

M.º de Ondem 917

917

vato

COLEÇÃO RUSTICA
FOLHETOS DO AGRICULTOR



DIRIGIDA POR
A. URBANO DE CASTRO, ENGENHEIRO AGRÔNOMO
JOAQUIM PRATAS, MÉDICO VETERINÁRIO



6

HORTICULTURA
CULTURAS ESPECIAIS

José J. dos Santos

RC
MNCT
63
SAN

COLEÇÃO RUSTICA

SECÇÃO I.ª — O MEIO FISICO E OS SERES VIVOS

1. Solo.
2. Clima.
3. A planta.
4. O animal.

SECÇÃO II.ª — OPERAÇÕES GERAIS DE CULTURA

1. Afolhamentos.
2. Reprodução e multiplicação das plantas.
3. Amanhos ou grangeios.
4. Forçagens.
5. Colheita.

SECÇÃO III.ª — ARVENSICULTURA

1. Cereais.
2. Leguminosas.

SECÇÃO IV.ª — HORTICULTURA

1. Noções gerais de horticultura.
2. Hortalças, tuberculos e raizes.
3. Cultura de primores.

SECÇÃO V.ª — PRATICULTURA

1. Noções gerais de praticultura.
2. Prados artificiais.
3. Prados naturais.
4. Prados de montanha.

SECÇÃO VI.ª — JARDINAGEM

1. Noções gerais de jardinagem.
2. Floricultura.
3. Plantas ornamentais.

SECÇÃO VII.ª — VITICULTURA

1. Ampelografia.
Viticultura.

SECÇÃO VIII.ª — ARBORICULTURA

1. Plantação e grangeio dos pomares.
2. Pomares de espinhos.
3. Pomares de pevide.
4. Pomares de carço.
5. Olivicultura.

SECÇÃO IX.ª — SILVICULTURA

1. Cultura florestal.
2. Exploração florestal.
3. Plantas resinosas.
4. Plantas folhosas.

SECÇÃO X.ª — PLANTAS INDUSTRIAIS

1. Plantas texteis.
2. Plantas oleaginosas.
3. Plantas tinturiais.
4. Plantas medicinais.
5. Plantas sacarinas e amilaceas.
6. Plantas aromaticas.
7. Tabaco.

SECÇÃO XI.ª — PLANTAS COLONIAIS

1. Café.
2. Cacau.
3. Borracha.
4. Oleaginosas.
5. Outras culturas coloniais.

SECÇÃO XII.ª — ACIDENTES E DOENÇAS DAS PLANTAS

1. Acidentes das plantas.
2. Doenças e seus tratamentos.
3. Vegetais e animais destruidores dos parasitas das plantas.

SECÇÃO XIII.ª — ZOOTECNIA

1. Gado cavalari e muar.
2. Gado bovino.
3. Gado ovino e caprino.
4. Gado suino.
5. Cão.
6. Gato.
7. Avicultura.
8. Cunilicultura.

SECÇÃO XIV.ª — AQUICULTURA

1. Peixes das aguas interiores.
2. Criação dos peixes da agua doce.

SECÇÃO XV.ª — SERICICULTURA E APICULTURA

1. Sericicultura.
2. Apicultura.

SECÇÃO XVI.ª — MEDICINA VETERINARIA

1. Medicina dos solpedes.
2. Medicina dos bovinos.
3. Medicina dos ovideos e porci-deos.
4. Medicina do cão e do gato.
5. Medicina das aves.
6. Medicina dos coelhos.

SECÇÃO XVII.ª — CIRURGIA VETERINARIA

1. Pequenas operações cirurgicas e pensos.
2. Obstetricia.
3. Siderotecnia.

SECÇÃO XVIII.ª — TECNOLOGIA RURAL

1. Microbiologia agricola.
2. Moagem e panificação.
3. Bebidas fermentadas.
4. Oleificação.
5. Açúcar.
6. Tecnologia florestal.
7. Lacticianos.

COLEÇÃO RUSTICA
FOLHETOS DO AGRICULTOR

HORTICULTURA

CULTURAS ESPECIAES

POR

JOSÉ JOAQUIM DOS SANTOS

ENGENHEIRO AGRÓNOMO



de
MNCCT

63

SAN



EDIÇÃO

DA

EMPRESA NACIONAL DE PUBLICIDADE

LISBOA-1931

COLEÇÃO RUSTICA
FOLHETOS DO AGRICULTOR

DIRIGIDA POR

ARTUR URBANO DE CASTRO, engenheiro agronomo
JOAQUIM PRATAS, medico veterinario

COM A COLABORAÇÃO DE

engenheiros agronomos, engenheiros silvicultores,
medicos veterinarios, regentes agricolas e florestais,
economistas e publicistas agricolas

RESERVADOS TODOS OS DIREITOS DE
PROPRIEDADE, PERTENCENTE À EM-
PRÊSA NACIONAL DE PUBLICIDADE



CAPÍTULO I

LEGUMES HERBACEOS

ACELGA

Betta Cyclo. L. Família das Chenopodeaceas



LANTA anual ou bienal; fôlha erecta, glabra, de grossas nervuras; raiz delgada e dura.

REPRODUÇÃO — Faz-se por sementeira directa, em regos, nos meses de Março a Maio ou em alfôbre para transplantação. O espaçamento entre as plantas, no local definitivo, deve ser próximo de 30 centímetros.

CULTURA — O terreno fundo, fresco, bem mobilizado e fortemente estrumado é o mais conveniente. Os trabalhos que exige são desbastes, sachas e regas no verão.

VARIEDADES — As principais são: *acelga branca* de talos carnudos, fôlhas grandes e largas, onduladas, semi-erectas, peciolo largos, carnudos e brancos, que chegam a atingir 6 centímetros de grossura; *acelga de talos carnudos*, fôlha frisada ou crêspa, erecta, loira, peciolo largos e grossos. A colheita começa em Junho.

Apium graveolens. L. Família das Umbelíferas

Planta anual, vigorosa, de fôlhas compostas, com folíolos dentados, erectas, de talos carnudos, verdes e tenros, chanfrados na face interior, adquirindo pelo estiolamento uma côr-branco-amarelada. Espécie pouco rústica, precisa dum clima temperado, antes húmido que sêco, e de um terreno substancial e fresco.



Fig. 1 — Acelga



Fig. 2 — Aipo branco dourado

REPRODUÇÃO — Faz-se por sementeira durante o mês de Fevereiro em cama quente, transplantando-se em Abril, em linhas à distância média de 20-30 centímetros em todos os sentidos. É planta de germinação e desenvolvimento lento. Também se reproduz por sementeira directa na primavera, com semente muito rala cobrindo-a com uma ligeira camada de terra, que depois é rolada e regada ligeiramente.

CULTURA — Os amanhos desta cultura consistem principalmente em sachas e regas repetidas. Quando

a planta adquire certo desenvolvimento, altura de 50 centímetros e grossos talos, procede-se ao estiolamento, que consiste em amarrar todas as fôlhas com atilhos, amontoando terra em volta, primeiramente, até um têrço de altura; 8 dias depois amontoa-se outro têrço e passada outra semana o restante, de modo que fiquem apenas livres as extremidades das fôlhas. O estiolamento faz-se em 20-25 dias. Também se consegue o mesmo resultado arrancando o aipo e enterrando-o em areia fresca num armazem ou recinto bem arejado e sem luz.

VARIEDADES — As principais são: *Aipo doirado ou Chemain*, porte baixo, folhagem alourada, talos grossos e carnudos; *Aipo cheio branco da América*, variedade anã, fôlhas branqueadas, temporã; *Aipo Pascal*, variedade vigorosa, talos curtos e grossos, estiolando facilmente.

AGRIÃO

Nastrutium Officinale R. Br. Familia das Crucíferas

Planta bienal, vivendo no estado espontâneo em regiões temperadas, nos regatos e ribeiros; aquática e terrestre, cultiva-se em água corrente e límpida, e ainda em terreno assombrado, húmido e abundantemente regado com água fresca e pura.

É planta de caule ôco, ramificado, glabro, prostrado radicante (deitado com raízes laterais) elevando-se posteriormente; fôlhas profundamente divididas e recortadas, de segmentos ovados ou lanceolados, com sabor picante; flôres brancas, e silíquas sub-cilíndricas; semente arredondado-comprimida, granulosa.

É considerado como um importante depurativo pelas essências e iodo que contém.

MULTIPLICAÇÃO — Faz-se por plantação de pequenas estacas ou ramos, por sementeira no local, ou para transplantação.

CULTURA — O agrião comum nas nascentes e regatos, é essencialmente aquático.

O caule longo e prostrado atravessa as camadas de água em que vive, lançando raízes até encontrar apoio na terra firme em que se encontra.

É planta muito exigente, principalmente de água corrente, pura e fina, de temperatura quanto possível constante, apossando-se facilmente do sabor e aroma, das substâncias que possam poluir o meio em que vive.

As águas muito calcáreas prejudicam não só o seu desenvolvimento mas as suas qualidades sapidas.

A cultura do agrião faz-se em França em *fossos* ou *valas*, com as dimensões compatíveis com o caudal de água disponível, e disposição tal que permita o alagamento e enxugo respectivo. A largura dos fossos não excede em geral 2 a 3 metros, com a profundidade média de 0.50 e com ligeiro declive.

Para êste processo de cultura preferem-se os solos argilo-arenosos, consistentes para não se dar o rápido escoamento das águas. Os fossos depois de cavados levam uma adubação mista de estrume orgânico de acção rápida, quanto possível purgado de germens patogénicos, e de adubos químicos da fórmula geralmente usada em França, que é a seguinte para cada 10 metros quadrados: Sangue sêco, 1 quilograma; Super-fosfato, 0^{kg},6; Cloreto de potassa, 0^{kg},3.

A parte da adubação orgânica pode ser substituída por 50 quilogramas de estrume em meia decomposição.

O fundo dos fossos é cavado, envolvido com adubo e fortemente regado, plantando sôbre a lama já nivelada pequenas estacas de agrião à distância média de 10 centímetros, devendo começar-se a plantação pelo ponto de entrada das águas.

A radicação das estacas faz-se rapidamente e passada uma semana submerge-se a fossa com uma ligeira camada de água, a qual gradualmente vai subindo até que em duas semanas atinja 12 centímetros de altura.

Periodicamente faz-se adubação com estrume em

meia curtimenta para o que o fôssô é previamente posto a sêco.

O povoamento faz-se também lançando a semente sôbre a lama enxuta e preparada como no caso precedente, fazendo entrar a água em quantidade proporcional ao desenvolvimento que as pequenas plantas vão tomando.

Como último processo de povoamento usa-se a transplantação de pequenas plantas criadas em viveiro, e logo que tenham de 8 a 10 centímetros de altura.

É conveniente que a apanha se faça em períodos curtos, de 10 a 15 dias, para se obter uma maior soma de produto e para avigorar as plantas, que se esgotam com a floração.

ALFACE

Lactuca Sativa. L. Família das Compostas

Planta anual, de fôlha redonda ou oblonga, mais ou menos capitada, glabra. Do meio das fôlhas sai, nos fins da vegetação, uma haste alta e ramificada, glabra, de fôlhas invaginantes e terminando por capítulos numerosos, produzindo pequenos frutos sêcos, (*aquênios*), de côr branca ou negra.

REPRODUÇÃO — É feita por sementeira em alfôbre e durante todas as épocas do ano.

CULTURA — Precisa esta planta de uma terra cavada profundamente, bastante pulverizada, leve e de uma forte adubação com estrume bem curtido.

Logo que as plantas mostrem 3 a 4 fôlhas, faz-se a transplantação, deixando entre cada pé um intervalo de 20 a 30 centímetros, conforme o desenvolvimento habitual da variedade. É exigente de sachas frequentes e de regas fartas, durante os grandes calores.

VARIETADES — São numerosas as variedades dêste género, que alguns autores classificam em três grupos conforme as estações em que são cultivadas e assim

lhes chamam variedades de *inverno*, de *primavera* e de *verão*; outros, em atenção ao formato e à disposição das fôlhas, dividem-nas em variedade de *fôlhas longas* e variedades de *fôlhas capitadas*. Eis algumas das principais variedades:

Alface romana (lactuca sativa longa) — Tem a fôlha alongada, um tanto em forma de colher na extremidade, formando-se, em algumas variedades, um peciolo grosso e tenro. Para activar o branqueamento das fôlhas interiores atam-se as exteriores. Esta variedade compreende como sub-variedades: a *alface romana de fôlhas externas verdes*, arredondadas na



Fig. 3 — Alface romana

extremidade formando repôlho largo, comprido e firme, planta vigorosa, muito rústica e preferida nas sementeiras de verão e outono; *alface romana loura de Paris*, fôlhas externas longas dum verde louro formando repôlho grande e alongado, fôlhas internas de grosso peciolo e branco, que se adapta bem nos climas temperados, sendo uma boa variedade de primavera; *alface verde real*, variedade de fôlhas dum verde brilhante, oblongas,

arredondadas nas extremidades formando repôlho alto e largo, cheio, branqueando naturalmente.

