Sala
Est.
Tab.
N.º



GAZETA da ALDEIAS

A GAZETA DAS ALDEIAS,
é o melhor amigo do lavrador.

Todos os lavradores devem ler e coleccionar a GAZETA DAS ALDEIAS, porque nela encontram sempre:

os melhores e mais claros ensinamentos, que lhes são dados por competentíssimos mestres;

os conselhos práticos e informações úteis, que lhes ajudam a solucionar as dificuldades que aparecem na vida da lavoura;

um consultório gratuito para os lavradores, pois, na GAZETA DAS ALDEIAS, técnicos especializados respondem a tôdas as consultas que os seus assinantes lhes façam.

Por intermédio da GAZETA DAS ALDEIAS podem os seus assinantes adquirir tudo quanto precisem, nas melhores condições de qualidade e preços.

Por tudo isto, devem os lavradores assinar a

GAZETA DAS ALDEIAS

e ainda porque, além destas vantagens, têm os assinantes da GAZETA DAS ALDEIAS descontos nas compras que fizerem em muitas casas comerciais.

386
mod.

GAZETA das ALDEIAS

COLABORADORES DÊSTE VOLUME

D. Alice A. Irwin; D. Matilde Bensaúde, *Dr.ª Sc.*; A. Almeida; A. Herbert Pinto, *Publicista;* A. Leão Maia; A. Oliva; A. Pessoa Marques; A. Xavier da Fonseca, *Engenheiro Civil;* Adolfo Pience; Albano Pires Dias Nogueira; Alberto A. de Carvalho; Dr. Alberto Ferreira da Silva, *Engenheiro agrónomo — Director da Escola dos Regentes Agrícolas de Coimbra;* Alberto de Oliveira; António de Carvalho Cyrne; António J. Rosa Júnior; Dr. António Jorge Coutinho de Lemos Ferreira, *Presidente da Liga Agrária do Norte;* Dr. António Lebre, *Médico veterinário;* António Pinto Machado; D. António Xavier Pereira Coutinho, *Engenheiro agrónomo — Antigo Professor do Instituto Superior de Agronomia;* Dr. Artur Castilho, *Engenheiro agrónomo;* Augusto Alcoforado; Dr. Carlos de Melo e Faro da Cunha Coutinho, *Engenheiro agrónomo;* Dr. Domingos Alberto Tavares da Silva, *Engenheiro agrónomo — Professor do Instituto Superior de Agronomia;* Domingos Alvão, *Fotógrafo;* Dr. Domingos Antunes de Azevedo, *Médico e Lavrador;* Eduardo dos Santos; Francisco Marques; Guilherme Felgueiras, *Director da Escola Profissional de Paiã;* Henrique Coelho, *Publicista;* Humberto Teixeira; Dr. J. M. Mira Galvão, *Engenheiro agrónomo;* Dr. J. Veiga Pires, *Médico;* Dr. João Braga, *Engenheiro agrónomo;* Dr. João Salema, *Lavrador;* João Vasconcelos; Dr. João Viegas de Paula Nogueira, *Médico Veterinário e Director Honorário da Escola Superior de Medicina Veterinária;* Dr. Joaquim Canas da Silva, *Médico Veterinário;* Dr. Jorge Frazão, *Engenheiro agrónomo e Silvicultor;* Dr. José Preto Pacheco; José Ribeiro da Costa Júnior, *Tenente-Coronel da A. M.;* Dr. José Simões de Almeida, *Advogado;* José Simões Pires, *Apicultor;* Dr. Júlio de Melo e Matos; Dr. Justino de Amorim, *Engenheiro agrónomo — Director do Pôsto Agrário Minho Central;* M. A. da Silva Cruz, *Entomologista;* Dr. Mário de Azevedo Gomes, *Engenheiro agrónomo — Professor do Instituto Superior de Agronomia* e *Director da Estação Agrária Nacional;* Dr. Mário Jaime Loureiro Ferreira, *Engenheiro agrónomo;* Manuel de Almeida Oliveira, *Apicultor;* Manuel Amorim; Dr. Manuel de Figueiredo, *Director da Liga Agrária do Norte;* Manuel Luiz Coutinho; Manuel de Melo, *Avicultor;* Dr. Pedro Pereira Pinto Bravo, *Engenheiro agrónomo — Antigo Ministro da Agricultura — Professor da Escola de Regentes Agrícolas de Coimbra;* Rogério de Almeida; Dr. Rosindo Morais Moniz da Maia, *Engenheiro agrónomo;* Tude M. de Sousa, *Director da Colónia Penal Agrícola António Macieira;* Dr. Vlastimil Kibal.

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRICOLA
E VULGARIZAÇAO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

DIRECTOR: LUIZ GAMA

■

TRIGÉSIMO NONO ANO

1934

PRIMEIRO E SEGUNDO SEMESTRES

VOLUMES LXXVII e LXXVIII



PORTO

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Alia- ---- dos n.º 66 — PORTO ----

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Telefone, 4424

Telegramas: GAZETA-Pôrto

SUMÁRIO

Quarenta anos de luta 1

Júlio Gama, fundador da «Gazeta das Aldeias» — *J. V. de Paula Nogueira* 2

Por terras do Minho — A «Isabela» e o vinho «americano» — *Justino de Amorim* . . . 3

Agricultura — Os trigais em Janeiro . . . 6

Viticultura — ¿Convém regenerar ou replantar as vinhas cansadas? — *Henrique Coelho* . 8

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola — A luta contra os inimigos das plantas no inverno 10

Tecnologia Rural — A casse branca no vinho — *Pedro Bravo* 13

Apicultura — ¿Descanso absoluto? — *J. S. Pires.* 15

Medicina Veterinária Principais insectos perseguidores dos animais — Tavões, estros e gastrófilos — *J. V. de Paula Nogueira* . 17

Avicultura — Raças de patos. ¿Qual preferir? — *Manuel de Melo* 19

Jardim — As sécias — *A. H. Pinto* 23

Gazeta das Senhoras — Uma toalha de chá — *M. M.* 25

Fotografia — Como preparar os «banhos» — *Adolfo Pience* 27

Processos e Receitas Úteis — Dispositivo que permite juntar, automàticamente, um desinfectante à água de um autoclismo . 28

Como se calcula o preço do quilograma dos elementos fertilizantes nos adubos . . . 14

Como se pode reforçar uma tranca 16

Qual é o melhor mês para as parições . . . 18

Retenção dos ovos no oviducto 22

Calendário de Janeiro 29

Consultas — Sistemas de poda — Sementeira à linha de milho e feijão — Repovoamento e adubação da vinha esgotada — Escolha de americana — Adubação de olival e escolha de americana — *D. A. Tavares da Silva.* ¿Extravio de amostra? — Elevação do grau alcoólico do vinho — Vinho com casse — Vinho alterado — Sôbre três vinhos — *P. Bravo.*

O bagaço de azeitona na alimentação dos porcos — Gastrófilos ou gusanos do gado cavalar — *P. Nogueira.*

Desvio de águas — Bens a partilhar — *S. de Almeida.*

Na capa: Fotografia de Domingos Alvão

Município de Vila Real

Alguns aspectos administrativos vistos pelo seu Presidente Ex.mo Sr. Emídio Roque da Silveira

O Estado está impondo enormes sacrifícios ás Câmaras, e, a tal ponto, que, daqui a pouco, elas não poderão desempenhar-se e satisfazer as obrigações que sôbre elas impendem. Um dos maiores sacrifícios que lhes exigem, é, sem dúvida, a obrigação de fornecerem casa, mobiliário e material didáctico para as escolas de ensino primário. O resultado é que a maior parte das escolas se encontram pèssimamente instaladas. No concelho de Vila Real, como, aliás, na maior parte dos concelhos, as escolas funcionam em edifícios arrendados. Os contratos de arrendamento são antigos, e, por isso, as rendas não estão actualizadas. As Câmaras não podem actualizá-las, porque, tal aumento, ocasionaria um pêso incomportável nos seus encargos. Em virtude disso os senhorios negam-se a fazer obras necessárias, alegando que preferem que a casa derrua a mandá-las fazer. Também as Câmaras não podem servir-se da faculdade conferida pela lei do inquilinato de mandar fazer as obras indispensáveis, descontando, depois, o montante dessas obras nas rendas, pois que, sendo estas baixas, só num futuro remoto, e bastante remoto é que estariam indemnizadas.

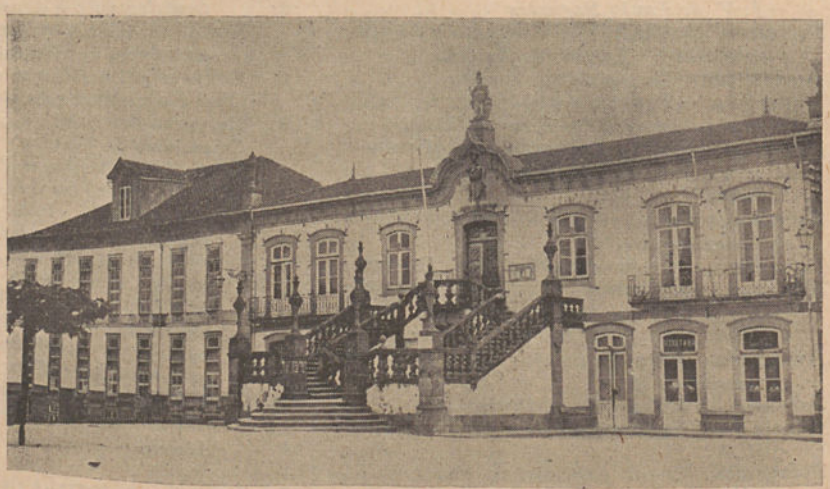
Resultado: As casas das escolas, na maior parte dos concelhos, irem-se desmantelando de ano para ano, com evidente e grave prejuízo do ensino. Não: o Estado deve tomar a seu exclusivo cargo a instalação das escolas primárias, actualizar as rendas daquelas que funcionem em casas arrendadas, e, então, obrigar os senhorios a fazer nelas tôdas as reparações de que careçam.

A Comissão Administrativa da minha presidência em menos dum ano alguma coisa de benéfico trouxe para o concelho de Vila Real. Reconhecendo que a cidade precisava de mais água, mandou proceder, por meio de abertura de minas, à sua pesquiza, contando que no verão próximo já haja água em abundância.

Vamos tirar de um dos pontos mais centrais da cidade a feira de gado, que passará a fazer-se em local conveniente, que a Câmara vai adquirir para tal fim. Reconhecendo também que o cemitério não deve conservar-se no sítio onde actualmente se encontra, não só porque está num local onde se disfruta um grandioso panorama, mas também porque não chega para o movimento obituário, resolvemos mandar fazer um novo cemitério no Arcabugado, tendo já seguido para o Ministério do Interior o respectivo projecto. Ajardinamos tôda a Avenida de Carvalho Araújo, e, dentro em pouco tempo, será o seu sistema de iluminação substituído por elegantes colunas de ferro fundido com os respectivos globos e proceder-se-á à pavimentação a paralelipípedos das suas ruas.

Quanto ao fornecimento permanente de energia electrica, está a Câmara, que não tem descurado êste importante assunto, à espera duma proposta da emprêsa do Varosa; e se ela não fôr aceitável montaremos, então, uma central térmica, hipótese já estudada.

Também a Comissão Administrativa a que tenho a honra de presidir tem tratado, com todo o carinho, das necessidades mais urgentes das populações rurais. Assim procurará fornecer a tôdas as aldeias boa água. Esta medida impõe-se, visto que a maior parte das povoações apenas possuem as chamadas *fontes de mergulho*. Inauguramos várias fontes, lavadouros e bebedouros; demos verbas para reparações de fontes e caminhos. Temos, como se vê, procurado trabalhar.



CÂMARA MUNICIPAL DE VILA REAL

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 7 de Janeiro de 1934 | N.º 1790

Quarenta anos de luta

Estas colunas, do presente número da *Gazeta das Aldeias,* com que se inicia o trigésimo nono ano de vida dêste jornal, destinavam-se a ser ocupadas por considerações de ordem vária, tendentes tôdas, no entanto, a apresentar e justificar os motivos que nos levaram, não a abandonar um programa inicialmente estabelecido e sempre respeitado, mas a seguir diverso rumo na seqüência da execução dêsse mesmo programa; fomos, porém, obrigados a pôr de lado a tenção formada, pois que, para dizermos tudo quanto desejavamos e era vantajoso dizer, teriamos de alongar-nos demasiadamente.

Embora fôsse útil e oportuno tornar conhecido o que tinhamos em mente escrever, faltou-nos a coragem para arrastar connosco o leitor amigo, que levariamos a observar a influência que exerceu a imprensa agrícola no desenvolvimento da lavoura de países como a Itália, a Bélgica, a Dinamarca, a Holanda, a França, a Alemanha, cuja actividade na indústria rural nos causa assombro; e depois de vermos e apreciarmos o que, de grandioso, nesses povos, os jornais agrícolas conseguiram e como os lavradores dessas nações os auxiliaram, alentaram e acarinharam, viriamos até nós, e acompanhariamos a *Gazeta das Aldeias* na sua vida de quási oito lustros, de quási quarenta anos de luta constante, em que não houve um só momento de trégua.

¿Quarenta anos de luta constante? Sim, de luta constante, porque vemos ainda afastado o ideal por que pugnamos: o progresso da mais fecunda e mais segura fonte de felicidade dos povos — a agricultura.

Quarenta anos de luta constante, permanente, gastos dia e noite a queimar energias, sem que o mais ligeiro estímulo, qualquer que fôsse, viesse fazer frente a um desfalecimento que surgisse, a um momento de desânimo que nos dominasse.

Mas a luta, porfiadamente sustentada, não nos esgotou ainda; no nosso pôsto continuamos e continuaremos, animados pela mesma fé, pela mesma confiança, dispostos a sustentar a peleja até que o ideal, um dia sonhado, se volva em realidade; e volver-se-á se os lavradores portugueses assim o quiserem: basta que nos acompanhem.

JÚLIO GAMA

1896 1934

Fundador da "GAZETA DAS ALDEIAS"

FOI em 5 de Janeiro de 1896 que Júlio Gama publicou o primeiro número da sua revista querida — *Gazeta das Aldeias*.

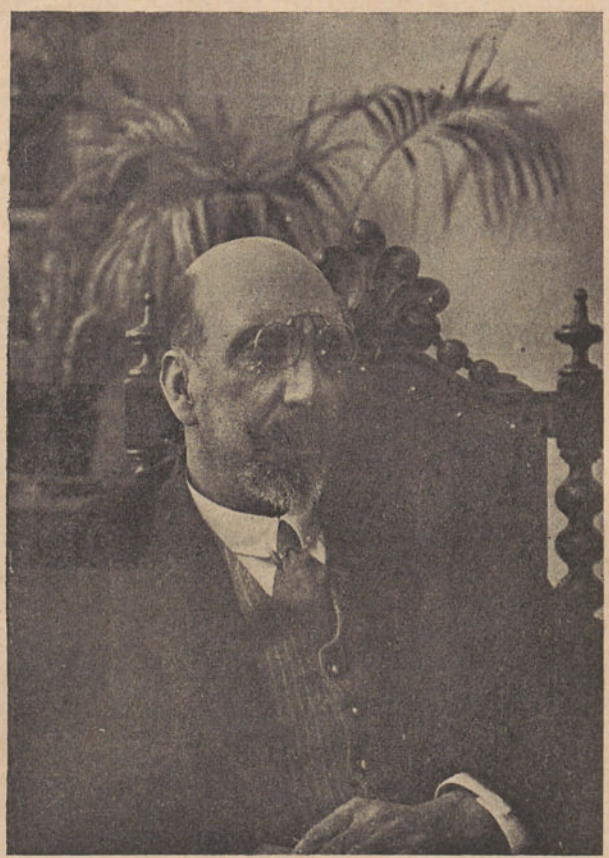
São volvidos 38 anos e o programa então delineado por êsse superior espírito de escritor e jornalista tem sido à risca executado, primeiro pelo seu ilustre fundador, depois, falecido êste, por seu filho, o engenheiro civil Luiz Gama.

Sob a chefia sucessiva de ambos agruparam-se, em numerosa pléiada, os seus amigos, contentes de se verem assim reünidos e suavemente dirigidos por mãos tão hábeis e sempre inalteràvelmente carinhosas, as do pai e as do filho, êste espiritualmente formado na escola daquele.

E assim, ao longo dêsses 38 anos, tem vindo singrando, através da imprensa periódica portuguesa, a revista agrícola que se chama *Gazeta das Aldeias*, sempre defensora estrénua dos interêsses da Lavoura Nacional, sem jamais ter havido um desfalecimento, qualquer desvio ou êrro de vulto na orientação concebida desde a origem pelo seu fundador.

¡Quantas úteis e nobres campanhas aqui, neste jornal, têm sido empreendidas, sem outro fito que não fôsse o de promover o bem-estar e o progressivo melhoramento da classe agrícola, a mais numerosa e laboriosa de Portugal!

Nunca um interêsse inconfessável, um intuito meramente pessoal ou egoìstamente individualista, veio ocultar-se nas páginas impolutas da *Gazeta das Aldeias*, o «Cid Campeador» da Lavoura Nacional.



JÚLIO GAMA

Outros defensores da boa causa, depois, hão surgido, esforçados, na arena jornalística, em prol da principal indústria portuguesa; mas nenhum fêz desviar a honrada *Gazeta das Aldeias* do seu rumo certeiro, sàbiamente traçado e sempre seguido por êsse hábil timoneiro que foi Júlio Gama.

Nobre alma a dêsse amigo, que a Morte ceifou ainda no vigor da vida, sempre cioso da principal criação do seu idealismo profissional de jornalista, no ramo agrícola, ao qual dedicou o ingente esfôrço da sua incansável actividade. Sem nunca perder de vista a evolução social a que necessàriamente obedecem tôdas as indústrias, Júlio Gama, sem cessar, introduzia na *Gazeta das Aldeias* as modificações que o rodar dos anos tornava urgentes, e assim a *Gazeta* foi prosseguindo a sua rota, sempre moldada às condições sociais de cada época.

A *Gazeta*, mercê da superior intuïção do espírito de Júlio Gama, pôde dest'arte

POR TERRAS DO MINHO

A "Isabela" e o vinho "americano"

Veio consultar-me, outro dia, um lavrador rude e inculto, que conheço desde há uns dois ou três anos.

Gosto dêste obreiro da terra — um cinqüentão de ombros robustos e rosto quadrado, onde reluzem, insinuantes, uns olhinhos vivos e espertos. Ele é a imagem perfeita, o retrato fiel, em corpo e alma, do lavrador minhoto, e vélho lavrador minhoto tal como o conheci quando, há muito já, meus olhos se abriram para a vida do mundo.

Não sei se êle tem aprendido coisa que valha com as visitas que me faz donde a onde, fiado na minha claudicante sabedoria; eu, sim, eu tenho aprendido muito com êle, digo-o sem vergonha nenhuma.

Pois, outro dia, um domingo frigidíssimo mas soalhento, veio mais uma vez ouvir os seus conselhos.

As vides das suas uveiras e ramadas iam morrendo de ano para ano, minadas, de-certo, pela terrível filoxera; e pedia-me, por isso, que lhe indicasse o cavalo próprio para a enxertia das castas minhotas — que as tinha, disse, das melhores.

Longa foi nossa conversa, que o caso era delicado e complexo, terminada pela minha promessa de uma visita, logo que o tempo amaciasse, à sua quintinha, numa das freguesias do extremo do concelho de Vila Verde.

Ora, quando, na nossa amena palestra, eu *dissertava* sôbre cavalos *americanos*, disse-me o bom do lavrador: *A vide Moranga, senhor agrónomo, tem estragado muitas terras de pão.*

Dou a minha palavra de honra ao leitor que não invento nada. Aquela conversa realizou-se, e aquela frase foi proferida — espontâneamente, sem que eu, por qualquer modo, a sugerisse ou provocasse.

Confesso que, tendo acordado, naquele dia, com o espírito muito bem humorado, me inclinava para a bondade... Os viticultores do *americano*, com as suas cem mil pipas imobilizadas nas adegas — sôbre elas tendo caído o anátema de uma *Regulamentação* severa — estavam conquistando, naquela manhã de sol, não digo tôda a minha compaixão, mas pelo menos um poucochinho da que, felizmente, se alberga ainda no meu peito.

Não se veja no que acabo de escrever — sequer um ligeiro laivo de ironia. Hesitava eu, naquele momento, quanto à justiça do direito de *fazer tábua raza* da existência de cem mil pipas de vinho...

Mas aquela frase, saída espontâneamente da boca de um lavrador pequenino, muito pequenino, a quem o lançamento, no mercado, de tantos milhares de pipas nenhum prejuízo trazia, porque o vinho que produz o consome todo, êle e os filhos, que o ajudam na sua faina de cultivar a terra

---

infiltrar-se suavemente em todos os lares domésticos, não só rurais, mas até urbanos, por ser variada a sua colaboração e diversas as suas múltiplas secções, abrangendo todos os recantos da vida familial, que jamais deixou de respeitar e dignificar. Testemunho disso são os numerosos párocos que a *Gazeta* sempre tem contado entre os seus assinantes.

Iniciando a sua nobre carreira com apenas 12 páginas, passou a *Gazeta* mais tarde a ter 16, e agora, decorridos 38 anos, reconhece a necessidade de ampliar ainda mais a esfera da sua acção civilizadora, alargando as suas secções, para, assim, melhor, mais completamente, realizar o seu ideal, que foi sempre o ideal do seu patriótico fundador — Júlio Gama.

¡Nobre amigo meu, tão querido! ¡Tu, que em vida tanto quiseste à tua filha espiritual — a *Gazeta das Aldeias*, «se lá no assento etéreo onde subiste» podes contemplar o esfôrço dos actuais continuadores da tua obra, para que esta jamais desmereça do que tu quiseste que ela fôsse, grande deve hoje ser a tua alegria, ao veres remoçada e louçã a filha dilecta do teu robusto e generoso intelecto!

Uma saüdade te envia o teu vélho amigo de sempre

J. V. de Paula Nogueira.

— fez-me reflectir, obrigou-me a pôr, límpido e nítido, o problema ante a minha consciência.

Em verdade, por êsse Minho fora, desde os brandos outeiros, de chão magro e pobre, às veigas ribeirinhas, que o arado sulca ligeiro, porque a terra é larga, e fundo, porque o solo é rico e sem rocha até muitos metros, a vide Moranga corre de lés a lés... Algumas dezenas de uveiras de vide Moranga num campo — estes pequeninos campos minhotos — são frondosa ramaria que tudo enleia e tudo cobre. Sob seus braços ramalhudos e suas fôlhas largas quási vergam as árvores a que se arrima, e o milho, em volta, mal viceja nas horas caniculares de um verão calmoso.

Foi-se, ai de mim! tôda a minha compaixão ante o quadro apavorante que, sob os meus olhos, fizera desenrolar a frase concisa do meu amigo lavrador.

Eu tenho muita pena de que a minha primeira crónica para esta simpática *Gazeta das Aldeias* verse uma questão que está dividindo, lamentàvelmente, a lavoura minhota em dois grupos desavindos, cada qual o mais irredutível em suas pretensões... Mas a questão que se debate é tão grave em suas conseqüências actuais e, sobretudo, em suas conseqüências futuras, que eu não perdoaria a mim mesmo o meu silêncio em tão momentoso assunto.

Não curo, agora, de inquirir se são, ou não, legítimas as interpretações que da lei faz cada um a seu talante, embora todos nós saibamos que o pensamento de legislador foi *impedir a cultura da vinha americana* por a considerar nociva à economia regional.

Se a lei se tivesse cumprido em suas disposições e em seu espírito, da videira americana existiriam, de há muito, apenas alguns pés para a produção das suas uvas insípidas, tanto do agrado, contudo, das mulheres e das crianças... E aquêle produto que com elas se fabrica, *indigno do nome de vinho*, como o disse há pouco, e muito bem, a Direcção da Casa do Douro, num telegrama dirigido a Sua Ex.ª o Ministro da Agricultura, não perturbaria, como o está fazendo, neste ano de 1933, o mercado dos genuínos vinhos verdes.

O certo é que todos sofrem — os que cumpriram a lei e os que a não cumpriram; os que compreenderam ou adivinharam que a expansão, cada vez maior, da Isabela seria não só a melhor arma de combate para os *inimigos externos* da nossa região demarcada, mas também a desnaturação de um dos mais ricos e interessantes produtos da agricultura minhota e os que sobrepuseram, certamente por ignorância, os seus interêsses imediatos aos interêsses sagrados de uma região agrícola por todos os motivos digna de melhor sorte...

Vão-se cumprindo os fados... Desde o princípio do último quartel do século passado, as *boas castas de vinho* verde foram, paulatinamente, sendo substituídas pelas *más* — qualitativamente más. Menos resistentes ao *míldio* e ao *oídio*, flagelos com que a América nos presenteou — e primeiro nos meados do século 19, o segundo, se a memória me não engana, aí por 1890 — e sobretudo menos produtivas que as *más*, as boas castas foram sendo relegadas por uma viticultura inconsciente, que deu a primasia a outras, mais valiosas pela *quantidade* que pela *qualidade* dos seus produtos.

