uns l'aprofitan pera las vinyas molt ufanosas quan el rahim floreix, altres pera estalviar-se gastos y molestias en algun tractament en el cás d'estar faltada d'aigua la finca, distant de lloch ahont puga trobársen y mals camins de conducció á la finca esmentada, y per fi, algú que solament ne fá ús al principi de la vegetació de la vinya pera retardar tot lo possible el primer tractament, intentant ab això el ferne solament dos al any y confiant ab que durant aquella época no s'

acostuma á presentar cap invasió de mildev en las vinyas d'aquesta encontrada.

Els aparells que més s'úsan pera l'empleu de la mescla cupro-càlcica, podém dir que son els construïts al Vendrell per las casas Vives Ramon, Badia y altres, quals màquines son imitació de las Japi y Vermorel, encara que més económicas que aquellas y d'igual grau de perfecció y economía de treball y material. Las imitacions á la primera's venen á 31 pesetas y las que ho son á la Vermorel á 42'50 pessetas.

En diferentas casas constructoras se'n llo gan á una pesseta diaria.

Quan las màquinas d'ensofrar, sulfatar, etc., son de propietat del viticultor, el jornal que'l devém assignar, estarà determinat pel resultat de dividir la soma de gastos anyals que representen, pel nombre de dias que's fassin servir á l'any; no oblidant que per tals gastos deuen considerarse: l'interés del capital que las màquinas representan; la conservació de las mateixas, que fará variar quelcom sa duració, y el tant d'amortisació que cada any del retirarse pera que al quedar inutilisades per vellas, pugui ser substituïdes per altres d'igual valor.

Puig que del desenrotilló del ceps y condicions climatéricas, principalment, depenen els gastos totals dels tractaments anticriptogàmichs á que se sotmeti la vinya, queda palesament demostrada la imposibilitat de fixar quantitats y preus que no s'apartin de la realitat.

La recollecció dels rahims, ocasionarà uns

gastos molt variables segons diferents rahóns: el gasto de cullir minvará proporcional y relativament, al augment de cullita en un mateix nombre de ceps; augmentarà d'una manera considerable quan dita operació se tingui que fer en temps plujós, y variarà també segons l'estat sanitós dels rahims y la distància á que'ls cullidors deguin portar la verema pera fer les càrregas dels carros.

Per la veremada el preu del jornal d'home dependirà de la *oferta y demanda* de brassos en nostras poblacions, inmigrats de diferentas comarcas en dita època, variant quasi sempre entre 2'25 y 2'50 pessetas. El jornal de dona's paga tots els anys á 1'50 pessetas y els de noy estarán en relació directa de l'estat que compten.

Els jornals de carro pera trigarinar rahims, es costum el pagarlos á 1'25 pessetas per cada portadora de 70 á 80 kilograms—pes nèt—de verema, que porta en tots els viatges que li permeten fer, la distància á que té de transportarlos y l'estat dels camins per ahont ha de passar.

Dels datos que hem pogut recullir, resulta que á la vinya cultivada en la forma que portém transcrita, pot aquest any consideràrseli una cullita mitja d'uns 1,200 kilograms de rahims que si son sanitosos costarán unes 6'25 pessetas de cullirlos.

SEGÓN CÀS ó VINYA PERA EMPELTAR Á TASCO.
—Després d'haver donat la primera llaurada á la terra y cavat de plà'l cep, havent fet també'l llom, quals operacions costarán unes 30'65

pessetas inclós el gasto que importa'l refegir els ceps morts, se procedeix á fer la empelta-dada á tascó que representará un gasto de 18'60 pessetas d'empeltador á 4 pessetas diarias; dos kilograms y mitj de rafia que valdrán 3'75 pessetas y 23 pessetas de 4'60 jornals d'obrer á lligar y altres tants á tapar l'empelt, quin obrer procurarà posar senyal al vértex del munt de terra, servintse—si á má ve—de las mateixas canyas posadas per aquest objecte al fer la plantació.

A primers de juny se donarà la segona llau-rada y's cavará'l cep, descotxantlo, escapa-rrantlo á uns o'20 metres de llargada, trayent-li ab molt cuidado'l rebrotims del patró y las arrels del tascó, tornantlo á tapar degudament y no oblidant may la poca resistencia del aixar. Cada obrer arregla uns 400 ceps en aquesta forma. Aquestas operacions importarán unas 28'40 pessetas en conjunt.

Al agost se repetirán las prácticas últimamente indicadas, més aleshores resultarán de menys preu, puig se llauraran solament ab quatre solchs per passada, valentse de la reta d'allas més amples, quedant llesta dita feina ab 1'50 jornal escás de forcat, y els obrers ca-varán y netejarán el cep en la forma indica-da fentne uns 700 diariament. Importarán, donchs, unas 22 pessetas.

Al novembre's fa la poda preparatoria, s'es-podassa el cep, costarà unas 7 pessetas, y si convé se fará també'l tractament ab sulfat de ferro, quina feina anirà á càrrec de donas 6 noys y costarà unas 2'50 pessetas, inclós va-lor del sulfat. La majoría de viticultors que's

veuen precisats á fer á las sevas vinyas aquell tractament, esperen el moment de ferse la cavada del cep y netejada d'arrels del tascó, pera mullar ab aquella solució—saturada en fret com indica Rassignier,—á més de las feridas de la poda, las que's fan pel voltant de la soldadura. Importarán de 38 á 40 pessetas aquelles últimas operacions.

El procurar que la soldadura del empelt no quedi encare á la acció directa dels agents atmosférichs es una costum molt generalisada.

Durant el transcurs d'aquest any ordinariament se fan al cep dos tractaments preventius del oidium y altres tants pel mildew.

La primera ensofrada servintse del antich ensofrador costarà 1'25 pessetas de má d'obra y's gastarán uns 6 kilograms de sofre; pera la segona se'n necessitarán quasi el doble de la quantitat indicada y costarà unes 2 pessetas de posarlo als ceps.

Respecte á las sulfatadas sols d'una manera aproximada dirém, que :

Pera la primera's necessitan 2 càrregas de bullida, 2'75 kilograms de sulfat, 2'25 kilograms de cals y 1'90 pessetas de má d'obra.

Pera la segona's necessitan 4 càrregas de bullida, 6 kilograms de sulfat, 2'80 kilograms de cals y 3'50 pessetas de má d'obra.

Pera la tercera's necessitan 4'50 càrregas de bullida, 9 kilograms de sulfat, 4'50 kilograms de cals y 4'00 pessetas de má d'obra.

La recollecció del fruit importarà de 1'50 á 2 pessetas, puig sols devém assignarli una producció d'uns 250 kilograms de rahims, que sens dubte serán quasi sempre de mala calitat;

en lo que's refereix á estat de maduració principalment.

Tercer any de la vinya ó segon del empelt.

Per la costum d'aquest país y per las exigencias del cep, poden considerarse'ls mateixos gastos pera la vinya que fou empeltada d'ullet, que per la que ho está á tascó.

Primer s'hi dona una resseguida de malas herbas, com són : gram, canyota, etc.; acte seguit, que s'escautá á últims d'hivern--á més tardar--se refegirán els ceps morts substituïntlos per altres ben desenrotllats y vigorosos y als pochs dias després se empeltan els mayols que ho exigeixen. No indicarém ni aproximadament el cost d'aquestas prácticas per lo molt variable que es segons infinitat de causes.

Al principi de la replantació de la vinya americana—ab motiu del desastre filoxérich—alguns viticultors, encara que pochs, feren á sas vinyas la poda llarga més ó menys semblant als sistemes *Guyot* ó bé al *Quaranta*. Avuy ja són raríssimas excepcions els cassos d'aitals podas que's puguin veure en las vinyas d'aquesta encontrada.

Per la *Guyot* se deix á cada cep una brocada ab dos borrons pera fer fusta y'l sobrecol·l s'ajau horizontalment á un pam de terra, subjectantli els brots ó cavalls per medi d'un fil·ferro uns dos pams més alt. La brocada y sobrecol·l pera l'anys següent se deixan drets, li-

gats á una estaca, y la brocada de fruit se colga desseguit de veremada, pera aprofitarla com adob vert.

Per la Quaranta, els ceps ara podats en redó, se deixan ab dues vergas ó sarments llargues d'uns 0'70 á 0'80 metres, que s'ageuen fentlas creuar, lligant després cada una ab la del cep del seu costat y als derréiers caps del cep se'ls deixa á nus y bragué pera obtindre fusta per l'anys següents.

Es ben sapigut que aquestas podas son solament aconsellables pera terras de regadiu més ó menys abundant d'aigua ó bé per altres que siguin frescals; més com las nostres vinyas — com ja s'ha dit, — viuhen en terres quina característica es la secada, majorment al estiu que es sens dubte l'hora que més exigen-
tas son las plantas que están en plena vegetació, per això'l sistema que s'ha seguit sempre y se segueix encara es el de *poda curta*, que's fa rica ó pobre, segóns el cultiu més ó menys millorant, estacionari ó esquilmant, á que'l vinyater sotmet las sevas vinyas. Entenguis per poda rica curta'l deixar al cep molts caps ab pochs borrons cada un d'ells, y per poda curta la de deixarli pochs caps ab pochs borrons quiscon.

Generalment se fa la *rodona*, que consisteix en deixar al cep dos, tres, quatre ó cinch caps, segóns el seu èstat de desenrotollo y etat, tallant aquests caps á *dos borrons clars* ó siguin els de sobre'l braguer.

El nombre de ceps que un obrer podarà, varia segóns el sistema que se segueixi, etat de la vinya y desenrotollo dels ceps, y l'anys de

que'ns ocupém, dependirá també del sistema d'empelt que's va seguir.

En alguns indrets, y quan la vinya està en plena producció, á la vegada que ben desenrotllada, se troba qui la poda á canvi dels sarments tallats. Ab tot y aixó, sols es aconsellable acceptarho als podadors que'ns mereixin confiança suficient, per la feyna que'n farán.

Cás de fer la poda pagant els jornals que importi, tant en el cás de ferla *preparatoria* com *definitiva*, no donarém valor als sarments, per considerar que's consumirán en la mateixa finca.

Si es convenient, se donarà una pintada d'una solució—saturada en fret—de sulfat de ferro, á las feridas fetas al cep ab la poda, y vindrà á costar unes 3'50 pessetas.

Ordinariament se donan á la terra tres llaurades. La primera á últims d'hivern, al abril la segona y la darrera al maig. Quan el desenrotlllo dels serments ho permet, al agost se fa una cuarta treballó de forcat. Tenint en compte'l temps que cada una exigeix, tant en la época en que's fá, com per la forma en que's dona, importarán las quatre en conjunt unes 58'50 pessetas.

La primera cavada se fá deixant el cep *en basseta* pera recullir las aigües de pluja, y en la segona y última se cavará també el llom, deixant el cep *cavat de pla*, treyentli tots els rebrotims del patró y arrancant las estacas que varen servir pera subjectar els ullots, si per aquest sistema fou empeltada la vinya que's cava. La d'hivern costarà unes 12 pessetas y la d'estiu solament unes 8.

Las estacas á que acabém de referirnos quan han estat convenientment preparadas,... duran uns cinc ó sis anys pel mateix objecte en diferentas vinyas, y per aixó sols devém assignar á cada una la part correspondent de dit valor.

Al bell mitj del estiu, quina época favoreix el bon éxit, se donará á la vinya—tots els anys de sa vida,—una resseguida de gram y canyota, servintse de la *dolla*.

La poda verda ó d'estiu, feina que ordinariament s'encomana á donas, la dividim en tres operacions ben marcadas.

Escaparrar sobreolls.—Tant prompte'l brot del primer borrhó del cap del cep, anomenat *sobreoll*, ens permet escaparrarlo á dos ó tres pàmpols per sobre'l rahim; se fa dita operació que costarà unes cinc pessetas.

Esporgar.—Així s'anomena al conjunt de las operacions següents: treure tots els pàmpols de sota'ls rahims y alguns—pochs—de sobre d'ells; trencar arrant de la fusta vella tots els rebrotims que no tinguin fruit, respectant sols els que puguin esser elegits pera brocadas del any vinent, al objecte de millorar la forma del cep ab la poda d'hivern; escapsar els sobreolls que per son poch desenrotlllo no'ns ho varen permetre, y en la mateixa forma escaparrar tots els rebrotims que tinguin fruit, venint á costar ditas operacions unes 7 pessetas.

Escaballar, ó sigui: treure tots els brots secundaris—cavalls,—sortits á las brocadas, rebrotims ab fruit y als sobreolls, respectant sempre'l terminal d'aquest brot; treure algun

pámpol del mitj del cep y tots els brots ó rebrotims sortits en fusta vella; tot lo qual vindrá á costar unas 6 pessetas.

Alguns anys—molt pochs— hi ha vinyaters que quan tenen sas viñyas molt ufanas y els rahims d'aquests son massa tapats, per allí á miljans d'agost treuen uns quants pámpols del mitj del cep, operació que, com per la primera, se necessitará un jornal de dona pera fer uns 800 ceps.

Al fer cada una de las operacions en que dividim la poda d'estiu, no deuen oblidarse els diferents fins que ab ella ens proposem. Aument de fruit, representat per una part de las reservas fisiològicas que devian servir pera la nodrició y creixement dels brots que se separan del cep; escullir las brocadas pera l'any pròxim vinent, ajudant son desenrotlllo encara que en més ó menys perjudici dels demés brots del cep, y per últim, dificultar en lo possible el desenrotlllo en ell, d'algunes mañaltias criptogàmicas, per l'airejament en que se'l deixa; al mateix temps que fer més fàcils els tractaments preventius á que devém sotmetre el cep. D'aquí que quan las viñyas son molt joves convé que sigui feta per homes y que sápigán podar d'hivern.

Com tots els anys que seguirán, ordinariamente se farán tres tractaments preventius pel oidium y altres tants pel mildew:

Primer ensofrada feta ab ensofrador antich: 20 kilograms de sofre y 1'25 pessetas de má d'obra.

Segona ensofrada feta ab ensofrador antich: 35 kilograms de sofre y 2'50 pessetas de má d'obra.

Segona ensofrada feta ab máquina ensofradora: 25 kilograms de sofre y 3'50 pessetas de má d'obra.

Tercera ensofrada feta ab máquina ensofradora: 20 kilograms escassos de sofre y 2'50 pessetas de má d'obra.

Si's fá precis un quart tractament, costarà molt poch menys que'l tercer.

Els gastos ocasionats per las sulfatadas, importarán aproximadament:

La primera: 4'50 càrregas de bullida, 7'25 kilograms de sulfat de coure, 3 kilograms de cals y 3'50 pessetas de má d'obra.

