sementera y 91 los gastos de recolección. El precio de los jornales es el mismo que queda fijado en las tierras de secano, excepto los empleados en la maceración del cáñamo que se pagan á 5 pesetas.

No deja de ser importante el informe de la Compañía de los Ferrocarriles del Norte de España, observando, por lo que respecta á la agricultura de la Península en general, que la preferencia que se viene dando al cultivo extensivo sobre el intensivo ocasiona la escasez de las cosechas, pues las tierras están poco trabajadas y no rinden el producto que proporcionarían mejorando el cultivo con labores profundas por medio de arados perfeccionados y abonándolos suficientemente. La falta de ganado, añade, es también una de las causas que se oponen al desarrollo de la agricultura, porque sin él ni pueden hacerse las labores como es menester, ni puede darse á las tierras el abono que necesitan. Si cada labrador tuviese además de los bueyes ó mulas de trabajo algunas vacas, un pequeño rebaño de ovejas, en proporción á la extensión de su heredad, disfrutaría del abono necesario para fertilizarla y aumentaría la producción (1).

(1) Contestación del Comité de la Compañía de los Ferrocarriles del Norte de España (Información agricola, tomo III, página 665). Contiene dicho informe interesantes datos, entre ellos el precio de venta de los trigos de Castilla puestos en Barcelona y la producción media de trigo por hectárea durante los años 1884, 1885 y 1886, correspondiendo, á saber:

	Superficie sembrada de trigos Hectáreas	Producción en hectólitros por hectárea en 1887	Rendimiento total en hectólitros	Consumo para la siembra y alimenta- ción	Cantidad disponible
Lérida,	114.000 16.628 7.182	6,8 9 13,2	775.000 160:000 95.000	400.000	375.000 »

También se mencionan en dicho informe las principales fábricas de alcoholes y aguardientes establecidas en las líneas del Norte, y por lo que respecta á las poblaciones de Cataluña, menciona lo siguiente:

Lérida.—En tiempo de buena cosecha, consume para tres fábricas de espíritu y aguardiente más de 4.000 toneladas de vino y orujo, y produce cerca de 3.000 toneladas de aguardiente y licores.

Borja. - Cuenta con dos fábricas.

Vimbodi. - Con cuatro.

Alcover. - Con tres.

Estas nueve fábricas emplean el orujo que pueden adquirir en la localidad y pueblos inmediatos, y producen anualmente unos 3.500 hectólitros de alcohol.

Barcelona.—En esta capital existe una fábrica de alcohol montada con todos los adelantos modernos; consume anualmente, como materias primeras, 5.500 toneladas de maíz y 1.100 de cebada; produce 1.900 toneladas de alcohol y 7.000 de residuos líquidos. Consume granos extranjeros, pues los obtiene en aquel puerto mucho más baratos que los del país.

Antes de entrar á presentar puntos de vista sintéticos, veamos en detalle la vida agrícola en nuestras comarcas catalanas.

Alimentación.—Veamos ante todo cómo se alimenta la clase proletaria en las poblaciones rurales.

En un país tan gravado como el nuestro con el impuesto de consumos, este derecho que atenta á la salud y á la vida de los ciudadanos, no es extraño que se consuma lo menos posible. En España, en general, la alimentación resulta relativamente cara, y en Cataluña, en particular, se nota el mismo fenómeno (1). La población en Cataluña en general está mal alimentada, y la clase agrícola especialmente. Sobre todo escasea la carne. Las elevadas tarifas de los ferrocarriles españoles con sus excesivos precios de transporte impiden llevar á los mercados de Cataluña, Valencia, Madrid y otros puntos, las carnes que en abundancia se producen en Galicia, con lo que, en vez de favorecer el tráfico y desarrollo de los intereses materiales de la nación, parece más bien que tienden á favorecer el comercio de importación (2). La base de la

Sardañola.—La fábrica que existe en este pueblo, cuya construcción data del año 1882, consume al año 291 toneladas de orujo; produce 60 bocoyes de alcohol que envía á Barcelona.