Ando, penosamente, desde há anos, fazendo a identificação das castas de vinho verde — sobretudo daquelas que se *perderam*, e, caso curioso! algumas tenho encontrado já — uma uveira aqui, outra além — excelentes em seus produtos, se as avaliarmos apenas pela análise glucométrica e acidimétrica dos seus mostos.

Era o tempo das vacas gordas... O vinho tinha fácil venda. O Brasil consumia uma grande parte da nossa colheita — mas êste mercado perdeu-se, eu cuido que para sempre. A própria França nos comprou os nossos vinhos verdes, sobretudo durante o período de reconstituïção dos seus vinhedos dizimados pela filoxera. Foi nessa altura que abandonamos de vez as nossas boas castas. Vieram primeiro os *tintureiros* franceses — os Henri-Bouschet, o Grand Noir de la Calmette, o Jacqué, o Aramon, que sei eu! tôda a vilanagem dos vinhedos da França... O Minho cobriu-se de ramadas, algumas lindas e ricas obras de arte, desde os caminhos e terreiros até os campos lavradios.

¿E como apareceu a Isabela ou Moranga? Vinda dos Açôres, não existe em Portugal há mais de quarenta anos — mas só há duas dezenas a sua cultura se generalizou.

Sou do tempo em que existia apenas, aqui e acolá, uma ou outra cepa desta casta maldita. Depois ela foi invadindo

tudo, principalmente as boas terras de milho — as de forte *sazão*, capazes de produções cerealíferas muito altas — a ponto de os defensores do *americano* computarem a colheita dêste vinho em cem mil pipas.

Cem mil pipas são, reparem!, mais de um têrço da produção vinícola regional...

Deixemo-nos de sentimentalismos... Há que cortar o mal pela raiz, doa a quem doer. A Isabela é um flagelo, como o míldio, como o oídio, como a filoxera. Pior ainda, pois para aqueles há remédios, e para êste não.

Cepa de grande arborescência e de vigor incomparável, a cultura subjacente, a cultura do chão, é, nos campos em que as duas vivem em consociação, fatalmente prejudicada e diminuída.

«Vide Moranga, senhor agrónomo, tem estragado muitas terras de pão», eis, numa frase lapidar, saída da bôca de um rude lavrador, a síntese expressiva dos malefícios daquela casta.

Cepa de produção abundantíssima, se ela alastrar ainda mais, não haverá mercados que absorvam todo o vinho colhido e será então a queda vertiginosa dos preços.

Vinhos de baixíssima categoria, os com ela fabricados, o prestígio e a cotação dos genuínos vinhos verdes sofrerá profundo golpe — e os esforços que andamos fazendo para os valorizar e afinar serão inteiramente inúteis.

Foi-se o tempo das vacas gordas... Os mercados do *depois da guerra* não absorvem já, com prontidão e docilidade, tudo que a febre capitalista lhe apetecia produzir — fôsse bom, fôsse mau. Num trabalho notável muito recente, sôbre o «movimento demográfico e a venda de trigo no Mundo», o alemão Dr. Werner Henkelmann constata um fenómeno imprevisto — causa primeira, a seu ver, da crise mundial. E' o caso que, depois da guerra, a população do mundo não tem continuado a aumentar com o *élan* que tinha tornado possível, antes da guerra, o rápido movimento ascendente da agricultura mundial. «Depois de ligeiros sinais de decrescimento logo pouco antes da guerra, depois desta, e mais nitidamente a partir de 1921, a população do mundo começa a baixar relativamente sob a influência da restrição dos nascimentos».

O Dr. Werner diz ainda: «O fenómeno da desnatalidade é um fenómeno internacional, e na passagem do aumento para a diminuïção do número dos humanos podemos distinguir um momento crítico para a história económica dos povos de cultura americana e europeia. Também os povos slavos começam a restringir os seus nascimentos, parecendo aproximar-se do seu fim, o crescimento natural da população».

Em resumo, para o autor do notável trabalho de que venho citando algumas passagens, o decrescimento da população não é um fenómeno transitório, mas, pelo contrário, *estável* e de certo modo definitivo.

A geração actual dos agricultores entrou no mundo com a idea de que o aumento contínuo da população e, paralelamente a êste, o progresso contínuo da economia, a procura sempre crescente dos produtos, não sòmente industriais mas também agrícolas, eram um *fenómeno normal* do desenvolvimento económico.

Na ilusão de que se poderiam *produzir* consumidores como se produzem tomates ou saladas em estufas aquecidas, visionaram-se e fantasiaram-se instalações de produção cada vez maior, na esperança de que os consumidores, para quem esta maquinaria gigantesca devia funcionar um dia, se multiplicariam como cogumelos.

E o professor Werner, reforçando seus pontos de vista com os do estatístico Kahn, conclui: «o fim do aumento natural do número dos consumidores, forçar-nos-á a passar da «*élevage*» *quantitativa dos consumidores à «élevage» qualitativa*. Hoje, para vender mais é preciso *raffiner* as necessidades dos consumidores — isto é, passar da *expansão à intensificação* do consumo, já que a expansão é de agora em diante impossível.

Guardadas as devidas distâncias, a verificação do fenómeno económico a que alude o Dr. Werner, não nos pode deixar indiferentes.

Na hora em que a conquista dos mercados se pode apenas conseguir com *produtos de qualidade*, o dever da *elite* agrícola minhota, aquela sôbre quem pesa responsabilidades de comando e orientação, é combater a todo o transe a expansão do *americano* — êsse produto indigno do nome de vinho.

JUSTINO DE AMORIM,
Engenheiro-Agrónomo.



Os trigais em Janeiro

Sabemos já que sòmente quando o azoto se encontra sob a forma nítrica, é que pode ser absorvido pelas raízes das plantas; sabemos também, ou devemos saber, que a transformação dos compostos azotados em outros, nos quais aquêle elemento se apresenta sob forma ràpidamente assimilável pelos vegetais — a forma nítrica — apenas se dá depois de a temperatura ambiente atingir 10° ou mais; conseqüentemente, durante o inverno, o azoto contido nos estrumes e nos



...Pão nosso de cada dia...

adubos azotados de efeito lento — o sulfato de amónio, por exemplo — não pode ser transformado ràpidamente em azoto nítrico e, portanto, ser absorvido pelas raízes. Daqui resulta a necessidade, de todos conhecida, de aplicar ao trigo durante o inverno e no princípio da primavera, em cobertura, adubos azotados de acção pronta nos quais o azoto se apresenta sob forma fàcilmente assimilável.

Esta especial adubação azotada, adubação em cobertura — nitratagem, alguns lhe chamam — repete-se duas, três ou mesmo quatro vezes durante o inverno, desde meados de Dezembro até ao princípio da primavera, com intervalos de quinze a vinte dias, de modo que, no final, se tenham empregado dois a três quintais de adubo nítrico por hectare, no caso de, na sementeira, se haver feito a conveniente adubação azotada.

E' de notar que a tendência moderna, na adubação do trigo, se inclina, e muito, para o emprêgo de fortes adubações azotadas; foi, seguindo tal norma, que a Itália conseguiu elevar a produção média do hectare, de 9,4 quintais, que tinha em 1922, para quási 16, que obteve na colheita de 1933; mas não devemos esquecer, igualmente, que é mais que difícil estabelecer regras gerais, aplicáveis a todos os casos e, sobretudo, a tôdas as regiões, sôbre as quantidades de adubos azotados a empregar em cobertura. As experiências feitas com cuidado, os conselhos dos técnicos e ainda o estado de desenvolvimento da planta e o modo como decorra a estação, são factores a que o lavrador precisa atender para se guiar, com relativa segurança, nas quantidades de adubos que tenha de empregar, e muito especialmente para ajuïzar do momento em que deve fazer a sua aplicação.

O adubo azotado para cobertura é essencialmente o nitrato de sódio ou também o nitrato de cálcio; não quere isto dizer que, se se pretende diminuir as despesas de mão de obra e, mormente, dar às plantas um adubo de acção mais lenta, não se recorra, por exemplo, à cianamida ou cal azotada, que se pode empregar à razão de cem a cento-e-cinqüenta quilos por hectare, distribuídos por uma ou duas vezes, em Janeiro ou Fevereiro; nos terrenos compactos e argilosos, não convirá ir muito além dos cem quilos.

As quantidades dêste adubo a empregar, em cobertura, não estão ainda bem estabelecidas; pelo menos, dos ensaios até agora conhecidos por nós, não se chega a uma conclusão segura, que não admita dúvidas.

A aplicação da cianamida exige um certo cuidado; deve espalhar-se o mais regular-

mente possível por tôda a seara, de preferência à tarde e quando as plantas se encontram enxutas, enterrando-se depois com uma leve gradagem. Se o tempo se conservar constantemente húmido, a gradagem é dispensável; convém mesmo não a fazer.

O que não deve esquecer é que a distribuïção de cal azotada é inconveniente quando as plantas se encontram cobertas de orvalho.

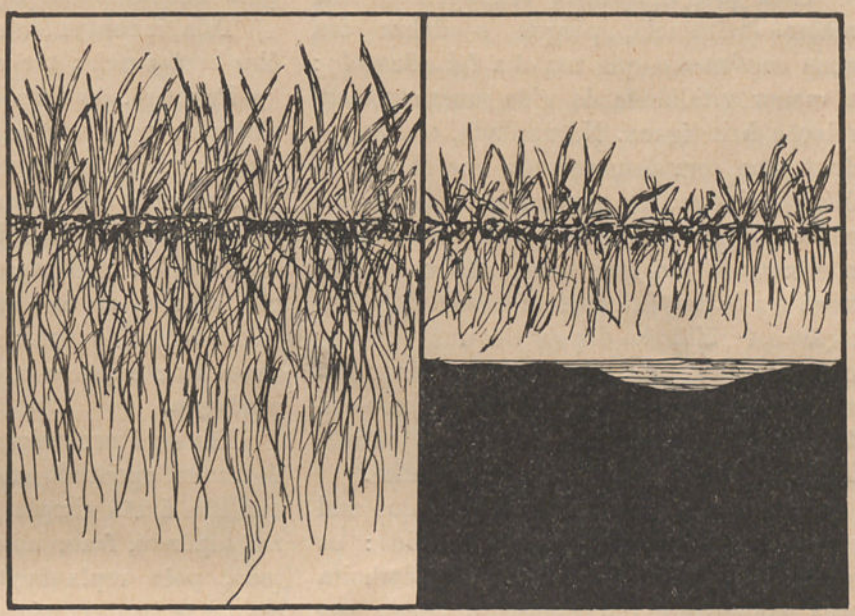
Nos terrenos calcáreos, soltos, poderá também, em certos casos, recorrer-se ao sulfato de amónio, que se empregará à razão de cem a cento-e-cinqüenta quilos por hectare.

De tudo isto se deduz que o melhor adubo azotado para aplicar em cobertura é ainda o nitrato de sódio ou o de cálcio; os seus efeitos podem, em muitos casos, considerar-se como surpreendentes, desde que, é claro, na sementeira se tenham lançado à terra os adubos fosfatados e potássicos em doses convenientes. Havendo um grande desequilíbrio em favor do azoto, pode provocar-se a acama do cereal, cujos inconvenientes são conhecidos; a acama é principalmente de temer quando as adubações em cobertura são feitas muito tarde.

O emprêgo das adubações em cobertura, nos trigos, dá sempre os mais satisfatórios resultados, embora, quando o frio seja intenso, como no ano que decorre, não se tornem imediatamente evidentes os efeitos do azoto; mesmo que a acção dêste elemento não se patenteie, não deixa de ser importante, porque a planta vai-se fortalecendo, robustecendo, armazenando energias que permitem um rápido e seguro desenvolvimento logo que a temperatura se torne mais amena. O azoto aplicado em cobertura, ao trigo, no inverno, é-lhe tão necessário como o leite o é à criança, nos primeiros dias de vida.

Mas se a nitratagem — e damos aqui um significado genérico a êste termo — é de uma grande importância para o bom resultado das searas, é também necessário cuidar do escoamento das águas das chuvas, que, estagnando a pouca profundidade, vão prejudicar o bom desenvolvimento das raízes; êste inconveniente jamais será de temer se o terreno houver sido convenientemente mobilizado e se o lavrador tiver tido o cuidado de preparar o rápido escoamento das águas pluviais que caiam em excesso escoamento que depende especialmente da boa disposição das regueiras.

Como se apresentam, nesta estação, as raízes e as plantas do trigo



nos terrenos revolvidos por lavouras fundas

nos terrenos lavrados superficialmente

Para o fim do mês ou princípios de Fevereiro, quando a vegetação toma uma certa actividade, é preciso pensar nas sachas, prática utilíssima, que garante, por si só e em grande parte, os bons resultados das colheitas, pois que, sem elas, se perdem os bons efeitos das adubações e se deixa livre o desenvolvimento das ervas daninhas, que tão prejudiciais são nas searas porque apenas comem e não produzem.

O lavrador que não combater, a tempo e intransigentemente, as ervas ruins, arrisca-se a ver perdido todo o seu esfôrço e todo o dinheiro gasto em adubo, semente, lavouras e amanhos.



¿Convém regenerar ou replantar as vinhas cansadas?

Esta pregunta cada vez aparece com maior insistência, porque o dobar dos anos confirma o que um dia foi afirmado: a menor vitalidade de vide americana em relação à indígena. Na verdade, o decorrer do tempo tem demonstrado que se aquela última videira, na generalidade dos casos, pode atingir cinqüenta anos em pleno vigor, a enxertada em americana não se encontrará em bom e satisfatório estado de vegetação e fertilidade depois de uns escassos trinta. Além distó, com a vinha enxertada não é possível empregar o antigo processo de mergulhia, por meio da qual se substituiam as vides decrépitas ou esgotadas.

Sustentar vinhas envelhecidas, que mal produzem, é sempre anti-económico: os rendimentos vão diminuindo de colheita para colheita e um momento chega em que não compensam, nem pagam, as despesas feitas com a cultura. Atingido êste extremo, o lavrador põe a si próprio o seguinte problema: ¿devo regenerar ou replantar os vinhedos? E de estas duas soluções, ¿qual será a preferível?

Observemos as vantagens e inconvenientes de um ou outro processo, para mais fàcilmente escolher o caminho a seguir.

O segundo, ou seja o da replantação, é, indiscutìvelmente, o mais perfeito; podem, com êle, corrigir-se os defeitos da primeira plantação, provenientes quer de má escolha dos porta-enxertos, quer das más castas enxertadas, quer ainda os provindos de qualquer outro êrro, que o decorrer dos anos tenha tornado patente e que não fôra possível prever na ocasião em que se estabeleceu o vinhal; reconstituindo-se êste por replantação é possível, é mesmo fácil, aproximarmo-nos da perfeição, obter uma vinha ideal.

Teòricamente, pois, a replantação seria o caminho a seguir; porém, na prática, as coisas não se passam sem que inconvenientes, e inconvenientes sérios, apareçam, os quais nos levam muitas vezes a abandonar o óptimo para simplesmente aproveitarmos o bom.

Tais inconvenientes são vários; entre êles será preciso ter em conta:

Primeiro. As despesas consideráveis ocasionadas pelo arranque, revolvimento da terra, plantação e enxertia subseqüente.

Segundo. As despesas de manutenção do vinhedo até que inicie a produção.

Terceiro. A perda do valor das colheitas que deixam de arrecadar-se durante o período decorrido entre o arranque das vides exaustas até que as novas entrem em franca produção.

Não será necessário ir mais além; o que deixamos apontado chega para demonstrar que não é tão simples ou fácil, como poderia supôr-se, fazer uma vinha vélha, esgotada, pela replantação. Os inconvenientes de ordem económica podem superar, e em muitos casos superam, as vantagens que no princípio se apontaram.

¿Será, então, mais vantajoso, procurar fazer o rejuvenescimento das cepas vélhas? É, na maioria dos casos.

A regeneração tem, sôbre a replantação, vantagens imediatas de ordem económica; com ela, o capital, que no segundo caso é imprescindível, quási se torna dispensável, reduzindo-se também muito as despesas de granjeio até que a vinha regenerada principie a produzir abundantemente; e não há ainda, a perda do valor de quatro ou cinco colheitas, que existia no caso de uma replantação. Conclui-se, pois, que se a replantação é o ideal teórico, a regeneração deve considerar-se como o ideal prático.

Assente isto, é lógico que se pregunte: ¿como se deve fazer a regeneração, para que se colham os desejados efeitos, ou seja,

se consiga vigorizar as vinhas esgotadas, pondo-as em condições de darem abundantes e duradouras colheitas?

A resposta a esta pregunta não é difícil, nem virá trazer novidades. Basta, para que se obtenha aquêle resultado, pôr de novo em prática o vélho e antigo processo, hoje abandonado, de abrir junto às cepas, entre os bardos, sanjas de 50 a 60 centímetros de largura e igual profundidade, que se enchem com estrumes, rama de pinheiro, lenha de poda das próprias vides, folhada, etc. Êste trabalho corresponde a um bom arejamento do terreno e ainda a estabelecer, nêle, um depósito de águas pluviais e matérias orgânicas, que irão, juntamente com a humidade levada a terra por aquelas águas, colocar, junto das raízes da videira, alimentação abundante e fàcilmente assimilável. Além de tudo isto, aquêle revolvimento da terra provoca uma formação intensa de novas raízes, tudo dando origem a uma activa assimilação, que se traduz por uma rebentação luxuriante, forte, que provocará o rejuvenescimento da videira.

E' simples como se vê, êste processo de regeneração dos vinhais gastos; é simples e não é novo. O que estava era esquecido de muitos, e não só por cá, mas também por outros países, onde a vinha se cultiva e nos quais o problema que aqui tratamos muito ligeiramente, preocupa também os viticultores.

O grande mestre, que foi Vila Maior, dizia, há mais de meio século, no *Manual de Viticultura Prática:*

«O emprêgo dos vegetais lenhosos verdes, e também dos que estão em princípio de decomposição, triturados e calcados pelos animais, como são os que se deitam para êsse fim nos pátios das quintas, nos currais e nos caminhos, considera-se como sendo muito apropriado para beneficiar *as vinhas em decadência e fortificar outras.* O seu efeito prolonga-se por muito tempo, porque a sua decomposição é lenta, e, por isso mesmo, não excitam êles em demasia a vegetação das videiras, o que seria muito prejudicial à produção do fruto.»



O que o Visconde de Vila Maior aconselha no seu livro, em outros é também aconselhado. São, portanto, práticas vélhas de muitos anos, as que aqui deixamos apontadas; vélhas, mas oportunas e úteis pela necessidade, em muitos pontos sentida, de regenerar os vinhedos e pelos seguros resultados que dão.

E a confirmá-lo estão os informes que nos tem sido trazidos pelas revistas da especialidade da vizinha Espanha, da França e da Itália, onde o processo de rejuvenescimento das vides, que deixamos sucintamente referido, tem sido pôsto em prática com manifestas vantagens, das quais não era lícito duvidar de antemão, porque não representam mais do que a revivescência do em outros tempos seguido e consagrado por longa experiência e pelos seus bons efeitos.

HENRIQUE COELHO.



PATOLOGIA VEGETAL E ENTOMOLOGIA AGRÍCOLA

A luta contra os inimigos das plantas no inverno

Não sabemos se outros povos consideram, como nós, Santa Bárbara, advogada contra as trovoadas; mas do que temos quási a certeza é que o português, sobretudo o lavrador português, *só se lembra da Santa Bárbara quando troveja*. A prova mais segura de que as coisas assim se passam é a pouca importância que, durante o período invernal, se liga às pragas animais e vegetais, que flagelam as plantas. Pouco evidentes são, neste período, os prejuízos que ocasionam; quási não se vêem e, portanto, não ocorre o emprêgo dos meios de que se pode lançar mão para as combater. E', porém, eficaz e simples a luta contra os inimigos dos vegetais durante os meses de Janeiro, Fevereiro e Março. No entanto, a-pesar-de ser assim, há uma acentuada propensão entre os lavradores de só se ocuparem da defesa contra as pragas das fruteiras e culturas que praticam quando se tornam patentes os desastrosos efeitos da sua acção, os prejuízos quási sempre irreparáveis que ocasionam; então, e só então, é que se lembram de Santa Bárbara, isto é, dos remédios e tratamentos que podem aplicar: vem, quási sempre muito tarde, a lembrança.



Diferentes formas de crisálidas

Justifica, de certo modo, esta condenável indiferença o procurar-se fugir a despesas, que se julgam não ser compensadas, e que os tratamentos, a aplicação de insecticidas e fungicidas, ocasionam. Coisa alguma há, porém, tão conveniente como o lápis e papel, com que se façam contas; fazendo-as e apreciando os resultados, ver-se-á quam erradamente se procede, pois o suposto prejuízo se torna num lucro efectivo. Convidamos, os que lêem pela cartilha de S. Tomé, que só acreditam depois de ver, a que façam contas e observem os resultados; de pronto seguirão diverso caminho do até aqui adoptado. E' facto que o individualismo que nos caracteriza é um obstáculo, difícil de vencer, para que se atinjam os máximos efeitos dêstes tratamentos, de resultados bem evidentes em países onde o agricultor defende a fazenda própria e a alheia, pois sabe que, procedendo assim, dos seus interêsses cuida, cuidando dos interêsses da colectividade.

Desde que todos se convençam da necessidade imperiosa de combater as pragas das plantas, resultará nítido, iniludível, o efeito dos tratamentos. O exemplo de uns servirá de incitamento a outros; e êsse incitamento terá tanto maior influência quanto mais vasto fôr, quanto por mais diversos pontos se espalhe o exemplo dado.



Uma cochonilha da oliveira — A, ramo atacado pelo insecto; B, insecto um pouco aumentado.

Dedicar-se o lavrador, durante o inverno, a combater os inimigos das plantas, quando não observa qualquer prejuízo ocasionado por êles, é trabalho de pouca monta e de dispêndio reduzido.

¿Mas se êsses inimigos não se notam, não se mostram, para que ter trabalho? ¿Não será perder dinheiro e tempo? Não; não é perder tempo nem dinheiro, pois se o inimigo, mais tarde, não vier patentear a sua acção destruidora, é porque agora o aniquilamos, o destruimos; é necessário não esquecer que, se agora os nossos olhos o não vêem, ou dificilmente o encontram, êle existe, vive escondido muitas vezes e sob forma diversa daquela em que estamos habituados a observá-lo no periodo em que mais activamente destrói a nossa energia, o nosso trabalho. O pulgão lanígero, a áltica, a borboleta da couve, o míldio, o oídio, os fungos, os insectos da mais variada forma existem hoje, embora ocultos, nas anfratuosi-

dades da casca, sob as fôlhas mortas, em todos os pontos onde possam esconder-se, abrigar-se e passar os meses de frio, durante as quais a actividade vegetativa da planta se encontra diminuída ou anulada; quando essa actividade revive, revivem essas pragas também.



Fôlha de laranjeira atacada por um *lecanium*; A, insecto aumentado.

Vá-se às regiões onde o pirale mais ataca os vinhedos e não haverá viticultor que, neste período de neve, não saiba onde ela se oculta e a não conheça tão bem agora como mais tarde nos meses de Abril ou Maio; e sabe também, êsse viticultor, que os insectos que então aparecerem, já agora vivem, embora se ocultem, passem abrigados das inclemências do tempo.

Como a pirale, a áltica, o eumolpo, o charuteiro, que tantos estragos causa na videira, o antonomo, o bicho das maçãs, a môsca da fruta, a môsca da oliveira, tôda essa legião de insectos que destroem fôlhas e frutos das árvores dos nossos pomares e hortas, passam o inverno sob a forma de crisálida ou já de insecto perfeito, ou ainda em simples ovos para, ao aparecer da primavera, nos darem batalha em que muitas vezes somos vencidos. E a par dêstes inimigos vêm os fungos, que ocasionam as múltiplas doenças que vamos encontrar na pereira, na macieira, na vide, no pessegueiro, na oliveira, em todas as plantas, emfim, cuja cultura representa muito esfôrço, muito trabalho, muita canseira. Quantas vezes nos troncos das árvores, nos muros, nas próprias habitações não vamos encontrar, durante o inverno, as crisálidas das várias piérides das couves e de outros insectos que tantos prejuízos causam; quantas vezes não admiramos, no ramo de uma fruteira, a postura da Bombice Neustria, feita com ordem, método, poder-se-ia dizer com o fim de embelezar essa parte do ramo.


Ramo de amoreira coberto de cochonilhas.

Escavando a terra, junto ao tronco das fruteiras, rebuscando nas pregas dos vincilhos que seguram as árvores de fruta aos tutores que lhes forneçamos, sempre encontraremos, com mais ou menos abundância, êsses inimigos irreconciliáveis cuja destruïção se impõe.



Cochonilha da pereira e macieira (diaspis pomorum); 1, ramo coberto de cochonilhas; 2, pupa do macho; 3, macho; 4 e 5, fêmeas, nova e adulta; 6, fêmeas sôbre a casca de uma pereira.

E' certo que a Natureza, com as inclemências próprias da estação, elimina muitos dêstes inimigos, vindo assim em nosso auxílio; porém, esta acção natural não é suficiente: muitos dos parasitas animais resistem aos frios e à chuva e principalmente a estes dois agentes resistem os elementos propagadores das doenças criptogâmicas.