La segona: 6 càrregas de bullida, 9'50 kilograms de sulfat de coure, 4'50 kilograms de cals y 5 pessetas de má d'obra.

La tercera: 6 càrregas de bullida, 12 kilograms de sulfat de coure, 6 kilograms de cals y 5'50 pessetas de má d'obra.

Si fos precis un quart tractament, sols se gastarian unas cinch càrregas de such.

Respecte á la producció de la vinya per l'any que'ns interessa, veyém resultats molt discents obtinguts per diferents viticultors d'aquesta encontrada. Uns consideran major la de vinya empeltada d'estaca que la que ho fou d'ullet, mentres que altres no hi fan cap diferencia.

Considerant un terme mitg dels resultats que'ns han proporcionat y tenim al davant, que indican molt diferentas produccions de vinya d'aquesta etat y que han estat sempre ben portadas, creyém pot estimarse aquell en uns sis mil kilograms de rahims, que costarán de tallar y portar á carregador—en la mayoría

dels cassos—unus 27 pessetas si ho fan homes y quelcom menys si la colla de cullidors està formada per homes, donas y noys, mentres hi hagi en cada una d'elles els homes necessaris pera fer els treballs de forsa, com carregar y fins pera fer las càrregas, ó sigui colocar degudament els rahims á las portadoras pera enquibirhi la major quantitat possible, sense que'l such surti dels grans en quantitat considerable que dificultaria el transport dels mateixos. Quan la colla de cullidors es en la forma que portém indicada, pot considerar-se per cullidor y dia de treball uns 500 kilograms de rahims tallats y portats á carregador, qual quantitat es molt variable y depén de importants y no pochs factors especials, ajudats sempre dels generals de tot treball de obrers; indicats uns y altres en sos llochs corresponents d'aquesta Memoria.

Quart any de la vinya

Llevat dels anys que'ns toqui adobar las vinyas y dels que desgraciadament se'ns presenti una forta invasió criptogámica ó de insectes, etc., etc., els gastos de treballadors que aquella exigirà d'aquí en endavant, serán próximament iguals als que segueixen:

Primera ensofrada ab ensofrador antich: 25 kilograms de sofre y 1'50 pessetas de má d'obra.

Segona ensofrada ab ensofrador antich: 45 kilograms de sofre y 3 pessetas de má d'obra.

Segona ensofrada ab màquina ensofradora:

30 kilograms de sofre y 3'50 pessetas de má d'obra.

Tercera ensofrada ab màquina ensofradora: 20 kilograms de sofre y 3 pessetas de má d'obra.

Si's dona una quarta ensofrada se'n gastarà uns 17 kilograms escassos y costarà unes 2'50 pessetas de má d'obra.

Les quantitats que á continuació s'exposan, donan á coneixer ab bastanta aproximació'l gasto que generalment importarà cada un dels tractaments preventius pel mildew en las viñas, desde aquesta etat en endavant:

Primer: 6 cárregas de such, 9'50 kilograms de sulfat de coure, 4'50 kilograms de cals y 5 pessetas de má d'obra.

Segon: 8 cárregas de such, 12'50 kilograms de sulfat de coure, 6 kilograms de cals y 6'50 pessetas de má d'obra.

Tercer: 8 cárregas de such, 9'50 kilograms de sulfat de coure, 8 kilograms de cals y 7 pessetas de má d'obra.

En el cas de ferse precis un quart tractament, no's gastarian més que unes set cárregas escassas de bullida.

Fins la producció—segóns opinió de diferents viticultors—pot desde aquest any considerarse plena, y per tant, als gastos que ocasiona'l cultiu de la vinya, deu agregarshi el tant anyal que forma la quota d'amortisació dels gastos de plantació y criansa de la mateixa.

La producció mitja que en aquesta etat se considera á la vinya es d'uns 8,500 kilograms de rahims que costarán unes 33 pessetas de

recullir quan no hi ha circumstàncies desfavorables, ni s'ha descuidat la *organisació* del treball.

Per rahòns ja conegeudas, ens estém d'indicar imports de gastos de transports d'aigua pera las bullidas cúpricas y els de fruits de la vinya.

Una observació

No creutá l'ilustrat Jurat calificador que ab aquesta part del present treball ens hagi guiat la pretenció de descriure'l cultiu de la vinya en la part de Penadés á que'ns referim, puig que ja bé titulada ab la paraula *quelcom* de dit cultiu y en ella hem procurat cenyirnos tot lo possible á la qüestió econòmica de las pràcticas principals y que constitueixen costum de cultiu propi dels vinyaters de dita encontrada, quinas demostran l'estat floreixent de la nostra Agricultura y'l d'avens de la part Viticultura que á nosaltres tant ens interessa, puig que es el cep la principal y quasi única planta cultivada que cobreix y viu en aquestas terras, pera donar á la nostra pagesia una remuneració del seu treball, que encara que sigui justa --en els temps actuals (1)—es sens dubte major que la que'ns proporcionan els demés cultius que tenim.

(1) Preu màxim una pesseta per grau y carga, graduació alcohòlica mitj 14° 5. S., superior á la normal.

D'elaboració dels nostres vins

Ab greu sentiment devém confessar que la Enologia es en aquesta encontrada molt desconeguda. Desgraciadament son excepcions els nostres bons vinicultors, y no es pas—com alguns creuhen—degut al baix preu que'l vi té avuy en el mercat. Podrá aquest preu estimular més ó menys al vinicultor pera sotmetre els seus vins á especials cuidados d'elaboració; més aquella baixa no es may prou pera que un bon enóleg deixi de fer y cuidar els seus vins en la forma que las circumstancias de fruit, local, mercat, etc., li exigeixin pera assegurar—quan menys—un vi que tingui propietats pera guardarse sense alteració y que reuneixi las condicions imposadas pel comprador; si així no fos ; qui dubtará de que en altres èpocas no llunyanas s'hauria elaborat bé? Donchs aleshores, quan els nostres vins eran tant estimats—aqueells—deyan també que no s'elaborava bé perque'l comprador era poch escrupulós y no distingia en preu á uns vins d'altres millor criats.

En els nostres cellers es ab seguretat hont més rutina impera encara avuy.

Abans que tot, se comensa ja pera fixar el

dia de cullir els rahims, influit sempre pels partidaris de adelantar aquesta feina—per imitació, pot ben dirse—y quasi mai per convicció plena de que l'estat de maduració d'aquells fruits es el que'ns convé.

Si tinguessim en compte que l'acidés es la característica dels nostres vins y recordessim que en el grà del rahim els àcids lliures minven à mesura que avansa la maduració del fruit que va guanyant en sucre glucosa y en bitartrat àcit de potassi (tartrà), veuriem clarament que retardant en lo possible'l dia de cullir, guanyarém ab la calitat dels nostres mosts que'ns darán els vins menys àcids y per tant més estimats.

Aquest retardament estarà limitat per circumstancies especials, com l'aparició de la *Botrytis Cinerea*, causa de la podridura dels rahims, que en les vinyas del «Pla de Mar» pochs son els anys que no deixi sentir sos perniciosos efectes, y en aquest cas no hi ha més que resoldre'l problema de: fixar fins quin punt deu sacrificarse la quantitat per la calitat pera resultar més econòmich, puig que aquell bolet se serveix del such del grà pera nodrirse.

En cada cas particular convé en gran manera posar especial cuidado en determinar el dia de cullir els rahims tenint en compte sas condicions, l'estat de maduració y sanitor y no descuidant mai la classe de vi que'ns proposém obtindre pera aproparnos en lo possible à las exigencias del mercat.

Tres son las principals classes de vins que s'elaboran y se segueixen en importancia; ne-

gre, que ha sofert la fermentació tumultuosa ab la brisa; *verge ó rosat*, fet de rahim negre y fermentat separadament de las part sólidas del rahim, y *blanch* de rahims d'aquesta mena.

Els cups ó dipòsits subterraniis hont els vins negres passan la primera fermentació, son d'obra ab las parets recobertas de cairó vernissat, y la volta de ciment Portland ó també encaronada. La cubella ó dipòsit per hont se treu el vi del cup, uns la tenen d'obra y altres de canya, essent preferibles aquestas perque facilitan la llàmpiesa que es tant important operació pel bon vinicultor. Avuy restan encara alguns cups construïts sobre'l nivell del terra; son sens cubella y tenen una aixeta á la part més baixa; se'n diuhen *cups de raig*.

L'empleu de màquines desrapadoras y trepitjadoras no s'ha generalisat.

El desrapar es una operació que's va extenent cada dia més en aquesta encontrada de Penadés, perqué'ls mosts que s'obtenen son molt richs en àcits lliures. Aquesta qüestió, ab tot, no pot generalisar-se, puig que no faltan encontradas d'aquesta comarca hont no convé fer dita separació de rapas, perque'ls mosts son pobres en dits àcits ó richs en matèrias nitrogenadas ó albuminoideas perque venen de terrers richs en matèrias orgàniques, ó molt adobats.

L'operació que'ns ocupa se fa á má sobre la desrapadora sistema Güell, del Vendrell, que consisteix en un bastiment de fusta hont hi va clavada una tela especial de metall resistent y que solament permet passar els grans del rahim. Va montat sobre quatre peus, que-

dant á uns o'80 metres d'alsada. El preu del seu cost es de 25 pessetas. Si las rapas separadas se sotmeten á la prempsa, encara donan una considerable quantitat de most dels polsims y el que aquellas portaven adherit. Tres obrers en un dia, desrapan y trepitjan convenientment uns 8,000 kilograms de verema y al mitg dia y á darrera hora fan una escorreguda de rapas á la prempsa.

Aquest desrapador se posa sobre'l cup que està enrajolat ab pendent que porta'l such á la boca principal del mateix y aquest pis serveix pera trepitjarhi las veremas.

La operació de trepitjar els rahims té més importància de lo que alguns creuhen. Convé que's fassi bé, perque així posarém la part líquida en més contacte ab la pell del grá que es la part única hont s'hi troba la *enocianina* ó materia colorant que quedará per tant més ó menys disolta, y ademés, dita part líquida se carregarà de major quantitat de sucre perque las cèl·lulas de sota la pell—se diu—son les més ricas en dita materia, succehint lo contrari ab las de prop las llevors del grá del rahim.

Es indubitable que la superficie y pendent del trepitjador influirà en la quantitat de rahims trepitjats per un obrer en un determinat temps.

No desrapant els rahims un obrer per jornal ne trepitjará ordinariament uns 3,000 kilograms de blanchs, y si son negres arribarà á ferne uns 4,000 kilograms.

Las prempsas acostuman á estar montadas prop dels cups, facilitant així la operació de prempstar las brisas. Aqueüllas son de molt di-

ferents sistemes, desde la *de lliura* fins l'hidràulica. Les que més se generalisan avuy son las construïdas á Vilafranca del Penadés per l'Eudald Sabater y particularment las que aquest distingeix ab lo nom de «Vilafranquina».

Els envasos que més s'usen son las botas de castanyer, que d'esser antigües tenen ordinariament una cabuda de 6'50 á 7'50 cárregas. Avuy se construeixen de 8 á 8'50 cárregas las més petitas y el seu preu de cost es d'unas 55 pessetas. Las de 10 cárregas costan de 60 á 65 pessetas.

Els nostres mosts son d'una considerable riquesa en tartrá que per esser insoluble á l'alcofoil se va depositant á las parets de la bota á mesura que aquest se va formant.

Ordinariament se considera que'l vi que passa per any uns tres ó quatre mesos com á mínim en una bota d'aquellas cabudas, haventhi sofert tota la fermentació lenta, dona una riquesa en tartrá capás de pagar tots els gastos anyals de servei y perill, ó sia l'interés del capital, y'ls gastos de conservació de ditas botas, quedant solament els d'amortisació en 60 anys de son valor com aytal capital mobiliari. Es indubtable que'ls gastos d'amortisació depenen de la més ó menys bona conservació, y aquesta, de las condicions del celler principalment.

Quan tinguém las botas sense vi, devém procurar tenirlas plenas de gas inhíbit sulfurous obtingut cremant metxa de sofre—sofrins ó lluquetxs—y repetint dita operació cada dos mesos, perque després d'algun temps ja quasi quedaria renovat l'aire de la bota.

Considerem molt bona y aconsejable la práctica de treure cada 8 ó 10 anys el tartrá de las botas, perque aquest es el niú de gérmenes que inician fermentacions perillosas del vi. En las covas que fá, s'hi acumulan substancies que s'alteran ab molta facilitat. No pot comunicar cap gust ni substancia al vi pera millorarlo, puig que es molt poch soluble á l'aigua y gens al alcohol. El vi sols ne reté un tres per mil.

Els taps se gastan de suto. Als de forat de sortida del vi se'ls diu *bolons* y's posan sense coberta de roba, á diferència dels del forat d'omplir la bota. El drap que s'emplei deurá esser sempre net.

Els vins que s'elaboran son pera vendre al mateix any com á vins comuns, y, puig que son diferents els treballs d'elaboració d'uns y altres de las tres classes citadas, per això tratarém separadament de cada una d'ellas.

Vins negres

Feta ó no, segóns convingui, la separació de las rapas del ralim—com ja s'ha dit— se va omplint el cup hont el most deu passarhi la primera fermentació ó *tumultuosa*, procurant que aquest no quedí del tot ple. Es convenient que's deixí un buit d'un 10 per 100 de la cabuda del dipòsit, pera que sigui ocupat per l'acit carbónich que's formi, privant així la oxidació del *barret* ó capa superior—sòlida—del contingut del cup.

Al objecte de facilitar la primera fermentació del most y mentres tingui lloch, convé re-

menar y barrejar las parts sólidas y líquidas, ab lo qual obtindrém una més prompte clarificació del vi. Per més que's remeni, no devém témer la oxidació del contingut del cup perque està protegit per l'àcit carbónich.

Sabém d'algun vinicultor que mentres té lloch dita fermentació, treu vi de la cubella y el torna al cup mullant el barret, logrant així l'airejament del vi tret, tota vegada que'l such de las parts baixas del cup segueixen quasi essent most, á diferencia de las capas de sobre en las quals els ferments *eliptichs alcohòlichs* treballen ab més activitat desfent el sucre en alcohol y àcit carbónich principalment.

Els cups no deuen deixarse del tot oberts, ni tampoch hermèticament tancats; convé deixar sortida al excés d'àcit carbónich que's formi. Per aixó hi ha qui procura donar sortida an aquest gas, solament per un canó de goma que capfica á un dipòsit ab aigua.

Trascolar ne diem de la operació que consisteix en treure'l vi del cup y posarlo á las botas.