A variedade *alface de repôlho (Lactuca sativa capitata)* pertencem entre outras:

Alface Batavia castanha, fôlhas extensas muito dilatadas, de bordos ondulados, verde acentuado, lavado de castanho na parte exposta à luz. Forma repôlho muito alto; é variedade de verão; *Alface Batavia loura*,

fôlhas externas grandes e encarquilhadas, frisadas e os bordos dum tom vermelho esbatido, forma um repolho arredondado e muito grande; *Alface couve de Nápoles*, fôlhas externas de um verde carregado, onduladas e muito frisadas, forma repolho grande, por vezes achatado, é variedade de verão; *Alface de repolho Gotte*, fôlhas externas arredondadas, formando pequeno repolho alourado, é variedade de primavera e de crescimento rápido; *Alface loura gigante*, fôlhas exteriores grandes, enroladas, finamente frisadas formando repolho muito grande e cheio; é uma das melhores variedades de verão; *Alface de repolho Rossin*, fôlhas exteriores muito grandes, onduladas e fortemente dentadas nos bordos, formando repolho grande, um tanto achatado, verde-pálido; variedade de verão, muito rústica.

AZEDA

Rumex acetosa. L. Família das *polygonaceas*

Planta vivaz, freqüente em todo o país e cultivada nas hortas para servir de condimento. Fôlhas consistentes, levantadas na base, de nervuras pouco pronunciadas, formando uma roseta de que partem as hastes, um tanto ramificadas, sustendo pequenas flôres dispostas em cacho. O fruto consta de uma pequena semente de forma triangular. As fôlhas contêm muitos oxalatos, são empregadas na mistura com os espinafres para lhes darem certo relêvo ao paladar, e como condimento.

REPRODUÇÃO — É feita por sementeira, ou, nas espécies estéreis, por segmentos dos tufos. A plantação distanciada cêrca de 15 centímetros faz-se em Março.

A sementeira que só é usada nas grandes superfícies, é feita a lanço, e ainda a rêgos distanciados 20 a 25 centímetros, e durante os meses de Março a Junho.

A semente é coberta a ancinho e regada abundantemente. É planta pouco exigente preferindo solos muito mobilizados, frescos, antes húmidos e frios do que secos, não calcáreos.

A medida que as plantas se vão desenvolvendo fazem-se os desbastes e as regas precisas.

COLHEITA — Na pequena cultura a colheita é feita à mão, e quando em grande cultura, à faca ou à foice.



Fig. 4 — Azeda

VARIEDADES — As principais e mais conhecidas são: *Azeda longa de Belleville*, de longas fôlhas, obtida por sementeira; *Azeda loura de Lyon*, procedente da primeira e notável pelo desenvolvimento e aprumo das fôlhas; *Azeda da Holanda* ou estéril (*Rumex montana*), fôlhas grandes, raramente fecunda, reproduzindo-se por segmentos dos tufo; *Azeda redonda*

(*Rumex acutatus*), fôlhas muito ácidas.

CARDO

Cynara cardunculus. Família das Compostas

Planta bienal, muito semelhante à alcachofra, da qual se diferencia pelo porte mais elevado das hastes, pelas fôlhas mais largas e peciolo mais grossos e carnudos, e ainda pelos espinhos que as *bracteas* apresentam e pelos *capitulos* mais pequenos.

A parte comestível do cardo é constituída pelo peciolo carnudo e grosso das fôlhas, quando estiolado.

REPRODUÇÃO — Faz-se por sementeira, na primavera, lançando 3 a 4 grãos em covachos afastados cêrca de 1 metro em todos os sentidos; quando as novas plantas se tem desenvolvido (2.^{as} fôlhas) devem desbastar-se deixando um só pé, o mais forte, em cada cova. É cultura de desenvolvimento lento; para o acelerar precisa de repetidas sachas e regas abundantes junto a cada pé. Exige uma terra fértil e profunda e um clima temperado. Quando no fim do verão as plantas têm adquirido pleno desenvolvimento, pode começar-se o estiolamento ligando todas as fôlhas exteriores, envolvendo a planta em palha, por sua vez amontoada com terra.

O estiolamento faz-se em breve tempo, 15 a 20 dias.

COLHEITA — As plantas são arrancadas no outono, transportando-as para armazem com pouca luz, mas arejado, onde são estratificadas em areia, e completam o estiolamento, levantando-se quando completamente brancas para serem entregues ao consumo.

VARIEDADES — As principais são: *Cardo de Tours*, o mais conhecido e apreciado, a nervura principal da fôlha muito grossa, carnuda e fina, com bastantes espinhos; *Cardo pleno, inerne*, talo ou nervura também grossa, fôlha com poucos espinhos; *Cardo branco melhorado*, planta de fôlhas inermes, talos carnudos e tenros, estiolando rapidamente; *Cardo de Espanha*, variedade de fôlhas inermes, muito grandes e talos grossos.

CHICÓRIA

Cichorium Indivia. L. Família das Compostas

Planta anual ou bienal, possuindo numerosas fôlhas radicais, recortadas, verde azuladas e mais ou



Fig. 5 — Cardo estiolado

menos frisadas. Cultiva-se em larga escala nas proximidades dos grandes centros onde se consomem em saladas.

REPRODUÇÃO — É feita por sementeira em alfôbres, ou em plena terra de Março a Setembro.

CULTURA — A transplantação faz-se para canteiro ou em bordadura das ruas da horta, logo que as plantas tenham 6-7 fôlhas, isto é, um mês aproximadamente depois da sementeira. Esta cultura precisa de uma terra bem cavada, fresca, rica e muito adubada com estrume bem decomposto. As plantas devem ficar à distância de 20 a 40 centímetros entre si.

Terminada a plantação, rega-se abundantemente, operação que se repete durante o período vegetativo. Os restantes cuidados são as mondas e sachas. Quando a chicória tenha adquirido um certo desenvolvimento, procede-se ao branqueamento das fôlhas que se consegue ligando todas as exteriores contra as internas, até à extremidade da planta; o estiolamento pode ser mais rápido amontoando terra em volta de cada pé. Esta operação dura perto de um mês, havendo o cuidado de regar tão sómente o pé das chicórias e não as fôlhas. Se a época dos frios se aproxima, arrancam-se as chicórias com alguma terra, enterrando-as até meia altura em areia fresca.

VARIEDADES — Este género compreende três espécies: I — *Chicória selvagem* ou *almeirão*: fôlhas radicais inteiras, verde escuro, cobertas de pêlos, bastante amargas. II — *Chicória cultivada* ou *frisada*, caracterizada pelas fôlhas recompostas e muito frisadas. III — *Chicória escarola*, fôlhas largas, pouco recortadas.

A primeira espécie é muito amarga, razão da sua fraca cultura.

A segunda é mais espalhada. Compreende muitas variedades, e entre elas: *Chicória de Itália*; *Ch. fri-*

sada, fina de Rouen ou ponta de veado; Ch. frisada de Pancaliere; Ch. frisada de Meaux; Ch. frisada de Ruffee.

À terceira espécie pertence a *Ch. escarola*, variedade de fôlhas largas um pouco voltadas para dentro (capitadas) formando repôlho, estiolando com a li-



Fig. 6—Chicoreia frisada



Fig. 7—Chicoreia escarola

gação das fôlhas antes destas completamente desenvolvidas. É uma das melhores saladas.

COENTRO

Coriandrum sativum. L. Família das Umbelíferas

Planta anual de hastes ramificadas, atingindo 50 a 80 centímetros de altura, glabra e erecta, aromática e ramosa, fôlhas inferiores penatisectas (recortes profundos chegando à nervura).

REPRODUÇÃO — Faz-se por sementeira no outono ou na primavera em canteiros.

Quere terra leve e quente, precisando de mondas, sachas e regas durante o verão.

Brassica oleracea. L. Família das Crucíferas

Planta anual, originária dos rochedos marítimos da Inglaterra e costas da Mancha, é constituída por um caule forte, alto em geral, carnudo, grosso, pouco ramificado, suportando grossas fôlhas recortadas, glabras glaucoscentes (verde azulado) sendo as fôlhas inferiores pecioladas. A inflorescência em cacho, composto de pequenas flôres brancas ou amarelas, de 4 pétalas dispostas em cruz, característica da família botânica a que pertence. A semente é redonda, negra ou arroxeadá.

REPRODUÇÃO — É feita por sementeira em alfôbres previamente preparados em terra muito sôlta, ou terriço, muito adubada com estrume bem decomposto, a que se dão regas cautelosas a regador.

CULTURA — É planta que se adapta a todos os climas e terrenos, preferindo contudo solos profundos e frescos, clima húmido e brumoso, exigindo sempre grandes adubações. Os cuidados durante a permanência no alfôbre consistem em mondas, regas e desbastes que facilitem maior desenvolvimento às plantas.

Quando estas adquirem 3 a 4 fôlhas, e o caule a espessura de 5 a 6 milímetros, transplantam-se, com a raiz nua, para o local definitivo em terreno profundamente cavado e bem estrumado, não dispensando a rega no momento da transplantação, e seguidamente as que forem julgadas necessárias. A distância a que as plantas devem ficar, variável em relação à sua normal expansão, é em geral de 50 a 80 centímetros.

Durante o período vegetativo, além das regas, fazem-se as mondas e sachas de forma a manter a terra limpa e superficialmente mobilizada.

VARIEDADES — Esta espécie botânica, cultivada para uso culinário das fôlhas, hastes e das suas inflorescên-

cias, abrange um grande número de variedades que para simplificação podem reduzir-se aos seguintes grupos:

Primeiro grupo — *Brassica oleracea acephala* — Planta caracterizada por fôlhas de grande expansão, patentes e de nervuras mais ou menos carnudas.

Segundo grupo — *Brassica oleracea gemmifera* — Planta de caule elevado, fôlhas medianas, arredondadas, um tanto encarquilhadas e capitadas, constituindo pequenos repôlhos arredondados.

Terceiro grupo — *Brassica oleracea capitata* —



Fig. 8—Couve de Milão

Fig. 9—Couve coração de boi

Planta de fôlhas lisas, reunidas em cabeça apertada, precedendo a floração.

Quarto grupo — *Brassica oleracea botrytis* — Planta de fôlhas basilares mais ou menos largas e de formato variável, corymbo branco de grão fino.

Quinto grupo — *Brassica oleracea salanda* — Planta de fôlhas crispadas, bolhosas, capitadas e apertadas.

Sexto grupo — *Brassica oleracea napus* — Plantas de haste globosa.

Ao primeiro grupo (couve de fôlhas ou de cortar) pertencem entre outras a *Couve Cavaleira*; *C. galega*; *C. frisada verde*; *C. crespa das Virtudes*; *C. penca de Espanha*; *C. tronchuda* ou *penca de Chaves*; *C. merceana*; *C. do Algarve*.

Ao segundo grupo pertencem as variedades do tipo de *couve de Bruxelas*.

Ao terceiro grupo (tipo repólho): *Couve repólho Bacalan*; *C. repólho Brunswich*, de pé curto; *C. repólho coração de boi*; *C. repólho grande York*; *C. repólho de Holanda*; *C. repólho do Natal*; *C. repólho pão de açúcar*; *C. repólho do Quintal*; *C. repólho de S. Diniz*; *C. repólho gigante das hortas*; *C. repólho de Erfurt*.



Fig. 10 — Couve Bruxelas

Ao quarto grupo pertencem os tipos de: *Couve bróculo* e *Couve flôr*, com as seguintes variedades: *Couve bróculo branca Mamuth*; *C. bróculo branca da Páscoa*; *C. bróculo roxo*; *C. flôr anã temporã de Erfurt*; *C. flôr da Holanda*; *C. flôr gigante de Nápoles*; *C. flôr Imperial*; *C. flôr Lecerf*; *C. flôr Le Normande*; *C. flôr terra de Paris*.