Compete, portanto, ao homem fazer alguma coisa por sua conta; e muito pode fazer nesta época, tanto mais quanto é certo ser êste o período em que mais fàcilmente se podem destruir alguns perigosos e impertinentes parasitas — algumas cochonilhas, por exemplo — do que na época em

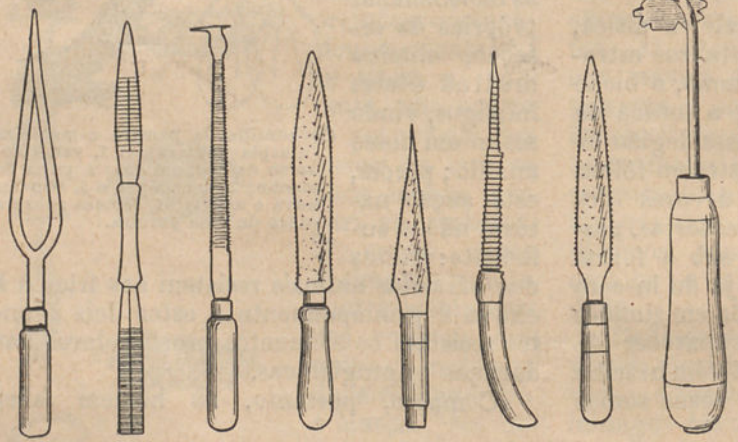

Líquenes diversos, qual deles o mais delicado, que se encontram nos ramos e troncos

que já estejam em plena actividade. Acresce ainda que, no inverno, se podem aplicar às fruteiras caldas e emulsões de óleos, em percentagens que asseguram boa eficácia sem que, contudo, prejudiquem a planta, o que não se poderia fazer quando tivesse passado já o período de descanso vegetativo. E' o caso, por exemplo, de certas emulsões de petróleo, das de alguns óleos minerais, das caldas sulfocálcicas, do soluto de Skanwinski, etc.

*

* *

Não é possível, num simples artigo de revista, indicar tudo quanto se pode fazer, neste período, em medicina vegetal; nem é êste o nosso intento, que não vai mais além do que chamar a atenção dos lavradores para as práticas invernais, que devem efectuar para a defesa dos seus pomares. E' certo, como dissemos a princípio, serem neste período pouco visíveis os inimigos das plantas; não quere isto dizer que não existam e não seja eficaz e de seguro resultado a guerra que agora se lhes mova.



Raspadeiras de diversos feitios para a limpeza de árvores; embora úteis, tôdas podem ser substituídas pela económica raspadeira triangular

Os tratamentos a aplicar às plantas durante o repouso hibernal podemos dividi-los em dois grupos: limpeza (raspagens, descasques, destruïção dos musgos e líquenes) e aplicação de caldas.

Os trabalhos de limpeza podem fazer-se separadamente ou efectuar-se quando se pratica a poda.

Neste caso tornar-se-á mais demorada esta operação, mas será largamente compensado o tempo gasto a mais. O podador, além da tesoura, podão e serrote indispensáveis, deverá munir-se de uma raspadeira, de que há vários modelos: o mais simples e mais prático é a raspadeira triangular, que serve para tudo e que satisfaz completamente. Os ramos vélhos, mortos, devem ser suprimidos; a casca vélha arrancada e tudo isto será recolhido em panais estendidos sob as árvores e depois levado para um monte, onde se queime completamente. Nas vinhas, e mesmo em algumas fruteiras, poderá recorrer-se à vélha luva Sabatté, que presta bons serviços.



Limpeza de um ramo com a luva Sabatté

As raspagens nem sempre destroem por completo os musgos e os líquenes; como complemento é indispensável recorrer às caldas cálcicas, ferro-cálcicas ou cupro-cálcicas, que se aplicam nos troncos com um pincel.

As pulverizações com estas caldas são também utilíssimas; empregam-se pulverizadores de forte pressão, de jacto largo, para que ràpidamente se cubra todo o tronco e ramos, em camada tão uniforme quanto seja possível.



Raspadeira triangular

O terreno à volta das fruteiras, os tutores, as próprias sebes e ramos, tudo deve ser pulverizado, pois todos êsses pontos servem de abrigo aos inimigos das plantas.

Concluindo: Os tratamentos de inverno, em medicina vegetal, são tão ou mais importantes que os tratamentos de verão; devem convencer-se disto os lavradores.



TECNOLOGIA RURAL

A casse branca do vinho

Nota-se, ùltimamente e com certa freqüência uma alteração no vinho, que há anos parecia ser raras vezes observada. E' a casse fosfoférrica ou casse branca, a qual turva os vinhos, dando-lhes um aspecto leitoso, bem caracterizado nos brancos.

E' natural que esta maior freqüência do aparecimento de tal casse resulte do uso, actualmente mais corrente, de cimentos ferruginosos em recipientes de fermentação e para guarda de vinho, pois que, como vamos ver, o calcáreo, o fósforo e o ferro representam o papel mais importante na turvação.

Esta casse, ao contrário do que sucede com a férrica ou com a castanha ou oxidásica, tem a propriedade de desaparecer muito ràpidamente de um vinho leitoso por efeito do mal, quando êste seja exposto durante algum tempo à acção dos raios solares, em garrafa branca; porém, desde que êste vinho limpo passe para local escuro, a turvação volta a manifestar-se.

Procedendo-se à análise química do deposito formado por essa substância leitosa, verifica-se que nêle se encontram cêrca de 30 % de matérias minerais, entre as quais o ferro, a magnésia, a cal, a potassa, o fósforo, etc.

Segundo os estudos de Fonzes Dianon, a cal figura em proporção, relativamente pouco elevada, ao passo que o ferro abunda mais e combinado com o ácido fosfórico, no estado de fosfato básico de ferro.

Com esta doença dá-se freqüentemente o caso de ser um vinho límpido engarrafado, e que depois turva nas garrafas, especialmente quando estas passam para local escuro, o que se explica por a oxidação sofrida na ocasião do engarrafamento activar a transformação dos fosfatos ferrosos em fosfatos férricos insolúveis no vinho, que em seguida, caem para o fundo da garrafa, voltando o vinho a limpar, mas com o depósito formado.

Aconselha Raymond Brunet que, quando se pretenda ensaiar em um vinho a existência desta casse, se submeta uma certa quantidade dêste à acção do ar, ou se lhe adicione água oxigenada. Se o vinho está sujeito à casse, produz-se turvação e forma-se um depósito de substância pulverulenta, cinzentado.

Se fizermos borbulhar o ar, por meio duma bomba, em uma vasilha que contenha vinho suspeito, colocando êste depois na obscuridade, êle, passado mais ou menos tempo, turvará.

Como às vezes certos vinhos novos, que contêm ainda algum açúcar por desdobrar e se mantêm por isso, numa certa fermentação que dá turvação branca, podem trazer-nos dúvidas ou fazer-nos suspeitar da existência da casse branca, há um ensaio rápido, que eu costumo fazer, e que consiste na verificação da existência de ferro no vinho, ou no depósito. o que é melhor.

Para isto deita-se um pouco de vinho ou depósito em um tubo de ensaio ou num copo ou frasco de vidro branco, e sôbre êle deitam-se umas gotas de ferro-cianeto de potássio. Agita-se e espera-se um pouco. Havendo ferro, aparece uma côr verde no vinho; e não o havendo, não há alteração sensível na côr, e neste caso fica-se sabendo que não se trata da casse de que suspeitávamos, visto que, para esta existir, é indispensável o ferro.

O aparecimento desta doença pode ter diversas origens. Já vimos que os principais agentes causadores de turvação são o fósforo, o ferro e o cálcio. O fósforo existe sempre em todos os vinhos, sob a fórma de fosfatos; mas estes, só por si não são prejudiciais, antes pelo contrário, quando dentro dos limites naturais.

O ferro pode ser encorporado no vinho com a lama, salpicada nas uvas, de terras ferruginosas, pelo contacto de utensílios de ferro com o mosto ou com o vinho, pela permanência ou passagem dêstes em vasilhas ou tubos de lata ou ferro, pelo cimento não protegido, que sempre contém, mais ou menos, ferro, etc.

O cálcio pode provir de lamas calcáreas, de cimento, de certos tratamentos anticriptogâmicos em que entre a cal ou compostos de cálcio, etc.

Devem, portanto, evitar-se as possibilidades de encorporação destas substâncias no vinho.

Para se evitar o aparecimento desta doença, deve proceder-se à conveniente acidulação dos mostos ou dos vinhos, especial-

mente nas regiões onde costumam ser pouco ricos em acidez, empregando, para isso, o ácido cítrico na dose de 30 a 50 gramas por hectolitro de líquido. Êste ácido mantém os sais fosfoférricos em dissolução.

O gás sulfuroso, pelo emprêgo do metabissulfito ou de qualquer outra origem, impedindo as oxidações, tambem evita o mal.

Para se tratar um vinho, no qual a doença já se manifestou, deve principiar-se pela separação do vinho das bôrras, para se eliminarem, com estas, os sais insolubilizados que já assentaram; e depois procede-se a tratamento idêntico ao que atraz fica indicado como preventivo.

E' indispensável proceder-se sempre àquela trasfega, pois que, sem ela, os compostos fosfoférricos já separados no vinho e misturados na bôrra podem ser novamente dissolvidos pelo ácido, e, assim, voltam a passar para o vinho, que estivera já livre deles.

Antes de terminar direi que muitos dos casos em que um vinho já feito, portanto sem possibilidade de fermentação, turvar nas garrafas quando tinha sido engarrafado limpo, são devidos principalmente ao aparecimento desta doença. Isto póde verificar-se nas garrafas brancas que contenham vinho que turvou, expondo-as durante algum tempo ao sol. Tratando-se dêste mal, o vinho, assim exposto, limpará.

PEDRO BRAVO,
Engenheiro Agrónomo, antigo Ministro da Agricultura.
Professor da Escola de Regentes Agrícolas de Coimbra.

Como se calcula o preço do quilograma dos elementos fertilizantes, nos adubos

A indústria dos adubos químicos tende acentuadamente para a preparação de adubos mistos ou compostos, isto é, para a preparação de adubos em que entre mais do que um elemento fertilizante; na maioria dos casos, êsses adubos contêm os três elementos indispensáveis às plantas—azoto, fósforo e potassa. Explica-se esta tendência pela necessidade ou vantagem de evitar as manipulações necessárias para preparar as misturas dos adubos simples, as quais nem sempre se levam a efeito com perfeição.

E', de certo modo, aceitável a preparação industrial dos adubos compostos e o seu uso pelo lavrador; mas é indispensável que esta saiba calcular o preço por que lhe ficam, nesses adubos, os elementos úteis, que são os três acima apontados. Embora, em alguns casos, os fabricantes e vendedores indiquem nas fórmulas de adubos compostos a percentagem de cal, o valor dêste elemento não é de considerar para o caso.

Vejamos, como se determina o preço do quilograma dos elementos fertilizantes nos adubos simples. Sabendo-o, fàcilmente o determinaremos nos adubos compostos, e podemos, em seguida, estabelecer comparações que nos guiem nas compras.

Tomemos como exemplo os adubos de emprêgo corrente: nitrato de sódio, sulfato de amónio, superfosfato e sulfato de potássio.

Suponhamos que o nitrato, que tem 15,5 por cento de azoto directamente assimilável, custa 132$00 os 100 quilos; que o sulfato de amónio, cujo azoto é menos ràpidamente utilizado pelas plantas, se paga ao mesmo preço, e que tem 20,4 por cento de azoto; que o superfosfato, com 12 por cento de ácido fosfórico, custa a 32$00 também os 100 quilos; e que, finalmente, o cloreto de potássio, cujo teor em potassa deve ser 50 por cento, se paga a 95$00 o saco de 100 quilos. O preço da unidade — do quilo — do elemento fertilizante, obtem-se, dividindo o preço dos 100 quilos pelo teor em azoto, em ácido fosfórico ou em potassa.

Para o nitrato de sódio, o preço do quilograma de azoto será

132$00 : 15,5 = 8$50

O preço do quilograma de azoto do sulfato de amónio será

132$00 : 20,4 = 6$47

O quilograma do ácido fosfórico do superfosfato custará

32$00 : 12 = 2$27

E o quilograma da potassa do sulfato de potássio ficará a

95$00 : 50 = 1$90

Como se vê, é extremamente simples calcular o custo da unidade de azoto, de ácido fosfórico e da potassa. Pode-se depois ver se é mais económico empregar os adubos elementares ou os compostos.

Simples multiplicações e uma sôma indicarão o caminho a seguir.



¿Descanso absoluto?

Diz-se com alguns visos de razão: «durante o inverno não se devem incomodar as abelhas». Uma coisa é não incomodar e outra é não cuidar.

Há regiões no País em que o inverno é, de facto, rigoroso, o que, baseado na errada persuasão de que basta revestir de palhoças — principalmente os cortiços — para que as abelhas passem o inverno nas melhores condições, quando os agasalhos apenas tendem a moderar o consumo alimentar das abelhas, nos leva ao êrro de as deixarmos num quási completo abandono.

Juntando ainda à idea dos agasalhos a de que as abelhas, assim quentinhas, dormem, dia e noite, a sono sôlto, os três meses que vão desde fins de Novembro a fins de Fevereiro, os seus donos esquecem-se de que comem e emborcam bagaceira, mesmo à beira do braseiro e bemdizem quem inventou o descanso. Nem sequer se dignam lançar uma vista de olhos pelo que se passa em tôrno do seu colmeal e muito menos investigam do estado das colónias onde o *sono*, para não dizer miséria, muitas vezes se prolonga até à morte.

As palhoças são o refúgio e consôlo de uma grande parte dos inimigos das abelhas.

Em renovação do ar dentro dos cortiços nem sequer se pensa; deixa-se a neve tapar a entrada das abelhas, ou mesmo, propositadamente, se tapam com receio do frio.

Na maioria dos casos a cresta foi ao máximo, as condições de tempo não permitem colheita alguma e, fácil será portanto concluir que, três meses de reclusão forçada e duma abstinência quási absoluta, não serão de modo algum o melhor meio de obter colónias fortes, aptas para a colheita da primavera.

Deixem às colónias, quando das crestas, alimentação abundante e compensadora da falta de pasto, porque as abelhas, nem mesmo *dormindo*, deixam de comer.

Dê-se uma disposição adequada a fornecer às abelhas um adicional de alimentação quando seja preciso. Conservem-se os cortiços elevados um pouco acima das suas bases de assentamento para que o ar interno não se vicie pelo gás carbónico. Conservem-se sempre bem limpas de detritos de cera e propóli as bases de assentamento.

Evite-se a entrada de hóspedes nocivos como: ratos, lesmas, formigas e outros.

Isto, que não representa mais que uns leves cuidados e se obtém, quási, sem perda sensível de tempo, deixará, na maior parte das vezes, de se chegar à primavera e, em vez de colónias de abelhas, se encontrar focos enormes de Tinha, que tudo desvastaram e que, com o maior cuidado e presteza, se devem lançar ao fogo, evitando que a praga se propague aos que ainda não foram atingidos.

¿Desconhecem ou acham, os fixistas, exagerado o que cito? Talvez! A rotina, associada ao desleixo, é tal, que não há maneira de fazer arrepiar caminho; e o resultado é que vão, cada vez mais, rareando as colmeias pelas serras ou quintalejos das nossas aldeias.

¿Mas a que vem a defesa dos cortiços e partindo de quem se tem manifestado contra êles, porque deles tem partido uma parte do desconhecimento e utilidade do bom mel?

Não é o cortiço que eu defendo: são as abelhas nêle instaladas, que dariam a matéria prima para as colmeias móveis e, portanto, para o desenvolvimento apícola do nosso País se houvesse mais previdência.

Apaixonado pelo mobilismo, aproveito a oportunidade de lembrar que, ainda, entre os mobilistas, há quem julgue e proceda como se a colmeia móvel fôsse um instrumento automático de produção de mel, bastando para tal enchê-lo de abelhas e não mais cuidar delas, o que já vi e observei.

Foi o caso: um amigo meu, constando-lhe que das colmeias móveis se poderia obter bom mel, tratou de construir algumas e, sem mais preparo, expô-las à sorte, no terreno de que dispunha. Um belo dia acha-as povoadas e riu-se de quem paga as abelhas para as obter. Conseguiu colhêr algum mel sem trabalho nem despesas; mas a sorte cansou-se de o proteger e, passados alguns tempos, nem abelhas nem mel: umas fugiram, outras morreram e hoje, de colmeias, só resta um montão de lenha podre para queimar. Dá Deus nozes a quem não tem dentes!

Mas, emfim, continuemos a escrevinhar na desinteressada intenção de despertar vontades e anular desleixos.

A colmeia móvel é — todos o sabem — como habitação de abelhas, muito semelhante a um livro que, a todo o momento, se pode ler e anotar; mas, para bem se anotar, é preciso consultá-lo com atenção e, só assim, a sua leitura será proveitosa.

¿Deixaram os meus confrades às suas colónias, depois de feitas as reüniões precisas, uma dose de alimentação que, no Norte deve ser abundantíssima, no Sul pode ser mais reduzida, devido à benignidade do clima e à aparição duma ou outra flor?

O Norte ainda pode ser influenciado pelo termo «hibernação», o qual no Sul não é mais que uma pequena interrupção de postura; e tanto assim é que em dois dêste mês ainda encontrei criação operculada.

Nos terrenos incultos e nos dias em que o sol sucede ao frio e à chuva, encontram as abelhas a flor da giesta, do alecrim e doutras poucas mais. Nos cultivados já as faveiras começam a florescer.

Ora isto é pouco e, dado que as abelhas só o poderão aproveitar durante cinco horas, o máximo, em cada dia útil, prudente é não o fazer entrar em linha de conta.

¿Será suficiente o alimento deixado, havendo tantas bôcas a contentar?

O pêso da colmeia pode iludir; o melhor é ver o que se passa através da rêde que deve existir na tapadoura dos quadros. As abelhas famintas conservam-se como pregadas aos quadros, agitando as àsas. Fornecer-lhes alimento é fazer desaparecer o que alguns chamam sono. ¿Será frio? E' possível; mas fome é certo. A limpeza dos estrados é necessária e fàcilmente se faz com um arame recurvado. A sugidade aí acumulada prejudica a higiene e favorece a criação da Tinha.

Está ainda em voga, por alguns construtores, o uso de réguas corrediças nas fendas de vôo. Tais corrediças têm vários inconvenientes: não evitam a entrada da Tinha, dificultam a circulação do ar dentro da colmeia, obrigam as abelhas a infectar a colmeia com as suas dejecções e provocam o aparecimento de água, proveniente da condensação da respiração das abelhas.

¡Corrediças ao fogo e ventilação às abelhas! As minhas colmeias assentam sôbre calços, circulando o ar nas bases dos quadros e nunca as abelhas me morreram por êsse motivo.

A alimentação artificial, no inverno; e em caso de necessidade, não deve ser líquida, para não provocar postura intempestiva, que pode não vingar e apodrecer, o que equivaleria a pôr em risco a saúde da colónia. Faz-se então a alimentação com pasta de açúcar refinado ou de mel e farinha de trigo.

Tomadas as precauções que citei, é mais que provável que, no Norte, em meados de Fevereiro e no Sul em Janeiro, já haja posturas úteis, se o tempo correr normal.

Com isto não os enfado mais; e até 34.

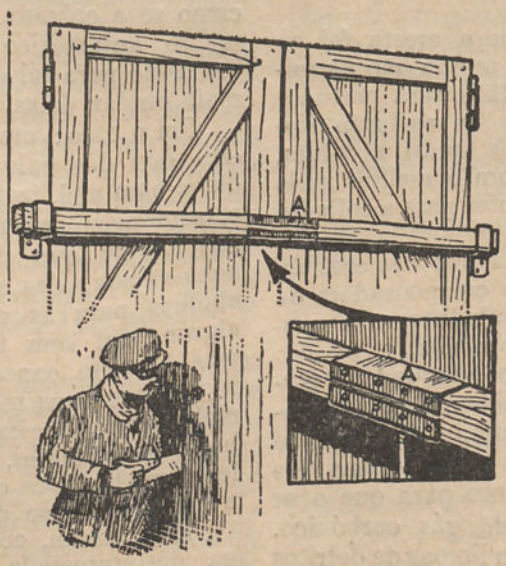
Dezembro de 1933.

JOSÉ SIMÕES PIRES.

Como se pode reforçar uma tranca

Para fechar as portas largas, de dois batentes, de uso tão vulgar na aldeia, empregam-se as trancas, que, embora algumas vezes sejam de ferro, quási sempre se reduzem a um barrote de madeira.

Julgam muitos que essa tranca evita que a porta seja aberta da parte exterior; é um engano, pois um ratoneiro hábil — e são sempre habilidosos estes *cavalheiros* — com um simples serrote fará, em poucos minutos, desaparecer a segurança em que tanto se confiava. A gravura junta diz mais do que as palavras, assim como também indica o meio seguro de impedir a acção do serrote que o ratoneiro utilize.



Como se pode reforçar a parte central de uma tranca

Basta, como é fácil ver, revestir a tranca, na parte central, que corresponde à junção dos dois batentes, com chapa de ferro, segura por parafusos, como se mostra em *A*.



MEDICINA VETERINARIA

Principais insectos perseguidores dos animais

Tavões, estros e gastrófilos

Entre os numerosos insectos, que perseguem os animais domésticos, destacam-se notàvelmente os *tavões*, *estros* e *gastrófilos*.

Algumas palavras sôbre os malefícios causados por estes incómodos parasitas e acêrca dos processos usados contra êles.

Falemos em primeiro lugar dos *tavões*, insectos dípteros, bem conhecidos, também vulgarmente chamados *moscardos*, parasitas picadores e sugadores do sangue dos animais, mormente do cavalo e do boi, aos quais perseguem insistentemente durante o verão, picando-lhes a pele com o ferrão bucal e inoculando-lhes assim, muitas vezes, gérmenes microbianos virulentos, como o da «baceira» ou carbúnculo, o da anemia perniciosa equina e, nas regiões de Africa, os tripanosomas, protozoários causadores de tantas doenças graves que ali dizimam os gados.



Estro do boi — Fêmea ampliada três vezes

A perseguição exercida pelos tavões sôbre os animais, nos dias quentes do estio, chega às vezes a ser tão insuportável, que os cavalos e os bois entram num frenesi, num nervosismo irresistível, quebram as prisões que os ligam às manjedouras e desatam a correr à doida pelos campos, atropelando tudo na sua fúria desordenada. Nas feiras e mercados, que de ordinário se realizam durante o verão junto das povoações, não são raros estes casos, comunicando-se o tumulto a todos os animais, que então se apossam de verdadeiro terror pânico, fugindo em tôdas as direcções.

A maneira mais eficaz de premunir os animais contra a aproximação e mordeduras dos tavões consiste, dentro da cavalariça ou estábulo, e ainda mesmo fora, em humedecer a pele dos animais com um cozimento de fôlhas de nogueira ou de tabaco. A água cresilada também produz o mesmo efeito de afugentar êsses e outros incómodos insectos.

Durante as horas de calor convém manter bem fechadas as portas e janelas dos aposentos dos animais e estes sempre no maior asseio.

Os *estros* são outro flagelo, porventura ainda mais grave. Um pouco maiores do que a môsca vulgar, os estros do sexo feminino perseguem, no verão, os animais cavalares, bovinos e ovinos, indo-lhes depôr os ovos ou lárvulas sôbre a pele, entre os pêlos, em qualquer região do corpo, mas preferindo no carneiro o contôrno das ventas.



Gastrófilo do cavalo — Macho visto pela parte superior

Há diversas espécies de estros: a do cavalo, a do boi, a do carneiro são as principais. Conforme a espécie, assim diverge a evolução da lárvula: no cavalo e no boi sucede ser lambida pelo animal, ir parar ao estômago e daí, mais tarde, emigrar interiormente, entre os tecidos orgânicos, para debaixo da pele, onde se fixa, formando tumores do tamanho de nozes, a que vulgarmente se dá o nome de *bernes* ou *berros*, os quais no verão seguinte rebentam, deixando sair a larva já desenvolvida.



Gastrófilo do cavalo — Fêmea vista pela parte superior.

No carneiro, as lárvulas penetram primeiro nas cavidades e seios nasais, para mais tarte voltarem, desenvolvidas, às fossas do nariz, donde são expulsas pelos espirros dos animais, quando estes têm já contraído a *estridiase* ou coriza estridiana.

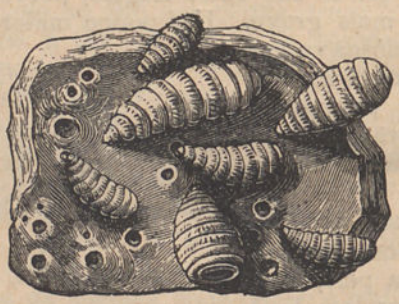
Os *berros* tratam-se, fazendo-os rebentar por forte expressão digital, para expulsar as

larvas. Como medida preventiva contra tôdas as espécies de estros, recomenda-se a perfeita limpeza dos estábulos e dos animais, o emprêgo da água cresilada, e a oclusão das portas e janelas nas horas de calor, durante o estio.