Aquesta operació se fa quan per la primera fermentació hem lograt que las parts sólidas hagin cedit á las líquidas totes las substàncies colorants y tàniques que hem cregut necessàries al vi.

Per lo que s'ha dit d'esser rics en àcits els nostres vins, convé que no duri massa la estada dels suchs ab las brisas.

Com que així quedará una més ó menys considerable quantitat de sucre per descompondre, es convenient procurar molta aireació del vi al fer la trascolada. Així facilitarém la fer-

mentació lenta que vindrà llorch en les botas y que servirà pera transformar degudament aquell residu de sucre que portava'l vi. Per aquest mateix motiu, y tenint en compte l'efecte en el vi que tenen els vapors del sofre cremat, se comprén que no deu donarse sofrí ó lluquet á las botas que's vulguin omplir de vi pera que hi passi la fermentació lenta, perque's podria paralizar aquesta y el vi quedaria disposat á entrar en ebullició al més petit augment de temperatura; se faria, donchs, aquella fermentació en malas condicions y ens quedaria un vi propens á malalties.

Per la mateixa raó exposada al tractar d'omplir els cups de verema, no deuen deixarse del tot plenas de vi las botas, quin buit serà ocupat per l'àcit carbònic—que privarà l'acció directa del aire sobre'l vi y quina presència en aquest es de trascendència grandissima; á més que, deixantlas del tot plenas, pot donarse el cás de sortirne de la bota una considerable quantitat de vi, per l'aument de volum d'aquest en fermentació.

Els gastos que importarà per hectòlitre de vi la operació que'ns ocupa, depenen principalment de la disposició dels cellers, de la proximitat de las botas als cups, de la fondada d'aquests y del procediment seguit.

Res en concret podrém dir dels gastos que ocasionarà el prempsar las parts sólidas—brisas—puig que encara que per cada bota de vi que's treu d'una cupada, ordinariament se conta que correspon sortirne una prempsada de brisa, que quan serà aixuta de vi pesarà uns 120 kilograms. Sabém d'un cás de la cu-

llita de 1906, que d'una verema malalta del cuch del rahim y podridura, ne sortiren uns 270 kilograms per bota, y de molts altres que 'ns privan acceptar cap quantitat sense fer quis-cunas consideracions no permesas per la extensió d'aquest treball. Tampoch dirérem res del preu de cost per prempsada, puig que'l sistema de la prempsa'l fa variar en cada cas particular.

Trafegadas.—En els nostres cellers poch temps s'hi pert en tant important operació. Es una excepció'l vinicultor que dona dues trafegadas als seus vins prempsats y una als mosts. Generalment aquests últims no's trafegan y aquells una sola vegada, sempre y quar no s'hagin de guardar fins á l'estiu.

El nombre de trafegadas que necessita un vi, depen sempre de sa riquesa en materias albuminoïdeas.

Quan els vins son sans y d'aromas, es preferible fer la trafegada ab bomba, pera no perdre aquellas ni tampoch l'àcit carbònic que'l vi porti encara.

Tothom coneix l'importancia y necessitat de las trafegadas mentres se precipitan *maras*, pel perill que hi ha de que aquestas se tornin á barrejar ab el vi ab motiu d'un moviment d'aquest.

Las èpocas més indicadas, son: primers de desembre, mars y darrers de juliol; tota vegada que al presentarse'ls primers frets apareix en el vi un periode de calma, y que á l'arribada del bon temps torna á posarse en moviment.

Menys cuidado que en las trafegadas se té

en reomplir les estivas quan ja s'ha acabat la fermentació lenta. Es una operació de importància tal, que de no ferse, resulta que'l lloch de la bota no ocupat pel vi, ho es per l'aire que, ajudat de la temperatura del ambient, facilita'l desenrotilllo de bolets—flors—que viuen á la superficie del vi y l'alteran. Per això se fa precis tindre les botas ben tapades y del tot plenes de vi, si's desitja conservarlo bé. Aquesta operació deu repetir-se molt sovint, perquè'l contingut de la bota sempre minva per l'àcit carbònic que se separa de la massa líquida, y per la evaporació del vi al través de la fusta de la bota, qual perdua es favorescuda per la temperatura, y per tant, major durant l'estiu.

Quan les botas han passat alguns mesos butidas, bé ó mal cuidadas, es costum d'aquí el donalshí un bany interior de vi en fermentació, pera fer revenir la fusta avans d'omplir-se de vi. A l'operació que'ns ocupa se'n diu *donar estuva de vi*.

Si els envasos son ressechys, se'ls dona una estuva d'aigua bullenta carregada de sal comú y després una de vi del cup. També es d'aconsellar lús de l'aigua ab cals al 10 per cent per aquest cás, com á primer lavatge, rentant després la bota ab aigua clara.

Ab tot y els molts procediments aconsellats pera la preparació de las botas floridas, sols creyém d'efectes pràctichs y reals el que consisteix en lo següent: desfonar la bota y cremar encenalls dintre de la mateixa, fins tindre carbonisada la capa de fusta dolentà, per lo que's fa precis anar voltant la bota y cambiar

de lloch el soch; després se renta ab aigua clara y's frega fort tota la bota fins separar-li tota la capa de carbó; se fá lo mateix ab el fons separat y després de fonada y neta, se li dona una *estuva de vi*. Es indubtable que'l bon èxit d'aquesta pràctica dependrà del grau de floridura en que estava la bota y de la perfecció del treball fet.

Pera las botas agreras, s'acostuma empleiar la potasa ó simplement la cendras de sarmientos ó d'altres parts de vegetal--essent preferibles aquelles-- al objecte de fer lleixiu ab l'aigua que després s'hi tira. Després d'això y abans de donar á la bota la estuva de vi, convé sempre rentarla bé ab aygua clara y freda,

Vins rosats y blancs

En la part de Penadés á que sempre ens hem referit, els vins nomenats *verges* la major part de vegadas han passat un ó dos dies junts ab las brisas al cup, temps suficient pera arribar á fermentar quelcom. Sens dubte així se procedeix porque'ls collers están en tant malas condicions.

Trepitjats els rahims y tirats al cup com pels vins negres, y quan la quantitat de such ho permet, se comensa á treure most per la cubella y's va colocant en botas; quina operació se fa durar com á màxim uns tres dias, puig que aleshores ja resulta ab excés de color y massa rich en matèrias tàniques, perque sempre'n va sortint del que retenian els grans xafats del primer y segón dia y que s'assolla al

cup y passa á la cubella. Per aquest motiu resulta desigual el vi rosat així obtingut, segons el temps que ha passat desde que's comensá á trepitjar verema.

Sabém d'alguns cellers que tenen els cups l'un al costat de l'altre y els trepitjadors al mateix nivell d'enrajolat—ab les seves corresponents pendents—qual disposició permet fer els vins rosats verges del tot. Trepitjada la verema en un cup y deixada escorre naturalment, passa'l such al mateix, y quan aquella ha quedat lliure d'una considerable part de most, se tira al cup immediat que servirà pel vi negre, operació que's fá ab facilitat servintse de palas de forma rectangular. Com es de suposar el contingut del cup segón serà carregat de parts sólides que obligaran á trascolar més prompte y sols haurà permés fer una part de verge, llevat el cás d'esser de molt major cabuda que'l primer.

En aquesta encontraada solament s'acostuma á fer de vi rosat un 25 per cent de la cullita. Son del tot excepcions els vinaters que no fan vins negres fermentats ab las brisas.

Pera la preparació y cuidados d'omplir se procedeix en la forma donada á conéixer, majorment per aquests vins que augmentan de volum d'una manera considerable quan estan en la fermentació tumultuosa, y podrían vessarse las botas si's deixessin del tot plenas, ó poch lloch sobre.

La primera trafegada's dona als 15 dias, cuidant de separalshi la *mara* ó dipòsit fet que serà en considerable quantitat per bota, lo que fá més entretinguda y cara aquesta operació

comparada ab las demés trafegadas, que's farán com ja s'ha vist y en las époques indicadas.

Pera aprofitar per aquests vins y fins pels blanchs, botas que hagin servit últimament pera vins de color, se fá ús de la cadena y aigua clara y freda, remenanho y cambiant l' aigua fins lograr lo que'ns convingui. També s'acostuma empleiar una barreja de 2 kilograms de sosa, 10 d'aigua y mitj de cals viva; deixantla una hora á la bota després de ben remenada; acte seguit se renta ab aigua calenta y per acabat ab aigua freda.

Pera'ls vins blanchs, sense desrapar, els rahims y després de ben trepitjats se portan á la prempsa pera extreuren el such que restava en els grans xafats y aquest se barreja ab el most.

El cost del premsar aquestas brisas, depindrà principalment de la cabuda de la gibia, del sistema de prempsa y de la distancia d'aquesta al trepitjador.

Els cuidados de preparació d'estivas y d' embotar, així com tot lo demés, son iguals que'ls ja indicats pels altres vins.

Alguns vinaters ensoren molt els vins blanchs pera lograr principalment que sigui més perfecta y ràpida la natural clarificació del mateix, així com també minvarli el color y privar temporalment que la primera fermentació tingui efecte. Ab tot y regonéixer l' utilitat de dita pràctica, no l'aconsellém més que per cassos especials pels que hi estiguï indicada, puig que'ls vins així tractats sempre 's distingeixen dels demés.

Ab lo que respecte á la elaboració dels nos-

tres vins portém dit en aquesta part del present treball, creyém que's pot clarament deduir la impossibilitat de donar un preu mitj veritat — pera tots els vinaters — respecte al cost d'elaboració per hectòlitre de vi; puig que no solament depén de las condicions de la bodega, de las del mobiliari mecánich de que en ella's disposi, de la quantitat de vi elaborada, dels procediments d'elaboració seguits, de las condicions de treball dels obrers, etzétera, si que també dels coneixements del encarregat de dirigir els treballs de vinificació.

Y pera acabar respecte á gastos, devém dir que encara'n falta un que no es desconegut per cap vinicultor d'aquesta encontrada.

Per costum de temps inmemorial y may desciudada, se dona *una botella* de vi als carreters que'l triganan quan ja es venut.

No dubtém de que la verdadera costum era donalshi vi pera beure ells durant el dia y pera convidar als que l'hi haguessin de prestar auxili en cas de volch, encallada, etc.; més avuy ha passat ja á tal abús que fins en molts cassos s'arriba á demanar (?) al venedor un cuartá per bota de vuit càrregas escassas, en quin cás resulta un gasto d'un 0'40 per cent de vi elaborat.

Qüestió de comptes

Com la soma de tots els gastos, directes y indirectes, ocasionats per una determinada explotació, dividida pel nombre d'unitats produïdes, ens donarà'l preu de producció de cada una d'aquestas; per això debém coneixer bé tots y cada un de dits gastos, pera que en els comptes hi figurin en tota sa importància numèrica, y d'aquí's dedueix que en igualtat de gastos el preu de producció minvarà á mesura que augmenti la quantitat de producte obtingut.

Procurant fer tot lo pràctica possible aquesta part de Memoria y regoneixent de difícil determinació per moltes intel·ligéncies el gasto que representa la terra y millors permanents (1) ó sia la *renta* de la mateixa, per això creyém acceptable la substitució d'aquella pel tres per cent del valor en venta de la terra destinada al cultiu que'ns interessa.

Es indubtable que á la terra se li ha d'assignar una quantitat que serà un gasto més de la explotació de la vinya, per quan aquella representa un capital fixo que pel mercat tindrà un valor que podriam colocar en altre negoci y ens redituaria un interès. En aquest

(1) Marges, barracas, dipòsits pera aigua de pluja, plantació, etcétera, etcétera.

cás seria més crescut perque equivaldria á la soma del *servei* del capital colocat y el *riesgo* de pèrdre. No així succeeix en el capital terra que no perilla per dit concepte y per aixó sols l'hi assigném com á màxim aquell tant per cent.

A més del capital fixo indicat, hi ha també'l que representen els cellers, cups, locals hont hi están montadas las prempsas, etc.. Inútil es dir que'ls gastos anyals que aquests representin carregan també'l preu de producció. Com á tals gastos, deuenen tindres en compte'ls de *servei* del capital que representan—*valor en ells* moltes vegadas—els de *riesgo* per un cás fortuit, incendi, etc., ó bé la quota de segur que's pagués á quicunca companyia; els de *conservació*—treballs y materials, y la cuota d'*amortisació* que serà petita per la molta duració del capital y que sempre's determinarà per la fórmula

$$a = \frac{Cr}{(1+r)^t - 1}$$

en la que a representa la cuota que's busca, C el capital á amortisar, r el tant per hú y t el temps expressat per anys.

El capital mobiliari se divideix en *viu* y *mecánich* lo que precisa tractarlos per separat.

El preu del jornal dels nostres animals de treball que constitueixen l'únich capital m. viu dedicat á la producció del vi, se obtindrà dividint tots els gastos que representan, pel nombre de días que treballin. Serán gastos, el servei del capital ó sia del valor en venta del

animal, el riesgo per malaltia ó cás fortuit, l'alimentació, conducta del veterinari, medecinas, esquilar, ferrat, habitació, etc., que representan la conservació, y per últim la quota d'amortisació del preu de cost del animal en el nombre d'anys que'ns servirá, ó bé la diferencia del preu de cost y el que probablement ne treurém al tornarlo á vendre amortisada en el nombre d'anys que l'explotém pel seu treball.

Aquest preu serà igual pera tots els cultius y explotacions de una finca.

El capital mobiliari mecánich devé distingirlo de dues menes: m. m. de tot cultiu, com son: carros, guarnicions, forcats, bota per aigua, etc., etc., y m. m. pera la vinya en particular: màquines de sulfatar, ensofrar, portadoras, bombas, prempsas y demés aparells de vinificació llevat dels envasos de conservació del vi.

Pel de tot cultiu, se deu determinar el preu del jornal, com s'ha indicat al tractar dels animals, y carregar com á gastos á la vinya l'import dels que s'hi han destinat. Pel mobiliari mecánich pera la vinya en particular, deurém somar tots els gastos que representin y carregarlos en sa totalitat. Per aquest capital no deu oblidarse que solament s'ha d'amortisar la diferencia entre'l preu de cost y el de venta per desferrals; may el total del primer.

Per lo que's digué en el seu lloc correspondient, las botas y tinas en els comptes sols hi estarán carregadas ab la quota de amortisació del valor que tenen, feta pel nombre d'anys que se'ls hi consideri de durada, pera l'objete á que se las destina.

El capital circulant—treball dels obrers, adobs, etc.,—anirà carregat en sa totalitat—concepte per concepte—en els comptes de la producció del vi. Aquestos gastos aniran augmentats dels interessos al 5 per cent de mitjany de la seva soma; puig que n'hi ha de fets á primers y á últims d'any y aquest capital hauria guanyat en altra explotació si no s'hagués dedicat á la que'ns ocupa.