Ao quinto grupo pertence: a *couve de Saboia* ou *de Mitão*, pé de altura média, fôlhas exteriores estreitas e alongadas, erectas, frisadas, mais ou menos verdes, formando repólho oblongo, compreende as seguintes variedades: *Couve de Saboia de cabeça longa*; *C. de Saboia alourada*; *C. de Saboia grande das Vir-*

tudes; *C. Saboia da Noruega*; *C. Saboia temporã de Aubervillieres*; *C. de Saboia verde* ou *Lombarda*.

Ao sexto grupo compreende as variedades seguintes: *Couve-nabo branca*; *Couve-nabo Roctabaga Champion*.

ESPARGO

Asparagus officinalis. Família das liliáceas

Planta vivaz, vegetando espontânea e profusamente em todo o nosso país, e constituido por uma parte subterrânea formada pelo conjunto de numerosas raízes, cilíndricas e rastejantes, chamada *garra*, da qual saem os botões carnudos ou *turiões* que mais tarde se transformam em hastes lenhosas.

São êstes rebentos aéreos ou turiões que, quando novos, verdes, ou de côr violácea, ou branca pelo estiolamento, constituem a parte comestível do espargo. O turião passando ao estado de haste lenhosa, ramifica-se e cobre-se de fôlhas e ramos axilares folheáceos. O fruto é uma baga vermelha e esférica, contendo 6 a 9 sementes.

REPRODUÇÃO — Faz-se na primavera, por sementeira, em linhas, distanciadas 20-25 centímetros, ou a lanço, em canteiros, com uma terra fértil e bem mobilizada. Como é semente de morosa germinação, enterra-se, no último caso, com ancinho, dá-se uma passagem de rôlo, cobrindo-a com palhiço e regando periódicamente até nascimento das plantas; se a sementeira é em regos, a semente deve ficar a 3 ou 4 centímetros de profundidade. Passado um mês, faz-se o desbaste, conservando os exemplares mais fortes e distanciados uns 10 centímetros uns dos outros.

Com as sachas repetidas e algumas regas rapidamente se desenvolvem as pequenas garras, que na primavera seguinte estão em condições de plantar. As hastes que se desenvolvem e secam são cortadas no outono.

As melhores garras têm poucas raízes, porém, estas curtas e cilíndricas, o colo das raízes largo com 3 a 4 rebentos arredondados.

CULTURA — Para a montagem duma espargueira deve preferir-se um terreno plano, ou ligeiramente inclinado, de consistência mediana, fundamente remexido e grande adubação com estrume curtido enterrado com a cava ou primeira lavoura. Com quanto seja uma planta de grande rusticidade, suportando tanto os grandes calores como os frios rigorosos, sofre com o excesso de humidade do solo, precisando, para evitar êsse inconveniente, de dar ao terreno uma cava funda ou meia surriba. A adubação consta, geralmente, de estrume em alta dose que chega na primeira fase a ser de 60.000 quilogramas por hectare, reforçada ainda, e periodicamente, com adubos minerais, bagaços oleaginosos e outras substâncias alimentares. É planta muito ávida de azoto, sendo da máxima vantagem a sua restituição anual à terra, podendo a dos outros elementos minerais ser feita em períodos mais espaçados.

A fórmula de adubação mais recomendada nas regiões em que a cultura do espargo é mais intensiva e tem maior valor, consta de: Estrume de 2 em 2 anos a começar no 4.º da plantação, 30.000 quilogramas; nitrato de sódio, 250 quilos; superfosfato, 300 quilos; sulfato de potassa, 100 quilos; quantidades relativas a um hectare.

Preparada assim a terra, para montar uma espargueira começa-se por dividí-la em faixas alternadamente de 70 e 60 centímetros de largura.

As faixas de 60 centímetros são cavadas à profundidade de 30, encostando a terra, à medida que se vai extraíndo, metade à direita e metade à esquerda sobre as faixas mais largas formando um camalhão. As garras são plantadas na vala ou fôssô, novamente revolvido, e afastadas umas das outras 1 metro, cobrin-

do-as com uma camada de terra da espessura de 10 centímetros e distribuindo as raízes de forma a não se prejudicarem. Esta operação é geralmente feita no outono.

A cada garra corresponde um tutor colocado obliquamente à distância de 30 centímetros de cada pé, onde mais tarde se vão ligar as hastes que vão aparecendo. Os cuidados de entretenimento da espargueira no segundo ano consistem em cavas ligeiras na vala da plantação e no camalhão ou *adoz*, e na ligação das hastes aos tutores. No outono dá-se-lhe uma grande adubação, cortam-se as hastes e reconstituem-se os fossos e os *adoz*.

No decurso do terceiro ano os trabalhos culturais constam de sacha, estrumação e amontoa de cada pé com uma camada de terriço da espessura de 20 centímetros, trabalhos que se executam durante o mês de Fevereiro. Se as plantas se apresentam robustas pode fazer-se a primeira apanha de alguns espargos (3 a 4), desfazendo a amontoa e refazendo-a em seguida.

COLHEITA — É de preferência feita à mão, com quanto na extensa cultura se empreguem instrumentos próprios. No primeiro caso desfaz-se a amontoa de cada pé, e com ligeiro movimento de torção arranca-se o rebento do ponto de inserção sobre a garra sem prejudicar os pequenos rebentos que começam a apontar. Estas cautelas da colheita devem ser seguidas até à formação regular da espargueira.

No quarto e quinto ano são-lhe dispensados os mesmos cuidados dos anos anteriores, apenas os montículos se elevam de 25 a 30 centímetros. Podem então colher-se quasi todos os espargos que emergem dos montículos, isto ao quarto ano e durante um período de 15 a 30 dias, período que pode elevar-se a 45 dias nas espargueiras de 5 anos. Estas entram em plena

produção aos 6 anos, e bem cuidadas chegam aos 18 anos.

A colheita do espargo é feita de manhã ou de tarde para se conservarem frescos. Devem ser guardados em sítio sombrio entre ervas frescas, não molhadas, conservando assim a frescura por bastantes dias. Também se conservam extratificando-os em areia fina e fresca em local apropriado.

Depois da amontoa pode começar-se a colheita, passados 15 a 20 dias, logo que começam a despontar. A colheita antecipada enfraquece a espargueira, que dá produtos raquíticos. Os espargos destinados à venda classificam-se em três grupos: grossos, médios e delgados.

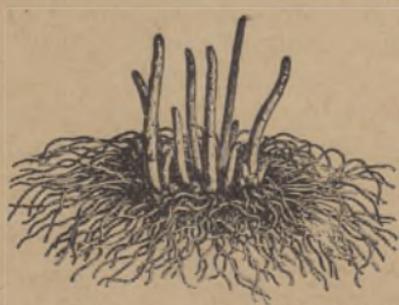


Fig. 11—Espargo

VARIETADES — As variedades de espargo poucas diferenças apresentam. As mais conhecidas são: *Espargo comum de Aubervilliers*, um dos melhores, produzindo rebentos compridos mas

delgados; *Espargo de Holanda*, rebentos mais grossos do que os precedentes, arredondados e um tanto achatados na extremidade, brancos e ligeiramente violáceos; *Espargo de Argenteuil*, um dos melhores, muito produtivo e temporão; *Espargo White Columbian*, produto americano, muito grosso, de ponta branca.

ESPINAFRE

Spinacea oleratia, L. Família das *Chenopodeaceas*

Planta anual ou bienal, de vegetação rápida; fôlhas lanceoladas, amplas, espessas e glabras.

CULTURA — Para atingir pleno desenvolvimento precisa de um solo ligeiro, fértil e fresco, de uma forte adubação com estrume bem curtido e um clima húmido.

É de aconselhar, por ser planta esgotante, o emprego de adubos químicos em dose intensiva, como seja por cada 10 metros quadrados de terreno :

Nitrato de sódio.....	300 gramas
Superfosfato de cálcio.....	1000 »
Cloreto de potassa.....	500 »

É planta muito sensível à grande secura como ao excesso de humidade. Precisa de regas frequentes durante o verão, bem como de desbastes e sachas.

Há duas épocas principais de sementeira: a de Agosto-Setembro, que passa por ser a melhor, para a cultura de inverno, e a de Fevereiro a Maio para todas as variedades e cultura de verão; podendo contudo escalonar-se a sementeira durante todo o



Fig 12 — Espinafre

ano, intervalando-a de 20 a 30 dias, e ainda em períodos mais curtos, para manter uma colheita constante.

Preparando previamente o terreno, a sementeira em canteiros é feita a lanço ou em linhas espaçadas de 30 centímetros aproximadamente. Quando a lanço a semente deve ser mais basta, e coberta a ancinho.

COLHEITA — A colheita das folhas é feita à mão. Começa-se logo que haja 2 a 3 fôlhas, com o comprimento de 10 centímetros, o que corresponde a um mês da sementeira. Nas regiões frias convém prote-

ger a cultura de inverno, abrigando-a com camadas de palha.

VARIETADES — As duas espécies distintas de espinafres são: o *Espinafre de Inglaterra* (*Spinatium oleratia spinosa*) semente de bicos, folhagem grande e abundante, planta vigorosa, preferida para sementeira de primavera; *Espinafre da Holanda* (*Spinacea oleratia inermis*) semente redonda e glabra, planta formando tufo vigoroso de fôlhas largas, da qual pela selecção saíram as variedades: *Espinafre da Flandres*, de grande folhagem, muito rústica e para todas as es-
Espinafre monstruoso de Viroflay, *Espinafre preguiçoso de Catillon*, *Espinafre Triumph*.

HORTELA

Mentha viridis. L. Família das labiadas

Planta vivaz, de origem europeia e espontânea nos terrenos frescos; caule glabro, erecto e facetado; fôlhas glabras ou glabrescentes (poucos pêlos) e um tanto bolhosas na página superior; corola rosada ou lilaz.

MULTIPLICAÇÃO — Faz-se pelos segmentos dos dragões ou hastes radicantes.

CULTURA — Faz-se em solo rico e fresco e um tanto ensombrado, geralmente em canteiro ou na bordadura destes.

É muito empregada como condimento na antiga cozinha portuguesa, e na preparação de essências.

MANGERONA

Majorana hortense. Família das Labiadas

Planta vivaz, originária da Ásia, muito aromática, de côr verde esbranquiçada e muito tomentosa; hastes

curtas; fôlhas ovadas, obtusas, de peciolo curtos; espigas oblongas e capitadas, corôla branca.

REPRODUÇÃO — Faz-se por sementeira durante a primavera.

É empregada como condimento e em vários usos culinários.

PIMPINELA

Poterium sanguisorba. L. Família das rosáceas

Planta vivaz, fôlhas basilares formadas por dois a quatro pares de folíolos, ovais ou sub-arrendados, muito dentadas e ligeiramente aromáticas e dum sabor análogo ao do pepino verde.

REPRODUÇÃO — Faz-se por sementeira no comêço da primavera ou em Setembro, em regos ou em bordadura, regando ligeiramente para facilitar a germinação.

CULTURA — Os amanhos são os mais rudimentares, como sachas e corte das hastes para impedir que a planta floresça, conseguindo-se assim uma produção prolongada.

SALSA

Petroselinum hortense. Família das Umbelíferas

Planta bienal, originária da Europa Austro-Oriental, fôlhas ramosas e radicais, muito aromáticas, verde carregado; flôres em umbela cujos raios são angulosos e de um verde amarelo; sementes aqueneos acinzentados. É planta que se adapta a todos os terrenos e particularmente em terras de jardim, de terriço. Semeia-se em todas as épocas exceptuando o inverno, em bordadura ou em canteiro e ligeiramente enterra-

das. A germinação é morosa, precisando de rega que a active e de muitas mondas.

SALVA

Salva sclarea. L. Família das Labiadas

Planta vivaz, escamoso-cilosa, robusta, própria das regiões sêcas; fôlhas inferiores cordiformes, ovadas, vilosas nas duas páginas; flôres em panícula, esbranquiçadas ou rosadas.

Usada como condimento.

SEGURELHA

Latureja hortensis. L. Família das Labiadas

Planta anual, originária do sul da França, haste ramosa desde a base, muito aromática e pubescente-pulverolenta (pêlos curtos); fôlhas grossamente pontuadas, glandulosas nas duas faces, liniar lanceoladas; corola branca ou liliacína.

REPRODUÇÃO — É feita por sementeira na primavera, em canteiro, nas hortas medianas e em vaso, para uso familiar, em terra ligeira de jardim.