Gastrófilo do cavalo—Fêmea, vista de lado

Finalmente, há os *gastrófilos*, insectos também dípteros, que perseguem exclusivamente o gado cavalar durante o verão, depondo a fêmea os ovos sôbre a pele, e dêsses ovos saem depois as larvas que, lambidas pelo cavalo, vão para o estômago onde adquirem a forma especial, coriácea, a que o nosso povo dá o nome de *gusanos*



Pedaço do estômago do cavalo atacado pelas larvas do gastrófilo

ou *besanos*, do tamanho de um caroço de tâmara. Agarrados à mucosa gástrica, estas larvas produzem irritação do estômago, uma gastrite mais ou menos grave, conforme o número dos parasitas. O cavalo tem então a *gastrofilose*.

Nem sempre a fêmea do gastrófilo põe os ovos ao alcance da língua do cavalo: às vezes vai depô-los em tôrno do ânus e as respectivas larvas penetram depois no interior do recto, inflamando-o mais ou menos. O cavalo tem então uma *rectite* ou *proctite gastrófila*.



Larva do gastrófilo

Para prevenir estes dois males há as medidas gerais de que acima falei, a limpeza e oclusão das cavalariças, o emprêgo das loções aromáticas ou cresiladas, etc.

Para curar a rectite e a gastrite produzida pelas larvas, empregam-se vários meios: o sulfureto de carbóneo, em cápsulas gelatinosas especiais, é hoje o medicamento preferido, administrando-se um número variável de cápsulas, mas cujo conteúdo não exceda, no total delas, 25 gramas por dia. Este tratamento deve ser interrompido de dois em dois dias, insistindo-se até serem expulsas tôdas as larvas. Na falta de cápsulas especiais gelatinosas, chamadas de Perroncito, podemos ainda administrar o sulfureto de carbóneo na seguinte fórmula:



Larva do gastrófilo hemorroidal

Sulfureto de carbóneo	25 gramas
Oleo de rícinos	300 »
Infuso de sementes de linho . . .	1 litro

Quanto aos gusanos rectais, é costume dos práticos extraí-los com um ou dois dedos, prèviamente untados com vaselina; mas o sulfureto de carbóneo, acima aconselhado, provoca a sua expulsão.

J. V. DE PAULA NOGUEIRA.

Qual é o melhor mês para as parições

O Sindicato de Criadores de Vacas Leiteiras de Lisieux organizou uma estatística, cujos resultados se condensam no quadro adiante publicado, com o fim de determinar em que meses as parições são seguidas de maior produção de leite. Dêsse quadro se deduz: 1.º, que as parições seguidas de mais abundantes lactações e melhores rendimentos em manteiga são as que se dão de Outubro a Março; 2.º, que os meses menos próprios para as parições, pelo menos quanto à produção de leite, são os de Junho e Julho.

Mês da parição	Número de dias em que se fêz registo	Produção Total	
		Leite	Manteiga
Janeiro . .	282	3:404	150
Fevereiro .	282	3:350	151
Março . .	277	3:415	152
Abril . . .	272	3:220	143
Maio . . .	272	3:204	143
Junho . .	271	2:949	132
Julho . . .	280	2:867	131
Agôsto . .	284	3:002	134
Setembro .	285	3:087	140
Outubro . .	283	3:808	149
Novembro .	281	3:223	149
Dezembro .	278	3:224	149



AVICVLTVRA

Raças de patos. ¿Qual preferir?

Vai despertando, entre nós, um certo interêsse a criação de patos; tenho disto as mais evidentes provas. ¿Mas que raça escolher? ¿Para qual deve ir a nossa preferência? Que estas preguntas se fazem a miúde, também o poderia provar, se necessário fôsse.

Fala-se no Corredor Indiano, no Pequim, no Aylesbury, no Ruão, etc. Os nomes



Pato Pequim — Macho

multiplicam-se, as raças são já quási tantas como as das galinhas, o que torna a escolha difícil, porque se esta se impõe por determinadas qualidades, as de outra são também para ter em conta. Embora pouco senhor do assunto sob o ponto de vista prático — não chega o tempo para tudo — julgo útil fazer aqui algumas referências às raças que melhores resultados têm dado, o que possìvelmente será útil a quem deseja criar esta ave.

Na escolha de uma raça de patos deve preferir-se a mais precoce e a mais apta para uma engorda rápida pois é principalmente para a produção de carne que se explora esta ave, embora, também, e com manifesta vantagem, se possa aproveitar para a produção de ovos. Da raça escolhida devem procurar-se os indivíduos das melhores origens, pois quer se trate da criação de patos quer da de galinhas ou de outro animal, é sempre um êrro de funestas conseqüências não atender a isto; julga-se poupar procurando o barato e afinal perde-se e às vezes muito ou, até, tudo, porque a emprêsa, pela sua má origem, não dá os resultados desejados; isto, que já em outras ocasiões aqui tem sido dito, deve ser aceite sem discussão. E vamos às raças de patos.

As qualidades notáveis do Pato Pequim, colocam esta raça, sob o ponto de vista da produção de carne, à frente de tôdas as congéneres; os criadores estranjeiros preferem-na a qualquer outra.

Cada fêmea produz, em média, 40 a 50 patitos por ano e não é raro que a postura atinja 140 ovos e mesmo mais.

O pato de Ruão, descendente do pato comum, embora menos precoce que o anterior, é também recomendável, especialmente pela saborosa carne que tem. Muito rústico, glutão, não é exigente na qualidade das rações; cria-se com facilidade e atinge

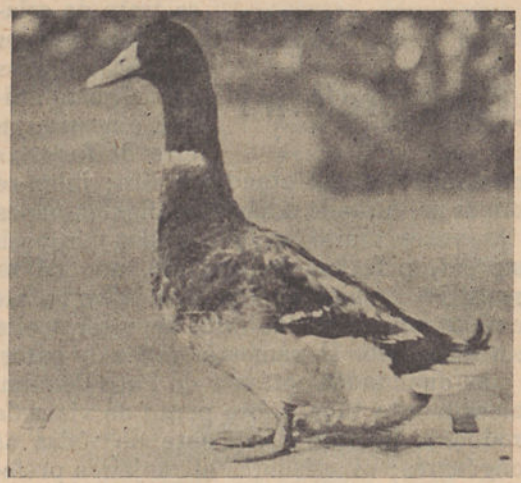


Pato Pequim — Fêmea

correntemente dois quilos ou mesmo mais, ao fim de dez semanas. E' muito empregado

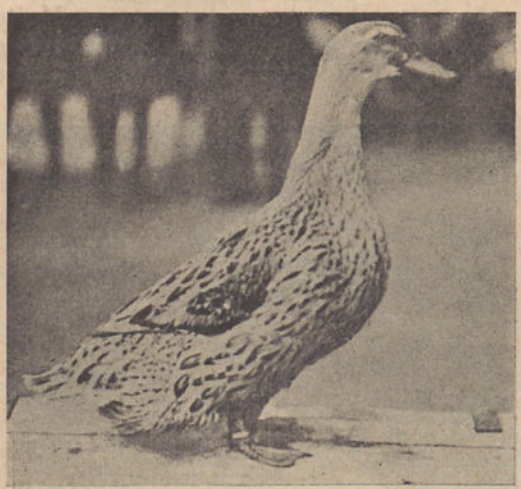
para cruzamentos com o Pato comum, com o Pato Pequim e ainda com o Aylesbury.

Esta raça, a Aylesbury, muito estimada



Pato de Ruão — Macho

pelos criadores inglêses, merece também referência. Durante as primeiras semanas, diz M. Barbier, o grande criador de palmí-



Pato de Ruão — Fêmea

pedes, o crescimento do Aylesbury faz-se nas mesmas condições do Pato Pequim; mas dentro de pouco se nota uma diferença que se evidencia à medida que os animais vão crescendo. Emquanto o Pequim cresce com regularidade, o Aylesbury desenvolve-se um pouco irregularmente, é mais tardeiro, precisando de uma semana ou mais para atingir o mesmo desenvolvimento que aquela outra raça.

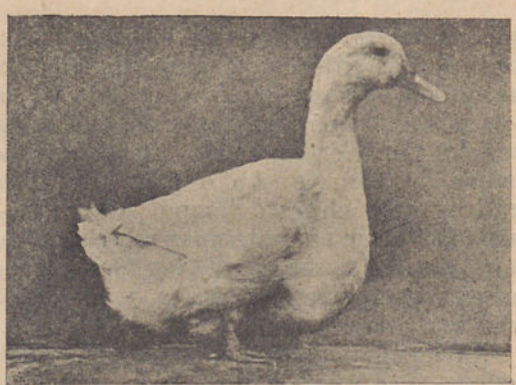
Parece que isto não tem grande importância; e, de resto assim é quando se criam poucos indivíduos; mas nas criações em larga escala, que se fazem sempre com fins industriais, o custo da alimentação durante alguns dias, diminui, muitas vezes de um modo sensível, o lucro do negócio. Tem, portanto, um inconveniente o pato Aylesbury ao qual outro se junta, que o deprecia também: depena-se com dificuldade. Por todos estes motivos, os criadores americanos, sob o ponto de vista industrial, preferem o Pato Pequim, que é de maior rendimento e portanto de criação mais vanta-



Pato Aylesbury — Macho

josa; os proprios inglêses, sempre propensos a só adoptarem o que é seu, vão pondo de parte a raça a que nos vimos referindo, cujas virtudes e qualidades tanto defenderam.

O Pato Corredor Indiano recomenda-se especialmente pela grande postura; os ovos



Pato Aylesbury — Fêmea

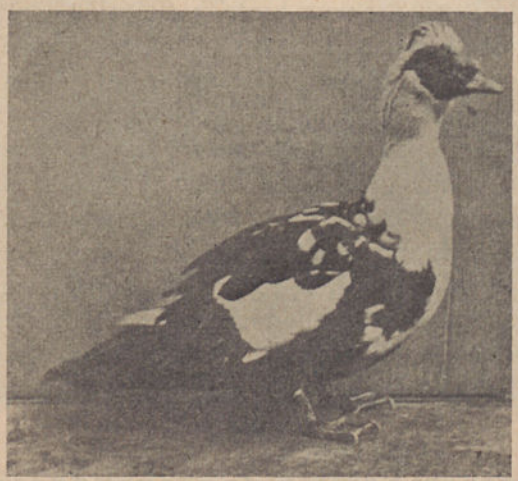
que produz são brancos e geralmente grandes; as fêmeas desta raça tem chegado

a pôr 300 ovos em 365 dias, o que as coloca a par das melhores galinhas poedeiras. Não vá, porém, julgar-se que tôdas as patas



Pato Corredor Indiano, branco — Macho

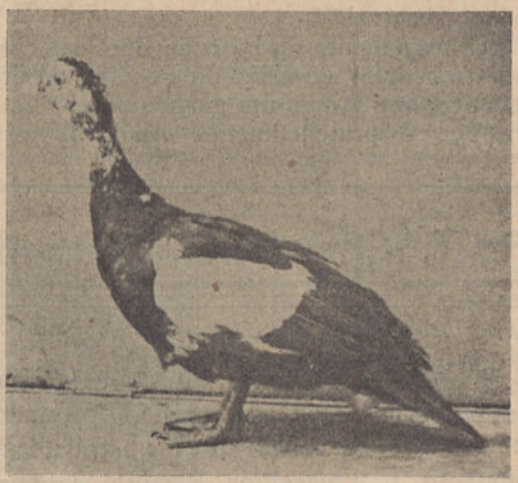
do Corredor Indiano dão uma tal postura; embora muitos lhes chamem as Leghorn dos



Pato de Barbaria — Macho

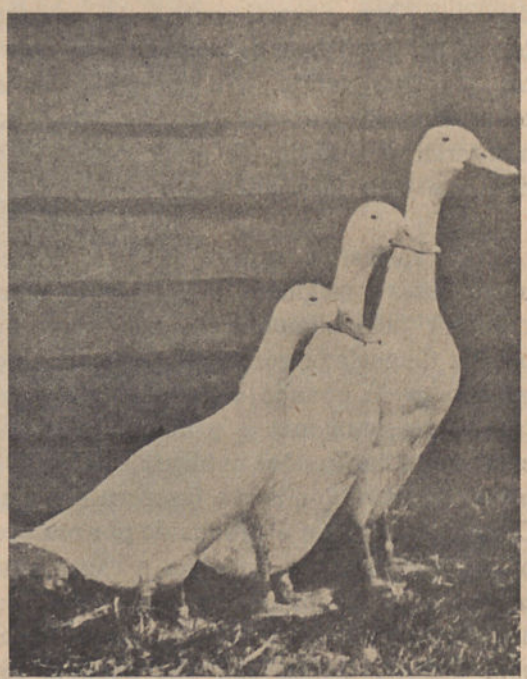
palmípedes, como as galinhas desta raça, umas são francamente boas poedeiras e outras não passam de razoáveis produtoras de ovos. No entanto, entre as raças de patos, apenas a Orpington e Kaki-Campbel com ela rivalizam, embora não tenham no seu activo posturas tão elevadas. Estas duas últimas raças são mais corpulentas que o Pato Pequim, o que lhes dá uma justificada preferência.

O Pato da Barbaria é um palmípede



Pato de Barbaria — Fêmea

parente mais próximo do ganso do que do pato. Extremamente rústico, tem ainda a



Três bons exemplares do Corredor Indiano

vantajosa qualidade, de se criar quási sem água e de produzir uma grande quantidade

de carne, que dizem ser de extrema finura e delicadeza; é também a única coisa por que se recomenda, pois a fêmea não dá mais que quinze a vinte ovos, que põe de Fevereiro a Maio e que, quando a deixam, cria depois com especiais cuidados, a-pesar-de ser uma ave bastante arisca e muito pouco sociável.

O cruzamento do Pato de Barbaria com a pata comum, de Ruão ou Pequim, dá um mestiço, que atinge um grande pêso. Este mestiço é principalmente criado para a obtenção do *foie-gras*. Pouco nos pode interessar, pelo menos por emquanto.

Em Portugal há pontos onde vantajosamente se poderia tentar, em larga escala, a criação do pato. Sei mesmo, que em alguns pontos se pratica essa indústria, com apreciáveis resultados; das raças apontadas — e a poucas deixamos de fazer referência — as mais em uso são o Pequim, para a produção de carne e o Corredor Indiano para a produção de ovos.

MANUEL DE MELO.

RETENÇÃO DOS OVOS NO OVIDUCTO

Muitas vezes as galinhas não podem expulsar os ovos que tenham formado. Dá-se, conseqüentemente, a obstrução do oviducto, que ocasiona a morte da poedeira. Quando aquêle facto se verifica, a ave permanece imóvel, com o dorso arqueado, as patas separadas, adoptando a mesma posição, que toma quando vai a depor o ôvo normalmente. Ao mesmo tempo faz contínuos esforços para se libertar do ôvo retido. Na cloaca existem mucosidades anormais que escorrem para o interior e o esfíncter anal contrai-se e dilata-se com intermitências.

São várias as causas dêste acidente; umas vezes é originado pela falta de exercício ou pela alimentação excessiva, que produz demasiada gordura; outras vezes o mesmo se dá quando a galinha é alimentada exclusivamente a grãos, que provocam a irritação do oviducto, originada pelos esforços que a ave faz para defecar. O mesmo acidente é produzido por um ôvo muito volumoso ou que tem a casca bastante dura, rugosa, com asperezas, ou ainda quando a ave é fraca, anémica ou está doente, o que lhe não permite ter fôrças para fazer a expulsão normal dos ovos. O ôvo retido ocasiona do mesmo modo a irritação das paredes do oviducto, o que mais torna difícil a saída.

Se a retenção se localizou na última parte dêste órgão, sondando a galinha, consegue-se sem grande dificuldade tocar com o dedo o ôvo ou ovos retidos; porém, se a paralização se deu um pouco mais acima, a situação complica-se. Recorre-se então, neste caso, às lavagens com água boricada, morna, e que se aplicam no oviducto com uma apropriada seringa de borracha; purga-se depois a galinha com um pouco de óleo de rícinos; e se a ave não perdeu o apetite, o que sucede freqüentemente, coloca-se um pouco de verdura suspensa por uma corda, a 40 ou 50 centímetros do solo, para que a ave, procurando comê-la, seja obrigada a saltar, a fazer movimento.

Em caso de necessidade tenta-se ainda conseguir a extracção do ôvo, introduzindo um dedo, untado com vaselina, no oviducto, até tocar o ôvo que se procura fazer voltar; são também úteis, algumas vezes, porque dão também resultado, umas ligeiras massagens, as quais contribuem para aumentar a dilatação das fibras contrácteis do oviducto.

Intermediário dos lavradores

Vendem-se: Gansos de Toulouse, Perus Americanos, Galinhas nacionais seleccionadas, raças estranjeiras, pombos Leques, Cambalhotas, Tippler e Tumbler, volumes da *Gazeta* desde 1904. Tendais, Sinfães, Casa do Outeiro, M. A. Rezende.

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA



JARDIM

As sécias

As sécias, malmequeres da sécia ou, ainda, raínhas-margarida, são uma das mais valiosas plantas anuais, que se impõem pela beleza das suas flores e pela variedade de colorido, que vai desde o branco puro até ao violeta, passando pelo azul, pelo vermelho e até pelo amarelo, pois, há alguns anos, a conhecida casa Vilmorin, que à cultura desta planta se dedicou com especiais cuidados, lançou no mercado a variedade *áurea*, pertencente à raça *Anémona*, cuja parte central é de um amarelo puro, côr que nas lígulas da periferia é menos intensa.



Sécias singelas

As sécias, originárias da China e dêste país trazidas para a Europa no primeiro quartel do século XIX, difundiram-se ràpidamente pelos jardins cuidados, aparecendo também nos nossos, de onde a moda, que nem as flores poupa, quási as fêz desaparecer; apenas um ou outro floricultor, preso dos seus encantos, continuou a cultivá-las e a enriquecer a colecção, aumentada sempre, de ano para ano, com novas raças e novas variedades, obtidas pelos jardineiros franceses e inglêses. Ainda hoje, as revistas de jardinagem, os catálogos dos floricultores, dão notícia de novas raças, cuja beleza não vem ofuscar a das já conhecidas, mas que com ela se compara.

O reproduzir-se a planta apenas por sementeira, a facilidade com que se dá a fecundação cruzada, explica o contínuo aparecimento de novas raças, que o homem aproveita para seu deleite. Não erraremos muito dizendo que o número de variedades deve ser superior a duzentos; Bellair, professor de horticultura em França e jardineiro dos Palácios nacionais, na terceira edição do *Tratado de Horticultura Prática* (1907, pág. 784) dizia já que os «horticultores não contam menos de cento e quarenta a cento e cinqüenta variedades de raínhas-margarida, de floração precoce ou tardia, de porte anão ou elevado». ¿Quanto aumentaram aquêles números de então até hoje, no decorrer dêstes vinte-e-cinco anos?

Por isto se vê que não cabe no estreito limite de um curto artigo, dar notícia das sécias conhecidas e suas variedades, onde vamos encontrar o branco puro, o rosa, o

rosa-cárneo, o amarelo, os vermelhos diversos, o malva, o lilás, os violetas variados, etc., e ainda o vermelho, o rosa, o violeta, orlados de branco.

*
* *

A sécia é, como ficou dito, uma planta de fácil cultura e de vegetação rápida; não lhe agrada um terreno pinguemente adubado nem aquêle que tenha servido, durante largo tempo, à cultura de plantas de jardim. As melhores terras são as chamadas terras francas pouco siliciosas, bem trabalhadas, férteis e relativamente frescas.

A sementeira faz-se de Fevereiro a Maio, em alfobre, sob abrigo no primeiro mês ou ainda no segundo, quando frio; ao ar livre, depois. Com cuidado não é difícil obter bons resultados das sementeiras precoces, como igualmente se conseguem das tardias, que podem mesmo fazer-se em Junho. E', de resto, pela sucessão de sementeiras que se obtém uma produção contínua de flores, desde meados de Maio até quási aos fins do inverno.

A transplantação deve fazer-se quando as plantazinhas tenham duas a quatro fôlhas; passam-se para viveiro, onde se colocam a 4 ou 6 centímetros de distância umas das outras. Pode ainda fazer-se uma segunda transplantação, que nem sempre é necessária, embora conveniente; neste caso as plantas devem ser tiradas da terra com terrão, do mesmo modo se procedendo quando se efectue a mudança para lugar definitivo.

Neste, as variedades mais altas devem ficar distanciadas de 40 a 50 centímetros; as de tamanho médio, 30 a 35 centímetros; as anãs, de 10 a 25. As plantas maiores atingem geralmente 60 centímetros de altura; as anãs não vão além de 20 ou 25, no máximo.



Sécias dobradas

A transplantação convém que se faça de manhã ou ao cair do dia, devendo, logo que sejam metidas na terra, as plantas ser regadas abundantemente; depois, passados uns dias, dá-se uma sacha, rega-se o terreno se preciso fôr e estacam-se as raças que atingem maior desenvolvimento.

Nisto se resume a cultura das sécias, que, quando plantadas em conjunto, desde que se combinem as côres, produzem efeitos surpreendentes nos jardins.

As raças anãs empregam-se em bordaduras, que têm apenas um defeito: uma floração pouco demorada, que não vai além de quarenta dias.

A. H. Pinto.



GAZETA DAS SENHORAS

Uma toalha de chá

Em termos mais que lisonjeiros pediram-me para preencher, uma vez por outra, algumas linhas desta revista com assunto que interesse às suas leitoras. A-pesar-de não ser indiferente à lisonja — ¿para que negá-lo? — declinei prontamente o gentil convite, que muito vai além das minhas possibilidades e que está em franco conflito com os meus trabalhos de todos os dias. Tive porém de ceder, tais e tantos foram os argumentos apresentados; cedi e bem mal fiz; o tempo se encarregará de demonstrar que melhor teria sido persistir na recusa; e a fazer côro virão, ainda, as leitoras da *Gazeta*.

Mas o mal está feito e agora é forçoso cumprir; aqui virei, pois, falar, quando possível seja, de coisas que nos interessam a nós, às mulheres. De tudo conversaremos um pouco, menos de modas, de figurinos, assunto difícil e complicado, em que a versatilidade impera e sôbre qual poucas vezes estamos de acôrdo. Não que eu abomine ou ache coisa feia, a *coqueterie;* defendo-a; é-nos indispensável a tôdas nós, novas ou vélhas. Sem ela, sem essa *coqueterie,* arma segura quando a sabemos usar, quantas renhidas batalhas, de que depois nos orgulhamos, teriamos perdido.

Mas o que não defendo, o que eu não admito, é essa *coqueterie* externa, essa *coqueterie* cosmopolita — ¿poderei dizer assim? — que os costureiros e as modistas das *parises* distantes espalham por todo o mundo, que nos faz perder a individualidade, que nos torna tôdas iguais, quando, o que nós pretendemos, o que nós procuramos é ser, sempre, diferentes umas das outras.

¿Já pensaram, minhas amigas, o que seria de nós se não houvesse qualquer coisa que nos dê, no vestuário, um cunho pessoal?

A moda, o figurino do jornal ou da revista, tende a uniformizar-nos, a apresentar-nos em série, em grupos iguais uns aos outros, como as bonecas, vistosas e garridas, *made in...* qualquer parte, que os bazares adquirem à dúzia, quando não à grosa; caminhamos, desta maneira, para um vergonhoso desastre. A moda, o figurino, o vestido que nos faça sobressair, brilhar, que nos torne elegante entre as mais elegantes, deve ser criado por nós próprias, pois ninguém melhor do que nós sabe, sente, aprecia, o que nos fica bem.