Ara bé: tractats—encara que de una manera molt general y lleugera—els gastos que representan els diferents capitals que intervenen en la producció del vi, no devém oblidar que tant prompte la vinya arriba á sa producció plena, se la deu carregar ab la *quota d'amortisació dels gastos de plantació* pera atendre á la seva reposició quan mori. D'aquí l'importància de la duració de la mateixa que avuy s'estima com á màxim en 30 anys y que deu considerarse pendent de moltes causes, com son: condicions de medis—terra y clima—hont viu y's desenrotlla; del cultiu més ó menys esquilinant á que se la tingui sotmesa; de la varietat á que correspon el cep americà que li fá de patró y el del país que hi fá d'auxiliar, y d'altres no pocas y ben conegeudas.

Després de lo que portém dit y davant de la importància que revesteix la qüestió que'ns ocupa, no dubtém en donar á conéixer la forma en que á nostre entendre deu seguirse pera portar el llibre de comptes del cultiu de la vinya d'aquesta encontrada, al objecte de conéixer ab la major exactitud possible'l preu á que produhim els nostres vins.

Deu tindres en compte que'ns referim al

cultiu directe, y que deixém al criteri de cada hú la vulgarisació dels demés conceptes que figuran com á gastos en las següents pautas, pera ferne una aplicació ben práctica. Pera tot altre cas distint, las que's donan á conéixer indubtablement deuran esser objecte de modificació, aplicantlas al cas particular que 'ns interessi.

Gastos del primer any de la vinya PLANTACIÓ	IMPORTS			
	PARCIALS		TOTALS	
	Ptas.	Cts.	Ptas.	Cts.
Tres per cent del valor en venta de la terra y milloras permanentes, com á camp que era . . .				
Gastos anyals del capital fixo: celler, cups, etc., ó bé l'arrendament si no es propietat nostra. . .				
Jornals dels animals dedicats á la vinya				
Part corresponent á la vinya dels gastos anyals del capital mobiliari mecánich de tot cultiu. . .				
Gastos anyals de mobiliari mecánich pera la vinya en particular, llevat dels envasos pera el vi. . .				
Quota d'amortisació del capital que representan las botas y unes				
Impostos directes y indirectes. . .				
Má d'obra dels treballs fets durant l'any.				
Fems, arrelats, canyas, rafia, etc.				
Interés al 5 per 100 d'aquests gastos durant mitj any.				
Riesgos de la plantació al 2 per mil.				
Soma de gastos				

GASTOS DEL SEGÓN ANY	IMPORTS			
	PARCIALS		TOTALS	
	Ptas.	Cts.	Ptas.	Cts.
Tres per cent del valor en venta de la terra y totas sas milloras permanentes.				
Gastos anyals del capital fixo: celler, cups, etc.				
Jornals dels animals				
Part corresponent á la viña dels gastos anyals del capital mobiliari mecànic de tot cultiu. .				
Gastos anyals del m. m. pera la vinya en particular, Hevat dels envasos pel vi.				
Quota d'amortisació del capital que representan las botas y tinas.				
Impostos directes y indirectes. .				
Má d'obra dels treballs fets durant l'any.				
Sofre, sulfats, cals, part correspondent del valor de las estacas, rafia, lligams, etc.				
Interés al 5 per 100 d'aquestos gastos durant mitj any.				
Interessos compostos dels gastos del primer any.				
Riesgos al 2 per mil del capital empleat				
■ Soma de gastos				
Productes d'aquest any: estacas d'americá, hectòlitres de vi, kgs. de brisa.				
Diferencia en pérdua				

GASTOS DEL TERCER ANY	IMPORTS			
	PARCIALS		TOTALS	
	Ptas.	Cts.	Ptas.	Cts.
Tres per cent del valor en venta de la terra y totas sus mejoras permanentes.				
Gastos anyals del capital fixo: cel·ler, cups, etc.				
Jornals dels animals				
Part corresponent á la vinya dels gastos anyals del capital mobiliari mecànic de tot cultiu.				
Gastos anyals del m. m. per la vinya en particular, llevat dels envasos pel vi.				
Quota d'amortisació del capital que representan les botas y tinas.				
Impostos directes y indirectes				
Má d'obra dels treballs fets durant l'any				
Sofre, sulfats, cals, etc.				
Interés al 5 per 100 d'aquests gastos menors els productes d'aquest any				
Pels interessos compostos dels gastos del primer any				
Pels interessos compostos de les pèrdues del segon.				
Pels riesgos al 1 per mil de la plantació				
Pels riesgos al 5 per 100 de la cuillita.				
Soma de gastos				
PRODUCTES				
Per..... hectòlites de vi á..... pessetas un				
Per..... kilograms de brisa á pessetas els 60 kilograms.				
Soma de productes				
Diferència en pèrdua				

Si's donés el cas de que la diferència resultés en benefici, en lloc d'aquesta forma, se seguirà la indicada en el següent quadro; en qual cas ja no seria any inclòs en els gastos de plantació, y per això ja's deuria carregar la quota d'amortisació d'aquests als gastos de l'any.

		IMPORTS	
		PARCIALS	TOTALS
		Ptas.	Cts.
Gastos del quart y successius anys			
Jornals dels obrers			
Sofre, sulfats, cals, etc.			
Jornals dels animals			
Impostos directes y indirectes . .			
Interessos al 5 per 100 durant mitg any dels gastos realment fets. . .			
Tres per cent del valor en venda de la terra y totes sus milloras permanents			
Gastos anyals del capital fixo: ce- ller, cups, etc.			
Part corresponent á la vinya dels gastos anyals del capital mobiliari meccanich de tot cultiu . . .			
Gastos anyals del m. m. pera la vinya en particular, llevat dels envasos pel vi			
Quota d'amortisació del capital que representan las botas y tinas.			
Quota d'amortisació dels gastos de plantació			
Riesgos de la plantació al 2 per mil			
Riesgos de la cullita al 5 per 100.			
Soma de gastos			G
 PRODUCTES			
N hectolitres de vi á pesse- tas un			
..... kilograms de brisa á els 60 kilograms			m
Soma de productes			
$\frac{G - m}{N}$	= al preu per hectó- litre á que's produex		

CONCLUSIÓ

Ya s'ha ben vist: en agricultura, cada cas particular es un problema de resolució distinta per arribar á la desitjada solució única consistent en produhir molt y de la manera més perfecte y económica.

Per aixó, sols podrém donar datos concrets —més ó menys apropiats als verdaders—sobre'l preu de cost d'un producte, quan tractém de determinadas fincas, quinas condicions agronómicas económicas y estadísticas son per nosaltres ben coneigudas.

En son corresponent lloc d'aquet treball, diguérem ya que'ls clars y extensos coneixements agrícols del encarregat de dirigir l'explotació, influïen d'una manera poderosa en el bon resultat de la mateixa; y aquí afegim: que aixó s'observa fins en fincas que tingan iguales sas condicions y també en unas mateixas terras.

Encare avuy hi há qui creu que per un excés de gasto fét en una explotació agrícola, obtindrà major rendiment que'ls demés que no l'imitan, y no es pás aixís en absolut.

Qui aixó fassi, es molt probable y fins natural, que obtingui—comparat ab altres,—ma-

jor benefici en una determinada extensió de terreny d'iguals condicions si's vol; més, no sempre aquesta explotació serà més ventatjosa que una altre quin director sia un agricultor coneixedor de totes las causas y factors que poden influir en el bon èxit de la empresa agrícola, no descuidant may la *energia orgànica* del ser esplotat. Aquet agricultor produhirà ab la sola y práctica intenció d'obtindre el major benefici possible ab relació del capital empleat en la mateixa, y així solsament farà un determinat gasto, quan els comptes de previsió l'hi haurán demostrat d'una manera clara y evident que'l producte serà suficient pera renumerarli, á la vegada que sabrà fins hont deu arribar la economia en un cuidado del cultiu, tractament, etc., pera no arribar á comprometre en lo més mínim el bon èxit de la empresa. ¡Quàntas vegadas l'import d'aquet *estalvi* es insignificant comparat ab la baixa de producció, desmèrit del producte y fins en alguns cassos compromís pera la vida del ser esplotat!

Francament, molts vegades hem pensat que fins el calificar d'agricultors á certs propietaris de fincas rústicas, no era més que una equivocació nostra, ó bé una pretensió d'aquells.

Sí per molts cultius que tinguérem implantats en las nostras fincas y per molta que sia l'importància dels mateixos, no'ns cuidém directament cap trós de terra, tenintho tot donat á masoveria, rabassa-mortà, arrendament, etc., vivíem apartats de la propietat y no'ns recordém d'ella més que pera recullir els fruits en

metàlich ó en productes que la major part de vegades se posan á la venta tal com se reban, y en cas contrari sels sotmet á una tant sencilla com insuficient elaboració, ¿com podrém nomenarnos agricultors? A nostre entendre aquell es tant solsament un més ó menys potentat que té tots ó part dels seus capitals colocats en terras, que si bé l'hi donan un baix interès, es aquest compensat per la seguretat del capital.

No considerantho aixís, transfigurém el verdader nom d'agricultor, qui ab tot, may deu olvidar las paraulas de M. Gailhard que diu: «La associació duplica la forsa dels individuos»; y las Unións, las Federacions, decuplican la forsa d'aquellas associacions, com afegeix D. Theodor Creus.

Y pera acabar, dirém: que importa molt fer creixer entre la nostra classe l'amor al estudi de las qüestions económich-agrícolas tan descuidades com desconeegudas encare avuy per la gran majoria d'agricultors, puig fins arriban á esser excepcions els viti-vinicultors que saben realment el preu de cost del cultiu de la vinya en las sevas fincas, y'l preu á que produceix el vi; d'alhont resulta que de cap manera se pot determinar ab certesa el sistema de cultiu que's deu seguir, pera arribar al fi que sempre'ns proposém en tota explotació y que es el lema d'aquet treball.

JOSEPH M.^A RIBAS Y FONS



D'ECONOMÍA RURAL

CAS PARTICULAR DE DETERMINACIÓ DEL RESULTAT
ECONÒMIC OBTINGUT EN UNA DETERMINADA
FINCA VITÍCOLA DURANT UN QUINQUENI.

Treball què obtingué'l premi del
Director de la Estació Enològica,
D. Cristófol Mestre, en el Certamen
celebrat pel *Centre Agrícola de Vi-*
lafranca del Penàs, en dita vila
el dia 1.er de Septembre de 1908.

TEMA: Com á conseqüència d'una comptabilitat agrícola ben establerta, donar el major nombre de datus demostratius dels beneficis ó pérduas alcansadas en una finca vitícola de lliure elecció durant un quinquen.

LEMA: Al que no sab de comptar, arriba dia... que n'hi fan apendrer.

Vista y reconeguda la casi imposibilitat de trobar establerta en la nostra pagesia una comptabilitat per explotació purament vitícola, ya que per poch *enrenou* que la casa tinga, no deixarà d'esser explotació combinada de cultius variis y ganaderia, malgrat l'importancia grandíssima de la viticultura; per això, desitjant cumplir tot lo possible'l tema fixat en el Cartell-convocatoria del Centre Agrícol de Vilafranca del Penadés y corresponent al any que corre, ens veym obligats á separar de la comptabilitat general una cualsevol finca vitícola pera demostrar lo millor que sapiguém el benefici ó pérdua en ella alcansat durant aquet últim quinquen,

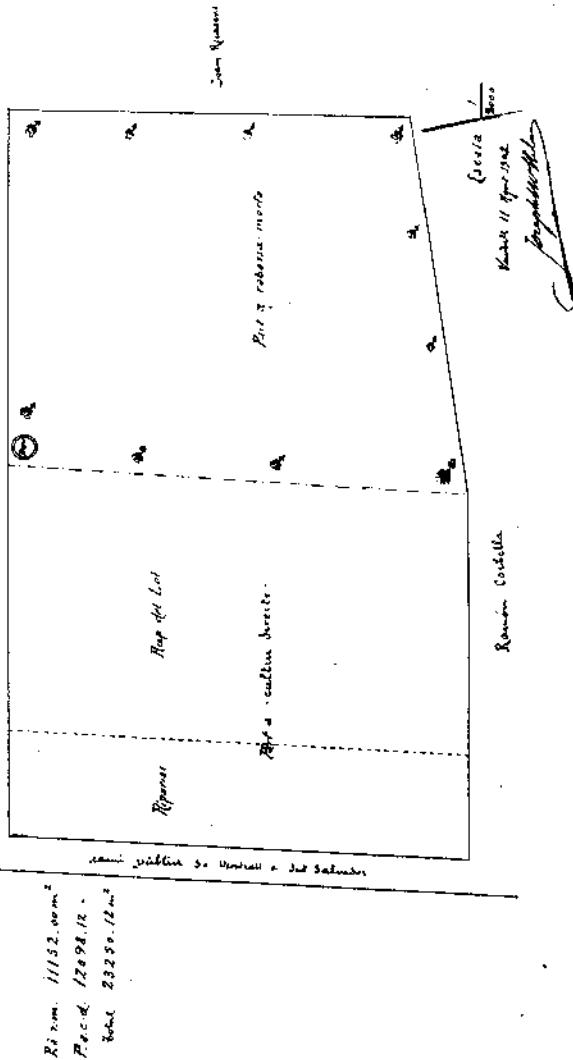
Tasca sencilla seria presentar á n'aquesta finca completament independent de las demés del mateix propietari, mentres consideressim de lloguer els animals de treball, utensilis que 's necessitan pera la elaboració, etc., etc., més aixó no seria el real resultat que'l viticultor n'ha experimentat, tota vegada que aquells jornals y demés els obté sempre més barato que no'ls hi donarian pagant el lloguer corrent. Més fàcil seria encare considerar á més d'aixó, venuda la verema, pera no tindrer que determinar gastos especials quina feina se fá sempre engorrosa. De totas maneras no presentariam naturalment el cás, sinó desfigurat del tot, sens que'l resultat tingués cap semblansa ab el benefici ó perdua realment obtin-gut pel viticultor.

Al objecte donchs de no incorrer en erro tant gran, y ants de comensar els comptes especials pera la finca escullida, determinarém tot lo bé possible—treyent els datos de comptes especials de la comptabilitat general—una porció de gastos que per cada agricultor podrán esser diferents, sempre y quan tinga de sa propietat els capitals que la viti-vinicultura reclama.