Sabadell.—Cuenta con cinco fábricas, que llevan de ocho á diez años de trabajo; emplean el orujo como primera materia, y si sale alguna partida de vino agrio ó picado. El tonelaje actual de orujo es de 828 toneladas procedente de los pueblos comarcanos. Producen al año estas cinco fábricas unos 200 bocoyes de alcohol.

Tarrasa. Dos fábricas que han dejado de trabajar hace tres años, á causa del alto precio de los vinos y de la baratura del espíritu industrial alemán.

Manresa.—En el término de Manresa existían nueve fábricas, cuya construcción data desde veinticinco ó treinta años; pero que están paradas por dedicarse á producir alcohol del vino, y teniendo éste un precio elevado, no pueden trabajar.

Calaf.—La fábrica de Prats del Rey no funciona hace un año.

Cervera.—Fundada en 1867 la fábrica de alcohol de Cervera, hasta hace poco consumia 1.800 toneladas de vino, y desde la celebración del tratado con Alemania, sólo 300 toneladas anuales que compra en la localidad. Produce 75 toneladas al año.

Tarrega.—En Tarrega existen dos fábricas de alcohol.

Bellpuig.—Hay otra fábrica que no funciona desde 1875 por las causas antes

Mollerusa.—Acaba de montarse otra destinada á producir toda clase de alcoholes industriales por medio del topinambourg, del vino, del maíz y otros cereales. Se calcula poder obtener una producción anual de 6.000 á 7.000 hectólitros de alcohol, que se venderá en los centros vinícolas de Reus, Tarragona, Barcelona, Urgel y Aragón.

Fondarella. —Próximo á Mollerusa existe otra fábrica de alcohol; trabaja seis meses al año, consume 30.000 hectólitros de vino que se compran en el país y produce 300 pipas anuales.

⁽¹⁾ Lo cual no es debido á los derechos arancelarios, como suponen los êternos enemigos de toda producción nacional, sino á los derechos de consumos. A propósito de la cuestión de subsistencias, decía el *Eco de las Aduanas*, número de 14 de Mayo de 1879, página 215: «Creemos, por lo tanto, con la mayoría de la prensa que, para salvar el conflicto de hoy, es indispensable la reducción ó supresión de los derechos de consumos en todos los municipios de España...»

⁽²⁾ Contestación del Ayuntamiento de Vivero, provincia de Lugo (Información agricola, tomo III, página 89).

alimentación de las clases proletarias en esta región es el pan de trigo, legumbres, verduras y un poco de pescado salado (1). La carne y el vino son especies que consumen únicamente las clases acomodadas (2). En Torroella de Montgrí, provincia de Gerona, y en una de las comarcas más ricas de Cataluña, el consumo por habitante al año puede estimarse en 17 kilogramos de carne, 146 kilogramos de pan, 44 litros de vino y 8 litros de aceite. En la provincia de Tarragona, en esta comarca agrícola y vinícola por excelencia, no se come mucho mejor. «El consumo que en general hace cada habitante en este pueblo anualmente consiste en 146 kilogramos de pan, 182 litros de vino, 8 litros de aceite y 6 kilogramos de carne» (3).

Veamos lo que sucede en la provincia de Barcelona.

«La alimentación de las clases proletarias es el pan de trigo en toda la provincia, usándose el de centeno sólo en la parte más pobre y quebrada de la

«El consumo de pan, carne y vino por habitante es muy variable, pudiendo calcularse que el promedio de lo que comen los habitantes que usan los artículos citados, viene á ser de unas 2 libras (800 gramos) de pan, un cuartillo y medio (0,750 litros de vino) y carne, no toma de ordinario, sustituyendo este alimento con legumbres cocidas en invierno y verduras en verano, usando además con frecuencia las sardinas saladas, especialmente en el almuerzo, y en alguna ocasión una cantidad de tocino que no excede de 100 gramos diarios. La cantidad de alimentos citada es la que usan los hombres, disminuyendo algo tratándose de las mujeres, así respecto del pan y otros alimentos sólidos, como más especialmente del vino» (4). Creemos que el informante exagera un poco el consumo de la carne de cerdo.