CAPÍTULO II

RAÍZES CARNUDAS, TUBÉRCULOS E BOLBOS

AIPO RABANO

Apium graveolens. L. Família das Umbelíferas

Planta bienal, variedade procedente do aipo vulgar da qual se consomem apenas as raízes que são carnudas, em geral de forma globosa, fôlhas medianas e macias, com um sabor amargo.

REPRODUÇÃO — Faz-se por sementeira que pode ser definitiva, e durante o mês de Abril ou em viveiro, com duas transplantações, até que no mês de Maio é plantado definitivamente em linhas ou em regos de modo que os pés conservem entre si uma distância de 30 a 40 centímetros.

CULTURA — É esta planta de germinação e desenvolvimento lento, muito exigente de bom terreno, fresco, muito adubado e bem mobilizado de modo que a raiz possa desafogadamente adquirir o seu máximo de-

envolvimento. Os amanhos constam: da supressão de algumas fôlhas, com o fim de aumentar o volume da raiz, sachas e regas repetidas.

COLHEITA — É feita geralmente no outono podendo conservar-se por bastante tempo na própria terra, cobrindo-a com palha ou terriço, ou estratificando-a sob uma camada de areia enxuta e em local escuro e arejado.

VARIEDADES — As mais recomendadas são: *Aipo-Rabano de Paris melhorado*, variedade rústica, raiz muito volumosa de pele lisa; *Aipo-Rabano redondo*



Fig. 13 — Aipo-rabano



Fig. 14 — Alho comum

temporão, raiz redonda e pequena, precoce; *Aipo-Rabano gigante*, raiz muito volumosa e arredondada.

ALHO

Allium sativum. L. Família das Liliáceas

Planta anual, de bolbo composto de 10 a 12 bolbinhos ou dentes.

REPRODUÇÃO — É feita pelos bolbinhos postos em linhas espaçadas uns 10 centímetros e a igual distância entre si.

CULTURA — É planta que exige terra ligeira e uma boa exposição, sendo muito sensível com a excessiva humidade. A melhor época da plantação é o outono, e à profundidade de 3 centímetros, cobrindo-a com uma ligeira camada de terra. Os cuidados exigidos por esta planta constam de sachas repetidas e adubação com cinzas vegetais postas em cobertura.

Quando as fôlhas começam amarelecendo, sinal de próxima maturação, torcem-se as hastes ou fôlhas, para que a seiva se concentre no bolbo. A colheita faz-se em Julho deixando-a no campo por alguns dias a sasonar, e procede-se à formação da *réstea*.

VARIÉDADES — As mais conhecidas são: *Alho comum*, bolbo mediano, muito saboroso; *Alho do Oriente*, bolbo grosso, sabor aliáceo pouco pronunciado; *Alho vermelho* ou *Rocambole*, também conhecido por alho de Espanha, variedade em que os bolbilhos em volta do caule substituem o bolbo ou cabeça.

BATATA

Solanum tuberosum. Família das Solanáceas

Planta anual, originária da América do Sul. Haste herbácea, erecta, vilosa, ramos caulinares subterrâneos, tuberculosos; fôlhas pubescentes, muito divididas por lóbulos arredondados; flôres brancas ou lilacínias grupadas em ramos axilares e terminais.

Muitas variedades não florescem e raras frutificam; o fruto é constituído por bagas globosas, verdes ou verde esbatido, contendo pequenas sementes brancas achatadas e reniformes.

Os tubérculos são redondos, oblongos ou reniformes, de pele branca, amarelada, vermelha ou violá-

cea, lisa ou com depressões mais ou menos profundas onde se alojam os olhos ou botões donde de futuro saem as hastes aéreas e os tubérculos.

A pôlpa é formada pela fécula, farinha muito consistente, branca, vermelha ou rosada ; depois de cozida torna-se farinhenta muito agradável ao paladar e constitui um dos mais apreciados alimentos.

REPRODUÇÃO — Faz-se pela plantação, preferentemente, de tubérculos inteiros, de dimensão média e de peso não inferior a 80 gramas, ou quando se tem de lançar mão de tubérculos volumosos faz-se a segmentação no sentido longitudinal e contendo 3 a 4 olhos, devendo nêste caso deixar-se cicatrizar o corte.

Também se multiplica por sementeira, mas sómente para criar novas variedades.

CULTURA — A batata é planta de grande rusticidade, adaptando-se a todos os solos, contanto que não sejam muito húmidos, e vai admiravelmente em terrenos recentemente arroteados.

Precisa de um solo ligeiro, argilo-silicioso, mas fértil, exigindo grandes adubações com adubos de origem orgânica ou mixtos, como certos bagaços, farinhas de tremoço e outras, e de adubos químicos em que predominem os sais de potassa.

A plantação, que tem lugar de Fevereiro em diante, segundo as regiões, faz-se na pequena cultura à enxada, dispondo os tubérculos em covas ou linhas de modo a ficarem distanciados, em todos os sentidos, 40 centímetros, e à profundidade, conforme a grossura do tubérculo, de 8 a 16 centímetros. Nos regos ou covas da plantação lança-se o adubo que pode, sem inconveniente, ficar em contacto com o tubérculo ou dêle separado por ligeira camada de terra.

As variedades de forma arredondada ou comprida, de pele lisa, poucos olhos e êstes superficiais e dimensões medianas, são condições para melhor qualificação

dêstes produtos, sem contudo se desprezar a característica da côr e do valor da fécula.

Logo que as plantas estejam todas saídas fora da terra dá-se-lhes a primeira sacha feita à mão; um pouco mais tarde faz-se a amontoa, em geral à enxada na pequena cultura, operação que tem por fim manter a frescura da terra e evitar que os germens da *Phytophthora infestans* caindo das fôlhas vão infestar os tubérculos.

O arranque faz-se, na cultura temporã, durante a primavera, e na cultura serôdia durante o outono, segundo o clima e a precocidade do tubérculo. A maturação do tubérculo é indicada quando todas as fôlhas secam, porque até aí continuam a desenvolver-se. Esta operação é feita à mão na pequena cultura e com o arrancador mecânico de tracção animal ou mecânica, na grande cultura.

VARIETADES — As mais cultivadas são:

Batata amarela redonda — Variedade amarela comprida ou semi-longa.

Batata amarela do Douro — Variedade muito cultivada na região do norte do país, muito rústica e produtiva, grande, pele amarela, pôlpa densa e branca, muito feculenta e fina.

Batata Periquita — Tubérculo redondo ou alongado, pele e pôlpa amarelada, muito feculenta. É batata duma alta produção e muito espalhada na região Torreana e julga-se procedente da Beira Alta.

Batata do Canadá — Variedade serôdia, muito produtiva, grande e amarela.

Batata Belle de Fontenay — Tubérculo alongado, olhos pouco pronunciados, de pôlpa amarela, de excelente qualidade.

Batata Marjolin temporã — Variedade muito produtiva que precisa ser plantada com os olhos bem desenvolvidos. Tubérculos ovoides, um tanto recurva-

dos, com poucos olhos e êstes superficiais. Pôlpa amarela e fina.

Batata Early rose — Tubérculo oblongo, grosso, olhos superficiais, rosado, pôlpa branca ou rosada. Variedade produtiva.

Batata Saueisse — Tubérculo oblongo, um tanto achatado, tamanho regular, côr vermelha, olhos pouco salientes; pôlpa amarela, feculenta; produto de fácil conservação.

Batata Merveille d'Amérique — Variedade muito produtiva, de fácil conservação; pôlpa branca e fa-



Fig. 15 — Batateira



Fig. 16 — Batata doce

rinosa. Os tubérculos são aproveitados na alimentação do gado.

Batata Sutton's red skinned, flour ball — É uma das mais notáveis variedades, muito grande e muito fértil. Pele vermelha e a pôlpa depois de cozida torna-se dum branco de neve. É planta muito resistente às doenças e à baixa temperatura.

BATATA DOCE

Ipomea batata. L. Família das Solanaceas

Planta anual, caule prostrado e radicante, volúvel; raiz tuberosa. Constitui em alguns países um bom recurso na alimentação humana.

É planta de climas temperados e tem sido objecto da importante indústria da destilação do álcool nas Ilhas dos Açores.

REPRODUÇÃO — Multiplica-se por estacas ou pequenas hastes, do comprimento de 10 a 12 centímetros; que se arrancam do tubérculo mãe, o qual para êsse fim previamente se tem feito rebentar; as estacas são plantadas a 50 centímetros de intervalo, em regos ou covachos, e à profundidade de 8 centímetros.

CULTURA — As boas colheitas obtêm-se em terras ligeiras, bastante férteis e bem adubadas, com tanto que se lhes proporcionem regas abundantes, mas não repetidas, principalmente quando se aproxima a maturação. Os terrenos para esta cultura não convêm que sejam removidos além de 25 centímetros para evitar que as raízes se desenvolvam largamente em prejuízo dos tubérculos. A vegetação dura 6 meses.

COLHEITA — A batata doce é difícil de conservar-se e por isso se levanta à medida do consumo. A colheita por hectare, variável segundo a espécie, a natureza do solo e do clima, vai de 13 a 30 toneladas.

VARIETADES — *Batata rósea de Málaga*, tubérculo rosado; pôlpa amarela, forma oblonga; muito produtiva. *Batata violeta*, comprida, tubérculo comprido, pôlpa branca ou amarelada, doce e perfumada. *Batata amarela*, tubérculo comprido, pôlpa amarela açucarada e tardia.



BETARRABA

Betta vulgaris. L. Família das *Chenopodeaceas*

Planta bienal, raiz globosa ou alongada, pele vermelha ou vermelho escuro, carnuda, açucarada; fôlhas largas, verdes ou vermelho escuras. Como raiz comestível tem uma importância secundária.

REPRODUÇÃO — Faz-se por sementeira, directa nos canteiros, ou por transplantação dos alfôbres. Em qualquer dos casos as plantas devem conservar o espaçamento em harmonia com o seu habitual desenvolvimento. Quando se lança mão de plantas criadas em alfôbre colhem-se quando a espessura do colo da raiz não seja inferior a 5 a 6 milímetros, despontando a extremidade das fôlhas.



Fig. 17—Betarraba

CULTURA — É planta que exige uma terra rica, profundamente remexida e farta adubação com estrumes bem curtidos. Preparada a terra com a possível antecipação, aplanada para as regas necessárias, armam-se os canteiros, que têm habitualmente 1 metro de largura, aí se fazem uns regos distanciados de 25 a 30 centímetros e com a profundidade de 3 a 4 centímetros.

Nêsses regos ou em covachos, à mesma distância, se lançam 3 a 4 sementes ou se coloca uma nova planta, com a condição de a raiz ficar completamente apumada. A sementeira faz-se de Março a Maio ou em Setembro e Outubro.

A germinação é rápida não excedendo 6 a 8 dias.

Os cuidados de cultura que esta planta exige consistem nos desbastes, corte das primeiras fôlhas sêcas, mondas, sachas repetidas adubações abundantes e regas quando necessárias.

O período vegetativo dura 3 a 4 meses.

VARIEDADES — As betarrabas para uso culinário dividem-se em dois grupos:

1.º grupo — *Betarraba redonda de raiz esférica*, pele vermelho violácea; pôlpa vermelha sanguínea; folhagem ligeira, vermelho pardacenta, peciolo comprido e vermelho. É variedade temporã. A êste grupo pertencem as variedades: *Bet. Eclipse*, vermelho escuro; *Bet. vermelha redonda*, temporã; *Bet. vermelha*, anã.

2.º grupo — *Betarraba comprida*, de raiz grossa, quási cilíndrica, muito enterrada; pôlpa de côr vermelho intensa; *Bet. vermelho sapeira*, raiz semi-longa, vermelho escuro; *Bet. vermelho anã de Deli*, raiz regular, pequena, delgada, pôlpa vermelho carregado, muito açucarada.

CEBOLA

Allium cepa. L. Família das Liliaceas

Planta bienal, bolbosa, pôlpa mais ou menos branca ou corada, cheia.

REPRODUÇÃO — Faz-se por sementeira em alfôbre, donde se transplanta, logo que as pequenas plantas tenham a espessura média de 5 milímetros, levantando-as de maneira a não danificar as raizes. A sementeira da cebola temporã faz-se em Agosto e Setembro para ser transplantada no outono.

Tamzém se semeia em Fevereiro para ser plantada no mês de Abril.

CULTURA — É planta que se desenvolve bem em terra ligeira, fresca e estrumada com grande antecipação.