La finca escullida per aquest modest y petit treball, está situada al terme municipal de Vendrell, partida del «Camí de mar» quin nom se li dona; té una extensió superficial de 23,250 hectarias de terreny d'aluvió ó acarreig de fondada, y quelcom arenisch en algun cantó com prop el camí que porta de Vendrell á Sant Salvador, per hont linda al S. de la mateixa finca, y quins altres vehins se poden se-brer pel piano que s'acompanya.

Plano del Camí de mar.

Ranunculus



Aquella total extensió se divideix en dues parts que son á diferent cultiu; aixó es: 12,098 hectàries á cultiu directe—tocant al camí ya esmentat, y'ls 11,152 metres quadrats restants á rabassa-mortà donada de molts anys há á Andreu Guenyo del Vendrell.

En la primera part de finca tota plantada desde alguns anys, se distingeixen dues seccions: plantació del any 1894, que son Riparias y consta de 545 ceps, y la de Rup de Lot que té 1660 ceps y es feta del any 1898.

El arrabassat, té també—avuy—plantat tot aquell tros que cuida, de ceps de varietats differentes en las que hi abunda'l Rup de Lot, y están á una distancia de 9×9 pams un d'altre, á diferencia del tros á cultiu-directe que están á 13 ó 14 pams de fila á fila, per 7 pams de un á altre cep. Els tractes de fruits ab aquest cultivador, pels rahims es á mitjas, corrent á càrrec del propietari'ls gastos de veremar. Desde l'any 1904 se l'hi dona'l sofre y sulfat que corresponent gastar á la part del propietari; á diferencia d'ants de dita fetxa que aquet de compte propi s'ensofraba y sulfataba aquella part que li corresponia veremar. El fruit de las deu olivaretas joves—arpaquinias—se parteix á mitjas recullit y al domicili del propietari.

En el punt indicat en el plano hi há un depòsit pera recullir las aigües de pluja al objecte de servirsen per las sulfatadas.

CAPITALS AGRÍCOLS

Pera major claretat, exposaréim la divisió que dels mateixos acceptém y per la que'ns regim sempre.

CAPITALS AGRÍCOLS	fixo	{ terra y melloras permanents inclosas plantacions, y celler, cups, local de las prempses, etz.
	mobiliari	{ víu que en el cás present son solsament els animals de treball.
	mecánich	{ de tot cultiu que vá junt ab els animals de treball.
		{ particular de la vinya.
		{ botas y tinas per las condicions del nostre vi.
	circulant:	gastos del any, jornals, abonos, etzétera,
	de reserva:	capital per cassos imprevistos y pera reposició ordinaria ó extraordinaria dels demés.

Coneguda aquesta divisió dels capitals agrícols, devém passar directament y d'una manera concreta á determinar la part que la finca «Camí de mar» ne deu abonar de cada un, se-

gons els anys, sempre y quan sia explotada junta ab las demés que son propietat del mateix amo.

MOBILIARI VIU Y MECÀNIC DE TOT CULTIU

Preu del jornal d'un animal

Un matxo quin preu de compra es 1,000 pts.

Venut als deu anys de servey ne treurém unes 350 pessetas.

Gastos del any

	<u>Pessetas</u>
Servey al 5 per cent del preu de compra.	50
Quota d'amortisació al 5 per cent en 10 anys, del desmerit del animal.	51'67
Riesgo al 1 per cent del valor total.	10
<i>Conservació:</i>	
40 quintás de garrofas á 6 pessetas quintá.	240
50 sachs de sagó á 4'50 pessetas un.	225
40 quintás de palla á 2'25 pessetas un.	90
Una ferrada cada dos mesos.	18
Esquilar cada mes.	15
Una bola de sal com á condiment.	0'50
Veterinari.	10
Medicinas.	1'50
Contribució.	12'50
Habitació	24
	<u>636'50</u>
<i>Soma de gastos.</i> . .	<u>748'17</u>

	<u>Pessetas</u>
Soma anterior. . .	748'17
Com á productes, á més del treball, dehuen tindres en compte'l's fems que'ns proporciona y segóns se veurá á son corresponent lloc, tenen un valor molt aproximat al de la palla.	90
Total de gastos nets. . .	658'17

Mobiliari mecánich que fem anar junt ab l'animal de treball

	<u>Pessetas</u>
Carro, pots, estoras, cordas y demés accessoris	350
Guarnicíons del matxo en qüestió.	100
Forcat de ferro, sistema romá modernat	55
2 rellas ordinarias.	14
1 rella moderna ab cambi d'aletas.	9
11 parells de portadoras de mitja carga.	121
12 cistos ó tapas de portadora.	6
Bota de 4 cargas per aigua y sulfat.	25
Soman.	680
Als deu anys valdrán solament unas	200

Gastos anyals d'aquest capital

	<u>Pessetas</u>
Servey al 5 per cent de 680 pts.	34
Amortisació al 5 per cent en deu anys de la diferència de valor que haurá tingut	38'14
Riesgo al 5 per mil.	3'40
Conservació:	
Grassa (seu).	4
Carreter.	25
Ferrer, incluhinti'l llosar las rellas.	15
Guarnicioner	15
	59
Soma de gastos.	134'54

Resum d'aquests comptes

	<i>Pessetas</i>
Gastos anyals del capital mobiliari viu.	658'17
Gastos anyals del capital mobiliari mecànich de tot cultiu.	<u>134'54</u>
<i>Soman.</i> . .	792'71

que's repartirán pel nombre mínim de días que treballan els animals—260—y'ns resultarà un jornal de 3'05 pessetas per dia de treball, que ajuntat á lo que cobrará'l mosso que'l portará, que son 2'50 pessetas, fan 5'55 pessetas de jornal diari, quin preu serà el que s'assignarà en els comptes.

DE CAPITAL CIRCULANT

Fems

En aquesta encontrada, no son pochs els que donan els fems que produeixen els animals de treball, á canvi de la palla que aquets consumeixen y al revés. Per això es equitatiu considerar y acceptar que'ls fems que dits animals produeixen tindrán un valor molt aproximat al de la palla que necessitan. Aixís, donchs, y tenint en compte que'l preu mitj de la palla de *mastall*—per aquí ordinariament es d'unas 2'25 pessetas el quintà catalá,—y que'l dels fems es 3'25 pessetas per carga—13 paners, resultarà que ab molta aproximació pot

considerarse per animal major, una producció diaria d'un paner de fems, quina cantitat es la que s'acostuma posar en cada raseta per dos ceps.

D'aquí donchs, tenint en compte que durant aquet quinquen el nombre mitj de dias que cada any l'animal ha treballat en la finca que 'ns ocupa es de 11'90, resulta que dels fems que aquell ha produhit ne corresponen á aqueixa uns 11 paners per aquell temps y que la finca deurá poder adquirir á n'aquell preu de cost.

Els demés fems que hi destiném y que son de producció de la casa, resultarán també á un preu molt aproximat á aquell, puig que per ells gastém directament —y sense l'intervenció d'animals que las podreixen— pallas d'aquell preu y deyeccions humanas y de bestiar porquí.

Ab realitat deuria assignarselhi just el preu de producció, més devant de la complicació que'ns portaria la separació d'aquest produpte d'una explotació combinada com es sempre, pera concretarla al cás que'ns entreté, ó sia la comptabilitat per una sola finca d'aquella explotació, no devém tindrer per res en compte aquella petita diferència de preu, puig que may el problema que tractém de resoldre tindrà res que veurer ab la producció de carns del bestiar porquí, ni en l'arrendament que's tregui de fincas urbanas del mateix propietari.

Rasetas.—Ab realitat las rasetas ab fems sols deurián carregar els gastos del any ab la quinta part de son valor, perque cinc anys es la durada que s'acostuma considerarselhi;

més, com que aquet desembols se fa tot en un any, no hi há altre manera que assignarho tot en els comptes al mateix dia y en la mateixa forma que s'ha fet, y després del balàns remarcar ó fer constar la riquesa no explotada encare per las plantas. Exemple: si al segón any del quinqueni que'ns ocupa se fan rasetas ab fems en la cantitat acostumada d'aquets, assignarérem com á gastos del any, *tots* els que aquella mellora ens hagi ocasionat encare que sia feta per cinch anys, y sense abonar res com á producte perquè no son tal cosa l'import dels quatre anys restants; esperarérem haber fet el balàns y fixarérem lo que queda com á rasetas pera explotar en la terra, perque aquesta s'haurá enriquit.

Journals d'obrer empleats en la elaboració de la cullita general de vi en el celler de referencia

Dels llibrets de butxaca de jornals y feinas que s'acompanyan se pot veure clarament que'ls gastos d'elaboració inclosas las trafe-gadas de la cullita general del 1903 pujaren á 78'15 pessetas.

Per la del 1904 arribá á	111'25 pts.
Per la del 1905 arribá á	98'15 "
Per la del 1906 arribá á	94 " "
Per la del 1907 arribá á	98'75 "

Com pot veure, la partida del 1904 té pro-porcionalment més carregada perque's treballá en molt malas condicions respecte á premp-sa que's tingué que cambiar, y ademés de que

's treballá quecom més el vi, també hi ajudá que aquet se vengué tart y's tragué en varias y no pocas remesas.

Aquests imports son à repartir pel nombre de cargas de la cullita general de cada any, y carregar á la finca «Camí de mar» segons la cullita que li correspongui al any, com s'expressa en el següent quadro:

Imports dels jorials d'elaboració

Any	Import en pessetas dels jornals empelcats en la elaboració de la collita general	Per cada carga corresponen en pessetas	Cubitx per any y cargas obtinguda en la finca Camí de Mar	Import total dels jornals destinats a la elaboració del vi, produït de la finca Camí de Mar
	Pessetas	Pessetas		Pessetas
1903	78'75	0'30	52	15'60
1904	111'25	0'38	38	14'06
1905	98'15	0'35	51	17'85
1906	94	0'38	48	18'24
1907	98'75	0'29	82	23'78

Descomposició de la columna quarta

Any	portadoras de virus	y'l rabassé en dona
1903	La part de llana à cultiu directe produït	87
1904	» » » » » » » »	63
1905	» » » » » » » »	78
1906	» » » » » » » »	76
1907	» » » » » » » »	121
		17 portadoras = 104
		12 » = 75
		25 » = 103
		20 » = 96
		52 » = 123

Aquestas portadoras plenes son d'unas 7 arrobas de pés net de verema, y aquesta per cada 17'50 arrobas terme mitj y variable segóns ella, dona una carga de vi.

Impostos directes y indirectes

Segóns el llibre d'amillarament de les fincas del terme municipal de Vendrell, la riquesa imponible amillarada es de 45'75 pessetas per la finca «Camí de mar» y per això'ls talóns trimestrals de <i>contribució</i> son de 3'05 pessetas ó sia que á l'anys paga.	12'18
<i>Consum</i> calculat per lo que deuria pagar un propietari de poch nombrosa família y que com á béns coneguts sols tingüés aquesta finca.	15'—
<i>Arbitris municipals</i> fent aquell mateix compte.	8'—
Suma d'impostos. . . Ptas.	35'18

que's carregarán en sa totalitat als gastos de la finca en qüestió y constarán junts y pagats un mateix dia perque aixís els liquidém, per rahóns particulars no increixedoras d'esser exposadas.

Interessos dels gastos realment fets durant l'anys

No faltarà qui cregui que als dits gastos no s'els hi deu assignar cap interès perque al mateix any ja produheixen, y la veritat es, que es ben errada tal opinió, perque si aquet capital l'haguessim colocolat á un altre negoci cual-sevulga, hauria donat son corresponent interès, y més encare, si dit capital no s'hagués tingut disponible al necessitarlo y forzosament l'haguessim obtingut pel préstam, també hauria anat carregat del seu interès, que indulta-

blement devia pagar la finca hont s'ha colocat. Ab tot, aquet gasto indirecte anyal, sols serà comptat per mit any perque hi ha gastos fets á primers y á últims del mateix.

CAPITAL FIXO

*Gasto que representa la terra
y mejoras permanentes, inclosas las plantacions*

Ya diguerem en altre lloc y ocasió (1), que's indubtable que á la terra se li ha d'assignar una cantitat que serà un gasto més de la explotació de la vinya, per quan aquella representa un capital fixo que pel mercat tindria un valor que podriam colocar en altre negoci y ns redituaria un interès. En el present cas serà petit perque està format solsament de *survey* del capital sens haberhi *riesgo* de perdre ja que es fixo com s'ha dit.

Are bé: com que'l valor en venta de la finca ab melloras, per infinitat de rahons á més de las de mercat, varia en cada ocasió, per això donen á coneixer per cada any del quinqueni las quantitats que creyém que'l representan.

Diferents valors durant el quinqueni

			Valors totals de la finca
1903	230 \$ el jornal del país = 8,450 ptas. Ha.		8,004 pessetas
1904	230 \$ » » » = 3,450 » »		8,004 »
1905	250 \$ » » » = 3,750 » »		8,700 »
1906	280 \$ » » » = 4,200 » »		9,744 »
1907	300 \$ » » » = 4,500 » »		10,440 »
1908	200 \$ » » » = 3,000 » »		6,960 »

(1) Memoria premiada en el Certamen del mateix Centre l'any 1907, y que está publicada.

Els valors totals de la finca son obtinguts de la superficie ja coneguda de la mateixa.

No deu oblidar-se qu'el preu unitari y per superficie que's dona, es el que's considera mitj, puig que en la part de finca cultivada á rabiassa-mortà el valor de las milloras correspon al mentat cultivador; no succehint això ab la part á cultiu directe quinas milloras augmentan considerablement pel propietari el valor en venta de la finca.

Cellers y cups

Pera simplificar el problema, puig que'l local que utilisém, format de planta baixa y un pis, està destinat á diferents objectes que tots delhiuen ajudar ab els gastos que'n representa com á tal capital, per això separarem les habitacions celler, lloch dels cups y de la prempsa y ls hi assignarém—encare que ab erro econòmic—el preu que per tal objecte ne treuriam arrendantho. Aquet import anyal, el repartirém entre'l nombre de cargas de vi que termé mitj s'hi han elaborat durant el quinqueni y que's pot considerar en 350 cargas poch més ó menys.

De ditas habitacions s'en pagarian ab seguretat 240 pessetas l'añy, y no llogantlas, ne rebém cada any cent pessetas de D. Joan Magriñá per lloguer dels dos cups—un de 450 cargas ab vi y brisa y l'altre de 260—que s'utilisan pera depòsit de conservació de brisas.

Pels gastos de contribució y demés, aquelles 240 pessetas d'arrendament serian rebai-xadas fins á 210 pessetas, y aquestas ho serian

fins á 110 per lo que cobrarien del arrendament dels cups.