La base de la alimentación en las clases proletarias de esta provincia es el pan, siendo éste de trigo puro en las ciudades y centros industriales, y formándose en las campiñas y pueblos rurales con la base de trigo y añadidura de una mitad, un tercio ó cuarto de habas, centeno, maíz, mijo, cebada, alfortón y otros cualesquiera granos que tengan á la mano. El comer pan de trigo puro entre los trabajadores rurales se considera como un lujo, del cual sólo se goza en fiestas extraordinarias, y el precio de este alimento inferior es cosa de 25 por 100 más bajo, comparado con el precio del pan de trigo (1). «La población rural es sobria y el término medio del consumo de pan, carne, vino y aceite por habitante, es inferior al resultado que arroja el consumo por habitante en Francia y otros países» (2).

En la alta montaña el pan de trigo es un verdadero lujo y su principal alimentación son las legumbres y las harinas de maíz y otros cereales (farro, farinetas).

Se come espantosamente mal y se han acostumbrado á una alimentación pésima, y viven á pesar del hambre. Esta es tradicional en España. La sobriedad española es proverbial y de la escasez se ha hecho virtud.

En algunos pueblos de la sierra del Cadí y muchos de la montaña de Cataluña sólo comen carne el día de la fiesta mayor, y en Gosol he visto en días de gran fiesta que han hecho escudella, esto es, lo que en las poblaciones industriales come el obrero cada día. Así no es extraño ver esta población raquítica que se cría en algunos puntos del Pirineo, donde abunda el cretinismo, la escrófula, las paperas y todos los signos del abandono y la miseria. En cambio, en Barcelona y poblaciones industriales «la alimentación consiste en un sopa (escudella) (3), cocido (carn d'olla), judías (mongetas) y otras legumbres y hortalizas, buen pan y vino. En los distritos agrícolas la alimentación del obrero no es tan nutritiva, aunque sí abundante, constando siempre de sopa con poca ó ninguna carne, legumbres y verduras, pan de trigo, centeno ó de ambos y vino» (4).

(1) Informe del Consejo provincial de Agricultura de Gerona (Información agricola, tomo IV, páginas 506 y siguientes).

⁽¹⁾ Informe del Ayuntamiento de Torroella de Montgrí, provincia de Gerona (Información agricola, tomo IV, página 355).

⁽²⁾ Idem, idem. (3) Informe del Ayuntamiento de Godall, provincia de Tarragona (Información

agricola, tomo V, página 126). (4) Informe de D. Pedro García Faria, ingeniero jese de Obras públicas de la provincia de Barcelona (Información agricola, tomo IV, página 65).

⁽²⁾ Véase Información agricola, tomo IV, página 511. (3) La escudella catalana está compuesta generalmente de arroz, fideos, patatas y col, y la substancia de carne ó de tocino. Algunas veces es simplemente de tocino, otras veces de grasas de cerdo, como las mantecas y otras del sagi y otras partes de este animal más baratas. En las casas acomodadas la escudella recibe la substancia de carne de carnero, cerdo, buey, etc., y las clases pobres hacen á veces una olla con la grasa de los embutidos (butifarras), formando una sopa fuerte y picante que llaman escudella de brou bufat. Acerca este plato, esencialmente catalán, véase Ramón Co-DINA LANGLIN (La escudella catalana; Barcelona, Tasso y Serra, 1882; un folleto). Respecto á la cocina catalana en general, véase La cuynera catalana ó sia reglas útils, fácils, seguras y económicas per cuynar be. San Gervasi, Torras, 1880; un volumen.