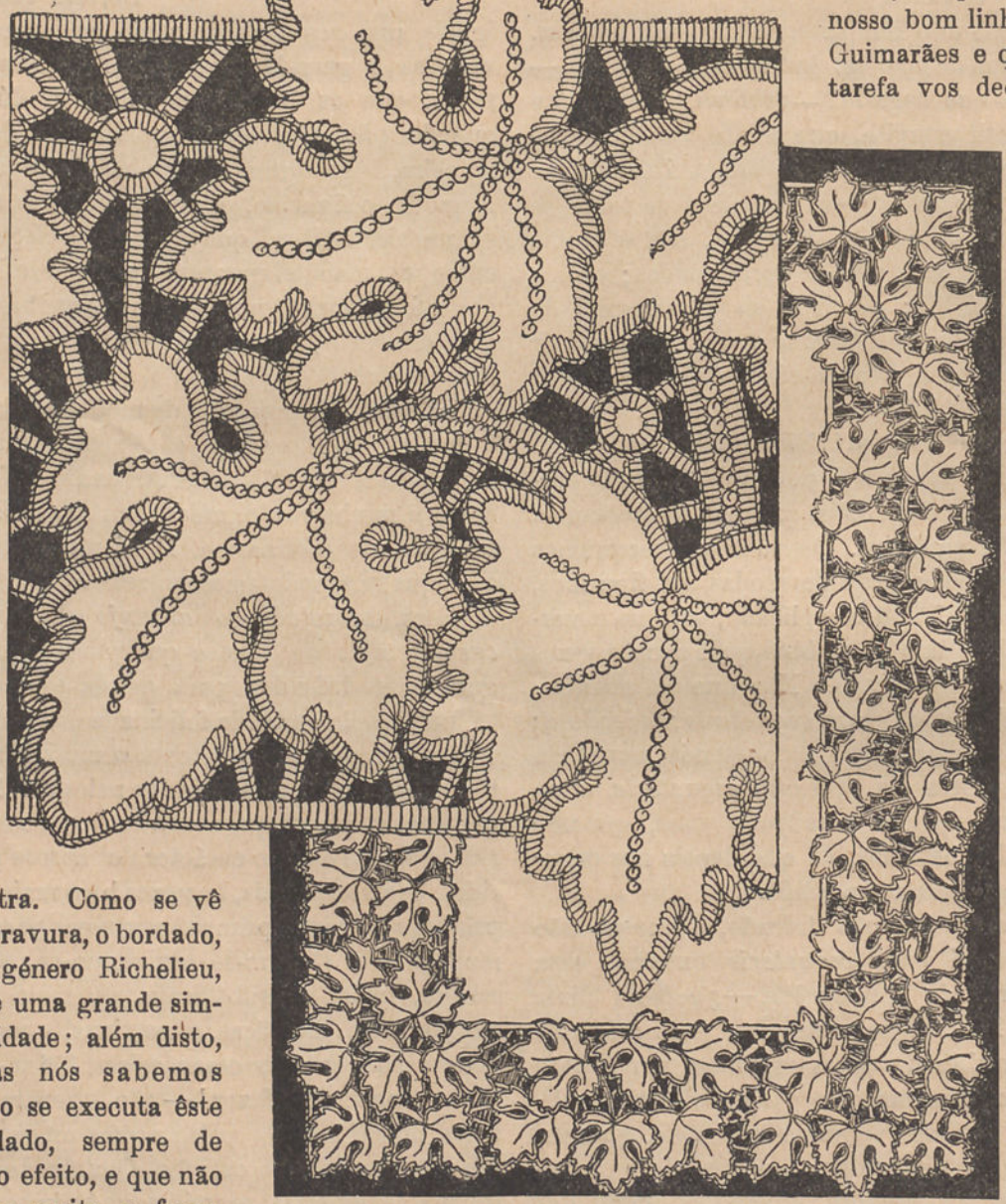
Não falarei, portanto, de modas; demais, o assunto é tão vasto e tão complicado, como disse, que não caberia, para dele falar como a minha razão indica, dentro dos limites que me destinaram. E há muita coisa com que nos poderemos entreter.

Será, sobretudo, *o arranjo da nossa casa,* templo de afectos que procuraremos guardar e defender, para defesa e guarda da nossa felicidade, da felicidade da família, será o arranjo da nossa casa o motivo preferido para estas desataviadas palestras. Não devemos esquecer que os sentimentos, o espírito, o ânimo e até o carácter dos nossos maridos, dos nossos pais, às vezes bem mais deprimidos do que à primeira vista nos parece, modelam-se, elevam-se, avigoram-se, apuram-se, quási se subtilizam, no meio das causas belas, artísticas, sugestivas, e muito mais ainda quando essas coisas belas — e tantas podemos fazer! — são preparadas pelas nossas mãos e pelas nossas mãos dispostas, com amor e carinho. Quanto drama íntimo se evitaria se nós soubéssemos, se nós adivinhássemos, a influência que exerce o bom arranjo da casa nos que a ela regressam exaustos, esgotados, depois de um dia de trabalho e luta!

Mas eu estou a querer dar sentenças de

avòzinha e, francamente, não me agrada o *papel;* não gosto que me julguem vélha. Vou terminar a conversa de hoje; faço-o juntando aqui um desenho para barra de uma toalha de chá, que é bem mais bonita do que o desenho mostra. Como se vê na gravura, o bordado, em género Richelieu, é de uma grande simplicidade; além disto, tôdas nós sabemos como se executa êste bordado, sempre de lindo efeito, e que não custa muito a fazer, ao contrário do que sucede em tantos outros, que são, às vezes, demasiadamente trabalhosos e que exigem, sobretudo, paciência. Verdade é que nós devemos tê-la, não só para os bordados, mas para tudo. A paciência é uma grande amiga, que nos deve acompanhar sempre.

...a chuva, tamborilando nas janelas, convida a seroar; aqui lhes deixo, minhas amigas, tarefa para alguns serões destas longas noites de inverno. Procurem, sem detença, nas vélhas arcas, um pouco do nosso bom linho de Guimarães e que a tarefa vos decorra bem são os desejos que, aqui, deixa expressos, nas colunas dêste amigo jornal, a vossa sincera mas rabugenta amiga



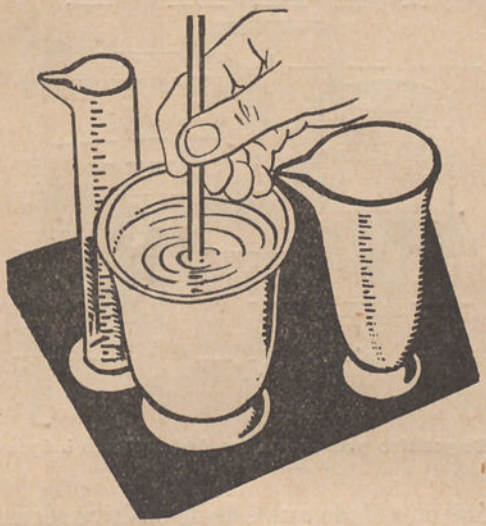
M. M.



FOTOGRAFIA

Como preparar os "banhos,,

Tenho tentado empregar a fórmula de revelador, que me aconselhou e que sei dar bons resultados; mas, infelizmente, não consegui, até hoje, preparar o *banho*, já não digo com perfeição, mas, pelo menos, de um modo satisfatório. ¿Será por impureza dos produtos empregados? Tenho seguido sempre as indicações fornecidas, sem que, no entanto,



...duas provetas ou copos graduados, uma cápsula, uma vareta de vidro...

consiga os resultados desejados. ¿De onde virá o êrro?...

...conta-me, assim, um amador, as dificuldades, encontradas na preparação do revelador que deseja empregar — o conhecido metol —hidroquinone—que é um dos que mais satisfaz. Principiarei por dizer-lhe que não deve entristecer-se; tem mais companheiros na desgraça pois, muitos, dificilmente conseguem preparar bem os *banhos* de que necessitam para tratamento das *chapas*.

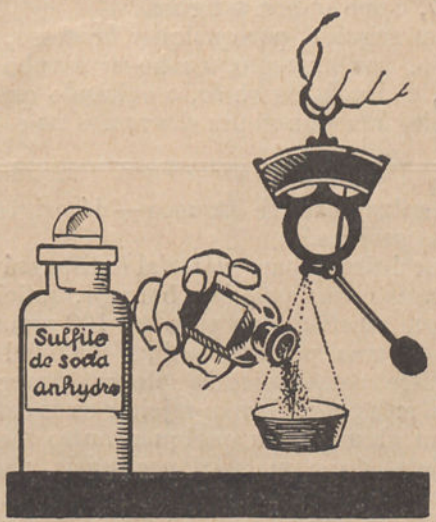
Geralmente o defeito não provém dos ingredientes empregados; é originado por má preparação. Isto me indica a vantagem de referir o modo de preparar, prática e racionalmente, as diferentes soluções a que tem de ser submetidas as chapas e papéis fotográficos.

Principiemos pelo material necessário, coisa a que poucos fotógrafos amadores prestam atenção.

No laboratório do amador fotográfico devem sempre existir os seguintes utensílios, que poucos escudos custam: duas provetas, *goblêts*, ou copos graduados, um de 250 centímetros cúbicos e outro de 50 ou 60; uma cápsula de porcelana, ou faiança ferro ou esmaltado, que possa ir ao fogo, cuja capacidade seja pelo menos, um litro; alguns frascos de vidro, preferìvelmente de vidro amarelo, de rôlha esmerilada. São, no entanto, melhores as rôlhas da boa cortiça, parafinada.

E' ainda necessário: um funil, em vidro; um frasco conta-gotas, pequeno, — 40 a 50 centímetros cúbicos — destinado à solução de brometo de potássio a 10 %, que tem um grande emprêgo em fotografia; uma vareta em vidro; um termómetro é também indispensável, pois que a temperatura do banho não deve ser inferior a 15 graus, aproximadamente e ainda porque há certas operações que exigem o emprêgo de banhos a temperatura fixa.

Todos os frascos devem estar cuidadosamente etiquetados; e é de boa prática



...uma balança, que pese até 100 gramas...

não os empregar para fim diferente daquele a que estão destinados. Principalmente os frascos que contenham hipossulfito, ou cuvetas em que se empreguem as soluções dêste sal, *não devem ser utilizados para qualquer outro banho*, ou mesmo para a lavagem das chapas ou papéis. O esquecer isto

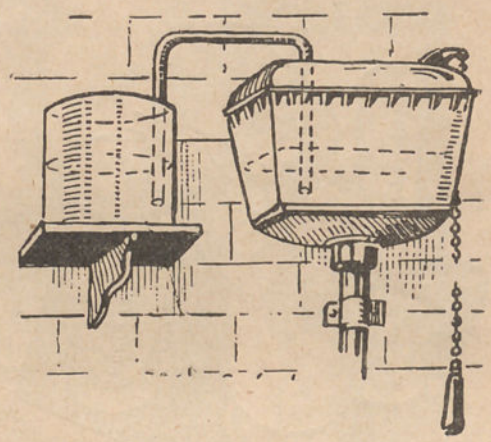
PROCESSOS E RECEITAS ÚTEIS

Dispositivo que permite juntar, automàticamente, um desinfectante à água de um autoclismo

Em certos casos pode haver necessidade de juntar, à água de um autoclismo, um desinfectante qualquer. Consegue-se isto, automàticamente, com o emprêgo do dispositivo indicado na gravura junta e cujo funcionamento se compreende sem grande esfôrço.

Coloca-se na parede um pequeno prateleiro cuja base fique à mesma altura que o fundo do reservatório do autoclismo; êste prateleiro servirá para suportar um recipiente apropriado, que tenha a mesma altura que o reservatório do autoclismo e que se enche com uma solução de cloreto de cal ou outro bom e seguro desinfectante. Consegue-se um pouco de tubo de chumbo cujo diâmetro interior seja aproximadamente de 2 milímetros, tubo que se dobra em *U*, como indica a figura.

Em seguida, por qualquer processo, por sucção, por exemplo, enche-se o tubo de água, e depois de cheio, e evitando que se esvazie, introduz-se um dos ramos no reservatório do autoclismo e o outro no reservatório que contém o desinfectante. Para que a água não se escôe do tubo, bastará tapar uma das extremidades com um dedo. Estabelece-se assim um sifão, que liga o reservatório do desinfectante ao depósito do autoclismo. O funcionamento é o seguinte: quando o autoclismo se descarrega, se esvazia, o desinfectante passa do reservatório, pelo sifão, para o autoclismo; a passagem cessa quando a água atinja no reservatório do autoclismo a altura normal.



Dispositivo para juntar um desinfectante à água de um autoclismo

O único cuidado que êste dispositivo requere é o enchimento do reservatório do desinfectante à medida que êste se vá gastando.

— e tantas vezes se esquece — dá origem a muitas arrelias.

Por último, como material indispensável, apontemos uma pequena balança, suficientemente sensível, que pese até 100 gramas; e ainda uma pequena colher em madeira ou chifre, semelhante às que se empregam para a mostarda. Devem rejeitar-se as colheres em alumínio ou qualquer outro metal.

Apontado o material necessário, passemos à preparação dos banhos, que não deve ser feita ao acaso, mas sim metòdicamente, segundo regras que é indispensável respeitar. Só se deve empregar água fervida, quando não haja possibilidade de recorrer à água destilada; certos reveladores, como a glicina, devem ser preparados com água quente. A preparação do banho revelador, ou outro, nunca se deve fazer no frasco em que tenha de se guardar, mas sim em outro recipiente de fácil limpeza; é para a preparação dos banhos que apontamos a necessidade da cápsula de porcelana.

Não é indiferente o dissolver os produtos que entram na preparação do banho numa ou outra ordem; deve seguir-se sempre, *sempre*, *repetimos*, a ordem indicada nas fórmulas. Foi, naturalmente, o não respeitar esta indicação, que deu lugar ao facto referido a princípio, com a preparação do revelador metol-hidroquinone.

Como indicação final, também de respeitar, diremos que se não deve juntar um produto sem que a dissolução do anteriormente adicionado seja perfeita. O não atender a isto é também causa freqüente de má preparação dos banhos.

Seguindo os amadores as indicações que aqui lhes deixamos, podem ter a certeza de que conseguirão, sempre, preparar bem os seus banhos.

ADOLFO PIENCE.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 **Lisboa**

N.º 1 — *Assinante n.º 33:537 — Castelo Branco.*

SISTEMAS DE PODA. SEMENTEIRA Á LINHA DE MILHO E FEIJÃO

Pregunta — 1.º Tenho, no Ribatejo, algumas propriedades, com vinhas em terrenos fortes e de várzea. Segundo o costume da região, podam as vinhas por esta altura e depois, lá para Fevereiro, empam-nas, isto é, formam, com a vara, uma argola que atam ao tronco. Na região onde vivo, porém, só mais tarde fazem a poda, não fazendo em seguida a empa.

Chamam a esta poda «à santarena» e parece-me que, por esta forma o serviço é mais rápido e mais económico.

Peço o favor de me dizer:

a) ¿A poda com empa tem alguma vantagem sôbre a poda «à santarena»?

b) ¿Com qual das formas dará mais uva?

c) ¿Há algum inconveniente, em vinhas já antigas, mudar agora a forma como vêm sendo podadas já há anos?

2.º Ignorante em assuntos de lavoura, peço ainda a v. o favor de me dizer como se faz a sementeira, ao rêgo, do milho e do feijão e qual o preparo de que a terra precisa e quando deve ser feito.

Resposta — 1.º Tenho como princípio que a poda longa é mais produtiva e permite à videira mais longa vida do que a poda em galheiras, desde que seja convenientemente feita.

A poda curta é, certamente, mais rápida e mais barata, por não ter empa; mas se finalmente será mais económica, tenho dúvida. Entretanto, é uma questão de experiência pessoal.

A modificação do sistema da poda pode fazer-se, sem dúvida, mas...

2.º O terreno deve ser — como em qualquer caso — bem preparado, mediante lavouras ou cavas, e a sementeira em linhas pode ser feita com um semeador mecânico «Planet», por exemplo. — *D. A. T. da S.*

Calendário de Janeiro

Durante êste mês o dia aumenta 0 h. 40 m. E' de 9 h. 35 m. em 1 e de 10 h. 15 m. em 31

DATAS	Idade da lua	SOL		LUA	
		Nasc.	Pôr	Nasc.	Pôr
1 Segunda	15	7,53	17,28	17,58	8,34
2 Têrça	16	7,53	17,29	18,59	9,10
3 Quarta	17	7,53	17,30	20,01	9,40
4 Quinta	18	7,54	17,30	21,02	10,07
5 Sexta	19	7,54	17,31	22,03	10,31
6 Sábado	20	7,54	17,32	23,04	10,51
7 Domingo	21	7,54	17,33	*	11,15
8 Segunda	Q. M.	7,54	17,34	0,06	11,38
9 Têrça	23	7,54	17,35	1,02	12,04
10 Quarta	24	7,54	17,36	2,11	12,35
11 Quinta	25	7,54	17,37	3,34	13,14
12 Sexta	26	7,54	17,38	4,50	14,03
13 Sábado	27	7,53	17,39	6,02	15,06
14 Domingo	28	7,53	17,40	7,07	16,19
15 Segunda	L. N.	7,52	17,41	8,00	17,39
16 Têrça	1	7,52	17,42	8,43	18,59
17 Quarta	2	7,52	17,43	9,47	20,17
18 Quinta	3	7,51	17,44	9,46	21,29
19 Sexta	4	7,51	17,45	10,12	22,39
20 Sábado	5	7,50	17,46	10,37	23,40
21 Domingo	6	7,50	17,47	11,02	*
22 Segunda	Q. C.	7,49	17,48	11,29	0,51
23 Têrça	8	7,49	17,49	11,57	1,56
24 Quarta	9	7,48	17,50	12,32	2,59
25 Quinta	10	7,48	17,51	13,12	4,00
26 Sexta	11	7,47	17,52	13,59	4,57
27 Sábado	12	7,46	17,53	14,52	5,48
28 Domingo	13	7,45	17,54	15,49	6,33
20 Segunda	14	7,45	17,56	16,51	7,11
30 Têrça	L. C.	7,44	17,57	17,53	7,43
31 Quarta	16	7,43	17,58	18,55	8,11

Q. M. em 9, às 21 h. 36 m.; **L. N.** em 15, às 13 h. 37 m.; **Q. C.** em 22, às 11 h. 50 m.; **L. C.** em 30.

N.º 2 — *Assinante n.º 8:661 — Caminha.*

REPOVOAMENTO E ADUBAÇÃO DE VINHA ESGOTADA. ESCOLHA DE AMERICANA

Pregunta — No concelho de Caminha possuo uma propriedade de encosta, virada ao Norte, que já produziu bastante vinho e criou boas cepas. A maior parte delas, porém, têm morrido e as poucas que restam encontram-se enfraquecidas. Os pés que tenho plantado para repovoamento

desenvolvem-se mal na sua maioria e a qualidade que melhor se tem adaptado é a americana Isabela ou morangueira, que depois de enxertada definha e morre.

Junto uma análise da terra; em face dela, vinha pedir a fineza de me responder ao seguinte questionário:

1.º ¿Será compensador o trabalho de repovoamento da vinha, atendendo à boa produção anterior da propriedade?

2.º Caso afirmativo, ¿as valas a abrir para a nova plantação serão suficientes com um metro de fundo por um metro de largo?

3.º ¿Qual o cavalo a plantar e quais as castas que nêle deverei enxertar nesta região de vinho verde?

4.º Não dispondo de adubo de curral mas apenas de tojo verde e rama de pinheiro, ¿que adubos químicos devo aplicar e em que quantidade, por metro quadrado de rêgo?

Devo informar v. que o subsolo da propriedade em questão é formado por piçarra e não tem água de rega.

Resposta — 1.º Estou certo de que sim, sobretudo fazendo a surriba geral do terreno à profundidade mínima de 0m,80.

2.º E' muito melhor a surriba geral, embora menos funda.

3.º Bourresquiou × Rupéstris n.º 93-5, sôbre o qual deve enxertar as melhores castas da região.

4.º Convém aplicar no fundo das valeiras de surriba tojo pulverizado com cal, na quantidade, respectivamente, de 10 kg. e 1/2 kg. por metro corrente, e depois, em cada covacho de plantação, aplique:

Estrume, se fôr possível	15 kg.
Cal	300 gr.
Fosfato Renânia	150 »
Gêsso	400 »
Sulfato de amónio	30 »
Sulfato de potássio	15 »

D. A. T. da S.

N.º 3 — *Assinante n.º 33:449 — Guimarães.*

ADUBAÇÃO DE OLIVAL E ESCOLHA DE AMERICANA

Pregunta — 1.º Obtendo o resultado de uma análise de terra que mandei examinar e que juntamente envio, desejava saber qual a percentagem de adubo que deverei deitar em cada caldeira num terreno destinado à plantação de oliveiras.

2.º ¿Poder-se-á deitar o adubo misturado com estrume ordinário?

3.º Segundo a análise de terra, ¿qual a melhor qualidade de videiras que podem ser plantadas? O terreno é um pouco sêco.

Resposta — 1.º Aplique por pé, em caldeira:

Estrume	50 kg.
Cal	6 »
Fosfato Renânia	5 »
Gêsso	5 »
Sulfato de amónio	1 »
Sulfato de potássio	1/2 »

2.º Misture tudo muito bem na caldeira, espalhe e cubra com bastante terra.

3.º Bourresquiou × Rupéstris n.º 93-5. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril — Coimbra

N.º 4 — *Assinante n.º 28:557 — Santa Maria (Açôres).*

¿EXTRAVIO DE AMOSTRA?

Resposta — Tenho em meu poder uma consulta datada de 19 de Outubro de 1933, na qual se faz referência a um vinho que me ia ser remetido para exame e indicação de tratamento.

Ainda não recebi tal amostra, pelo que a consulta continua à espera. — *P. Bravo.*

N.º 5 — *Assinante n.º 33:321 — Tondela.*

ELEVAÇÃO DO GRAU ALCOÓLICO DO VINHO

Foi fixada pela lei, para os vinhos da região do Dão, a graduação de 11 graus, que é muito elevada, e raros são os vinhos que a atingem.

Como tenho alguns vinhos que preciso trasfegar e tratar, pois só têm 9,9,5 e 10 graus, pedia a fineza de me elucidar qual a forma de elevar a graduação para os 11 graus.

Resposta — Pràticamente e dentro da legalidade, ao senhor assinante só pode convir, para elevar o grau alcoólico dos seus vinhos, misturá-los com outros de dentro da região, que tenham grau superior a 11.º.

A aguardentação poderia elevar-lhe o grau até ao conveniente; porém, sendo muito baixos os vinhos do senhor assinante, teria de empregar grandes quantidades de aguardente, o que lhes iria reduzir a quantidade de extracto sêco (que a aguardente não tem), bem como rebaixar os constituintes não alcool do vinho, o que, numa análise provocada pela fiscalização, poderia sujeitar o senhor assinante aos rigores da lei, por venda de vinho adulterado. — *P. Bravo.*

N.º 6 — *Assinante n.º 33:303-A — Coimbra.*

VINHO COM CASSE

Pregunta — Envio uma amostra de vinho tinto que suponho ter qualquer doença.

Peço o favor de indicar qual o mal e modo de o tratar.

Resposta — Deve trasfegar o vinho, aplicando-lhe, por cada 100 litros, 10 gramas de metabissulfito, dissolvido em água quente, e 40 gramas de ácido tartárico, dissolvido em vinho.

Estas soluções preparam-se em vasilhas não metálicas, aplicam-se em separado, e em seguida mexe-se bem o vinho, com um pau introduzido pela batoqueira, para que fique bem feita a mistura. — *P. Bravo.*

N.º 7 — *Assinante n.º 32:176 — Lisboa.*

VINHO ALTERADO

Pregunta — Venho pedir o favor de me dizer se será possível fazer qualquer tratamento ao vinho, cuja amostra envio.

Resposta — O vinho está bastante alterado, mas ainda poderá dar-se-lhe uma certa animação, tirando-o da bôrra e aplicando-se-lhe, por cada 100 litros:

Metabissulfito	10 gramas
Acido tartárico	40 »
Tanino	15 »

O metabissulfito dissolve-se em água bem quente; o ácido tartárico em vinho; e o tanino em alcool de vinho.

Aplica-se cada solução em separado, e cada uma delas deve ser feita em vasilha de barro, mexendo-se com um pau.

Pode ir fazendo as aplicações por partes (mas sem as misturar), de cada uma das soluções, à medida que se vai passando o vinho para nova vasilha. — *P. Bravo.*

N.º 8 — *Assinante n.º 32:125 — Albufeira.*

SÔBRE TRÊS VINHOS

Pregunta — Remeto três amostras de vinho referente a três tonéis de 3:000 litros cada.

Este vinho, feito nos primeiros dias de Setembro, em princípio dêste mês estava ainda em fermentação, quando parte do telhado da adega abateu, tendo por isso sido obrigado a tirar todo o telhado para ser reparado êste e as paredes que ameaçavam ruína. Este trabalho demorou dezassete dias, ficando os tonéis neste lapso de tempo ao rigor do frio, que durante três dias foi muito intenso, e da chuva que foi pouca, com a agravante de durante as obras, por muita cautela que houvesse, cairem telhas e madeira sôbre as vasilhas, embora estivessem cobertas com sacos de linhagem grossa para amortecer os choques.

Na adega há mais tonéis com vinho que estavam um pouco mais adiantados e por isso parece que não sofreram tanto como estes, cujas amostras envio.

Resposta — Os três vinhos ainda têm algum açúcar por desdobrar e estão com tendências para o avinagramento.

E' preciso trasfegá-los sem demora e aplicar-lhes, por 100 litros, 12 gramas de metabissulfito, dissolvido em vinho. Estas soluções aplicam-se separadamente, podendo ser feita a aplicação por partes, durante a trasfega, de forma que assim até se faz melhor a mistura no vinho trasfegado.

Deve haver o cuidado de conservar as vasilhas sempre bem atestadas e bem abatocadas. — *P. Bravo.*

V

Zootecnia, Medicina Veterinária

Redactor:

Dr. J. V. de Paula Nogueira

Médico Veterinário. Director Honorário da Escola Superior de Medicina Veterinária

Praça de D. Luiz n.º 17, 3.º, D. **Lisboa**

N.º 9 — *Assinante n.º 30:349 — Lisboa.*

O BAGAÇO DE AZEITONA NA ALIMENTAÇÃO DOS PORCOS

Pregunta — Desejo guardar bagaço de azeitona para criação de porcos.

¿Como deverei conservá-lo?