D'aquí resulta que pels anys de referència, terme mitj representà un gasto de 0'31 pessetas per carga de vi elaborat.

CAPITAL MOBILIARI MECÀNIC ESPECIAL PERA LA VINYA

	<u>Pessetas</u>
Una prempsa <i>La Vilafranquina</i> nú- mero gran, montada, y ab els co- rrespondents pilóns	1,050
Bomba de dos émbols continua . . .	400
Gomas aspirant y impielents pera po- der fer tots els trasvalços en forma deguda.	200
Una cassa d'aram	8
Una calderilla d'aram	8
2 portadoretas mesuras	12
1 embut y unas camas pel mateix. . .	6
1 banch	4
Desrapadora sistema Güell.	25
Una mesura de llauna d'uns 8 cuar- tans de cabuda	14'50
Una mesura de llauna d'uns 2 cuar- tans de cabuda	4
2 màquines d'ensofrar «A. Roig» . .	48
4 màquines de sulfatar imitació á «Vermorel»	124
Escala pels cups	22
Aixetas, punxóns y demés accessoris.	20
<i>Suman pessetas.</i> . . .	<i>1,945'50</i>

Gastos anyals d'aquest capital

	<i>Pessetas</i>
Servey al 5 per cent del valor total. . .	97'27
Riesgo al 1 per mil del valor total. . .	1'94
Amortisiació en 50 anys al 5 per cent de 1,225 pessetas, que son el desmè- rit que en dit temps considerém que experimentarán la prempsa y bomba	5'85
Amortisiació en 15 anys del restant ca- pital en sa casi totalitat de preu; això es: val avuy 495'50 pessetas, y valdrà probablement com á desfe- rras unes 40 pts.; resultant, doncs, que deu amortisar-se la diferencia 455'30 pessetas	21'10
Conservació, un 2 per cent del capital total. Casi may hi arriba.	38'95
<i>Soma de pessetas á repartir.</i> . .	<u>165'11</u>

Aquestas 165'11 pessetas repartidas per aquell número de cargas, resulta que durant aquests cinqu anys aquest capital carrega'l s gastos en 0'47 pessetas per càrrega y any.

BOTAS y TINAS: envasos pel vi

Per l'importància de la finca que ns ocupa y al objecte de no veurens obligats, per falta d'estivas, á vendrer á molt baix preu—á la cu-llita—l'excés de la mateixa que sortosament n'haguessim obtingut, ens veyém precisats á tindrer—sense exageració—tretze botas de 7'50 càrregas á disposició de dita finca mentres no

'ns determiném á vendre veremals tots els anys.

Hem parlat de botas solament perque son els únichs envasos de que dispósém.

Ja s'ha dit en altre treball nostre, que'l vi que passa—ordinariament—per any uns tres ó quatre mesos com á mínim en una bota d'aquellas cabudas, habenthí sofrí tota la fermentació lenta, dona una riquesa en tartrá capás de pagar tots els gastos anyals de *servei y perill* ó sia l'interés del capital, y'ls gastos de conservació de ditas botas, quedant solament els d'amortisació en 60 anys de son valor com aital capital mobiliari.

Ab tot y això, es ben sapigut de tothom que ademés d'aquells gastos, deu també tindres en compte els que representin la conservació de condicions higièniques pel vi que deu enquivir l'estiva. Aquestos últims per no esser propis del capital de referencia, dehuen esser carregats als gastos d'elaboració del vi, y aumentarán considerablement ab la deixadesa del director de la bodega. Preu de 13 botas de 7'50 cárregas, 520 pessetas.

Gastos anyals

Pessetas

Amortisació en 60 anys al 5 per cent d'aquell valor	1'47
Un paquet de sofríns ó lluquets y 50 bólons ó taps	3'—
<i>Soma de gastos.</i> . . .	4'47

CAPITALS DE RESERVA

Amortisació dels gustos de plantació, de la part de finca á cultiu directe

Secció de Riparias, plantació del 1894.

	<u>Pessetas</u>
Consta de 545 ceps que als tres anys costaban en conjunt, segóns llibre de plantacions	324'75
Secció de Rup del Lot, plantació del 1898. 1,660 ceps que als dos anys ja acabaren els gastos de plantació, y costaba, segóns llibre de plantacions	696'40
<i>Soma de cost ó sia cantitat á amortigar, pessetas</i>	<i>1,021'15</i>

La qüota d'amortisació en 30 anys d'aquell capital al 5 per cent, ó sia la cantitat que posada á interessos compostos del 5 per cent durant aquell nombre d'anys ens donarà el mentat gasto de plantacions, es 15'37 pessetas per cada any.

De la part de finca cultivada á títol de rabassa-mort, res tenim que assignar com á gastos per plantacions puig que aquesta millora es del cultivador y no del propietari, d'hont resulta que aquest no's deu preocupar pera reembolsarse'l cost de las mateixas ja que'l rabasser es qui deurá replantarla á son dia. No seria així en altres cassos hont el pro-

pietari ajuda al cultivador en els gastos de la plantació al ferla, y aleshores deurià amortisar lo que á nosaltres ens costà solsament.

Riesgo al 2 per mil dels gastos de plantació

Ab això no deu creureu que's tracti de separar res pera replantar algun cep mort, perque aquest gasto aniria espressat en el concepte de jornals y materials del any vinent. Lo que's tracta aquí de separar com á gasto, es una cantitat que tot lo aproximat possible representi la baixa del cep que's mort perque mimva la producció, y may el gasto del cep que's planta, que tardarà á substituir del tot al antecessor, majorímen si la vinya comensa á envellir.

Riesgo al 5 per cent de la cullita

Encare que aquí son pochs els cassos que's donan de perdres cullitas, no deixa d'haberhi fenòmens atmosfèrichs y altres diferents que no pocas voltas las comprometan. Si'l's agricultors ens sapiguessim entendrer més, tots sens excepció assegurariam las nostres cullitas, mentres las companyias asseguradoras ens mereixessin confianza y'ns donguessin facilitats de cobrar en cért cassos que costan molt poch de ferlos semblar duptosos, y altres que's consideran massa generals y per això tampoch n'abonan res.

A falta d'aquestas bonas companyias, quin altre remey ens queda més que retirar un 5 per

cent quan menys, del valor de la cullita ants de separarla del cep, pera ingressarho á *Capital de reserva* que servirà pera quan se dongi'l llastimós cás de perdren una, ó bé una part de la mateixa.

Pel problema que tractém de resoldre, aquest valor el determinarém: restant del dels productes elaborats, tots els gastos de veremar y directes y indirectes d'elaboració del vi.

Igualment passarán á ser capital de reserva que devengará'l correspondiente interés, els gastos d'amortisació y riesgo de tots els capitals y de totes las plantacions.

Es natural creurer que pera que aquest capital produexi, se fá precis ferlo treballar, y aleshores l'explotació á que se l'ha dedicat deurá á la caixa general, la part d'aquest capital ab son correspondiente interés, que per aquet motiu serán compostos.

*MELLORIAS que quedan després de fet
el balans*

	<u>Pessetas</u>
Al any 1903 se gastá en el reixát d'entrada	8'55
Al any 1903 se gastá en fems y rasetas	88'80
Al any 1904 se gastá en el depòsit per aigua de pluja	39'12
Al any 1904 se gastá per rasetas y fems	367'37
Al any 1905 se gastá per freginas de fems del rabassier	2'77
Al any 1906 se gastá per freginas de fems del rabassier	2'77

Las 8'55 pessetas del reixat més las 39'12 del depòsit pera recullir aigües de pluja que suman 47'67 pessetas passan á esser milloras permanents sens que hagin desmerescut res apreciable y per aixó passan á augmentar el valor de la finca.

De las 88'80 pessetas de rasetas del 1903 fetas al principi del any, no'n queda res per esplotar.

De las 367'37 pessetas de las rasetas del 1904 fetas també per allí'l mars ne quedan avuy 73'47 pessetas.

De las 2'77 pessetas del octubre del 1905 pera treginar fems del rabasser á la rabassa, unes 1'65 pessetas, y de las 2'77 pessetas pel mateix concepte gastadas al octubre del 1906, unes 1'10.

Total quedan per milloras permanentis, 47'67 pessetas.

Total quedan per rasetas á esplotar, 76'22 pessetas.

*CAPITAL DE RESERVA corresponent
á la finca CAMI DE MAR ,després del balàns*

	<u>Pessetas</u>
Any 1903 Quota d'amortisació dels	
gastos de plantació.	15'37
Riesgo al 2 per mil dels gastos de plantació	0'20
Riesgo al 5 per cent de la cullita	35'19
<i>Soman pessetas.</i> . .	<i>50'76</i>

	Pessetas
Any 1904 Quota d'amortisació dels gastos de plantació. . .	15'37
Riesgo al 2 per mil dels gastos de plantació. . . .	0'20
Riesgo al 5 per cent de la cullita ans de veremar. .	<u>19'34</u>
<i>Soman pessetas.</i> .	34'91
 Any 1905 Quota d'amortisació dels gastos de plantació. . .	15'37
Riesgo al 2 per mil dels gastos de plantació. . . .	0'20
Riesgo al 5 per cent del valor de la cullita. . . .	<u>31'19</u>
<i>Soman pessetas.</i> .	46'76
 Any 1906 Quota d'amortisació dels gastos de plantació. . .	15'37
Riesgo al 2 per mil dels gastos de plantació. . . .	0'20
Riesgo al 5 per cent del valor de la cullita. . . .	<u>33'95</u>
<i>Soman pessetas.</i> .	49'52
 Any 1907 Quota d'amortisació dels gastos de plantació. . .	15'37
Riesgo al 2 per mil dels gastos de plantació. . . .	0'20
Riesgo al 5 per cent de la cullita ans de veremar .	<u>24'19</u>
<i>Soman pessetas.</i> .	39'76

Aixó serà capital de reserva retirat d'aquesta y per aquesta finca. Dels riesgos y amortisacions dels capitals mobiliari viu y mecànich de tota mena, també n'hi correspondrian; més, no es possible determinarho per la forma especial del problema.

RESUM

Els fondos del 1903 ab sos interessos compostos durant 5 anys, fan junts	64'77 ptas.
Els fondos del 1904 ab sos interessos compostos durant 4 anys, fan junts	42'43 »
Els fondos del 1905 ab sos interessos compostos durant 3 anys, fan junts	54'22 »
Els fondos de 1906 ab sos interessos compostos durant 2 anys, fan junts	54'57 »
Els fondos del 1907 ab sos interessos simples, fan junts	41'74 »
<hr/>	
Total de fondos de reserva. . .	257'73 ptas.

Deu tindres en compte que del 1903 se contan interessos durant 5 anys y del 1904 durant quatre, etc., perque de pagar aquets segurs ó quotas á alguna companyia, ens haurian fet fer el desembols per anticipat, tots els anys pera pagar la fixada prima.

La caixa general *deurá*, donchs, á la finca «Camí de mar» per fondos de reserva determinats, ab sos corresponents interessos 257'73 pessetas al fer el balàns, y que serán pera reposició dels capitals respectius quan vinga el cás.

BALANS del quinqueni

	Pessetas
Se tanca ab una pérdua de . . .	<u>148'92</u>
quedánt en rasetas per esplotar . . .	<u>76'22</u>

d'hont se despren, ab claretat, que si bé la pérdua realment experimentada pel propietari es la que consta y resulta del balàns, no per això deu despreciar-se aquell remanent d'adob porque serà en benefici del resultat del any pròxim vinent, mentres se segueixi cultivant en la mateixa forma la finca que'ns ocupa.

NOTAS ACLARATORIAS

Durant els anys 1904, 1905 y 1906 en Ramón de Sansuyas vā podar la vinya—á cultiu directe—á cambi de las vergas ó sarments, y l'any 1907 ho feu ab iguals tractes un nostre masover En Magí Vives.

L'any 1905, dias 25, 26 y 27, el mateix Magí Vives esporgá la vinya á cambi de la pampolada.

No fem constar aquets conceptes en els comptes, porque de ferho, resultarian quantitats que's destruirian al fer el balans, porque deurian figurar com á gastós y també com á productes.

EXTRACTE DEL COMpte DE LA FINCA
CAMÍ DE MAR
 DEL LLIBRE MAJOR DIARI

DE LA COMPTABILITAT GENERAL

GASTOS

1908		Fol.	Pessetas
Janer	9 2 jornals á podar vinya.	17	5
»	10 2 » " "	17	5
»	26 1 » del carro y 1 jornal de 2 pessetas á treuret faxinas.	19	7'55
»	31 Al faxinador per fer 200 faxinas.	»	10
Febrer	7 2 jornals á llaurar.	20	11'10
»	9 1 » " "	14	5'55
»	10 1 » " "	»	5'55
»	12 3 » d'obrer á cavar vinya fent sols el cep	»	7'50
Abril	7 1 jornal á llaurar.	28	5'55
»	8 1 » " "	»	5'55
»	25 1 » de carro á treginar varillas cosas.	30	5'55
»	» 3 cargas de fems.	»	9'75
»	» 2 quintás de cals y 1 sach de ciment pel reixat.	»	3
»	28 1 jornal de dona á escaparrar sobre-colis.	31	1'25
»	29 2 jornals d'obrer á fer rasetas pera dos ceps cada una.	»	5
»	» 0'50 jornal d'obrer á posar fems.	»	1
»	» 1 jornal de carro á treginar fems.	»	5'55
»	» 20 cargas de fems.	»	65
»	30 1 jornal á enliestar las rasetas.	»	2'50
»	» 1 » de 2 pessetas á posar sofre.	»	2
	<i>Suma y segueix.</i>		<i>168'95</i>