⁽⁴⁾ Informe de D. Mariano Llofriu, ingeniero agrónomo de la provincia de Barcelona (Información agrícola, tomo V, página 223). En Cataluña, la población agricola apenas prueba la carne, en cambio su régimen es excesivo en punto á hortalizas y bebe mucho vino porque relativamente es barato, y por lo tanto su alimentación es insuficiente, pues el cuerpo humano necesita otras substancias que no contienen las verduras. (V. E. Hedon, Precis de Physiologie. Paris, 1899, páginas 78 á 80.) Una de las condiciones de superioridad del obrero inglés, es su alimentación basada en el régimen de carne de buey, de vaca, ternera, carnero y cerdo. En cambio, en las Islas Baleares, cuya alimentación es principalmente de vegetales, el obrero del campo tiene muy poca resistencia. Los segadores, cuyo trabajo es muy pesado, han de comer con mucha fre-

La base de la alimentación del proletariado en una de las comarcas del Llobregat y, por lo tanto, de las más ricas de la provincia de Barcelona, es de pan de trigo del país y mezcla, tubérculos, judías, hortalizas y pesca salada; y el consumo medio por habitante es de 70 kilos de pan, 7 de carne, 70 litros de vino y 8 kilos de aceite (1). En poblaciones cercanas á Barcelona, como Badalona, informan que la alimentación es de cereales y legumbres en su casi totalidad, y se compone por término medio y por año de 88 kilogramos de pan, 13 de carne, 85 litros de vino y 9 de aceite (2).

En general, en Cataluña se come poca carne y se bebe relativamente mucho vino. Recorriendo el país se ve que á medida que se aleja uno de los grandes centros de población disminuyen las carnicerías, y en muchos pueblos no comen buey ni lo crían, á pesar de las excelentes condiciones nutritivas de su carne (3) y de la gran proporción y abundancia de ésta con relación al peso del animal y de los demás productos del mismo. En Cataluña se sacrifican en nuestros mataderos ganado cabrío, ovejas, carneros y cerdos, pero en las poblaciones rurales apenas llega un forastero ha de encargar carne, pues si no la pide con mucha anticipación tiene la seguridad de no comerla. Las costillas de carnero de un año y la carne de cordero constituyen un manjar muy delicado. La carne que más se consume es la de cerdo, pues abundan en todas las poblaciones las salchicherías ó tocinerías (cansaladarías). Hojeando indicadores, guías y anuarios se nota que en muchas poblaciones no hay carnicerías; pero pocas son, casi ninguna, las que carecen de taberna.

En las casas de campo y en las poblaciones rústicas la base de alimenta-

cuencia, por lo mismo que no les dan carne. Hé aquí el régimen en la provincia de Gerona:

HORAS

4 mañana. Desayuno. Sopa, pan y vino.

Almuerzo. Legumbres, pan y vino.

10 Ensalada, pan y vino.

Escudella, legumbres, pan y vino.

Borregus (especie de panecillo muy duro con granos de anís) y vino.

Ensalada, pan y vino.

Cebollas ó frutas secas, pan y vino.

noche. Arroz, berengenas, pan y vino. Además cada hora toman unas cuantas nueces, pan y vino. (Véase Guia de Agricultura de la revista del Fomento de la Producción Nacional, número de 4 de Septiembre de 1870.)

(1) Contestación del Ayuntamiento y Junta pericial de Hospitalet de Llobregat,

provincia de Barcelona (Información agricola, tomo V, página 273).

(2) Contestación del Ayuntamiento y Junta pericial de Badalona, provincia de Barcelona (Información agricola, tomo V, página 439).