Resposta — O bagaço de azeitona é pobre do princípio nutritivo chamado proteína ou matéria azotada; por isso precisa de ser dado de mistura com outros alimentos, tais como o milho.

Quanto à conservação do bagaço de azeitona, há sempre o perigo de rançar, porque contém ainda boa percentagem de óleo; por isso convém empregá-lo quando ainda fresco e conservado ao abrigo do ar. — *P. Nogueira.*

N.º 10 — *Assinante n.º 27:604 — Pataias.*

GASTRÓFILOS OU «GUSANOS» DO GADO CAVALAR

Pregunta — ¿Como devo tratar os gusanos de uma égua?

Resposta — Dois casos a considerar: 1.º curar os animais dos gusanos que já teve no interior; 2.º prevenir ou impedir que outros venham infestar os animais.

No primeiro caso administra-se ao animal, vinte gramas de sulfureto de carbóneo, emulsionado em duzentas gramas de óleo de rícinos, dando metade pela manhã em jejum, e a outra metade à tarde; dois, três a quatro dias depois saem pelo ânus as larvas internas ou gusanos dos gastrófilos.

Se há larvas externas à roda do ânus, aplica-se sôbre elas a seguinte pomada: sulfureto de carbóneo uma parte, vaselina cinco partes. Esta pomada serve também para afugentar os gastrófilos no estado de insectos.

E' preciso cuidado com o sulfureto de carbóneo por ser muito inflamável.—*P. Nogueira.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 11 — *Assinante n.º 11:818 — Lagoas.*

DESVIO DE ÁGUAS

Pregunta — No rêgo indicado no *croquis* com um (X) e que é de águas de consortes e pluviais, fêz *B* uma rotura, que guarneceu de pedras com rasgos para colocar portas de madeira, por onde despeja as águas, que caindo na sua terra, que é inculta, vão inundar o cercado de *A*, causando-lhe grandes prejuízos.

B fêz esta obra para desviar as águas pluviais dos seus prédios.

Desejo saber:

1.º ¿O rêgo de consortes e das águas pluviais é propriedade de *B*?

2.º ¿Podia *B* fazer aquela obra, desviando as águas pluviais do seu curso natural e atirando-as assim sôbre o prédio de *A*?

¿Está êste sujeito a receber essas águas? Caso contrário, ¿como defender-se? ¿Que acção há-de propôr? ¿Pode accioná-lo no julgado municipal?

Resposta — *B* não podia fazer o que fêz desviando a água do seu antigo curso e lançando-a sôbre o prédio de *A* de modo a prejudicá-lo, porque lho proïbem os artigos 106.º, § único e 110.º do Decreto n.º 5:787 de 10 de Maio de 1919.

Pode *A* propôr contra êle uma acção judicial, obrigando-o a desviar as águas do seu prédio e pedindo a indemnização de perdas e danos resultantes do acto por êle ilegalmente praticado.

Essa acção pode ser proposta no juízo municipal desde que o valor da acção seja de menos de cinco contos. O rêgo de consortes deve ser uma servidão imposta no terreno de *B* a favor dos consortes da água. —*S. de Almeida.*

N.º 12 — *Assinante n.º 25:638 — Macieira de Cambra.*

BENS A PARTILHAR

Pregunta — Há vinte-e-três anos faleceu *A*; e *B*, seu filho, a quem o pai fêz doação, deu a uma irmã a quantia de 2:500$00, em dinheiro, que foi a importância que então lhe veio a pertencer e com a qual ela ficou satisfeita.

Como tudo isso se fêz de boa-fé, a irmã de *B* não pagou a quitação daquela quantia, mas sempre tem confessado haver recebido essa importância há vinte-e-três anos.

Agora essa irmã do donatário, devido talvez à desvalorização da moeda, quere que as propriedades sejam novamente avaliadas e entrar só no casal com a quantia de 2:500$00.

Desejo saber:

1.º ¿Poderá a irmã de *B* fazer essa exigência' entrando no casal só com a quantia de 2:500$00?

2.º Caso possa fazer essa exigência, ¿as propriedades são avaliadas pelo preço de há vinte-e-três anos ou pelo actual?

Resposta — Os bens doados são avaliados pelo tempo da abertura da herança ou seja em atenção à data, em que morreu o doador (artigo 2:107.º do Código Civil).

Assim, se hoje os bens valem vinte contos e valiam um conto, quando o doador morreu, é êste o valor em que entram em partilha.

Não se diz na consulta se a doação foi garantida pelo têrço ou meação, o que seria importante para dar solução ao caso, tanto mais que em 1910 a quota disponível tanto podia ser de têrço ou de metade conforme a data do falecimento do doador.

O donatário tem direito a escolher dos bens doados os necessários para cômputo do seu quinhão (quota disponível e legítima) e valor da quantia dada à irmã, se essa quantia representa um encargo imposto pelo doador na escritura de doação feita ao consulente.

Formado o seu quinhão pela maneira indicada, tem o donatário de abandonar os bens que excedem aquêle quinhão e encargos aos restantes herdeiros (artigo 2:107.º, §§ 4.º e 5.º).

A quantia dada à irmã não é actualizada. —*S. de Almeida.*

P. S. — A outra consulta, que omiti, não é de direito rural. —*S. A.*

N.º 1791



GAZETA das ALDEIAS

A GAZETA DAS ALDEIAS,
é o melhor amigo do lavrador.

Todos os lavradores devem ler e coleccionar a GAZETA DAS ALDEIAS, porque nela encontram sempre:

os melhores e mais claros ensinamentos, que lhes são dados por competentíssimos mestres;

os conselhos práticos e informações úteis, que lhes ajudam a solucionar as dificuldades que aparecem na vida da lavoura;

um consultório gratuito para os lavradores, pois, na GAZETA DAS ALDEIAS, técnicos especializados respondem a tôdas as consultas que os seus assinantes lhes façam.

Por intermédio da GAZETA DAS ALDEIAS podem os seus assinantes adquirir tudo quanto precisem, nas melhores condições de qualidade e preços.

Por tudo isto, devem os lavradores assinar a

GAZETA DAS ALDEIAS

e ainda porque, além destas vantagens, têm os assinantes da GAZETA DAS ALDEIAS descontos nas compras que fizerem em muitas casas comerciais.

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Alia- ----dos n.º 66—PORTO---

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Telefone, 4424 **Telegramas: GAZETA-Pôrto**

SUMÁRIO

O consumo de vinho 33
Agricultura — A cenoura forraginosa — *A. Almeida* 34
Viticultura — Castas de videiras do Entre-Douro e Minho — *Henrique Coelho* 38
Patologia Vegetal — A ferrugem das oliveiras e das laranjeiras e as cochonilhas — *J. M. de Mira Galvão* 40
Horta — Camas quentes 43
Jardim — Lírios, lílios ou açucenas — *A. H. Pinto* 46
Medicina Veterinária — As galinhas e o Quinosol — *J. V. de Paula Nogueira* 48
Zootecnia — A farinha de peixe na alimentação do gado 49
Cuniculicultura — Escolha de coelhos reprodutores 50
Avicultura — Para fazer chocar uma perua — *Manuel de Melo* 52
Processos e receitas úteis — Um espantalho para os pardais — *Augusto Alcoforado* . . 54
Gazeta das Senhoras — As flores e a nossa casa — *M. M.* 55
Adubações de árvores de fruto 42
Economia doméstica — Doces que não precisam lume — *Alice Irvin* 56
Leitura para todos — Potes pesgados . . . 57
Rejuvenescimento de árvores 42
A acção das abelhas nos pomares e nas hortas . 45
Os bolores nas adegas 47
Modificação de uma escada 51
Parmentier e a batata 53
Um pombal decorativo e fácil de construir . . 59
Consultas — Educação do cedro — Adubação de olival — *D. A. Tavares da Silva* 60
Solutos acidimétricos — Vinho com casse — *P. Bravo* 60
Correcção de vinhos — Limpeza de garrafas — Sôbre dois vinhos — Defesa de um vinho — *P. Bravo* 61
Cobrição das coelhas — Esgana do cão — Hidropisia dos cães — Esgana ou sarna do gato — *J. V. de Paula Nogueira* 62
Quinosol e galinhas — *J. V. de Paula Nogueira* 63
Consulta incompreensível — Socalco caído sôbre prédio alheio — *S. de Almeida* 63
Direito de opção — Aguas — Corte de água e servidão de rêgo — *S. de Almeida* . . . 64

Batata para Semente

da melhor procedência em sacos de 50 quilos

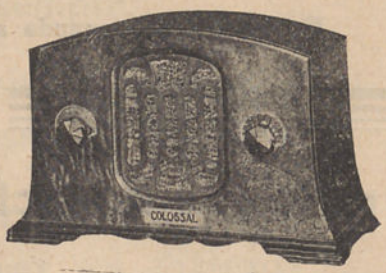
1003

VENDE

Avelleda, Limitada

80, Rua dos Clérigos—PORTO

Colossal-Rádio



É a marca que deve ser sempre consultada

EM 17 MODELOS DIFERENTES, escolherá fàcilmente o mais exigente comprador, o aparelho que lhe convém.

Na qualidade do material, perfeição do circuito e funcionamento A MELHOR E MAIS MODERNA TÉCNICA EM T. S. F.

FACILITAMOS A AQUISIÇÃO NAS CONDIÇÕES MAIS VANTAJOSAS

1004

Soc. Comercial Luso-Americana, Ltd.

R. Sá da Bandeira, 339—PORTO
Telefone, 1248

Rua da Prata, 145—LISBOA
Telefone, 2 5281

Insecticida líquido

Truffaut

Em garrafas de 1/8 e 1/4 de litro e em latas de 1 e 2 litros. Destrói todos os insectos que atacam as plantas, as flores e os frutos, sem lhes causar o menor dano.

Pedidos à

Gazeta das Aldeias

Fosfato Renânia

O adubo fosfatado mais rico e mais solúvel, à venda em Portugal. Muito rico em óxido de cálcio. (Não confundir com carbonatos ou sulfatos).

SÓRIA, Limitada

Rua Sá da Bandeira, 214 — Telef. 2508 — PORTO

AGENTES NO SUL: 459

Carlos F. G. Teixeira, L.da

Rua S. Julião, 142-2.º — LISBOA

Imprensa Moderna

Limitada

Dêem as suas encomendas de trabalhos tipográficos, de encadernação e brochura a esta conceituada casa, onde se imprime a **Gazeta das Aldeias.** A maior perfeição técnica — Os preços mais convidativos.

Rua da Fábrica, 80
PORTO
Telefone, 883

139, R. Mousinho da Silveira, 143
PÔRTO

Casa Capucho

121, Rua de S. Paulo, 129
LISBOA

FUNDADA EM 1850

Tele { fone, 1628 / gramas: JOCAPUCHO - Porto

Tele { fones: 20551, 20552—Est. 256 / gramas: JOCAPUCHO-Lisboa

Hidráulica — Mecânica — Electricidade — Aquecimento

1005

Bombas de todos os tipos, para tôdas as alturas e caudais. **Carneiros hidráulicos. Tubos** de ferro preto e galvanizado, fundido, aço, «Mannuesmann», chumbo, borracha, mangueiras, etc. **Acessórios** para tubagens. **Motores** terrestres e marítimos, a gazolina, petróleo, óleos pesados e electricidade. **Torneiras e válvulas** de latão, bronze e ferro, para tôdas as aplicações. **Material agrícola. Instalações de aquecimento central, e água quente e fria. Contadores de água e electricidade. Lâmpadas. Material eléctrico. Ferramentas e máquinas, etc.**

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 21 de Janeiro de 1934 | N.º 1791

O consumo de vinho

¿Vislumbra-se a possibilidade de aumentar a nossa exportação de vinhos comuns ou de pasto? Não sabemos; e talvez não haja muito quem possa garantir que tal possibilidade existe nestes tempos mais aproximados: as exportações diminuem, porque todos os países fecham as portas aos produtos que outras nações procuram fornecer-lhes ou, se as não fecham, deixam apenas uma pequena abertura por onde a entrada é difícil, trabalhosa, mais difícil e mais trabalhosa ainda porque são muitos os que querem entrar ao mesmo tempo: acotovelam-se, fazem barreira, o que mais exíguo torna ainda o já diminuto escoante.

Mas a terra produz e há que vender o que se colhe. ¿Onde ir buscar os compradores? ¿Aos mercados externos? ¿Como? se verificamos que, de ano para ano, mais se reduz a sua capacidade de aquisição.

Eliminado êste escoante pela dificuldade crescente de o conquistar ou mesmo sustentar, temos de buscar outro; e êsse outro será o mercado interno, o mercado próprio, que urge, por todos os meios, alargar.

¿Será possível conseguir êste alargamento? continuamos interrogando.

E', sem dúvida; um pequeno aumento no consumo individual faria desaparecer das adegas o vinho invendível que, de colheita para colheita, vem a desorganizar a já muito abalada economia do viticultor. E tal aumento obter-se-ia por uma adequada e bem dirigida propaganda, a que se juntasse o esfôrço do produtor e do comerciante, o daquele para fornecer bom produto, o dêste para o apresentar e distribuir a contento do consumidor. Tudo isto custaria bem menos e exigiria menor trabalho do que rebuscar compradores além fronteiras.

Por certo que as novas organizações dos produtores de vinho e outros organismos de já mais longa vida têm estudado o problema, procurando o modo de mais proficuamente o pôr em execução. Não demorará muito, assim o cremos, que por sua influência se inicie entre nós uma activa e intensa propaganda a favor do consumo do vinho, propaganda que, bem dirigida, será de seguro resultado.

A Itália, também de adegas cheias, depois de ter mostrado as virtudes higiénicas do vinho, procura levar a sua população a consumir, por ano e por indivíduo, mais seis litros além do que agora consome.

Desde que cada italiano beba, por semana, mais um decilitro de vinho, aproximadamente, grita-se lá, de Norte a Sul, a crise vinícola extinguir-se-á.

Não fizemos contas, para o nosso caso; nem vale a pena fazê-las, pois os números não importam: o que importa são os resultados, que atingiremos desde que o queiramos.

AGRICVLTVRA

A cenoura forraginosa

De tôdas as raízes forraginosas, a que tem sido mais intensamente propagandeada, é a beterraba; justa propaganda se pode considerar essa, porque, indubitàvelmente, pela produção, pelo valor nutriente, altriz como é de uso empregar, e ainda pelo modo como é aceita pelo gado, merece, tal forragem, ser cultivada. Mas a-par da beterraba, com ela concorrendo e excedendo-a em muitos casos, está a cenoura forraginosa, rico e valioso alimento para gados, à volta da qual se tem feito silêncio pouco explicável.

Tencionava, há muito, quebrar êsse silêncio, e dizer, aqui ou em outro qualquer ponto, o que a observação me tem dado a conhecer; no entanto, só agora o faço, impelido pela seguinte notícia, encontrada em revista agrícola francesa e que textualmente reproduzo:



Cenoura forraginosa branca de colo verde



Cenoura forraginosa vermelha comprida de colo verde

«Na alimentação do gado, a cenoura merece, pela sua riqueza em elementos nutritivos, colocar-se ao lado da beterraba. O senhor Egasse, que preconiza a sua cultura, justifica o conselho do seguinte modo:

O seu rendimento é 50 por 100 superior ao da beterraba, como pessoalmente verifiquei; na verdade, assisti a culturas comparativas de beterrabas, cenouras e rutabagas. A adubação dada às três plantas foi a mesma: 30:000 quilos de estrume de curral e 100 quilos de superfosfato de $^{14}/_{16}$; as sementeiras efectuaram-se nas mesmas condições, em linhas à distância de 60 centímetros, tendo-se semeado beterrabas *rosada meio açucarada*, rutabagas *Champion* e cenouras *gigante branco de colo verde*. Na colheita — arranque efectuado à mão e, à mão, separadas as fôlhas — pesaram-se cuidadosamente os produtos obtidos.

Os resultados, expressos em quilos e meticulosamente verificados, foram os seguintes:

	Raízes	Fôlhas
Cenouras.	57:395	12:530
Beterrabas	37:590	3:180
Rutabagas	27:680	3:990

Vê-se pois que as cenouras deram maior rendimento.

Além disto, as cenouras contêm uma percentagem de matéria sêca superior à das beterrabas; nas fôlhas destas encontram-se substâncias que as tornam laxativas, inconveniente que se não dá com as fôlhas da cenoura. A adicionar a estas vantagens vem ainda que, sendo os trabalhos de cultura da cenoura menos dispendiosos, por mais fáceis que os exigidos na das beterrabas, é de tôda a conveniência o reservar algum terreno para a cultura daquela planta.»

Esta transcrição mostra, com nitidez, o valor da cenoura como planta forraginosa, valor que excede o da beterraba; poderá apenas objectar-se que os resultados de ensaios culturais efectuados em França não podem servir-nos de norma, por diferirem bastante as condições de meio. Em alguns casos a objecção é procedente; mas não o é neste, pois as vantagens que militam a favor da cenoura foram já aqui observadas por sapientes técnicos e observadores. Lopes de Carvalho, na sua conscienciosa obra, *As Melhores Forragens* (volume II, página 87), diz:

«A cenoura é uma das raízes mais

nutritivas que a agricultura possui. E' superior à beterraba e à maior parte dos tubérculos forraginosos...

...A cenoura, quando cultivada isoladamente, produz mais do que a beterraba.»

Mais testemunhos aqui se poderiam trazer, em reforço das afirmações feitas; é, porém, supérfluo e fastidioso. Melhor será aproveitar papel, dizendo alguma coisa do que convém referir sôbre a cultura da utilíssima planta.

*

* *

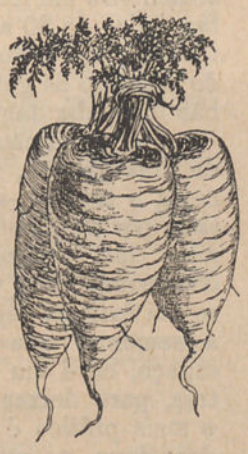


Cenoura forraginosa branca

A cenoura vai mal nos terrenos muito secos ou demasiadamente húmidos, nos excessivamente argilosos, que fendem sob os calores do estio e anda nas terras «pedregosas ou cascalhentas». São-lhe hostis, igualmente, os que tenham subsolo impermeável, onde apenas se poderá tentar a cultura depois de apropriada e dispendiosa armação.

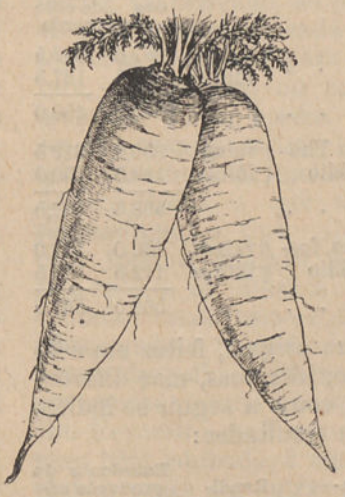
Os terrenos arenosos e leves e os de consistência média, mas profundos, são os melhores para a cultura desta planta.

Escolhido o terreno, a sua preparação é em tudo semelhante à que se faz para a beterraba; a diferença que existe, se existe, é a necessidade de lavrar mais fundamente, ou pelo menos remover o terreno a maior profundidade; são, para êste caso, muito úteis, como aliás o são para a generalidade das culturas, as charruas de subsolo, cuja generalização trará enormes vantagens à lavoura.



Cenoura forraginosa branca dos Vosges

Houve um lavrador, que durante largo tempo cultivou a cenoura forraginosa (J. M. Lopes de Carvalho) que costumava profundar a lavoura até 55 centímetros, fazendo seguir esta operação de algumas gradagens; não será necessário ir tão longe: uma ou duas lavouras cruzadas a 28 ou 30 centímetros já poderão satisfazer em alguns casos. O que tem vantagens, muito em especial em terrenos *sujos*, são as gradagens, que os limpam das ervas ruins. Em qualquer caso, no momento da sementeira, a terra deve estar bem desterroada e o mais limpa que seja possível.



Cenoura forraginosa branca melhorada de Orthe

A cenoura, como tôdas as raízes forraginosas, é um pouco exigente em elementos fertilizantes. Deve-se-lhe dar, em abundância, o estrume de curral, bem curtido e desfeito, que será completado com os adubos químicos. Isto mesmo se deduz dos números fornecidos por Garola que calcula que uma colheita de 40 toneladas dessas raízes, a que é preciso juntar uma produção de 20 a 25 toneladas de fôlhas e radículas, retira do terreno:



Cenoura forraginosa vermelha da Flandres

Azoto . .	125	quilos
Ácido fosfórico . .	70	»
Potassa. .	270	»
Cal . . .	155	»

Deve-se, porém, notar que a cenoura é menos exigente em azoto e potassa que a betarraba.

Não desejariamos alongar estas notas; imperdoável seria, no entanto, deixar de referir aqui os bons resultados das adubações, tanto mais quanto é certo supôr-se

que nem sempre são necessárias na cultura desta forragem.

São ainda resultados de ensaios praticados por Garola que vamos apontar; os números são suficientemente eloqüentes para desprezarem comentários.

Rendimento por hectare, em quintais		Variedades de cenoura — Branca dos Vosges	— Branca de colo verde
Sem adubo.	raizes	287,5	312,5
	fôlhas	87,5	137,5
Total . . .		375,0	450,0
Adubadas com fosfato Thomaz e nitrato de sódio	raizes	350,0	312,5
	fôlhas	112,5	150,0
Total . . .		462,5	462,5
Adubadas com estrume, fosfato e nitrato de sódio	raizes	450,0	452,0
	fôlhas	112,5	162,5
Total . . .		562,5	587,5

Ensaios de outra origem, feitos em sete parcelas de terreno, idênticas, mas diferentemente adubadas, como a seguir se indica, deram os seguintes resultados:

N.º das parcelas	Adubo empregado	Rendimento por hectare — quintais	Excedente da produção sôbre a parcela testemunha — quintais
1	Sem adubo — parcela testemunha	116	—
2	50 toneladas de estrume . . .	220	104
3	Meia adubação com estrume de curral e meia adubação mineral .	241	125
4	Adubação mineral completa (300 quilos de nitrato de sódio, 200 de superfosfato e 200 de cloreto de potássio) . . .	290	174
5	Adubação mineral sem potassa . .	191	75
6	Adubação mineral sem azoto. . .	252	136
7	Adubação mineral sem ácido fosfórico.	268	152

Como se vê, o maior rendimento foi obtido com a adubação mineral completa.

Baseando-se nestes ensaios e em outros idênticos, R. Dumont preconiza a seguinte adubação, por hectare:

Estrume de curral . . .	40:000 a 50:000		quilos
Superfosfato ou fosfato Thomas	400 a	500	»
Nitrato de sódio ou de cálcio	200 a	300	»
Sulfato ou cloreto de potássio	100 a	150	»

¿E' esta adubação excessiva? Não vamos até ao ponto de assim a considerar, tanto mais que o autor que a aconselha tem autoridade sobeja.

Mas poderemos, talvez, considerá-la menos económica e não haverá grande prejuízo em diminuir um pouco às quantidades indicadas. Cabe, no entanto, aqui a nota de que as plantas agradecem sempre as adubações copiosas; e se isto é uma verdade, não deve esquecer-se, também, que, só de um modo geral se podem indicar fórmulas de adubação; esta varia bastante com as condições locais e fertilidade dos terrenos a que se aplique.



Garrafa-semeador para cenouras

A época das sementeiras varia com as regiões; onde as geadas não sejam de temer, ou pelo menos não sejam freqüentes nem intensas, as sementeiras podem fazer-se em Setembro ou Outubro e Março ou Abril; nas outras regiões, a partir de meados de Abril até fins de Maio.

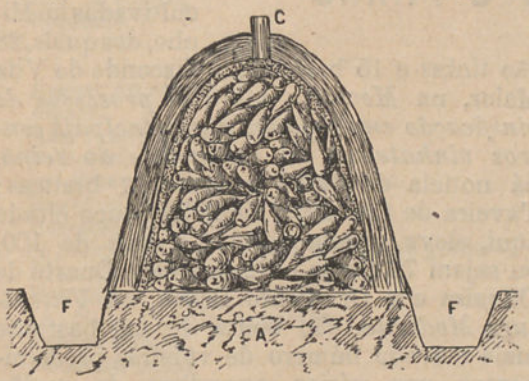
A distribuïção de semente a lanço está hoje completamente abandonada; apenas é admissível a sementeira em linhas, distanciadas de 30 a 45 centímetros por meio do semeador ou por meio do processo da garrafa, utilizável para quem não disponha daquele útil aparelho.

A distribuïção da semente com auxílio de uma garrafa, faz-se deitando a semente nesta e tapando-a com uma rôlha atravessada por uma pena de pato ou peru ou por uma cana delgada. Marcam-se as linhas do terreno com um riscador, sôbre o qual se vai fazendo seguir, depois, a garrafa com a semente, que se sacode, de espaço a espaço, de 4 em 4 ou de 5 em 5 centímetros, para deixar cair a semente. Porém, o mais prático é o emprêgo de um semeador; deve, no entanto, atender-se a que a semente é muito fina, sendo portanto, necessário empregar um aparelho de bom funcionamento, o que não é difícil, pois há já bons modelos no mercado.