			Fol.	Pessetes
		Suma anterior.		168'95
Maig	2	0'50 jornal de forcat à llaurar	31	2'77
"	18	3 jornals de dona à esporgar	34	3'75
"	19	2 " " " "	"	2'50
"	20	2'50 jorinals de dona à esporgar	"	3'13
"	"	3 jornals d'obrer y 0'25 jornal d'un carro à sulfatar	"	9'18
"	26	0'50 jornal d'obrer à ensofrar	35	1'25
"	27	0'50 " " " en el tros à rabassa	"	1'25
Juny	12	3 jornals de dona à escaballar	37	8'75
"	16	2'25 jorinals d'obrer y 2'50 pessetas d'un carret à sulfatar	38	8'45
"	17	1 jornal d'obrer à ensofrar à màquina	"	2'50
"	22	1 jornal d'obrer à ensofrar à màquina	39	2'50
"	27	2 jornals d'obrer à cavat y 1 jornal à llaurar	39	10'55
"	30	3 jornals d'obrer à cavat y 1 jornal à llaurar	40	13'05
Juliol	2	2 jorinals d'obrer y 2'50 pessetas d'un carret à sulfatar	"	7'50
"	11	1 jornal d'obrer à ensofrar	41	2'50
Agost	3	1'50 y 0'50 jorinals del carro à sulfatar	45	6'70
"	5	0'75 jornal à ensofrar à màquina	"	1'88
Setembre	11	12 jorinals d'abòdis sexes y edats varias à veremar	49	25
"	"	1'50 jornal de carro y 0'50 jornal de obrer à treginar verema	"	9'57
"	30	3 quintàs de sofre à 8'375 pessetas un	"	25'13
"	"	31 kilograms de sulfat de coure à 0'82 pessetas	"	25'42
"	"	2 arrobas de cals viva a 0'99 pts. qq.	"	0'45
Octubre	2	Impostos directes y indirectes	"	35'18
Novembre	5	Part corresponent dels gastos d'elaborar el vi	"	15'60
"	"	Interessos al 5 p. % durant mitjany dels gastos realment fets	"	9'75
"	"	Tres per cent del valor en venta de la terra y sas melioras	"	240'12
"	"	Part corresponent dels gastos que representa'l local celler	"	18'12
"	"	Part corresponent del mobiliari mecanic especial de la vinya	"	24'44
"	"	Gastos que representan las 13 botas que's poden necessitar	"	44'47
		Suma y segueix		683'11

1903		Fol.	Pessetas
Suma anterior. . .			683'11
Novembre	5	Quota d'amortisació dels gastos de la plantació	43 15'37
"	"	Riesgo al 2 per mil dels gastos de la plantació.	" 0'20
"	"	Riesgo al 5 per cent de la cullita anats de veremar	" 35'19
1904			733'87
Febrer	26	2 jornals de forcat á llaurar.	77 11'10
"	27	1 jornal á llaurar y 4 jornals d'obrer á cavat ceps.	" 15'55
"	"	0'25 jornal d'empeitar y 0'50 pessetas de rafia pels revells	" 1'03
Mars	9	1 jornal de carro treginar fems y 1 jornal d'obrer fer rasetas.	79 8'05
"	10	1 jornal de carro treginar fems y 3 jornals d'obrer fer rasetas.	" 13'05
"	"	0'50 jornal de carro treginar fems y 2'50 jornals d'obrer fer rasetas.	" 9'02
"	"	0'50 jornal d'obrer á ajudar á carregar el carro.	" 1'25
"	12	1 jornal de carro, 1'50 jornal d'obrer y 1 de noy á fer rasetas.	" 11'30
"	"	59 cargas de fems.	" 191'75
"	14	1'50 jornal d'obrer á enllestar las rasetas.	80 3'75
"	15	1 jornal á llaurar.	" 5'55
Abril	11	1 " "	84 5'55
"	20	0'75 jornal d'obrer á ensofrar.	86 1'88
Maig	3	3 jornals d'obrer, 0'50 jornals de 2 pessetas y 1 carro á las rasetas.	87 14'05
"	4	3 jornals d'obrer, 0'50 jornals de 2 pessetas y 1 carro á las rasetas.	" 14'05
"	5	0'50 jornal d'obrer á las rasetas.	" 1'25
"	"	31 cargas de fems.	" 100'75
"	11	5 jornals de donas á esporgar.	88 6'25
"	13	2 " " "	" 2'50
"	18	2'25 jornals d'obrer, 0'75 jornal de un carro á sulfatar.	89 9'80
"	28	0'25 jornal d'obrer y 3'75 jornals de donas á escaballar.	90 5'83
"	30	4 jornals de dona á escaballar.	91 5
Juny	1	1 jornal d'obrer á ensofrar á màquina.	" 2'50
"	2	0'50 jornal d'obrer á ensofrar á màquina.	" 1'25
Suma y segueix. . .			441'58

1904

Fol. Pessetas

Suma anterior.

441'58

Juny	15	2'25 jornals y 0'75 jornals del carro á sulfatar.	93	10'29
"	27	0'75 jornal á ensotrar á màquina.	95	4'88
Juliol	5	1 jornal d'obrer y 0'50 jornal de carro pera fer un depòsit.	96	5'27
"	"	150 mahons, 14 quintàs siment, 2 jornals paleta y 2 jornals manobre.	"	28'85
"	7	2 jornals d'obrer y grillet ab son ca- rret á sulfatar..	"	10
"	9	1 jornal del carro llogat, pel depó- sit d'aigua.	"	5
"	12	0'75 jornal d'obrer á ensotrar á mà- quina.	97	4'88
Agost	17	1'25 jornal d'obrer á resseguir gram y canyota.	102	3'13
"	31	Obrers de diferents sexes y edats á veremar..	104	28'50
"	"	1'50 jornal de carro, treginar las ve- remas	"	8'32
Setembre	1	2'75 quintàs de sobre á 8'25 pias. un.	"	22'68
"	"	24 kilograms sulfit de coure á 0'82 pessetas.	"	19'68
"	"	1'50 arroba de cal.	"	0'40
Octubre	5	Impostos directes y indirectes.	"	35'48
Desembre	8	Part corresponent dels jornal d'ela- borar el vi.	"	14'06
"	31	Interessos al 5 per 100 durant mitj any d'aquets gastos.	"	15'91
"	"	Tres per cent del valor en venta de la terra y melhors.	"	204'12
"	"	Part corresponent dels gastos que re- presenta'l local.	"	11'78
"	"	Part corresponent del mobiliari me- cànich especial de la vinya.	"	17'88
"	"	Gastos que representan las 13 botas que's poden necessitar.	"	4'47
"	"	Quota d'amortisació dels gastos de la plantació.	"	15'37
"	"	Riesgo al 2 per 1,000 dels gastos de la plantació.	"	0'20
"	"	Riesgo al 5 per 100 de la collita ants de veremar..	"	10'34
				926'77
1905				
Janer	5	2 jornals de forcat á llaurar.	120	11'10
"	9	2 jornals d'obrer á cavat el cep á basseta y netejarlo.	121	5
				16'10
		Suma y segueix.		

1905		Fol.	Pesetas
	<i>Suma anterior</i>		<i>16'10</i>
Janer	14 0'25 jornal á llaurar,	121	1'39
"	19 2 jornals d'obrer á cavar el cep, ne- tejarlo y refegirne dos.	122	5'40
Febrer	20 0'75 jornal d'obrer á llaurar-tran- vessar	5	4'16
"	21 1 jornal d'obrer á llaurar-tran- vessar	"	5'55
"	22 0'50 jornal d'obrer á llaurar-tran- vessar	"	2'77
Abril	19 1 jornal d'obrer á llaurar per cuadro	13	5'55
"	22 1 " " " " "	"	5'55
"	28 0'50 jornal d'obrer á llaurar per cuadro.	14	2'77
Maig	10 1'50 jornal de donas á escaparrar sobrecol·lis.	16	1'88
"	11 0'75 jornal d'obrer á ensofrar.	"	1'88
"	30 2 jornals d'obrer á cavar fent també'l <i>llom</i>	19	5
Juny	8 1'50 jornal d'obrer y 0'50 jornal d'un carret á sulfatar.	20	5
"	24 5 jornals de dona á escaballar.	22	6'25
"	" 2 jornals d'obrer á ensofrar y ajus- tar á las donas.	"	5
"	28 1 jornal d'obrer á ensofrar á má- quina.	23	2'50
Juliol	1 2 jornals d'obrer y 1 peseta d'un buiro á sulfatar.	"	6
"	" 1 jornal llaurar tota la vinya á cul- tiu directe.	"	5'55
Agost	11 Empeltar 3 ó 4 ceps ravells.	29	0'50
"	24 1 jornal de 2 pessetas á ensofrar á máquina.	31	2
Setembre	2 1 jornal de carro, 1 carguer y 10 cu- lliòrs á veremar.	32	32'05
"	3 1 camí de carro y 0'50 jornal d'obrer á ajudar á carregar.	"	2'00
"	4 1 jornal de carro, 1 carguer y 5'25 cullidors.	33	11'65
"	5 ,2 quintàs 3 arrobas sofre, á 8'25 pessetas quintà.	"	22'70
"	" 25 kilograms de sulfat de coure á 0'79 pessetas un	"	19'75
"	" Cals, 1 arroba.	"	0'25
Octubre	2 Impostos directes y indirectes.	"	35'18
"	" Part corresponent dels jornals d'ela- boració del vi.	"	17'85
"	28 0'50 jornal de carro fer 2 camins de fems pel rabassar.	41	2'77
	<i>Suma y segueix.</i>		<i>235'60</i>

1905			Fol.	Pesetas
Suma anterior. . .				235'60
Desembre	31	Interessos al 5 per cent durant mitjany d'aquests gastos.	43	5'88
"	"	Tres per cent del valor en venda de la terra y mellors.	"	261
"	"	Part corresponent dels gastos que representa el local celler.	"	1581
"	"	Part corresponent del mobiliari mecànic particular de la vinya.	"	23'97
"	"	Gastos que representen les 13 botas que's poden necessitar.	"	4'47
"	"	Quota d'amortisió dels gastos de plantació.	"	15'37
"	"	Riesgo al 2 per mil dels gastos de plantació.	"	0'20
"	"	Riesgo al 5 per cent de la cullita anits de veremar.	"	31'19
1906				593'49
Jiner	25	2 jornals de forcat à llaurar.	4	11'10
Febrer	15	2 " d'obrir à cavar à basseta't cep.	7	5
"	16	1 jornal à llaurar.	"	5'55
"	17	0'75 jornal à llaurar y 2 d'obrir y 1 de 2 pessetas à cavar.	"	11'66
Mars	15	2 jornals à llaurar.	11	11'10
"	16	0'50 jornal à llaurar.	"	2'77
Maig	8	1 jornal à llaurar y 2 de dona à escaballar sobrecols.	10	8'05
"	9	1 jornal à llaurar.	"	5'55
"	11	0'50 jornal à llaurar y 1 jornal de 2 pessetas à ensofrar y cavar.	"	4'77
"	21	1 jornal de 2'50 pessetas, 1 jornal de 2 pessetas y 3 de dona à esporgar. . .	21	8'26
"	22	0'25 jornal de 2 pessetas à esporgar. . .	"	0'50
Juny	1	0'50 " de forcat <i>ensocar</i> pera poder cavar.	22	2'77
"	2	1 jornal de 2'50 pessetas y 1 de 2 pessetas cavar y ensofrar.	"	4'50
"	5	2 jornals de 2'50 pessetas y 0'75 pessetas d'un burro sulfatar.	23	5'75
"	8	3 jornals de dona à escaballar.	"	3'75
"	9	2 jornals de dona à escaballar.	23	2'50
"	11	0'75 jornal de 2 pessetas, à ensofrar à màquina.	24	1'50
"	20	1 jornal de llaurar.	25	5'55
"	21	1 " " "	"	5'55
"	22	0'75 jornal de llaurar	"	4'16
Suma y segueix. . .				110'33

1906

Fol. Pessetas

Suma anterior . . . 110'33

Juny	25	2 jornals de 2'50 pessetas y 0'50 jornal de 2 pessetas à cavar cep y llom. . .	27	6
"	30	2 jornals d'obrir y 2'50 pessetas d'un carret à sulfatar.	"	7'50
"	"	1 jornal de 2 pessetas à ensofrar. . .	"	2
Juliol	13	1 " d'obrir à ensofrar à màquina.	29	2'50
"	24	2 jornals d'obrir y 1'25 pessetas d'un carret à sulfatar.	31	6'25
Agost	1	1 jornal d'obrir à resseguir gram y canyota, etc.	32	2'50
Setembre	11	1 jornal de carro, 1 carguer y 13 cullidors à veremar.	38	34'55
"	12	1 jornal de carro, 1 carguer y 12 cullidors à veremar.	"	32'05
Octubre	1	40 kilograms de sulfat de coure à 0'79 pessetas	"	31'60
"	"	2 quintàs 3'50 arrobas de sofre. . .	"	21
"	"	Cals, 1'50 arroba.	"	0'40
"	"	Impostos directes y indirectes. . .	"	35'18
"	9	0'50 jornal de carro fer 2 camins de fens del rabasset.	44	2'77
"	"	Part corresponent dels jornals d'elaboració del vi.	"	18'24
"	"	Interessos al 5 p.‰ durant mitj any d'aquests gastos.	"	7'82
"	"	Tres per cent del valor en venda de la terra y sas millorats	"	292'32
"	"	Part corresponent dels gastos que representa'l local celler. . . .	"	14'88
"	"	Part corresponent del mobiliari mecànic especial de la vinya. . .	"	22'56
"	"	Gastos que representan les 13 botas que's poden necessitar. . . .	"	4'47
"	"	Quòta d'amortisiació dels gastos de plantació.	"	15'37
"	"	Riesgo al 2 per mil dels gastos de plantació.	"	0'20
"	"	Riesgo al 5 per cent de la cullida anis de veremar.	"	33'95
				<hr/> 704'44
1907				
Janer	28	0'50 jornal llaurar la canevara per haver plouit.	5	1'39
Febrer	9	1 jornal d'obrir treure capsechs, rebrotims y arreplegarho. . . .	6	2'50
"	20	1 jornal del forcat à llaurar. . . .	8	5'55
		<i>Suma y segueix. . .</i>		<hr/> 9'44

1907			Fol.	Pesetas
Suma anterior.			9'44	
Febrer	21	2 jornals llaurar y 0'50 jornal d'obrer á cavar á basseta.	8	12'85
"	22	0'25 jornal llaurar y 2 d'obrer a ca- var á basseta.	"	7'77
Abril	30	1 jornal llaurat.	18	5'55
Maig	1	1 " " " " "	"	5'55
"	2	0'25 jornal llaurat.	"	1'39
"	11	1 jornal ensofrat.	19	2'50
"	17	1'50 jornal de dona á esporgar. . . .	20	1'88
"	21	3 jornals de dona á esporgar. . . .	21	3'75
"	22	0'75 jornal de dona á esporgar. . . .	"	0'95
"	29	2 jornals d'obrer y 1'25 pesseta d'un carret á sulfatar.	22	6'25
Juny	5	2 jornals d'obrer á cavar sent tam- bé'l lloc.	23	5
"	6	1'50 jornal d'obrer á cavar sent tam- bé'l lloc.	"	3'75
"	12	2'25 jornals de donas á escaballar. . .	24	2'82
"	15	3 jornals de donas á escaballar. . . .	"	3'75
"	19	0'75 jornal d'obrer á ensofrar. . . .	25	1'88
"	26	2 jornals d'obrer y 1'25 pesseta d'un carret á sulfatar.	26	6'25
Juliol	24	0'75 jornal d'obrer á ensofrar á ma- quina.	30	1'88
"	29	2 jornals d'obrer y 1 pesseta d'un burret á sulfatar.	"	6
Agost	19	1 jornal d'obrer á resseguir esbar- sers, gram, etc.	34	2'50
Setembre	16	10 jornals de diferents sexes y edats á veremar.	38	19'50
"	"	1 jornal de carro á fer 7 camins. . .	"	5'55
"	17	1 jornal de carro y 11 cullidors de reim.	"	27'55
"	18	0'25 jornal de carro fer un camí de verema.	"	1'89
"	"	35 kilograms de sulfat de coure á 0'98 pesseta.	"	34'30
"	"	3 quintás sofre a 7'50 pessetas. . . .	"	22'50
"	"	1'50 arroba cals.	"	0'50
Octubre	5	Impostos directes y indirectes. . . .	"	35'18
Desembre	31	Part corresponent dels gastos d'ela- boració del vi	"	28'78
"	"	Interessos al 5 per 100 durant mitj any d'aquests gastos.	"	6'50
"	"	Tres per cent del valor en venda de la terra y mellaras.	"	313'20
"	"	Part corresponent dels gastos que representa'l local celler.	"	25'42
Suma y segueix.			606'48	