O terreno deve ser armado em canteiros ou leiras, de forma a poder ser regado, isto no caso de cultura na primavera. As plantas levantadas do alfôbre são postas à distância de 10 centímetros umas das outras, e os trabalhos culturais constam de sachas e regas durante o verão.

COLHEITA — Logo que os bolbos adquiram o desenvolvimento normal é boa prática torcer as fôlhas com o fim de concentrar a seiva no bolbo. A colheita faz-se logo que as fôlhas comecem a amarelecer,, dispondo-as em camadas encostadas umas às outras, expostas ao sol durante alguns dias.

VARIÉDADES — São numerosas as variedades de cebola, diferentes no formato e coloração, desde o branco puro ao amarelo pálido ou vermelho púrpura. Destacam-se com frequência: *Cebola branca temporã*, mediana, bolbo deprimido e precoce; *C. branca de Barletta*, bolbo mediano, muito branco e muito precoce; *C. branca da Holanda*, bolbo muito branco, mediano, de túnicas muito apertadas; *C. branca temporã de Paris*, bolbo branco prateado, deprimido, muito temporão e de conservação fácil; *C. de La Reinne*, bolbo pequeno, muito deprimido, branco prateado, de grande precocidade e muito empregado nas conservas; *C. amarelo palha de Chambrai*, bolbo muito rijo, de longa duração; *C. amarela de Espanha*, pôlpa amarelo açafião; *C. rosada*, bolbo côr de rosa assalmonada deprimido, de fácil conservação; *C. amarela das Virtudes*, bolbo muito deprimido, pôlpa amarela acobreada, túnicas grossas e firmes, bastante temporã e de fácil conservação; *C. vermelha*, bolbo achatado dum vermelho vivo exterior, pôlpa vermelha violácea, muito produtiva e de fácil conservação. É uma variedade muito cultivada na Madeira e de que se faz larga exportação para a América Central.

CENOIRA

Daucos carota. L. Familia das Umbelíferas

Planta bienal, considerada na cultura como planta anual.

Da cenoura brava, espontânea em todo o país, procede pela cultura e pela selecção a cenoura comestível, de raiz grossa, carnuda, amarela ou vermelha e muito

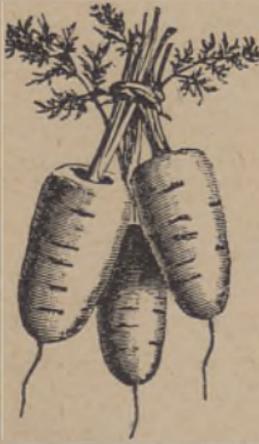


Fig. 18—Cenoura vermelha da Holanda



Fig. 19 — Cenoura vermelha de Medux

saborosa. Tem fôlhas pouco abundantes e muito decompostas; a haste bastante alta e ramificada só aparece no segundo ano, suportando umbelas de flôres pequenas e brancas.

REPRODUÇÃO — Faz-se por sementeira, em lugar definitivo, em épocas diferentes, de Fevereiro a Outubro.

CULTURA — É planta de fácil adaptação, dá-se bem no solos frescos, sem serem húmidos, mas precisando de fortes adubações com estrume bem curtido. Feita a sementeira em linhas espaçadas uns 20 centímetros é coberta a ancinho com uma ligeira camada de terra e regada em seguida. Quando a planta atinge um certo desenvolvimento procede-se ao desbaste, devendo o intervalo entre as plantas ser de cêrca de 10 centímetros. Três a quatro meses depois da sementeira começa a colheita.

Mondas, desbastes, sachas e regas abundantes são os trabalhos indispensáveis.

VARIÉDADES — Contam-se numerosas variedades, entre a quais mencionaremos: *Cenoira amarela comprida*, a *cenoira vermelha comprida da Holanda*, a *vermelha comprida de Saint Valery*, a *vermelha semi-longa de Danvers*, a *de Nantes*, a *vermelha semi-curta de Guerande* e a *redonda curta de Paris*.

CHALOTA OU CEBOLINHA DE FRANÇA

Allium ascalonicum. L. Família das Liliaceas

Planta anual, que De Candolle considera como uma modificação da cebola, originária da Palestina; caule uniformemente roliço; bolbos pequenos, ovoide-oblongos, fasciculados. Difere da cebola comum porque só excepcionalmente produz semente e pela forma fasciculada dos bolbos.

REPRODUÇÃO — Faz-se pelos bolbilhos.

CULTURA — Exige terreno ligeiro e fértil, antes sêco do que húmido. A plantação é feita durante o outono com os bolbilhos em linhas distanciadas entre si 20 centímetros e os bolbilhos colocados a 12 centímetros. Os trabalhos desta cultura constam de algumas sachas, devendo na colheita e conservação observar-se os

mesmos cuidados recomendados na cultura da cebola. A humidade excessiva prejudica as plantas.

VARIEDADES — As mais apreciadas são: *Chalota ordinária*, bolbo pequeno, piriforme, esverdeado na base; *Chalota de Bagnolet*, bolbo pequeno e temporão; *Chalota de Jersey*, bolbo grande e arredondado, revestido de uma película arroxeadada. Difere das outras chalotas por florir e dar sementes.

Emprega-se como condimento e tem o sabor mais doce que o alho.



Fig. 20 — Chalota

CHIRIVIA

Pastinaga sativa. L. Família das Umbelíferas

Planta bienal, de raiz carnuda, fusiforme, muito comprida, de cor branco-amarelada, de sabor açucarado e aromático.

REPRODUÇÃO — É feita a lanço e para facilitar a germinação rega-se amiudamente a regador; semeia-se de Fevereiro a Maio ou em Setembro e Outubro..

CULTURA — Exige os mesmos cuidados que a cenoura. As variedades mais conhecidas são: *Pastinaga comprida* de corôa ôça e *Past. redonda*, esta última variedade tem a raiz de forma tuberosa e é bastante precoce.

COUVE-NABO

Brassica oleracea. L. Família das Crucíferas

Planta anual, caule de forma esférica intumescida, carnudo, pôlpa branca e tenra, o que constitui a parte comestível, que pode atingir o diâmetro de 12 a 15 centímetros.

REPRODUÇÃO — Semeia-se em alfôbre de Março a Maio e quando a planta tem 3 a 4 fôlhas, o que em geral corresponde a um mês de nascida, faz-se a transplantação de modo que os pés fiquem separados entre si 40 a 50 centímetros.



Fig. 21 — Couve-nabo

CULTURA — É planta muito rústica, de rápido desenvolvimento, podendo estar em condições de ser colhida passados dois meses. Precisa duma terra ligeira, fresca, bem revolvida e forte adubação com estrume bem curtido. Os restantes cuidados da cultura consistem em sachas e regas.

COLHEITA — Faz-se no outono e à medida que é preciso, ou arranca-se para ser guardada em lugar fresco e ventilado.

VARIETADES — As principais são: *Couve-nabo temporão branco de Viena*, raiz muito rústica, curta e grossa, pôlpa rija; *Couve-nabo temporão de fôlhas inteiras*, raiz de pôlpa branca e tenra; precoce. *Couve-nabo de fôlhas curtas*, raiz pequena, muito temporão.

COUVE-RABANO

Brassica oleracea. L. Família das Crucíferas

Planta anual, de grande rusticidade, caule de forma esférica e intumescido acima-da terra, carnudo, pôlpa fina, muito saborosa e que chega a atingir o diâmetro de 12 a 15 centímetros. As fôlhas são semelhantes às da couve verde; a semente parecida com todas as do género.

REPRODUÇÃO — Faz-se por transplantação do alfôre, onde se semeia de Março a Junho, operação que se executa no fim de um mês, devendo as plantas ficar distanciadas entre si uns 40 centímetros.



Fig. 22 — Couve-rabano

CULTURA — É planta de muito rápido desenvolvimento.

Passados dois meses da plantação está em condições de ser colhida. Precisa para completo desenvolvimento duma terra ligeira, fresca e um clima húmido. Os amanhos usuais constam de mondas, sachas e regas, quando necessárias, e adubações com estrume bem fermentado ou com elementos minerais assimiláveis que lhe correspondam.

VARIEDADES — *Couve-rabano branco*, caule muito grosso e precoce; *Couve-rábano temporão*, caule pequeno e de fácil conservação; *Couve-rabano violeta*, caule grosso de côr violeta e precoce; *Couve-rabano Goliath*, variedade de caule muito grosso e muito se rôdia.

ESCORCIONEIRA

Escorcionera hispanica. L. Família das Compostas

Planta vivaz, de raiz fusiforme, carnuda; pele lisa e negra e constitui a parte comestível; tem compri-

mento de 10 a 20 centímetros, pôlpa tenra e sabor delicado. As fôlhas são alongadas e estreitas.

REPRODUÇÃO — Semeia-se durante a primavera em leiras, e nestas de preferência em linhas espaçadas de 20 centímetros e com a profundidade de 3 a 4. É essencial regar o terreno, se êste fôr sêco, para activar a germinação.



Fig. 23 — Escorcioneira

CULTURA — É planta muito rústica. Quere terra rica, fresca, profundamente mobilizada e adubação com estrume bem decomposto. Logo que as plantas atinjam certo desenvolvimento, procede-se ao desbaste de modo que as plantas em definitivo fiquem distanciadas 8 a 10 centímetros. Os amanhos constam de mondas, desbastes, sachas repetidas e regas abundantes durante a estiagem. A raiz só está formada ao segundo ano podendo ficar nos canteiros durante o inverno sob espessa camada de palha ou palhiço que a poupe da acção das geadas.

NABO

Brassica napus. L. Família das Crucíferas

Planta anual, raiz de formato e côr variáveis, predominando a forma turbinada, entumescida e carnuda, sabor adocicado e fôlhas radicais.

REPRODUÇÃO — Semeia-se a lanço no local definitivo, com tanto que a semente fique apenas coberta com uma ligeira camada de terra.

Pode semear-se durante todo o ano, sendo a melhor

sementeira a do mês de Setembro e mesmo Outubro, para as variedades temporãs,

CULTURA — Para obter uma boa colheita precisa-se de dispôr de terra fértil, fresca, profundamente revolvida, e de grande quantidade de estrume em adiantada fermentação. Os trabalhos que esta cultura precisa reduzem-se a desbastes, sachas e regas se a temperatura o exigir.

A criação de boas sementes faz-se pela escolha de plantas em meio crescimento radicular, transplantan-



Fig. 24 — Nabo comprido



Fig. 25 — Nabo redondo

do-as para terra bem preparada, rica e leve, onde ficam em linhas afastadas, 60 centímetros, e intervaladas, 50 centímetros.

VARIEDADES — São numerosas as variedades dêste género, as quais, segundo o formato da raiz, se podem classificar em dois grupos: Ao primeiro, que abrange os nabos compridos, pertencem as espécies seguintes: *N. c. de Meaux*, *n. c. das Virtudes*, *n. das Virtudes (raça Marteaux)*, *n. do Palatinado*, etc. Ao segundo grupo, que reúne os nabos redondos ou achatados, pertencem, entre outros, o *nabo amarelo bola de ouro*,

o n. amarelo da Escócia, o n. amarelo Montmagny, o n. branco chato temporão, o n. redondo branco, o n. de S. Cosme, o n. redondo branco das Virtudes, o n. saloio e o n. de Norfolk.

RABANETE

Raphanus sativus. L. Família das Crucíferas

Planta anual, raiz pequena, carnuda, tenra, de sabor picante, de volume, formato e côr conforme a variedade.



Fig. 26 — Rabanete comprido



Fig. 27 — Rabanete redondo

REPRODUÇÃO — Faz-se por sementeira directa, a lanço. Para uma produção de rabanetes frescos e tenros faz-se a sementeira de 15 em 15 dias, em local fresco, se a cultura é de primavera, ou verão. Sôbre a semente convém dar-lhe uma ligeira compressão para aconchegar as sementes e obter assim raízes bem conformadas.

CULTURA — Os trabalhos culturais consistem na monda, desbastes sucessivos que facilitem o desenvol-

vimento da raízes, sachas repetidas e regas abundantes. O desbaste começa em geral 20 dias depois da sementeira.

VARIETADES — Entre numerosas variedades consideram-se como melhores: *Rabanete redondo rosa*, *rabanete rosa de ponta branca*, *rabanete Triomphe*, *rabanete semi-comprido escarlate temporão*, *rabanete rosa de inverno da China*, *rabanete redondo negro de inverno* e *rabanete semi-comprido do Brabante*.