(3) E. CHESTER, en su obra Histoire et role du bœuf dans la civilisation, página 184, presenta los siguientes datos relativos á un animal de tres años y diez meses que pese 719 kilogramos 50 centígramos: el sebo, la grasa, la hiel, la lengua, el corazón, la sangre, entrañas, etc., pesan 216'50 kilogramos y la carne 503; total, 719'50.

ción es el pan bastante negro (pa moreno) y patatas, legumbres engrasadas con tocino que se guarda salado en pencas; pero las gentes más pobres no prueban más que legumbres, patatas, farinetas, farro y otros potajes de harina de maíz, etc. Es de notar que hay cafés en poblaciones donde no hay carnicerías. Se comen con frecuencia carnes de cabrío y borrego (crestats, burrechs), y de otras clases ordinarias y baratas, aunque muy escasamente. Aun las familias más acomodadas comen en el campo la escudella, cuya substancia proviene principalmente de la carne de cerdo, arroz, fideos, patatas, habichuelas y col; entre los campesinos se usa también la escudella de calabaza, con arroz y fideos. Sigue como segundo plato un cocido que es diferente del de Castilla, ó sea la carne de la olla (carn d'olla), que aunque hervida y sin substancia se aprovecha entre las gentes acomodadas. La gente pobre, ó sea la inmensa mayoría, no comen carne, y si algún trozo de grasa ó carne guisan, la comen con la misma sopa (escudella). Las familias más acomodadas, después de la escudella aprovechan la carne ya hervida y la sirven junto con la verdura (patatas, garbanzos, col y algunas habichuelas), y ponen en la carn d'olla, además del tocino (cansalada), ó á veces una parte de carne de cerdo y hueso (garru), una porción de gallina y otras carnes y la pelota (pilota), especie de picadillo compuesta especialmente de cerdo, migajas de pan y un

La volatería es un verdadero lujo, pues sólo en las fiestas, y especialmente en la festa major, es cuando se comen gallinas, patos, ocas y caza.

La gran base de la alimentación es, pues, el pan, las verduras y hortalizas, el cerdo y la pesca salada, especialmente el bacalao y otros pescados secos, ahumados y salpresados llamados arengadas. En muchos puntos de la montaña hasta el bacalao es un artículo de lujo (1).

La carne y los desperdicios del cerdo tienen una aplicación extraordinaria en Cataluña, de manera que no se desperdicia nada de este animal (2). La grasa, las mantecas, la carne, la sangre, el hígado, las patas, la cabeza, en una palabra, todo se sala, se adoba y se come. Los embutidos con carne de cerdo que entran en la mesa catalana son variados. Hay la butifarra de varias clases: blanca, negra, de sangre, de huevo, etc., y luego la longaniza, embutido duro y consistente, cuya carne se conserva con especias y pimienta, y que es objeto de una fabricación especial y de un verdadero comercio de exportación.

España, en general, es uno de los países que consume más bacalao del mundo. (2) En Cataluña dicen que del porch tot n'es bò.

En general, la alimentación es pobrísima, falta de substancias azoadas y sobre todo de carne. Es casi desconocida la manteca de vaca, y se usa especialmente en las ciudades la manteca de cerdo, formándose de ella dos clases: la llamada llar de la caldera, muy ordinaria, y otra llamada llar blanch, con la cual se guisa generalmente y que tiene un color blanco muy marcado, al cual hacen tremenda competencia las mantecas de cerdo que vienen de los Estados Unidos.

En las casas de campo, además del cultivo de cereales y plantación de legumbres y verduras, se crían generalmente cerdos y gallinas. El cerdo es el ahorro del pobre campesino, pues lo alimenta con sobrantes y desperdicios. Entre las verduras y el cerdo oscila la pobre alimentación del campesino catalán. Las gallinas y alguna otra volatería (virám) constituyen una gran base de alimentación y ahorro, pues también se aprovechan en el corral y gallinero las sobras, desperdicios y restos de verduras, siendo base para procurarse algún dinero la venta de algún cerdo y de las gallinas, pollos (pollastres) y de los huevos.