1907		Fol.	Pessetas
<i>Suma anterior . . .</i>			<u>606'48</u>
Desembre 31	Part corresponent del capital m. m. especial de la vinya.	38	41'36
»	Gastos que representan les 13 botas que's podan necessitar.	»	4'47
»	Quota d'amortisió dels gastos de la plantació.	»	15'37
»	Riesgo al 2 per 1,000 dels gastos de la plantació.	»	0'20
»	Riesgo al 5 per 100 de la collita ants de veremar.	»	24'19
<i>Suma total, pessetas. . .</i>			<u>692'07</u>

PRODUCTES

			Pessetas
1903			
Novembre	7	52 cargas de vi 13º5. S. á 14'75 ptas., á «Calls de St. Colom»	767
	»	14 sachs de brisa á 2'25 pessetas venut á Anton Trillas.	31'50
Desembre	31	3 cuartans d'olivas de la part culti- vada á rabassa.	1
	»	200 faxinas portadas á la finca de Baldomero Bartra.	30
			<hr/> 829'50
1904			
Desembre	31	38 cargas de vi 13º2. S. á 12'50 ptas., venut al «Crach» pel Galtés	475
	»	10 sachs de brisa á 1'50 pessetas, venuda á Joan Pruna.	15
	»	5'50 cuartans d'olivas de la nostra part en la rabassa.	2
			<hr/> 492
1905			
Novembre	27	51 cargas de vi 13º5. S. á 13'50 ptas., venut al «Tacó» per «Cal Deus».	688'50
Desembre	31	12 sachs de brisa á 2'25 pessetas, venuts á A. Trillas.	27
	»	2 cuarteras d'olivas de la part nostra en la rabassa.	15
			<hr/> 730'50
1906			
Desembre	5	48 cargas vi 14º9. S. á 16 pessetas, venut al Freixedas.	768
	»	31 13 sachs de brisa á 2 pessetas, venuda á Joan Magriñá.	26
	»	2 cuarteras d'olivas. L'oli's pagaba á 3'25 pessetas quartá.	13
			<hr/> 805'80
1907			
Desembre	31	82 cargas vi 11º. S. á 7'15 pessetas pera cremar, venut á «Ferrán».	586'30
	»	19 sachs de brisa á 1'75 pessetas, venuda á J. Magriñá.	33'25
	»	2 cuarteras 6 cuartans d'olivas que foren 5'50 cuartans d'oli, á 4'25 pts.	23'87
			<hr/> 642'92

RESUM

	<u>Pesetas</u>
Gastos	3,649'64
Productos	3,503'72
<i>Pérdua en el quinquenio.</i> . . .	148'92

MEMORIA

SOBRE LOS TRAVALLS FETS Á FAVOR

DE LA

REPOBLACIÓ FORESTAL DINS NOSTRE PATRIMONI
QUE RADICA EN LOS TERMES MUNICIPALS
DELS POBLES DE PIEROLA Y BRUCH
PERTENEIXENTS Á LA COMARCA DEL PANADÉS

1908

PREMIO DEL CENTRO AGRÍCOLA DEL PANADÉS

UN OBJETO ÚTIL DE LABRADOR

Al propietario ó labrador de esta comarca que con más constancia se dedique á la repoblación forestal, siendo preferido en igualdad de circunstancias el que cuente con menos recursos.

Acertado ha estado este Centro agrícola al señalar semejante tema, por cuanto es de una necesidad por todos reconocida, la repoblación de nuestras montañas que un egoísmo insano, ha descajado en muchos sitios completamente, trayendo como consecuencias, la irregularidad de lluvias, la intemperancia del clima y de los vientos, la falta de pastos para la alimentación del ganado y la formación de esas impetuosas avenidas que rebasando los cauces naturales siembran la desolación en campos y poblaciones.

Un solo aspirante se ha presentado á este premio: alega á su favor la campaña de repoblación emprendida en su patrimonio que comprende unas 43 hectáreas de bosque viejo, 136

plantado nuevamente y 794 dedicadas á árboles maderables.

El Jurado acordó con entusiasmo concederle el premio: abierto el pliego correspondiente resultó ser el ganador D. Emilio Pascual y Amigó cuyas fincas están enclavadas en los términos municipales de Bruch y Pierola.

Pase, pues, á recoger el premio el tantas veces laureado escritor agrícola

D. Emilio Pascual y Amigó

PLANTACIÓ DE BOSCOS

LEMA: Vida de l'Agricultura.

CONVOCATORIA

En lo Cartell, cridant á concurs del Centre Agrícola de Vilafranca del Penadés celebrador en lo dia 1 de setembre del present any de 1908, trobém lo següent oferiment de premi que diu:

«Premi del Centre Agrícola del Penadés; un objecte útil de pagés.—Al propietari ó pagés d'aquesta comarca que ab més constancia se dediqui á la repoblació forestal, essent preferit en igualtat de circumstancias el que comptí ab menys recursos.»

Radicant totas nostres hisendas en la comarca del *Penadés* natural, qual partió fá lo riu *Llobregat* separantla del *Vallés*, lo *Montserrat* de la *Montanya*, y las serras de *Fembra-morta* y *Puig-Ferrant*, de la *Segarra* per lo costat en que nosaltres agrícolament trevallém; y á més portant per l'espai d'uns vint

anys fets treballs sobre repoblació forestal en nostras terras, hem cregut podiam obtar al premi ofert subjectant al Jurat nombrat ó que's nombri las següents

ACLARACIÓNS

Amants, com los qui més puguin serbo del bosch y de l'arbrat en general en rahó als immensos beneficis qu'enteném proporciona á l'agricultura en general y á la remadería en particular, de tothom que tinga mitjana instrucció pagesívolà sapiguts y reconeguts, més per desgracia nostra no de tots ni de tothom prou estimats, ja que constitueixan una font de riquesa no despreciable y á més un regulador de las plujas tant necessarias, més un magatzém de salud pública y d'higiene, aquests boscos que tants sonsus miran ab mal ull, que destrueixan y aclaparan, no fent cás d'aquell proverbii servi que diu «qui mata un arbre, mata un home».

Nosaltres, puig, no hem volgut que'n nostras terras passés aixís, y si bé hem tallat molts mils arbres, perque creyém qu'un arbre mateix qu'un fruyt quant es madur deu cullirse, n'hem plantat cent per hú dels tallats reconstituhint lo bosch baix las bases que lleugerament apuntarém pera que quedí á la consideració del respectable Jurat.

Trobantnos devant d'un patrimoni extens y montanyós en general y situat en sa major part en indrets no massa poblats, per lo tant mancats de brassos, per lo qu'ell necessitaria,

y tenint en compte que molts terrers no eran després de la plaga filoxérica reduïbles á nou cultiu de vinya sobre vinya, los clasificarem en grups.

Primer.—Terre propi pera conteu de nova vinya.

Segont.—Terras per oliveras, admetllers y avellaners.

Tercer.—Terrenos de sembradura ó camps.

Quart.—Terras destinadas á plantarhi bosch en general y arbres de fusta pera la construcció.

D'aquests últims hem de parlar una mica avuy.

Aquests los hem plantat en sas parts baixas de pi-beus, pi que prefereix los terrenys frescals y llits de rieras y torrents intercalant hi roldó com á brosa terrera y ginestera plantada clara y en las tancas més apropi de las sorras y corrents d'aigua arbres de fusta, segóns condicions de terrer de diferentas variedats y entre ellas, oms, plátanos, albas-blanchs, polls, xops-francesos, freixas, caroliniás, alcacias, eucaliptos, salsers, vimagueires, roures, alsinas, etc., etc.

En los terrers més alts y magres hi hem plantat pins-borts ó pins-blanchs qu'alguns los anomenan y per brossa terrera ginestera y de quant en quant una passada de roldó, planta que dona bons rendiments los primers quinze anys, encare que siga plantat associat, més quant los pins prenen increment l'ofegan.

El modo y manera de sembrarho tot, no'ns

entre tindrém á explicarho detalladament, puig los més son pagesos hi ja ho saben y'ls que no, podan consultar nostre treball premiat en lo gran Certámen de la Delegació á Caldas de Montbuy de la Cambra del Vallés, qual tomo queda publicat ab data de 1905, y qual treball de referencia ve intitulat «Boscos» y's troba á la página 101 del mateix.

Sols diré que pot verificarse la sembra en dos épocas, primavera y tardor y segóns nostra experiéncia la de tardor es la millor, puig un cop plantada la llavor de pi ó ginestera prent vida y durant l'hivern se robusteix brotant ab molta forsa, mentres que feta en primavera molts voltas l'atraca un estiu sech y allavors débil com es, perilla de morir.

La plantació deu verificarse quant lo terren no mollexa, més que hi haigi la sahó suficient per neixer y durant los sis anys consecutius d'ésser sembrada no s'hi pot fecar bestiar de cap classe á pasturar.

Per plantar nostres terrers nosaltres s'hem valgut de donas insinistradas al efecte ab l'ausili cada una d'un petit cabaguet y d'uns saquetons lligats á la cintura, á tall de penjantas butxacas; hont á l'un hi portaban la llevor de pinyóns y á l'altre la de ginestera.

Per sembrar la ginesta deu advertirse que ha d'ésser plantada soma y lo pi també li agrada.

Lo roldó l'hem fet plantar per dos homes, un qu'obria ab una magalla la clotxa y l'altre que passaba al detràs ab un coba-femeter dels grans ple d'arrels y després de posarlas dins la clotxa convenientment y de modo que sortiss al exterior una mica lo galet, las entonegaba á cops de peu seguidament.

Plantat ab aquesta forma s'en passa molta vía y no resulta gens dispendiós.

Ara bé, fetas aquestas aclaracions qu'hem considerat necessarias pera posar ab antecedents de nostra tasca verificada creyém que debém apuntar aquí lo *inventari* detallat de lo que portém fet en cada una de nostras propietats referent al foment de la repoblació forestal de las mateixas, que gracias á Deu, no es poch.

INVENTARI

Propietat: C'an Pascual.—Coneguda en la comarca ab lo nom de Torre-Blanca y situada á mitj kilometre de distancia del heróich poble del Bruch. Està situada la majoria en terme municipal de Pierola, partit d'Igualada, província de Barcelona, fora una petita parcela que radica en lo terme municipal del Bruch.

Bosch vell.	40 mojadas
Bosch nou.	62 "
Arbres de fusta. . .	874 "

Propietat: C'an Gras de Dalt.—Tot'ella enclavada en terme municipal de Pierola, á una hora del Centlòl Català.

Bosch vell.	41 mojadas
Bosch nou.	50 "
Arbres de fusta. . .	402 "

Propietat: C'an Peret de Mas-Mestre.—

Tot'ella en terme municipal de Pierola y la més despoblada de nostre patrimoni y de gran cabuda.

Bosch vell.	6	mojadas
Bosch nou.	104	"
Arbres de fusta.	210	"

Propietat: Mas d'en Gras.—Tot'ella radica en terme municipal de Pierola.

Bosch vell.	8	mojadas
Bosch nou.	51	"
Arbres de fusta.	102	"

Propietat: C'an Ignasi de la Serra.—Tota ella situada en lo terme municipal del poble del Bruch y molt aprop de poble.

Bosch vell.	—	mojadas
Bosch nou.	4	"
Arbres de fusta.	—	"

Aquestas son las plantacions de bosch que tenim en lo terror de nostras hisendas que aném fomentant hi cuidém ab tot carinyo y que resumidas en un quadret general, per millor apreciarlas d'un cop d'ull, donan lo següent resum:

Bosch vell.	95	mojadas
Bosch plantat de nou.	271	"
Arbres de fusta.	1,588	"

Tal es la campanya de repoblació forestal que dins de nostre patrimoni portém feta, campanya que Deu ajudant, pensém proseguir hi fomentar ab fé, constancia y decisió sens desfalliment d'un moment. Tal es la tasca feta que avuy presentém al digne Jurat del Concurs Vilafranquí segurs com estém de que sabrán apreciar l'esfors qu'ainxò representa y'l benefici que reportaria á l'agricultura de Catalunya si tots los propietaris haguesin fet ab son patrimoni lo que nosaltres ab lo nostre.

Ara sols faltaria que la contribució que paga'l bosch se redusís; que los boscos nous fossin franchs d'ella durant los deu primers anys y que la llenya y gavella, fós de la classe que sigués, no pague's drets d'entrada en las poblacions. Lograt això fora molt millor cultiu lo bosch, gran productor d'adobs verds pera nostras terras de conreu en general, ja siga pera colgar en nostres vinyats ja pera fer cubertas en nostres camps; ja destinadas las fustas á l'industria pera la fabricació de paper y las fibras de cent plantas, com per exemple la ginestera, á la teixitura de robes... etc...

Creyém qu'ab lo dit fins aquí basta y sobra pera donar cumpliment en lo prescrit á la *convocatoria* y després de dir que presentém aquesta Memoria-solicitud ab las Certificacions de las respectivas Alcaldías hont radican nostres propietats, pera mellor asesorarla en confirmació de nostres aclaracions fetas, posém punt final á aquest nostre petit treball

d'exposició de fets espurgat de tota part tècnica innecessària, segóns nostre criteri, en treballs d'aquesta indole, que no tendeixan à instruir ni il·lustrar sobre matèria alguna, si no à enumerar treballs fets.

EMILI PASCUAL Y AMIGÓ

Torre-Blanca (Bruch) 1908.