Convém, antes de deitar a semente à terra, esfregá-la entre as mãos para a desembaraçar das arestas que tem e que iriam provocar aglomerações das sementes; é ainda útil, antes da sementeira e com o fim

de auxiliar a germinação, que é demorada — leva às vezes trinta dias e mais, mergulhar a semente algumas horas em água tépida. A quantidade de semente necessária para um hectare varia de 4 a 5 quilos; um litro de semente pesa, aproximadamente, 300 gramas.

Nascidas as plantas dá-se uma primeira sacha, à mão ou com um sachador; pouco



Silo temporário para cenoura, beterraba ou batata; *A*, solo; *F*, regueiras para escoamento de água; *C*, chaminé para arejamento.

depois é necessário repetir esta operação, fazendo-se ao mesmo tempo uma primeira monda, que de novo se repete caso se efectue uma terceira sacha, que é também conveniente.

Não deve contudo esquecer que os melhores rendimentos se conseguem com plantações relativamente densas — vinte a vinte-e-cinco plantas por metro quadrado.

O arranque — a colheita — faz-se no outono à mão, enxada ou com arrancadores apropriados, como para a beterraba.

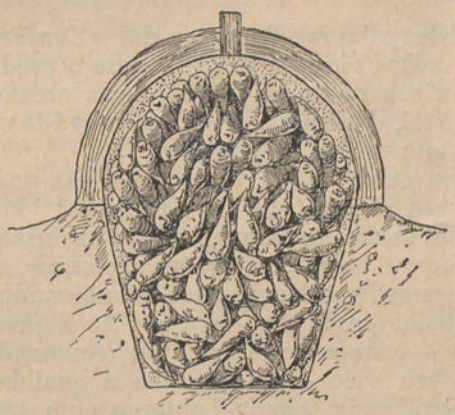
A produção por hectare não tem grande uniformidade.

Na falta, ou desconhecimento, dos resultados da cultura entre nós, damos a seguir a média dos obtidos durante cinco anos, na Escola Agrícola de Grignon:

Variedades	Rendimento por hectare — quilos	Matéria sêca por 100 quilos
Cenoura branca de colo verde	40:534	10.914
Cenoura branca dos Vosges	40:613	10:925
Cenoura branca de Orthe	39:017	10:905
Cenoura amarela comprida	31:843	13:210
Cenoura amarela de Doubs	53:345	10:902
Cenoura vermelha da Flandres	41:364	11:323
Cenoura vermelha de colo verde	33:526	12:702
Média . . .	40:091	11:292

A conservação das cenouras, que constituem uma forragem valiosíssima, faz-se em silos geralmente temporários, ou em armazéns secos e enxutos. O modo de estabelecer estes silos é já conhecido, sendo, por isso, indicação bastante as gravuras que acompanham estas notas.

A semente de cenoura vende-se, actualmente, no mercado, ao preço de quarenta a cinqüenta escudos cada quilo; portanto a semente necessária para um hectare importará, pouco mais ou menos em duzentos escudos. Pode, porém, o lavrador obtê-la em sua casa; para isso, na ocasião do arranque, escolherá as melhores raízes, as mais desenvolvidas e que mais perfeitamente representem o tipo. Retiram-se da terra com todo o cuidado e em seguida retiram-se-lhes as fôlhas a 1 ou 2 centímetros do colo; conservam-se depois em pequenos silos, tendo o cuidado de os cobrir com um pouco de palha ou com areia bem sêca, ou em armazém, onde a temperatura seja baixa. Em Fevereiro ou Março plantam-se em terreno bem adubado, à distância de 60 centímetros umas das outras e quando os caules se desenvolvem, estacam-se para que o vento não faça cair a semente das umbelas.



Silo temporário, em escavação

As flores, as umbelas, cortam-se em Junho ou Julho, guardando-as em local sêco e bem arejado.

Cada planta produz, em média, 60 a 70 gramas de semente; e as plantas de um hectare 1:400 a 1:800 quilos.

A. ALMEIDA.

Propagar e difundir a GAZETA DAS ALDEIAS, concorrendo para o aumento da sua assinatura, é um dever que se impõe aos que da Terra e para a Terra vivem.



Castas de videiras do Entre-Douro e Minho

Esta designação — Entre-Douro e Minho — bem aceite, mais talvez pela eufonia do que pela justeza com que determina uma região, é de uso corrente, o que me leva a empregá-la embora não seja muito de meu agrado. Questão de *feitio*...

Mas o *feitio* de cada um não tem importância de maior para o caso aqui a tratar, hoje, caso sério, complicado, cheio de acerados espinhos, do qual poucos saem, quando nêle se embrenham, sem arranhadura de respeito; diz-se, porém, que dos fracos não reza a história...

O vinho verde

António Augusto de Aguiar, referindo-se ao vinho verde, classifica-o assim: o mais virtuoso dos vinhos, por ser o que não embriaga com tanta facilidade: sabe respeitar a inteligência.

Das palavras do autor das «*Conferências sôbre vinhos*» se deduz que o produto das vides minhotas é uma coisa preciosa; como tal, devemos procurar conservá-la num absoluto estado de pureza.

De outra banda, os enólogos são unânimes em afirmar que na feitura dos vinhos verdes se devem empregar, com exclusão de quaisquer outras, as *castas regionais*, cuidadosamente seleccionadas, combinando as de maior produção — as que dão a quantidade — com as que mais se recomendam pelo seu valor — as que dão a qualidade.

Será, assim, possível obter os vinhos típicos, sempre idênticos a si próprios, e em abundância que satisfaça as exigências dos apreciadores, que são muitos.

¿Mas quais são essas castas regionais do Minho, ou do Entre-Douro e Minho, que dão o vinho verde?

Para o dizer surgem dificuldades, que provêm da grande quantidade de castas que se dizem próprias, características da região e que possìvelmente conhecem esta como seu solar; além disto, há videiras cujo nome varia de terra para terra, o que dá origem a supôr-se mais elevado do que realmente é, êsse número de castas.

Castas de videiras minhotas

Ferreira Lapa, o grande Mestre, na *Tecnologia Rural*, aponta 43 variedades de videiras cultivadas no Minho, das quais, 28 são tintas e 15 brancas; o Visconde de Vila Maior, na *Memória sôbre os processos de vinificação empregados nos principais centros vinhateiros do continente do reino*, dá notícia de 67-46 tintas e 21 brancas; Taveira de Carvalho, ainda há pouco citado aqui, eleva aquele número a mais de 100, ou sejam 72 tintas e 32 brancas; Duarte de Oliveira e o Dr. Pedro Bravo, na *Viticultura Moderna*, dão conta de um bastante mais elevado número de videiras predominantes nos vários concelhos da região minhota.

¿Existe, na verdade, um tão grande número de castas? Custa um pouco a admitir que assim seja, o que não quere, de modo algum, dizer que não mereçam todo o crédito as indicações fornecidas pelos autores citados; é, porém, admissível que os seus informes padeçam de um mal a que já acima se aludiu: o ser a mesma casta conhecida por dois ou mais nomes, o que duplicaria ou triplicaria o número das realmente existentes.

Rodrigues de Morais, de cuja amizade guardamos saüdosa memória, conhecia excepcionalmente bem o Minho, onde viveu largo tempo, estudando e observando sempre, como era de seu feitio; considerava êsse ilustre agrónomo, como castas do Minho, portuguesas, próprias para vinho, as seguintes:

BRANCAS

Alvaraça
(a) (1) Alvarinho de Monsão
Alvaroca ou batoca
Boal
(b) Branca de Lameiro.
(a) Caínho de Moreira.
Casçal ou pé de perdiz.
Cercçal ou arinto cercçal.
Dona Branca.
Doçal ou doçar.

(1) Quando a mesma letra afecta diversos nomes de castas, dentro do mesmo grupo (brancas ou tintas), indica castas sinónimas.

Dourada.
(c) Esganosa ou esgana-cão;
(c) Esganosa-cerceal.
Espadeiro.
Galeguinho.
Loureira.
(b) Lusídia, molarinha ou branca de lameiro.
Malvasia.
Moscatel redondo.
Salsa
Trajadura.
Uva de cheiro.
Verdelho.

TINTAS

Arguez ou arguiz.
Amaral.
Azal (variedades).
Bastardo.
(a) Bicaínho, locaio ou alvarelhão.
Bogalhal (diversos)
Borraçal (diversos).
(b) Borraçal-ôlho de sapo ou caínho gordo.
Brancelha (diversos).
Branjo.
(b) Caínho gordo ou grosso.
Caínho miúdo.
Doçar ou doçal.
Doçar borralheiro.
Doçar miúdo.
Doçar preto ou doçar espadeiro.
Espadeiro de Basto, ou de tinta, ou tinta.
(c) Espadeiro basto, espadeiro bastardo, ou vinhão.
Espadeiro mole ou da terra
Feijão, variedade de verdelho.
Folhal.
(a) Locaia ou alvarelhão (variedades).
Mourisco (diversos).
(b) Olho de sapo ou borraçal.
Padeira.
Pical ou pical-polho.
(c) Sezão ou sousão (variedades) ou tinta.
(c) Tinta ou espadeira de tinta ou sousão.
Tinturão francês.
Trincadeira ou trincadente (diversos).
Verdelho.
(c) Vinhão.

Morais, como se vê pela nota aqui reproduzida e que apareceu na segunda edição de *Viticultura Prática*, admitia já que algumas designações eram sinónimas. Um estudo cuidadoso mostrará ser maior ainda a sinonímia.

¿Quais as melhores castas?

¿Das castas apontadas, quais são as melhores? E' difícil dizê-lo e mais ainda referi-lo, nas curtas linhas de um artigo. Merecem, contudo, menção, entre outras, as seguintes castas tintas: o *azal* e o *borraçal*, muito produtivas e rústicas; o *espadeiro de Basto ou vinhão*, uma das melhores variedades de videira do Minho; a *padeira*, rica em açúcar, como o é igualmente o *mourisco*, cujo único defeito é a pouca resistência às doenças; o *sousão* e os *verdelhos*, etc; das castas brancas devem ser apontadas o *caínho branco*, o *espadeiro branco*, a *dourada* e poucas mais.

E' com a combinação das uvas destas diferentes castas que se conseguem ou conseguiam os típicos e inegualáveis vinhos verdes, que não consentem, que não admitem a intromissão de uvas, que de outras regiões vieram. ¿E será necessário ir procurar a outros pontos, do País ou do estranjeiro, castas que se recomendam por especiais qualidades? ¿E será conveniente?

Conveniente já sabemos que não é, porque essas castas exóticas, quere dizer, de fora da região, vêm alterar as qualidades de frescura, aroma e sabor típicos dêsse vinho. Necessário também não é, pois, o argumento de que as castas estranhas são mais ricas em côr ou açúcar não colhe, visto ser uma excelente casta tintureira o *vinhão*, como o são a *padeira* ou o *sousão*, especialmente quando bem maduras. Quanto à riqueza sacarina, que eleva o grau alcoólico, a prata da casa chega, desde que se vindime quando se deve vindimar e não haja a preocupação de fazer *vinho verde* com uvas *verdes*.

Há quem muito defenda os *intrusos* para que se obtenham vinhos menos ácidos e maiores produções. O remédio contra uma acidez excessiva ficou já apontado: colhêr as uvas maduras; relativamente às produções excessivas... que Santo António ou S. Tiago nos valham.



Mas ¿a que propósito virá todo êste já comprido arrazoado? preguntarão. E' simples ver: afirmar mais uma vez que somos absolutamente contrários à introdução ou cultura, no Minho, de castas estranhas à região. Não é apenas à Isabela que nos referimos, o bode expiatório — merecidamente, aliás — da triste celeuma a que assistimos; na lista entram também o Jacquez, os Seibel e mais parentes e aderentes.

HENRIQUE COELHO.



PATOLOGIA
VEGETAL E ENTOMOLOGIA
AGRÍCOLA

A ferrugem das oliveiras e das laranjeiras e as cochonilhas

Por várias vezes se me têm dirigido lavradores, preguntando como devem combater a ferrugem e as cochonilhas de diversas plantas, sobretudo laranjeiras, e ùltimamente foi um lavrador, de Serpa que me preguntou «¿qual a forma de extinguir a ferrugem que lhe ataca umas oliveiras?».

O assunto tem, portanto, um interêsse geral e por essa razão julgamos conveniente elucidar os lavradores do Baixo Alentejo sôbre o que é a ferrugem, quais as causas que a provocam e a maneira de a combater.

*
* *

As ferrugens negras das diversas plantas (não confundir com a ferrugem dos cereais) são devidas a bolores, que os especialistas da patologia vegetal distinguem por nomes diferentes, mas que são parentes muito próximos e aparentemente idênticos à vista desarmada (1), diferindo apenas nas diversas formas dos órgãos reprodutores, diferenças que dão origem ao seu agrupamento em géneros diferentes.

Os bolores ou fungos, que produzem as ferrugens negras ou fumaginas, não são verdadeiros parasitas, porque não vivem à custa da planta em que se encontram, mas sim de líquidos açucarados, meladas, ou mangras, que se espalham sôbre as fôlhas das árvores.

Essas meladas podem ser produzidas por uma exsudação de humores da própria planta ou de cochonilhas que vivem sôbre a planta e principalmente pela cochonilha negra, *Lecanium oleae*, modernamente crismada de *Saissetia oleae*, que vive não só sôbre a oliveira, mas também sôbre a laranjeira e outras árvores.

A fêmea desta cochonilha, quando adulta, tem a aparência de metade de um grão de pimenta de côr acastanhada, com 4 milímetros de comprimento e 3 de largura.

Esta cochonilha, como muitas outras, segrega uma substância açucarada, que se espalha sôbre as fôlhas e ramos da planta em que vive; e é à custa e sôbre êste estrato nutritivo que o bolor se desenvolve, formando uma camada negra em forma de película, que chega a cobrir a superfície das fôlhas e dos ramos.

Mas nem só as cochonilhas podem produzir a melada e ser a causa do desenvolvimento da ferrugem. A própria árvore, como se disse, em condições anormais de vegetação pode produzir uma exsudação de seiva que, espalhando-se sôbre as fôlhas, constitui o substrato açucarado, necessário ao desenvolvimento da fumagina.

São condições necessárias para a produção destas meladas a existência de humidade no terreno e um dia de grande calor. Assim, esta doença, quando não é provocada pelas cochonilhas, só se observa em olivais plantados em terras baixas, húmidas, ou muito argilosas e que fàcilmente retêm a humidade, principalmente quando êsses olivais são plantados bastos, bem adubados, lavrados e, sobretudo, gradeados no verão, para evitar o secamento da terra. A oliveira, em tais condições, conserva-se viçosa e luxuriante até chegarem os primeiros calores fortes do verão, os dias de soão, e então a forte irradiação solar, juntamente com uma alta temperatura do ar, obriga a árvore a uma evaporação excessiva, que produz uma espécie de derramamento de um líquido viscoso sôbre as fôlhas, que constitui a melada.

Segundo análises feitas por Baltandier, esta melada tem a seguinte composição:

Manite	52,00 %
Açúcar redutor	7,80 %
Substâncias precipitáveis no alcool	9 30 %
Agua	13,50 %
Perdas e impurezas	17,40 %

Se a temperatura baixa em seguida e principalmente se vêm manhãs de nevoeiros, a humidade do ambiente e o calor moderado são as condições propícias para o desenvolvimento dos fungos e o aparecimento da ferrugem nas oliveiras, que se encontram nas condições especiais indicadas, é quási certo. Favorece ainda o desenvolvimento da fumagina a falta de podas racionais na árvore, que estabeleçam um

(1) Estes fungos pertencem à ordem dos *Ascomicetas* — família (ou sub-ordem Saccardo) dos *Pirenomycetas* — *Antennaria elaeophila*, o da oliveira, *Limacinia Penzigi* o da laranjeira etc.

justo e harmónico equilíbrio entre os ramos da copa e o sistema radicular e conservem a árvore aberta e fàcilmente iluminada e arejada. Nos meus olivais só tenho observado alguns casos de ferrugem nas terras de barro frio e nos melhores tratados, isto é, naqueles que estão convenientemente adubados e são feitas gradagens na primavera e no verão, para evitar que a terra grete e seque durante o estio.

Em laranjais novos, bem regados e bem tratatos, isentos, ou quási, de cochonilhas tenho também observado muitas vezes esta doença, porque é precisamente nestes que, na época dos primeiros calores de primavera e de verão, mais se faz sentir o desequilíbrio entre a absorpção e a evaporação da planta produzindo-se a exsudação da seiva e, sôbre esta, a ferrugem.

A fumagina, não sendo uma verdadeira doença, não deixa por isso de causar perturbações nas funções vegetativas da árvore, porque, cobrindo a superfície das fôlhas de uma camada aderente e negra, dificulta a respiração, a evaporação e a assimilação do carbóneo, enfraquecendo a planta e retardando a maturação dos frutos, além de os emporcalhar, dando-lhes um mau aspecto como acontece nas laranjas.

A ferrugem, em geral, não precisa ser tratada para desaparecer, quando não subsistam as causas que deram origem à melada. Chegados os frios e as chuvas intensas do inverno, a ferrugem destaca-se das fôlhas e é arrastada para o chão pelas grandes chuvadas, ficando as árvores limpas ou quási.

Um processo semelhante se usa artificialmente para combater a fumagina, isto é, fazendo destacar e arrastar mecânicamente a camada negra por meio de um jacto forte de água sob pressão, produzida por uma bomba, aplicado sôbre as fôlhas e partes da planta atacadas.

Mas, primeiro do que tudo, é indispensável verificar quais as causas que provocaram e facilitaram o desenvolvimento da ferrugem, eliminá-las e, portanto, podar convenientemente a árvore, drenar e arejar o terreno para eliminar o excesso de humidade e estabelecer o equilíbrio entre a absorpção e a evaporação.

Se a ferrugem foi provocada por estas causas, independentemente das cochonilhas, depois de as eliminar basta uma pulverização com calda bordelesa, da empregada nas vinhas, para destruir o fungo. Serve a calda Caffaro a 1 %.

Existindo as cochonilhas e quer estas fôssem a causa única da doença ou tivessem apenas ajudado o desenvolvimento do fungo, é indispensável combatê-las para que se acabe a ferrugem.

Este terrível insecto tem duas gerações no ano ou mesmo três e, para que dêm resultado as caldas, que em pulverizações se costumam empregar para as destruir, é necessário que sejam aplicadas na época da eclosão das larvas ou melhor, quando estas saem de debaixo da concha da mãe para se irem fixar noutro ponto da árvore e começar vida independente. Isto é, é indispensável atacar as larvas novas, antes de se lhes formar a concha.

A primeira geração costuma dar-se do meado de Maio ao fim de Julho e a segunda de Agôsto a Novembro, podendo antecipar-se ou retardar-se segundo o decorrer da estação, a exposição e situação do olival, ou do pomar, etc. E' por isso indispensável observar-se, levantando uma carapaça de *Lecanium*, quando se vêem formadas as larvas prontas a sair para se efectuar a pulverização.

Cada fêmea pode produzir de 230 a 1:500 ovos, que uns quinze dias depois deitam as larvas. Levantando-se, nesta ocasião, uma carapaça de cochonilha adulta e observando-se com uma lente, distingue-se uma massa de pequeninas larvas de côr rosada e muito ágeis.

Para maior segurança deveriam fazer-se duas pulverizações distanciadas alguns dias na época da eclosão. Porém, como o tratamento não é barato e as jornas nessa época são caras, deve fazer-se pelo menos uma, na ocasião própria da saída de cada geração de larvas. A primeira do princípio até meados de Julho, e a segunda do meado ao fim de Outubro.

São diversas as caldas aconselhadas para combater as cochonilhas e a fumagina, entrando na sua composição drogas diversas como o sulfato de cobre, o sabão, a cal, o enxôfre, o petróleo e a essência de terebintina, etc.

Uma das mais preconizadas é a seguinte:

Sabão negro	1 quilo
Petróleo.	4 quilos
Sulfato de cobre	1 quilo
Agua.	100 litros

Faz-se dissolver o sabão em 10 litros de água fervente e quando a solução estiver tépida deita-se-lhe lentamente o petróleo, agitando fortemente com um pau até obter um creme. Ao mesmo tempo, mas separa-

damente, dissolve-se o sulfato de cobre num pouco de água, deita-se no creme e junta-se água até perfazer os 100 litros.

Lotrionte aconselhava esta outra calda:

Sabão mole de soda ou potassa . .	2,5 quilos
Enxôfre flor, do usado nas vinhas. .	5 »
Creolina comercial.	1 quilo
Agua, quanto baste para perfazer o volume de 100 litros.	

Dissolve-se o sabão em 10 litros de água a ferver e coa-se por um pano ou rêde fina para separar os grumos. Junta-se depois o enxôfre a pouco e pouco à solução saponosa em recipiente de madeira ou de barro, agitando sempre. Na ocasião de se empregar a calda junta-se a creolina a pouco e pouco agitando bem, e completa-se o volume com água, até perfazer 100 litros.

Outra fórmula aconselhada por D. Leandro Navarro e outros autores espanhóis, é a seguinte:

Sulfato de cobre	1 quilo
Cal viva	1 »
Sabão negro.	0,500
Essência de terebintina	1 litro
Agua.	100 litros

Dissolve-se, numa vasilha de madeira ou de barro, o sulfato de cobre numa porção de água e noutra prepara-se o leite de cal, que depois se junta ao sulfato de cobre até neutralização dêste, ver ficada com o papel de tornesol. Junta-se depois àgua até perfazer 100 litros.

Incorpora-se depois o sabão com a terebintina e junta-se à calda anteriormente preparada, agitando bem e pode deitar-se nos pulverizadores.

Outras fórmulas são ainda aconselhadas, mas para não fazer maior confusão não as mencionarei.

As três fórmulas indicadas são tôdas elas aconselhadas por mestres e por isso devem ser igualmente eficazes; porém, a primeira é a mais aconselhada e parece-me a mais económica e de mais fácil preparação.

Para aplicação das caldas servem os pulverizadores tipo Gobet, empregados nas vinhas ou, tratando-se de árvores altas, empregam-se bombas especiais com agulhetas altas e barril com agitador, dos quais a XVIII Brigada da Campanha da Produção, em Beja, já possui uma, que pode ceder aos lavradores que desejem fazer tratamentos fungicidas ou insecticidas aos seus arvoredos.

J. Mira Galvão,
Engenheiro-agrónomo.

Adubações de árvores de fruto

O pomar da Escola de Agricultura de Wagnonville tornou-se célebre pela abundância e perfeição dos frutos que produz, especialmente pêras. E' interessante saber como, ali, são adubadas as fruteiras.

Todos os anos, depois dos trabalhos de poda, em Março, espalham 100 gramas por metro quadrado da seguinte mistura:

110 quilos de sulfato de amónio, 100 de superfosfato e 50 de sulfato de potássio.

Todos os anos, ainda, 500 quilos de um adubo composto, que contém, aproximadamente, por cento, 8 de azoto, 6 de ácido fosfórico e 10 de potassa; esta mistura é enterrada com a cava. No período da floração, cada árvore, que cobre em média 16 metros quadrados, recebe 50 litros de adubo líquido (20 litros de adubo das fossas, diluído em 30 litros de água). Finalmente, no inverno são enterrados, com um escarificador, 100 gramas de fosfato Thomas, por metro quadrado.

Rejuvenescimento de árvores

Os tratamentos de rejuvenescimento das árvores de fruto, oliveiras, videiras, etc., abrangem as seguintes operações: poda, limpeza, adubação e trabalhos culturais. Para completar e acentuar os efeitos destas práticas, experiências efectuadas durante mais de vinte anos, levaram G. Lotrionte a aconselhar um método que consiste em pintar ou pulverizar os troncos e ramos grossos das árvores com a seguinte calda: sulfato de ferro, 5 quilos; cal apagada, 5 quilos; água, 100 litros.

Nas árvores muito enfraquecidas é de grande utilidade estender o tratamento às raízes grossas. No pessegueiro, a aplicação desta calda constitui um excelente complemento do tratamento invernal contra o encoroscamento, ou morfea (aplicações de calda bordelesa a 3 por 100).

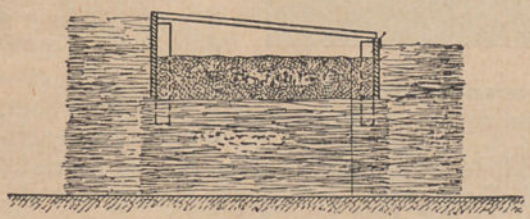
A época mais favorável para a aplicação da calda ferro-cálcica vai de Janeiro a fins de Março.



HORTA

Camas quentes

Chama-se cama quente a uma série de camadas ou estratificações de materiais capazes de fermentar, como seja o estrume fresco, varreduras, fôlhas de árvore, palhas, etc., camadas que se cobrem, por último, de terra ou terriço. Aquêles materiais, fermentando, comunicam à terra ou terriço parte do calor produzido pela fermentação, o qual provoca o nascimento e desenvolvimento rápido de plantas, provenientes da semente que se tenha espalhado sôbre o



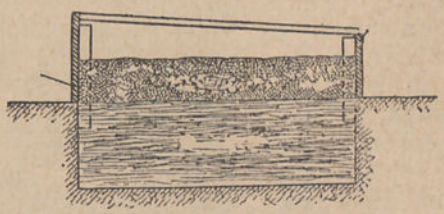
Cama descoberta. Ao lado vêem-se os *rescaldos*

terriço, que cobre as camadas de estrume, ou fôlhas ou palhas.