TOPINAMBO

Heliantus tuberosus. L. Família das Compostas

Planta vivaz, originária da América; caule erecto, elevado e rijo, (2 metros e mais), peludo, ramificado na base, podendo empregar-se como tutor de algumas plantas herbáceas; fôlhas ovoides e peludas e capítulos amarelos.

REPRODUÇÃO — É feita com os tubérculos inteiros, que têm a côr rosada ou vermelho-violácea. Os tubérculos são pouco aproveitados para a alimentação humana; é uma excelente planta forraginosa de um valor nutritivo igual ao da batata. A plantação do tubérculo é feita no fim do verão.

CULTURA — É planta pouco exigente, produzindo em todos os terrenos; apenas se recente com a humidade excessiva, convindo-lhe contudo as adubações, empregadas na cultura da batata.

A colheita faz-se à medida das necessidades visto a fraca duração dos tubérculos fóra da terra.

CAPÍTULO III

FRUTOS E GRÃOS

ABOBORA

Cucurbita maxima. Duch. Familia das Cucurbitaceas

Planta anual, originária da Índia, herbácea, caule prostrado e radicante ou trepador, provido de gavinhas e pêlos espinhosos, do comprimento de alguns metros; fôlhas longas cordiformes, de lóbulos arredondados, às vezes maculados de branco; peciolo comprido coberto de pêlos ásperos; flôres fasciculadas ou solitárias, axilares, grandes e pedunculadas, amarelas; fruto carnudo, indeiscente, pôlpa consistente, côr geralmente amarela; semente comprimida obovada, de cotiledones foliáceos.

REPRODUÇÃO — Faz-se por sementeira directa, de Março a Maio, em covachos afastados 2 a 3 metros.

CULTURA — É planta muito sensível ao frio e precisa para poder desenvolver-se completamente de uma terra de mediana consistência, rica e fresca, e até de regas abundantes para determinadas variedades, e sempre de grandes adubações.

Para obter frutos muito grandes desbastam-se, dei-

xando 2 a 3 em cada ramo e despontando êstes acima dalgumas fôlhas, adiante do último fruto. Também é de uso cobrir-se os nós dos braços para facilitar o enraizamento.

VARIEDADES — São bastante numerosas as variedades de abóboras. Segundo o Sr. Pereira Coutinho a *Cucurbita*, L. compreende as seguintes espécies: *C. ficifolia*, abóbora chila; *C. maxima*, abóbora menina; *C. pepo*, abóbora porqueira.

Além dêstes grupos há ainda a considerar as espécies seguintes: *Melopepo*, *Verrucosa ovifera* e *Aurantia*.

As variedades mais importantes são:

Abóbora açucarada do Brasil — Fruto bastante curto, alongado, às vezes ligeiramente verrugoso, pele verde alaranjada, pôlpa amarela, densa e muito açucarada; variedade precoce de fácil conservação.

Abóbora chila — Frutos regulares; casca verde raia-da de banco; pôlpa branco-esverdeada. Variedade trepadeira e fruto de grande conservação.

Abóbora menina, vermelho viva d'Etampes — Fruto largo, côr amarelo-alaranjado, gomos largos, bem vincados; pôlpa amarela, espessa, fina e açucarada; de grande duração.

Abóbora plena de Nápoles — Fruto comprido, contôrno irregular, intumescido na extremidade livre, onde estão alojadas as sementes; casca lisa, verde-bronze, passando a um tom amarelado na maturação; pôlpa amarelo-alaranjada, açucarada e perfumada.

Abóbora porqueira — Fruto de forma e dimensões variáveis, gomos marcados junto ao pedunculo; casca verde e amarela, manchada de branco, pôlpa branca um tanto amarelada.

Abóbora de Torraine — Variedade de caules que chegam a atingir 6 metros de comprimento, fôlhas muito grandes e inteiras, casca lisa e gomos pouco salientes, dum verde pálido. Fruto arredondado ou alongado, muito volumoso; pôlpa espessa e amarelada.

A família das cucurbitáceas compreende também a *Lagenaria*. Ser. em que se filia a *Lagenaria vulgaris*, L. o Colômbro, e a espécie *clavata* ou abóbora carneira.

ALCACHOFRA

Cynara Scolimus. L. Família das Compositas

Considerada por alguns botânicos como uma variante do cardo comestível (*Cynara cardunculus*) é uma planta vivaz, de folhas de grande desenvolvimento, fundamente recortadas, de cor verde, glabras superiormente, e tumentosas na página inferior; haste



Fig. 28 — Alcachofra

ou caule bastante elevado e ramificado, terminando por capítulos (cabeças) volumosos, formados por bracteas (escamas) imbricadas, às vezes patentes, de cor verde ou ligeiramente violácea, quasi sempre inermes e carnudas na base. O receptáculo e a base das bracteas constituem a parte comestível das alcachofras.

Pode também utilizar-se, como se faz com o cardo de comer, a nervura central carnuda das folhas da alcachofra, estiolando-as pelo mesmo processo.

REPRODUÇÃO — É em geral feita na primavera, com os rebentões colhidos na planta-mãe com algumas pequenas raízes, ou por sementeira em alfôbre. Os rebentos desenvolvidos em volta do pé mãe, separados e decotadas as extremidades das folhas, são plantados em covachos à distância de 1 metro uns dos outros, chegando alguns hortelões a disporem plantas bem vingadas, fazendo-as préviamente enraizar em vasos.

Faz-se também a multiplicação por meio de sementeira, ma se há a vantagem de obter plantas mais rústicas, tem o inconveniente de não se reproduzirem os caracteres da variedade de que procedem e até muitas vzes saem variedades de capítulos espinhosos e plantas dando produtos inferiores.

Com as sachas e regas abundantes durante o verão, consegue-se a formação de produtos volumosos.

Chegado o outono procede-se, com cuidado, à limpeza ds pés mães, cortando as hastes velhas e amontoando-as.

Ao aproximar-se a primavera, desfaz-se a amontoa, cortando os rebentões que excedam a necessidade da conservação da planta.

CULTURA — É planta muito sensível às baixas temperaturas, precisando para bem produzir, de uma terra sôlta, fundamente cavada, fresca e muito estrumada. Exige adubos azotados, convindo proporcionar-lhe, além dos estrumes normais, um complemento de adubação com o nitrato de sódio e adubo potássico na proporção respectivamente de 6 e 2 quilogramas por cada 10 metros quadrados de terreno ocupado, além de 10 quilogramas de superfosfato.

COLHEITA — Faz-se na primavera e outono. Quando se lhe prestam os devidos cuidados de cultura as novas plantas já produzem no outono seguinte à plantação.

VARIÉDADES — Consideram-se como principais: *Alcachofra verde de Laon* ou *de Paris*, *Alcachofra Camus de Bretanha*, *Alcachofra verde da Provença* e *Alcachofra violeta*.

BERINGELA

Solanum melongena, L. Família das *Solanaceas*

Planta anual, caule forte e ramificado; fôlhas largas de nervura aculeada (espinhosa); o fruto é consti-

tuido por bagas subglobosas ou ovoides ou oblongas, grandes, de ordinário roxas.

REPRODUÇÃO — Semeia-se em Fevereiro ou Março em cama quente e transplanta-se em Maio para local definitivo, deixando entre cada pé um intervalo de 60 centímetros.

CULTURA — É planta que precisa duma situação abrigada e quente, dum terreno bem removido e estrumado, e regas fartas. Para conseguir frutos volumosos cortam-se as extremidades das hastes e desbastam-se.



Fig. 29 — Beringela roxa

VARIETADES — As mais conhecidas são: *Beringela redonda monstruosa de Nova-York* e *Beringela rôxa*.

CHUCHU

Sechium edule. L. Família das Cucurbitaceas

Planta vivaz, oriunda da América Central. É planta própria dos países inter-tropicais, mas vegeta e frutifica nos climas temperados. O caule é peludo e trepador, fôlhas cordiformes, fruto obovoide, verde ou branqueado (creme), profundamente sulcado, pôlpa branca, rija e sucosa, de fraco sabor, e contendo uma só semente. As dimensões médias dêste fruto são de 10 a 15 centímetros de comprimento por 4 a 6 de largura.

REPRODUÇÃO — O chuchu reproduz-se enterrando o fruto completo ou quando entra em germinação. A

nova haste ou caule aparece na extremidade mais grossa do fruto.

A sementeira deve ser feita a uma distância não inferior a 5 metros; como é planta trepadeira e de grande expansão precisa duma armação em rotula ou latada que suporte os ramos.

CULTURA — É planta que necessita duma terra franca, bem revolvida, fresca e uma adubação intensiva. Os frutos prestam-se à exportação porque facilmente se conservam sem cuidados especiais.

ERVILHA

Pisum sativum. L. Família das Leguminosas

Planta anual, verde-glaucosa, erecta e trepadeira ou anã e débil, originária da Ásia Ocidental. Fôlhas de folíolos ovados terminando por gavinhas. Flôres dispostas em pedúnculos axilares, brancas ou de estandarte e asas violáceas.

Vagem sessil, sub-coreácea em geral, e deiscente, ou fusiforme, não coreácea. Semente branca ou branco-azulada. A semente constitui um alimento de alto valor nutritivo, que se consome em verde ou em sêco e é considerada um dos melhores legumes.

REPRODUÇÃO — É feita por sementeira em linhas, distanciadas 80 centímetros entre si, e nas linhas 20 centímetros, isto na grande cultura; ou em covacho de 35 a 40 centímetros de afastamento. A sementeira temporã feita em Setembro e Outubro é a que melhor se comporta.

CULTURA — É planta pouco exigente, preferindo contudo os climas temperados e húmidos, com plena exposição ao ar e luz, resistindo às baixas temperaturas do nosso país.

As terras ligeiras, de mediana consistência argilo-calcáreas são as que melhor se proporcionam para o desenvolvimento e fina produção. É cultura melhoradora pelas numerosas bacterias das raízes por cuja interferência é fixado o azoto atmosférico; a rotação ou período de regresso à mesma cultura deve ser longo e superior a três anos.

A adubação com estrume inteiramente decomposto é-lhe indispensável, principalmente pelos elementos assimiláveis que lhe proporciona na primeira fase vegetativa. A acção dos adubos químicos nesta cultura é muito notável. Recomenda-se uma adubação na razão de 100 quilogramas de nitrato de sódio, por hectare, enterrado na lavoura de sementeira. Na grande cultura, logo que a vegetação atinja 10 centímetros de altura faz-se a primeira sacha, amontoando um pouco a terra sôbre o caule, servindo-lhe de abrigo contra o frio e ventos impetuosos. A segunda sacha faz-se quando tenha 20 a 30 centímetros de altura.



Fig. 30 — Ervilha de trepar d'Auvergue

VARIÉDADES — São extremamente numerosas as variedades de ervilhas que se costumam classificar segundo a altura que atingem, conforme a côr e formato do grão e, ainda, pela existência ou falta de pergaminho nas vagens, e assim temos:

I — *Variedades anãs para produção de grão* — *Ervilha abundance Bliss, Ervilha anã da Holanda, Er-*

vilha Bijou de Mac Lean, Ervilha Early-Giant, Ervilha Genovesa, Ervilha Merville d'Amérique.

II — *Variedade de trepar para produção do grão — Ervilha d'Auvergne, Ervilha Mac Lean, Ervilha grão Michaux de Hollande, Ervilha Prince Albert, Ervilha Telephone.*

III — *Variedade de quebrar, sem pergaminho ou torta — Ervilha de quebrar, Corne de belier, Ervilha Fondant de Saint Desirat.*

FAVA

Vicia faba. L. Família das Leguminosas

Planta anual, originária da região Cáspica, caule glabro, erecto, facetado, fôlhas compostas de folíolos ovais, dum verde cnizento; flôres brancas com as asas maculadas de negro. É um dos legumes mais rico em amido e matéria azotada, e utilizado para consumo verde ou em sêco.

É cultura muito genealizada no centro e sul do país, entrando em grande escala no afolhamento da cultura arvense, como planta melhoradora do solo.

REPRODUÇÃO — Tem lugar de Outubro a Dezembro por sementeira definitiva, a lanço, em regos alternados ou em covacho, e na razão respectiva de 250 e 200 l. por hectare, para os dois primeiros casos, e 3 a 4 sementes quando em covacho; quantidade ainda assim variável segundo se semeia fava grossa ou miuda, devendo o enterramento ser de 4 a 6 centímetros de profundidade.