Tanto la cría del cerdo como la de las gallinas se hacen generalmente de la manera más rudimentaria y miserable. Salvas raras excepciones, en la mayoría de las casas de campo de Cataluña se suceden unas á otras las generaciones en medio de una vida de fatigas, trabajos y privaciones. Solamente un pueblo acostumbrado á una lucha tremenda contra la naturaleza y las privaciones, puede soportar lo que nuestros campesinos, muchas veces descalzos sobre la nieve, en mangas de camisa ó casi desnudos, con alimentación insuficiente y endurecidos por el trabajo constante, pero relativamente fuertes y vigorosos. En la sierra del Cadí, en las comarcas del Norte de la provincia de Lérida, el campesino soporta una temperatura propia de la estepa rusa y de las comarcas glaciales con tan poca ropa, que luego se producen el gran número de pulmonías que acusan las estadísticas médicas de la montaña catalana. Una serie de generaciones que á través de una selección tremenda ha podido arraigar y subsistir en la lucha por la existencia, es la que puebla esta tierra digna de mejor suerte.

La alimentación en otro tiempo era más abundante. Con la decadencia de la ganadería ha venido la carestía de las carnes. Desde antiguo tres son las comidas en Cataluña: el almuerzo, la comida propiamente dicha (dinar) y la cena (sopar) (1). Algunas veces los niños, los trabajadores y la gente delicada

toman algo entre la comida y la cena, lo cual constituye la merienda (brenar), y los trabajadores del campo á pequeños intervalos, por razón de la gran fatiga y trabajo, toman un refrigerio ó sea un poco de pan y un trago de vino (fer beguda, pa y trago).

Antiguamente se consumía más carne que ahora y la volatería no escaseaba tanto. La carne asada era el plato favorito en otros tiempos (1). Pan, carne asada, gallinas, capones, cerdo, pescado, quesos, etc., abundaban en otras épocas (2) y con ello se alimentaban los catalanes. Hoy en la alta montaña la alimentación es escasa y pobre, y la cocina detestable. La verdad es que en Cataluña no saben guisar y una persona de gusto medianamente delicado no puede comer lo que le dan, á menos que se concrete á alimentarse de huevos y pollo asado.

No hace muchos años que en las ciudades se comía detestablemente y merced al influjo de los cocineros extranjeros hemos adelantado algo, y hoy los grandes hôteles y restaurants son una fuente perenne de educación culinaria, las casas acomodadas tienen sus cocineros y las señoras más encopetadas ya no se desdeñan de aprender á guisar y preparar los alimentos, la repostería y los dulces, extendiéndose de día en día en las grandes capitales las fórmulas y recetas con que las cocinas y repostería francesa, alemana é inglesa satisfacen plenamente los deseos de la gastronomía más refinada (3).

Mientras en las ciudades, de algunos años á esta parte se nota un gran progreso y un verdadero refinamiento en la alimentación, en cambio, en las poblaciones rurales y en las casas de campo están mucho más atrasados y comen más miserablemente que en plena Edad media.

Bebida.—La bebida más usual es el agua, bien que en algunos puntos escasea y hay que ir á mucha distancia para obtenerla por estar separados de la población los manantiales, verificándose el transporte en cántaros y otros cacharros y vasijas y á veces por medio de caballerías. En algunas épocas de sequía se compra el agua, como sucedió, entre otros, en el pueblo de Calders en 1898. No todos los pueblos de Cataluña tienen fuentes de agua pura y cristalina, sino que muchísimas poblaciones y casas de campo se surten del agua en pozos y cisternas, donde se recoge la de lluvia. El ganado y las

⁽¹⁾ Véase Origenes históricos de Cataluña, por D. José Balarí y Jovany. Barcelona, 1899, página 570.

⁽¹⁾ Véase Origenes históricos de Cataluña, por D. José Balari, página 571.
(2) Idem, ídem, páginas 573 y siguientes.

⁽³⁾ Antes en Barcelona constituían una golosina los tortells del forn de San Jaume, y hoy en cada calle hay un colmado, cuyos lujosos escaparates presentan todo lo más notable que pueda desearse en punto á embutidos, mortadelas, galantinas, vinos exquisitos, licores, pavos y faisanes trusados, dulces y demás artículos de repostería y confitería.