CULTURA — É planta muito rústica, suportando as baixas temperaturas, e as suas exigências dos terrenos são muito restritas, cultivando-se em todas as situações contanto que a humidade não seja excessiva, preferindo, contudo, um solo rico, argilo-silicioso e uma exposição aberta à luz e ao ar.

Precisa de boa estrumação e ser auxiliada no início da vegetação com o azoto nítrico que a impulsiona.

Os trabalhos culturais são a sacha e às vezes a amontoa.

A colheita faz-se logo que as vagens atinjam $\frac{3}{4}$ do seu normal desenvolvimento.

VARIETADES — As principais são: *Fava aqua dulce*, *fava Cornichel*, *fava Windsor*, *fava comum*, *fava perfection* e *fava anã*.

FEIJÃO

Phaseolus vulgaris. L. Família das Leguminosas

Planta anual, caule canelado, levemente pubescente, elevado e volúvel, ou de pequeno porte e sub-volúvel; flôres dispostas em cachos axilares, em geral reunidas de 2 a 8, e brancas; vagem longa, comprida ou sub-rolíça.

REPRODUÇÃO — É feita por sementeira directa de Fevereiro a Agosto, nos climas temperados, em linhas ou covachos, em canteiros ou leiras, para facilitar as regas e intervalados 40 a 50 centímetros para as variedades anãs; em covacho em que se lançam 4 a 5 grãos, ou em regos distanciados 50 a 60 centímetros. As variedades de trepar semeiam-se em canteiros, em duas linhas de plantas distanciadas 70 a 80 centímetros e devidamente separados dos restantes canteiros por passagens ou cômoros com a largura de 60 a 70 centímetros. Durante todo o período vegetativo dão-se-lhe



Fig. 31 — Feijão Patareco

as sachas precisas, a primeira quando as plantas mostram as primeiras fôlhas, dez a quinze dias, e posteriormente outra sachas antes da floração, que é seguida da empa de cada fiada de plantas.

As regas tornam-se indispensáveis durante a estiação para a vida vegetativa do fruto e principalmente para a conservação da folhagem. A primeira colheita faz-se, em geral, passados 2 meses e de 2 em 2 dias, para que a floração se prolongue.

VARIEDADES — São cada vez mais numerosas, salientando-se como melhores as que se filiam nos seguintes grupos:

1.º *Feijão de trepar, para debulhar*, com vagem de pergaminho; 2.º *Feijão anão ou mocho, de debulhar*, com pergaminho; 3.º *Feijão de trepar*, de vagem em pergaminho; 4.º *Feijão anão*, de vagem sem pergaminho.

Ao primeiro grupo pertencem: o *Feijão de debulhar, flageolet vermelho, feijão sabre, feijão Soissons branco*. Ao 2.º grupo pertencem: o *Feijão de Bagnolet, feijão Flageolet Merveille de France, feijão Flageolet Roi des Verts*. Ao 3.º grupo pertencem: *Feijão Avant-gard, feijão carrapatinho, feijão Foice, Burro ou Patareco, feijão Mont d'or, feijão de Saint Fiacre, feijão Santo Agostinho*. Ao 4.º grupo pertencem: *Feijão de vagem d'Alger, feijão branco temporão, feijão branco, anico, feijão extra temporão*.

GOMBO OU QUIABO

Hibiscus esculentus. L. Família das Malvaceas

Planta anual, de origem americana, própria dos países quentes, mas prosperando nos climas temperados.

REPRODUÇÃO — Semeia-se durante o mês de Março em covachos distanciados entre si 50 centímetros.

CULTURA — Precisa esta planta dum terreno bem revolvido, fértil e abrigado, a que não faltem regas, quando em regiões sêcas. A adubação mais conveniente será aquela em que dominem os elementos potássicos, sem lhe faltar os fosfatos e o azoto. O objectivo desta cultura é a obtenção de frutos que são consumidos quando novos e tenros.

No Egipto é o país onde a cultura se faz em grande escala. A colheita começa em Junho, 3 meses da sementeira, prolongando-se a floração por muito tempo. As sementes torradas constituem um sucedaneo do café.

LENTILHA

Ervum Lens. L. Familia das Leguminosas

Planta anual, muito cultivada na Europa Central. É bastante sensível, tanto à secura como à excessiva humidade; é pouco exigente; tem fôlhas recompostas de muitos foliolos parciais.

REPRODUÇÃO — Faz-se por sementeira a lanço, ou melhor em linhas, em Novembro ou em Fevereiro.

CULTURA — Os solos enxutos, permeáveis e, especialmente, os de origem vulcânica são os que mais lhe convém.

Precisa de adubações, mas não muito intensivas, e em que principalmente o azoto não se reverta no desenvolvimento foliáceo em prejuizo da frutificação.

COLHEITA — Faz-se em Julho, e em quanto as vagens não tenham atingido completa maturação.



Fig. 32 — Lentilha

VARIETADES — As principais são: *Lentilha comum*, *lentilha verde de Auvergne* e *lentilha do Canadá*.

MELANCIA

Citrullus vulgaris. L. Família das Cucurbitaceas

Planta anual, originária da África Tropical, caule prostrado mais ou menos viloso, guarnecido de gavinhas; folhas cordiformes tripartidas; flôres sub-solitárias de pedunculo curto, côr amarela; fruto globoso ou elipsoide, liso, indeiscente e formato variável; pôlpa abundante, aquosa, muito açucarada e vermelha; semente obovada e comprimida.

REPRODUÇÃO — Faz-se por sementeira directa em covachos em que se lançam 6 a 8 sementes, isto durante o mês de Abril.

CULTURA — Esta planta prefere uma situação quente e bem iluminada, terra ligeira, adubada com estrume bem curtido e profundamente bem cavada.

Prefere terra arroteada de novo. A sementeira faz-se em covas distanciadas entre si 1,5 metro que são cheias com uma espessa camada de estrume decomposto sobre o qual, depois de comprimido, é posta a semente por sua vez coberta. Passado um mês da sementeira, são sachadas as covas e feito o desbaste ficando em cada cova 4 a 5 pés dos mais robustos, que são ligeiramente amontoados. Logo que os braços começam a desenvolver-se distribuem-se de forma a não se embaraçarem e a cobrirem uniformemente toda a terra. É planta a que não convém as podas, precisando ao contrário expandir-se livremente para melhoria dos frutos.

VARIETADES — São numerosas devido principalmente aos cruzamentos que naturalmente se fazem.

As mais apreciadas são: *Melancia colosso*, *melancia de pevide preta*, *melancia de pevide vermelha* e *melancia Seikon*.

MELÃO

Cucumis melo. L. Família das *Cucurbitaceas*

Planta anual, originária da Ásia Meridional, caule prostrado, verde, levemente viloso ou sub-hirsuto (pêlos flexíveis); fôlhas de forma e dimensões variáveis, de lóbulos arredondados e obtusos; flôres amarelas, estando as masculinas, que são as primeiras a aparecer, grupadas a 3 e 4 e as femininas solitárias, mostrando o ovário bastante desenvolvido; fruto carnudo, indeiscente (que se não abre naturalmente), semente obovada ou oblonga, comprimida; pôlpa aquosa, açucarada e muito aromática, de côr branca, verde ou alaranjada.

REPRODUÇÃO — É geralmente feita no nosso país por sementeira directa no local definitivo e durante o mês de Abril.

Pode ainda transplantar-se as novas plantas criando-as em alfôbres, em camas quentes ou estufins.

Na sementeira directa e na grande cultura faz-se em covachos distanciados pelo menos 1 metro, com a profundidade de 40 centímetros, ou em leiras, com terra bem revolvida com estrume, lançam-se 4 a 5 sementes cobrindo-as com uma ligeira camada de terra bem polvilhada.

Das plantas em breve nascidas conservam-se em cada covacho um a dois pés dos mais robustos.



Fig. 33 — Melão cantalupo

CULTURA — Planta muito sensível às baixas temperaturas, prefere climas e situação temperada ou quente, precisando de terras férteis, substanciais, ligeiras e relativamente frescas, exigindo para as grandes produções e qualificação dos frutos de intensa adubação com estrumes bem decompostos, completando-a com elementos minerais em que predominam o azoto, o ácido fosfórico e a potassa. A fórmula mais apropriada e por hectare será a de nitrato de sódio distribuído por três períodos (primeiro, dias antes da sementeira, segundo, 15 dias depois da sementeira, e o terceiro passado igual período) 200 quilos; super-fosfato, 500 quilos; cloreto de potássio, 200 quilos.

Nascida a planta, seguem-se os cuidados culturais, entre os quais se destaca, pela sua importância no resultado da colheita, a poda ou *capação* do meloal. Logo que as plantas apresentem 3 ou 4 folhas corta-se a haste ou braço acima das duas primeiras folhas, dando origem com esta amputação a formar-se na axila de cada folha um novo braço vigoroso. Estes novos braços ou ramos são por sua vez amputados acima da 3.^a ou 4.^a folha, logo que em cada novo ramo haja 4 a 5 folhas. Nova amputação (a terceira) se pode ainda fazer procedendo-se como no caso anterior. Os braços ou ramos vão sendo distribuídos cuidadosamente de modo a não se emaranharem. Quando os frutos estiverem vingados deve cortar-se a extremidade dos ramos mas sómente a parte excedente da 4.^a folha da inserção do fruto. As sachas, enquanto as ramagens não empeçam, e as regas, se forem necessárias, são os trabalhos culturais precisos.

A maturação do fruto que só tem lugar passados 120 a 150 dias (4 a 5 meses), reconhece-se pela mudança de côr, pelo aroma que lança e pela flexibilidade que se nota junto ao olho do fruto.

O melão, de formato e dimensões variáveis, distingue-se pelas seguintes designações:

Melão de forma arredondada ou oblonga, liso e glabro *Cucumis maltensis*.

Melão reticulado, acinzentado. Melão de casca de carvalho *Cucumis reticulatus*.

Melão costado, verrugoso. Melão cantalupo *Cucumis cantalupo*.

Melão pubescente, muito aromático. Melão de cheiro *Cucumis deliciosus*.

Melão alongado, cilíndrico, aclavado *Cucumis flexuosus*.

VARIEDADES — São muito numerosas, sendo as mais recomendadas: *Melão ananaz da América, melão açucarado de Tours, melão Cantaloup d'Alger, melão Cantaloup de fundo branco, prateado, melão Cantaloup dos Carmelitas, melão Cantaloup de Vaucluse, melão de Honfleur, melão de Malta de inverno, melão Pimentel e melão verde de trepar.*

MORANGUEIRO

Fragaria vesca. L. Família das rosáceas

Planta vivaz, espontânea nas regiões montanhosas e arborizadas, bastante rústica, acomodando-se em todos os solos e situações. Do caule, prostrado e radicante, saem os *estolhos* (braços ou filhos), que enraizam nos nós onde se formam rosetas de novas folhas, estas de formas compostas, trifoliadas, glabras ou tumentosas. O receptáculo hipertrofiado da flôr, que constitui a parte comestível, é carnudo, de pólpa branca ou avermelhada, açucarada e perfumada, de forma, côr e volume variáveis; estão nêle inseridos os aquênios (frutos sêcos), que constituem a semente dos morangueiros.

REPRODUÇÃO — É feita de preferência por *estolhos*, braços ou dragões, que se acham mais próximos do

pé mãe. Colhem-se em Agosto e plantados em viveiro à distância de 5 a 6 centímetros uns dos outros, são regados constantemente até enraizamento, prosseguindo as sachas e regas convenientes. Também se reproduzem os morangueiros pela divisão brusca dos tufos ou pés mães, processo usado para as variedades que não dão estolhos; e ainda por sementeira para a obtenção de novas variedades.

CULTURA — Chegado o outono, o terreno que lhe é destinado bem exposto ao ar e luz, depois de bem



Fig. 34 — Morangueiro

estrumado e cavado, nivela-se, e divide-se em canteiros com a largura de 1 metro, separados por passagens de 80 centímetros, as quais facilitam tanto a colheita como os amanhos usuais. É nestes canteiros e à distância de 25 a 30 centímetros e em xadrez que se vão plantando os novos morangueiros, desembarçados de todos os rebentos que se tenham desenvolvido no viveiro,

formando-se em volta de cada pé uma pequena caldeira que receba as águas da rega.

Durante a primavera fazem-se as mondas e sachas precisas, espalhando sôbre os canteiros algum palhiço para evitar que os frutos se enxovalhem com a terra levantada pelas chuvas. Na primavera seguinte à da plantação dá-se-lhe uma sachá e uma adubação intensiva em que os principais elementos fertilizantes, como seja o azoto, o ácido fosfórico e a potassa, entrem em

elevada percentagem, preparando o morangal para o novo período de frutificação.

Sendo o morangal uma cultura esgotante, não deve a sua duração ir além de 3 anos, transferindo-a para novo terreno.

COLHEITA — Começa geralmente, e entre nós, no princípio de Maio, prolongando-se até Julho, salvo o caso de variedades remontantes, que frutificam pela segunda vez em Setembro e Outubro. É durante a colheita que se vão eliminando de cada pé todos os braços ou guias, para evitar o enfraquecimento do morangal e limpam-se os pés das fôlhas mortas.

VARIEDADES — São numerosíssimas, destacando-se entretanto: o *morango de Santo André*, mg. *Louis Gauthier*, mg. *Saint Joseph*, mg. *Jeanne d'Arc*, mg. *Leon XIII*, mg. *Gloire de Mans*, mg. *Mastodonte*, mg. *Sensation*, mg. *Souveraine Royale*, mg. *La Perle*, mg. *Docteur Morère*, mg. *Sans Pareille*, mg. *Perpetual*.

PEPINO

Cucumis sativus. L. Família das Cucurbitaceas

Planta anual, originária da Índia, caule prostrado, viloso hispido (pêlos rijos), guarnecido de gavinhas; fôlhas verdes, branqueadas, de lóbulos triangulares grandes, quinquelobadas, lóbulos dentados; flôr amarela, unisxuada, as flôres masculinas, como no melão, grupadas, nascem primeiro, enquanto que as flôres femininas são solitárias e diferenciadas das primeiras pelo ovário muito desenvolvido.

REPRODUÇÃO — É feita por sementeira directa de Abril a Junho em covachos ou regos, ou por transplantação de camas quentes ou estufins.

CULTURA — É planta de clima temperado, não precisando de temperaturas altas, como o melão seu congénere, pois que o fruto se consome em estado de im-completa maturação.

Precisa de um solo extremamente revolvido e aduba-ção intensiva. Em geral não se lhe faz a capação, ex-cepto no caso de se quererem frutos mais volumosos. Precisa de regas abundantes e repetidas, assim como de sachas, enquanto o terreno se não encontra revesti-do da vegetação.

VARIÉDADES — É grande o seu número devido à fa-cilidade dos cruzamentos. As mais espalhadas são:

Pepino branco comprido da Holanda, branco de Bonneuil, serpente, verde comprido da China, verde inglês e verde pequeno de Paris.

PIMENTO

Capsicum annum. R. Família das Solanaceas

Planta anual, oriunda da América do Sul, erecta, glabra, haste simples ou ramosa de consistência semi-lenhosa; fôlhas de longo peciolo elípticas acuminadas; flôres solitárias, pedunculadas; corola rodada; baga pouco sucosa, pendente, alongada, lisa, lustrosa, com sabor adocicado ou ardente; côr vermelho coral, ama-relo, ou com manchas violáceas; sementes numerosas, brancas, achatadas.

REPRODUÇÃO — É feita pela sementeira em alfôbre, pelo processo usado para com o tomateiro e na mesma época.

CULTURA — A transplantação faz-se em Abril ou Maio, segundo o clima, para local préviamente prepa-rado com forte adubaçào de estrume completamente curtido. A plantaçào, em leiras ou canteiros, faz-se de modo que os pimentões fiquem à distância de 30 a 50

centímetros entre si. Sachas e regas copiosas são os cuidados essenciais que esta cultura exige.

Para conseguir frutos mais volumosos, principalmente nas variedades dos pimentos doces, eliminam-se os que vão além de 12 a 15 em cada pé.

VARIEDADES — Entre as principais contam-se: *Pimento cereja*, *pimento do Chile* ou *malagueta*, *pimento Catalão* ou *dôce de Espanha*, *pimento dôce monstruoso*, *pimento dôce quadrado da América* e *pimento vermelho comprido*.

TOMATEIRO

Solanum lycopersicum. L. Família das Solanaceas

Originária da América Central, é uma planta anua, herbácea, de caule ramificado, grosso e semi-lenhoso, guarnecido de muitos pêlos; fôlhas compostas, penatipartidas, folíolos lobados; flôres amarelas dispostas em cimeira; baga multilocular, acídula e muito sucosa, grande, deprimida, fortemente sulcada, vermelha, raramente amarela; frutos alojados na pôlpa, brancos, achatados e riniformes.



Fig. 35 — Tomateiro

REPRODUÇÃO — Por sementeira feita durante o mês de Fevereiro em alfôbres de terriço ou estrume completamente consumido, e até em cama quente ou estufim. A transplantação faz-se, segundo o clima, de Abril em diante. É preciso abrigar os alfôbres com

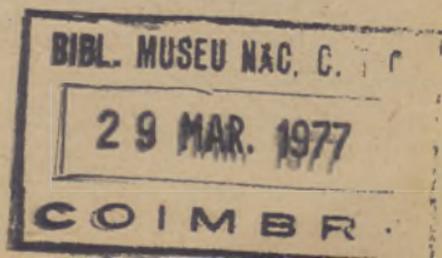
palha, que se vai aliviando à medida que as novas plantas vão despontando.

CULTURA — É planta muito sensível à acção das baixas temperaturas, precisando as variedades temporãs de ser resguardadas por meio de abrigos. As elevadas produções e a beleza dos frutos só se conseguem em terras ligeiras, muito ricas, a que não falem tanto as adubações que satisfaçam as suas exigências culturais, como as regas copiosas. Os estrumes orgânicos de completa decomposição devem ser auxiliados com os adubos minerais em que dominem o fósforo e a potassa, elementos que além de concorrerem para dar maior robustez às plantas, veem ainda acelerar a maturação do fruto.

Considera-se como adubação bastante para um terreno de mediana fertilidade, além do estrume de curral bem curtido, na dose de 30.000 quilogramas por hectare, uma adubação complementar de: nitrato de sódio, 300 kg.; superfosfato de 12 %, 400 kg., e sulfato de potássio, 200.

A transplantação faz-se em Abril e Maio, para terras de clima temperado, em leiras ou canteiros que facilitem as regas de que tem grande avidez, ficando à distância média de 50 a 80 centímetros entre cada pé. Logo que a planta atinja a altura de 40 a 50 centímetros, procede-se com muito cuidado à empa ligando-a aos tutores.

VARIEDADES — São bastante numerosas e recomendam-se como melhores as seguintes: *Tomate Mikado*, *tomate Perfection*, *tomate Rei Humberto*, *tomate Saioio* e *tomate de Trophy*.





CENTRO CIÊNCIA VIVA
UNIVERSIDADE COIMBRA



1329704269

ÍNDICE

Cap. I — LEGUMES HERBÁCEOS

	Págs.		Págs.
Acelga	3	Espargo	17-20
Agrião	4-5	Espinafre	20-22
Alface	5-7	Hortelã	22
Azeda	7-9	Mangerona	22-23
Cardo	9-10	Pimpinela	23
Chicória	11-13	Salsa	23-24
Coentro	13	Salva	24
Couve	14-17	Segurelha	24

Cap. II — RAIZES CARNUDAS, TUBÉRCULOS E BOLBOS

	Págs.		Págs.
Aipo-rabano	25-26	Chirivia	37
Alho	26-27	Couve-nabo	37-38
Batata	27-30	Couve-rabano	38-39
Batata doce	31	Escorcioneira	39-40
Betarraba	32-33	Nabo	40-42
Cebola	33-34	Rabanete	42-43
Cenoira	35-36	Topinambo	43
Chalota	36-37		

Cap. III — FRUTOS E GRÃOS

	Págs.		Págs.
Abóbora	44-46	Lentilha	54-55
Alcachofra	46-47	Melancia	55-56
Beringela	47-48	Melão	56-58
Chuchu	48-49	Morangueiro	58-60
Ervilha	49-51	Pepino	60-61
Fava	51-52	Pimento	61-62
Feijão	52-53	Tomateiro	62-63
Gombo	53-54		

SECÇÃO XIX.* — CONSERVAÇÃO DE
PRODUTOS AGRICOLAS

1. Fenação.
2. Ensilagem.
3. Conservas de legumes.
4. Conservas de frutos.
5. Conservas de carnes e leites.
6. Conservação de ovos.

SECÇÃO XX.* — ENGENHARIA RURAL

1. Topografia
2. Construções rurais.
3. Material agricola.
4. Hidraulica agricola.
5. Electricidade agricola.

SECÇÃO XXI.* — ECONOMIA AGRICOLA

1. Escrituração e contabilidade agricolas.
2. Associação e sindicalismo agricola.
3. Comercio agricola.

SECÇÃO XXII.* — JURISPRUDENCIA
LEGISLAÇÃO

1. Legislação agricola.
2. Legislação florestal.
3. Legislação pecuaria.
4. Fiscalização dos produtos agricolas.

FOLHETOS PUBLICADOS

- 1 — *Medicina das aves: Doenças contagiosas microbianas* — Joaquim Pratas, médico veterinário.
- 2 — *Viticultura: Videiras americanas* — André Navarro, engenheiro agrónomo.
- 3 — *Aquicultura: Peixes das águas interiores* — J. G. Alfaro Cardoso, engenheiro silvicultor.
- 4 — *Arboricultura: Plantação e grangeio dos pomares* — Joaquim Vieira Natividade, engenheiro silvicultor e agrónomo.
- 5 — *O solo agricola* — A. Perez Durão e A. Urbano de Castro, engenheiros agrónomos.
- 6 — *Horticultura: Culturas especiais* — José Joaquim dos Santos, engenheiro agrónomo.

FOLHETOS A SEGUIR

- Noções de fisiologia animal* — Idalino Gondim, medico veterinario.
- Cultura do arroz* — Benjamim Franklin Benoliel, engenheiro agronomo.
- Noções gerais de horticultura* — José Joaquim dos Santos, engenheiro agrónomo.
- Prados temporarios* — Antonio Guerra Seabra, engenheiro agronomo.
- Noções gerais de silvicultura* — Horacio Eliseu, regente florestal.
- Cultura florestal: viveiros, plantações e cuidados culturais* — Tude Martins de Sousa, regente florestal.
- Exploração florestal: ordenamento* — Antonio Mendes de Almeida, engenheiro silvicultor.
- Pinhais* — Antonio Arala Pinto, engenheiro silvicultor.
- Eucaliptos e acacias* — Julio Mario Viana, engenheiro silvicultor.
- Carvalhais, soutos e montados* — Joaquim Vieira Natividade, engenheiro agronomo e silvicultor.
- Plantas medicinais* — Godofredo da Silva Santos, medico veterinario.
- Doenças da vinha e seus tratamentos* — D. Martinho Pereira Coutinho, engenheiro agronomo.
- Cunilicultura: Criação de coelhos* — A. Leitão, agricultor.
- Apicultura* — Antonio Lopes Branquinho de Oliveira.
- Medicina do cão e do gato: doenças dos orgãos e da nutrição* — J. V. Paula Nogueira, medico veterinario.
- Medicina das aves: doenças dos orgãos e da nutrição* — Joaquim Pratas, medico veterinario.
- Resinagem. Produtos resinosos* — Antonio Eduardo Freire Gameiro, engenheiro silvicultor.
- Estabulos* — Antonio Roque Pedreira, medico veterinario.
- Enxugo de pantanos e drenagens* — Alberto Rei, regente florestal.
- Escrituração e contabilidade agricolas* — Augusto Ruela, engenheiro agronomo.

COLECCÃO RUSTICA

Na sua organização não foram esquecidos nenhuns dos pormenores da vida dos nossos campos. Todos os assuntos, que se lhe prendem ou podem interessar, serão nela cuidadosamente tratados.

Cada um dos seus folhetos, de leitura facil, muito praticos e profusamente ilustrados, será um guia seguro, um conselheiro leal dos agricultores.

Nem sempre, determinado assunto poderá ser versado num unico folheto: os folhetos que o versarem constituirão um volume, com o seu logar na respectiva secção da *Colecção*.

Todos os agricultores, que certamente reconhecem a utilidade da *Colecção Rustica*, devem inscrever-se para receberem, à medida que forem saíndo, todos os folhetos.

Para isso dirijam-se à:

Filial do "Diario de Noticias".
Largo Trindade Coelho, 10 e 11.

A' venda na referida Filial e em todas
as livrarias

PREÇO 3\$50