A intensidade do calor produzido e a sua duração dependem da natureza dos materiais empregados e da espessura das camadas. Em geral, a mistura de substâncias animais e vegetais dá origem a temperaturas mais altas do que as produzidas só pelas vegetais; porém estas, em igualdade de espessura das camadas, mantêm o calor durante um período mais largo.

Assim, uma camada de estrume de cavalo, de 65 centímetros de altura, conserva por trinta-e-cinco a quarenta-e-cinco dias uma temperatura normal de 25° a 30°, emquanto que uma camada de fôlhas não dá mais que 14° a 16°, mas esta temperatura mantém-se durante cinqüenta a oitenta dias.

Na prática emprega-se quási sempre uma mistura de materiais de fermentação mais activa, que dão mais calor, conseqüentemente, com outros de decomposição mais lenta, como fôlhas, palhas, etc., porque as camas quentes, dêste modo constituídas, participam das propriedades de um e outro material. Feita a mistura regula-se a

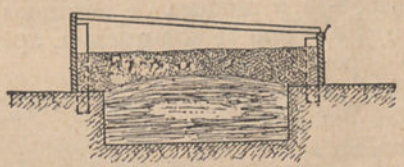


Cama coberta: o estufim é exactamente do tamanho da cama

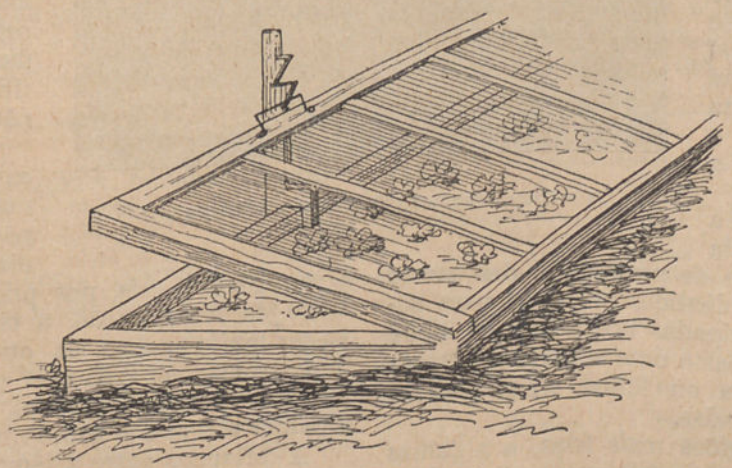
espessura da camada segundo o grau de calor que se pretende obter.

*

As camas quentes empregam-se em horticultura para antecipar as sementeiras, com o fim de conseguir plantazinhas prontas para a transplantação quando ao ar livre as sementes só poderiam principiar a germinar. Ou, por outras palavras, as camas quentes permitem obter legumes e hortaliças mais cedo do que se conseguiriam sem recorrer a artifícios. Para os conseguir, é suficiente uma camada da mistura a que acima aludimos, de 50

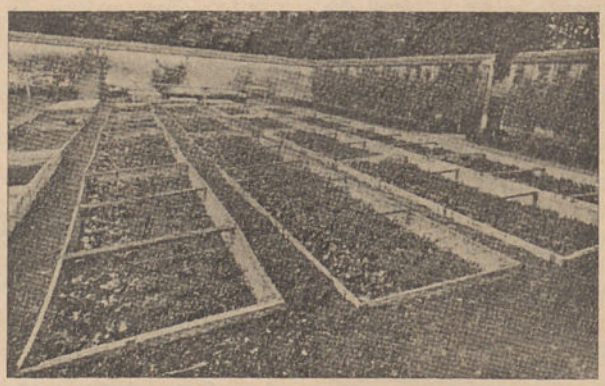


Nesta cama coberta, o estufim é mais largo que a cama



Estufim para camas quentes

a 70 centímetros, disposta no fundo de uma cova de 25 a 30 centímetros de profundidade e 80 a 1 metro de largo, aberta em terreno abrigado, com exposição Sul e, quando possível, encostada a um muro. Isto quando se queira fazer uma cama *coberta*, que é aquela em que as primeiras camadas ficam enterradas no terreno; nas camas *descobertas*, os estrumes ou fôlhas são colocados imediatamente no solo, sem qualquer escavação.



Uma série de camas quentes sem estufim

Para impedir a acumulação de água ou humidade excessiva, nas camas cobertas deve-se espalhar no fundo da cova uma camada de pequenas pedras ou ramos de árvore, por onde a água se escoe através de um tubo em ferro ou grés, que vá dar a outra cova ou simples fôsso para tal fim preparado. Sôbre esta drenagem, quási sempre indispensável, dispõe-se a mistura de estrumes e detritos vegetais, que se comprimem, apertam bem, e depois se regam com urinas diluídas em água ou, melhor ainda, com *chorume* ou estrume líquido tirado da fossa de uma estrumeira. Por último deita-se uma camada de terriço ao qual se junta alguma areia, camada esta que deve ter a espessura de 18 a 20 centímetros.



Camas quentes cobertas com vidraças

Uma cama quente preparada dêste modo, e o de preparação das camas descobertas é idêntico, presta-se para sementeiras antecipadas nos países de clima como o nosso; basta uma simples cobertura feita com palha ou fôlhas sêcas para as proteger das geadas.

Mas em regiões mais frias, e algumas entre nós há, é necessária uma maior defesa, que se consegue por meio de estufins, com os quais se cobrem as sementeiras ou então limitam-se as camas com tábuas ou muros de tijolo, sôbre os quais assentam caixilhos envidraçados. Para aumentar ou conservar a elevação de temperatura, à volta das tábuas ou tijolos, quer nas camas cobertas, quer nas descobertas, dispõem-se outras camadas de novo estrume, a que os hortelães chamam *rescaldos*.

E' talvez útil dar umas leves indicações sôbre os estrumes e produtos vegetais empregados na preparação das camas.

Dos estrumes, o mais usado é o do cavalo; quando fresco, palhoso e rico em dejecções, fermenta com actividade e desprende bastante calor; curtido, já decomposto, é de acção mais moderada. Depois do estrume de cavalo, vem o de ovelha, que também dá boas camas; menos próprio é o dos bovinos, aliás também empregado. Dos materiais de origem vegetal, os mais próprios são as fôlhas do carvalho, do castanheiro, principalmente as caídas no outono, e que se conservam empilhadas até ao momento do emprêgo. As fôlhas moles, como as da tília e do choupo, não são boas.

Preparadas as camas, como acima ficou indicado, não se pode imediatamente fazer a sementeira, pois, nos primeiros dias, no início da fermentação, a temperatura eleva-se muito acima da que normalmente terá depois; só após essa elevação, que é brusca e pouco duradoura, é que se deve espalhar a semente sôbre o terriço.

A diferença entre a temperatura normal das camas e a máxima, chega a ser grande,

A acção das abelhas nos pomares e nas hortas

As abelhas desempenham, nos pomares, uma dupla função, da maior utilidade, sob qualquer aspecto que as encaremos: favorecem a frutificação, transportando pólen de uma flor para outra; destroem larvas e insectos nocivos.

Há, no entanto, quem tenha contestado êste último benefício dos utilíssimos insectos; fácil é, contudo, verificar que elas, as abelhas, o praticam. Para isto basta colocar por baixo das cerejeiras em flor, panais ou mesmo vélhos sacos, quando as abelhas voam à procura do alimento que as flores daquelas fruteiras lhes proporcionam; ao fim de algum tempo, curto, no chão, sôbre os panais ou sacos, vemos uma grande quantidade de autonomos e outra bicharada, que se entretinha a distribuir os seus malefícios pela fruteira. Mas falemos da acção polinizadora das abelhas.

Não vai muito que, numa sessão da Sociedade Pomológica do Canadá, foi pôsto em evidência o papel que as abelhas exercem na fertilidade dos pomares, chegando mesmo um dos assistentes, M. Tawse, a garantir que a frutificação dos seus pomares triplicara depois da instalação, próxima, de um pequeno número de colmeias.

Facto idêntico havia já sido constatado em certas culturas hortícolas e com tanta segurança, que em algumas regiões da América do Norte, onde se cultivam em larga escala as abóboras, os horticultores recebem da Sociedade de Apicultura, todos os anos, um número de colmeias proporcional à área que cultivavam.

As abelhas selvagens bastavam, outrora, para o trabalho da polinização; mas hoje as culturas intensas e extensas, exigem um muito maior número dêsses preciosos auxiliares; sem a sua acção, grande quantidade de plantas seriam estéreis. O pólen de determinadas variedades nem sempre é activo; em outras os estames não o produzem quando o pistilo está apto a ser fecundado.

Outras variedades, ainda, têm estames defeituosos, que dão um pólen anormal; daqui resulta a vantagem da polinização cruzada. E', incontestàvelmente, a esta polinização cruzada que se deve o facto de pequenos pomares, constituídos por variedades diferentes, se conservarem produtivos durante tanto tempo, dando sempre boas colheitas. Quando, no período em que se deve dar a fecundação das flores, nos pomares, chove ou qualquer outra circunstância impede as abelhas de sairem das suas colmeias, a produção é sempre diminuta; o contrário se verifica, quando naquele período, há bom tempo. Mostra êste facto, ainda, a benéfica acção das abelhas.

Para que não sejam perturbados os trabalhos no pomar, nem tão pouco os habitantes das colmeias, devem estas ser colocadas a uma certa distância, nunca superior, no entanto, a 800 metros.

No seu constante trabalho, as abelhas visitam e fertilizam, em média, doze a quinze flores por minuto; uma colmeia é suficiente para um pomar, que tenha aproximadamente um hectare.

As despesas que ocasiona a compra e instalação de uma colmeia junto das árvores de fruto são largamente compensadas pela maior produção. Mas se o arboricultor não quiser fazer êsse gasto ou não souber tratar de abelhas, deve pedir a um abelheiro que junto das suas fruteiras, na época da floração, coloque uma ou duas colmeias.

---

como se vê dos seguintes números extraídos de um trabalho de Bussard, que no mapa adiante inserto, se notam.

Como regra geral, quanto mais baixa fôr a temperatura, maior é a duração da cama quente.

O emprêgo dêste artifício, para conseguir antecipadamente produtos hortícolas, é pouco conhecido entre nós, embora não tenha dificuldades o usá-lo, como se viu pelo que ficou dito.

Material empregado na preparação da cama	Temperatura máxima — graus	Temperatura normal — graus	Duração da temperatura normal — dias
Estrume de cavalo .	75	25 a 30	35 a 45
» » ovelha .	60	16 a 22	40 a 55
Fôlhas.	45	14 a 16	50 a 70
Casca de carvalho .	25	10 a 15	60 a 80



JARDIM

Lírios, lílios ou açucenas

Nós damos indistintamente o nome de *lírios* a plantas bastante diversas, umas pertencentes às irídeas e das quais se pode tomar por tipo o tão apreciado *Lírio do Bussaco*, ou *Iris Susiana*, outras, agrupadas no género *lilium*, representado abundantemente nos nossos jardins pela cândida açucena. Bem fácil seria fazer com que esta designação genérica desaparecesse: continuariamos chamando lírios às plantas pertencentes ao género Iris, que tantos apaixonados têm e que com tanto carinho são cultivadas por alguns e designariamos por *lílios*, quando não por açucenas, as outras, que se arrumam no género *lilium*.

Um e outro agrupamento, as liliáceas e as iridíneas, pela sua variedade, pela sua beleza, têm incontestável direito a designações próprias, não estabelecidas até agora por motivos que desconhecemos.

¿E seria, isto, criar palavra nova, coisa da particular embirração do escritar sem par que é hoje o Sr. Dr. Ricardo Jorge?

Os dicionários registam a palavra lílio — até mesmo a vamos encontrar no vocabulário do Sr. Gonçalves Viana; mas se o novo vocábulo não fôsse de muito agrado, poderiamos recorrer ao outro, açucena, nome por que designamos a planta que os botânicos classificaram como *Lilium candidum*.



Não estranhem os benevolentes leitores desta secção as ligeiras divagações que nos consentimos fazer, acompanhando o desejo de ver as coisas com ordem e em ordem; preocupação quási inocente de quem se vê forçadamente inativo e que precisa encher as horas do dia.

Lírios, lílios ou açucenas, o nome pouco importa; o que importa é relembrar a conhecida e incomparável beleza de algumas liliáceas—mesmo de tôdas, diriamos sem êrro — e cuja cultura não apresenta dificuldades invencíveis ou que muito trabalho exijam para se arredarem.

A reprodução pode fazer-se por sementeira; pode fazer-se, mas êste processo, pela sua grande morosidade, apenas é utilizado pelos horticultores. Nos jardins, a reprodução faz-se pela divisão dos bolbos que se formam na axila das escamas ou pela plantação destas mesmas escamas nas variedades em que se não verifica a formação de novos bolbos, o que se dá nos de forma rizomatosa. Aquelas escamas, metidas na terra, dão origem a novos bolbos.

A plantação pode fazer-se no outono até fins de Novembro; mas em muitos casos a plantação que melhores resultados dá é a feita no período que vai decorrendo—princípios de Fevereiro — até fins de Março.

A cultura não tem dificuldade, como ficou dito, a não ser para variedades muito melindrosas; necessitam, no entanto, estas plantas de terreno arenoso, fundamente cavado, abundantemente adubado com estrume sempre muito bem curtido e algum bom terriço de fôlhas; para algumas variedades, os terrenos ricos em cal são muito prejudiciais.

Os bolbos devem ser plantados à profundidade de 6 a 12 centímetros, no máximo. Em resumo: convém a estas plantas subsolo fresco mas não húmido, uma drenagem o mais perfeita que seja possível e na generalidade dos casos plantação funda.

Prestam-se igualmente os lílios e muito bem para a cultura em vaso, que do mesmo modo, não apresenta quaisquer dificuldades. Para fazer essa cultura servem os vasos

ordinários; mas como algumas espécies ou quási tôdas gostam de ter espaço para desenvolver as raízes, é conveniente empregar vasos bastante largos.

No fundo dêstes deve haver alguma areia grossa ou pedritas de granito, enchendo-se depois os vasos com uma mistura de boa terra, terriço e areia, convindo juntar ao todo um pouco de pó de carvão vegetal. Muitas vezes, o mau resultado da cultura destas plantas em vaso tem por única origem o pequeno tamanho do vaso e a má drenagem; portanto drenar sempre cuidadosamente e empregar vasos grandes.

As variedades recomendáveis são



muitas, mais de uma centena, talvez; indicar as preferíveis é trabalho a que não nos propomos, não pela sua extensão, mas pela dificuldade da escolha.

No entanto, além das variedades aqui reproduzidas nas gravuras, podem-se apontar, como de mais fácil cultura, as seguintes:

Lilium bulbiferum, L. canadense, L. carniolicum, L. chalcedonicum, L. concolor, L. croceum, L. umbellatum, L. elegans, L. Batemanniae, L. Wallaci, L. giganteum, L. Martagon, L. monadelphum, L. myriophillum, L. pardalinum, L. pomponium, L. superbum, e outros.

A. H. Pinto.

Os bolores nas adegas

O processo é já conhecido; em vários livros se encontra e aqui mesmo tem sido indicado. Repete-se mais uma vez.

Para livrar de bolores as paredes das adegas, basta, muitas vezes a simples caiação com leite de cal, freqüentemente aplicada. Mas mais eficazes são as pincelagens com qualquer das misturas seguintes:

1.ª — Cal viva.	10 quilos
Sulfato de cobre	500 gramas
2.ª — Cal viva.	10 quilos
Cloreto de cal	2 »
3.ª — Cal viva.	10 quilos
Sulfato de cobre	2 »
Cloreto de cal	1 quilo

A cal desfaz-se em água de modo a obter um *leite* não muito espêsso; isto para qualquer das fórmulas.

Na primeira dissolve-se o sulfato de cobre em suficiente quantidade de água — seguir o processo usado na preparação da calda bordelesa — e sôbre esta solução deita-se o leite de cal, mexendo sempre.

Na segunda junta-se ao leite de cal o cloreto de cal.

Na terceira dissolve-se primeiro o cloreto de cal no leite de cal e deita-se a seguir esta mistura na solução do sulfato, que se deve ter preparado separadamente; agita-se tudo muito bem.

A fórmula mais enérgica é a terceira; porém qualquer delas dá resultado seguro na destruïção de bolores e ainda de pequenos parasitas vegetais que se escondem nas fendas das paredes da adega. Podem-se caiar também com qualquer das misturas, os madeiramentos.



As galinhas e o Quinosol

Há já alguns anos que apareceu, no comércio, um produto químico, denominado «quinosol», acompanhado de muitos encómios sôbre o seu valor como remédio preventivo, ao mesmo tempo que curativo de grande número de afecções, simples e contagiosas, dos animais e das pessoas.

Medicamento profilático e terapêutico, o quinosol acreditou-se de-pressa em tôda a parte; mas é, sobretudo, como anti-céptico que médicos e veterinários mais o recomendam.

De origem alemã, êste producto oferece-se ao público sob variadas formas, em pó e em comprimidos, para servirem geralmente em soluto aquoso, outras vezes dissolvidos em glicerina ou em óleo-vaselina, etc.

Incontestàvelmente o quinosol é dotado de um grande poder anti-céptico e desinfectante, com a vantagem de não ser tóxico ou venenoso, ao contrário do que sucede à maioria das substâncias geralmente empregadas na desinfecção e na antissepsia.

Como explicação, talvez útil àquêles dos leitores que pouco versados sejam em terminologia médica, devo dizer que, em rigor, os termos «anti-céptico» e «desinfectante» são sinónimos, mas, de preferência, usa-se a palavra «anti-céptico», quando se trata da destruïção dos micróbios já existentes no organismo vivo do homem e dos animais, e emprega-se mais o vocábulo desinfectante, quando a destruïção dos micróbios se efectua fora do organismo.

O quinosol pode servir em ambos estes casos, sem que haja o risco de intoxicação da pessoa ou do animal a que externa, ou internamente, se administre, para prevenir ou para curar a maior parte das moléstias microbianas conhecidas.

Nas aves, e mormente nas galinhas, o emprêgo do quinosol, externa e internamente, tem dado óptimos resultados, podendo-se hoje afirmar com segurança que numa exploração avícola bem dirigida, na qual diàriamente se use o quinosol, só muito excepcionalmente aparece alguma das numerosas doenças contagiosas que de ordinário atacam as galinhas e outras aves. O mesmo se pode dizer da exploração dos coelhos.

Este feliz resultado explica-se pelo facto de que o quinosol não só é germicida ou destruidor dos gérmenes microbianos, mas tem ainda a faculdade de activar consideràvelmente a natural energia com que as células vivas do organismo animal costumam defender-se dos gérmenes que as atacam. De modo que, com êste duplo poder de destruir os micróbios dentro do organismo e de reforçar a defesa orgânica das células e tecidos animais, o quinosol actua poderosamente, quer como curativo, quer como preventivo.

Para se alcançar, pràticamente, com o quinosol a prevenção anti-microbiana, emprega-se comummente uma solução aquosa do produto, dissolvendo esta na percentagem de um decigrama por litro de água potável. Esta solução serve perfeitamente para fornecer bebida diária às galinhas, e outras aves, sem perigo de envenenamento.

Se por qualquer motivo, não se quiser substituir permanentemente a água simples da bebida habitual por êste soluto de quinosol, ao menos dêmo-lo a beber às aves três dias por semana.

Tem-se notado que nas explorações avícolas assim dirigidas, as aves não só resistem bem às causas mórbidas habituais, mas adquirem melhor apetite, engordam mais fàcilmente e põem maior número de ovos, sem que estes tenham qualquer alteração ou modificação das suas qualidades normais de côr, cheiro e sabor.

Todavia, casos há em que, a despeito destas precauções, uma ou outra infecção microbiana ou parasitária surge inesperadamente na capoeira, porque o germe tenha vivido no organismo de qualquer ave recentemente aí introduzida, sem o prévio cuidado de ser submetida a uma prudente quarentena de isolamento. Nestes casos, retira-se a ave doente e faz-se uma enérgica desinfecção de tôda a capoeira, empregando o quinosol em solução aquosa a um grama para três ou quatro litros de água, depois de feita a limpeza de todo o local.

Querendo tratar aves doentes, usa-se a solução de quinosol na percentagem de um ou meio por mil, administrando-a ora externa ora internamente, por diversas maneiras, conforme a doença é externa ou interna, seguindo então as indicações do médico veterinário.

J. V. de Paula Nogueira.



ZOOTECNIA

A farinha de peixe na alimentação do gado

São de vária qualidade as farinhas de peixe que se encontram no mercado: há-as muito boas, relativamente boas e más. Claro é que estas últimas não se podem empregar na alimentação dos animais, porque provêm de peixes ou resíduos de peixe avariados ou alterados ou porque contêm matéria gorda, sal marinho, areias, etc.

O incontestável valor alimentar da farinha de peixe só recentemente foi pôsto em evidência, não porque se desconhecesse a sua riqueza em elementos nutritivos, mas porque a indústria, que a preparava, no seu início, não conseguiu apresentar à venda produto de fácil censervação e isento de cheiros pouco agradáveis. ¿Quere isto dizer que tôdas as fábricas que aproveitam os resíduos da indústria da pesca, tão valiosa entre nós, trabalhem com prefeição? Infelizmente, para produtores e consumidores, assim não é, ainda; mas no comércio aparece já farinha provinda de peixe fresco, são, que por qualquer circunstância não pôde ser empregado na alimentação humana. Essa farinha, bem pulverizada, homogénea, de cheiro característico, mas não nauseabundo como dantes sucedia, é um alimento de alto valor para o gado, de emprêgo económico e vantajoso.

A composição desta farinha revela uma excepcional riqueza em matérias azotadas — chegam a atingir mais de 55 % — emquanto que as matérias gordas não vão além de 8 a 9 % e as substâncias minerais a 15 %. A farinha de peixe, rica em princípios nutritivos — propriedade valiosa mas não bastante — tem ainda uma grande digestibilidade, que vai de 85 a 90 %.

Poderá supôr-se que tal alimento deve conter uma elevada dose de sal marinho, princípio útil quando ingerido em pequenas quantidades, mas prejudicial em grandes; não é assim: a boa farinha de peixe contém apenas 2 % de cloreto de sódio.

Já pelos números apontados se ajuíza do alto valor dêste alimento para a engorda de gados, produção de leite, ovos, etc. Mas há ainda a apontar a percentagem de ácido fosfórico total, que oscila de 6 a 7 % e a de cal (7,6 %); é ainda de ter em conta a percentagem apreciável de iodo, ferro e magnésio. Para o emprêgo da farinha de peixe é necessário habituar os animais progressivamente; junta-se aos alimentos, tendo o cuidado de não fazer a mistura com antecedência superior a dez ou doze horas. O melhor sistema é o de a misturar com as outras forragens no momento da distribuïção destas.

Aos bovinos pode dar-se à razão de 100 gramas por cada 100 quilos de pêso vivo; aos vitelos e carneiros, durante o desmame, a dose diária deve ser de 15 a 20 gramas, aumentando-se igual quantidade em cada semana, até chegar à de 150 gramas por cabeça no fim de dois meses.

Nos países do Norte, as vacas leiteiras chegam a ingerir, diàriamente, 1:800 gramas de farinha de peixe, sem que se note qualquer alteração no cheiro ou sabor do leite produzido. Isto comprova a inconsistência de afirmações, segundo as quais a farinha de peixe transmite gôsto ou cheiro desagradável ao leite, carne ou ovos. Não esquecer, porém, que estamos falando de boas e bem preparadas farinhas.

Este produto é particularmente recomendável para os porcos, no período da gestação e criação; e para os bácoros, após o desmame emprega-se, em doses crescentes à razão de 25 a 150 gramas por dia, aumentando-as de 25 gramas em cada semana.

Numerosas experiências têm demonstrado a eficácia da farinha de peixe para equilibrar as rações dos porcos que se estão desenvolvendo. Com uma dose de 200 a 300 gramas por dia tem-se conseguido um aumento do pêso vivo de 10 %. A farinha de peixe, assim como a de carne, é também um alimento altamente valioso para as galinhas e coelhos; estes, sobretudo, recebem-na com facilidade, e em pouco se mostram fortes e resistentes às doenças contagiosas.

A's galinhas poedeiras dá-se à razão de 7 a 10 gramas por dia e por ave; a produção de ovos aumenta, havendo-se registado casos dêsse aumento atingir 35 %.

Mas, não esquecer: tudo isto se refere à boa farinha de peixe.

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA



Escolha de coelhos reprodutores

A escolha de animais reprodutores é assunto que deve merecer a maior atenção e os maiores cuidados da parte do criador; dessa escolha depende quási totalmente o bom resultado das criações, pelo que vamos apontar algumas regras, que devem ser respeitadas sempre, não só na cuniculicultura mas ainda em qualquer outro ramo de pecuária.



Coelho Castorrex

Só se devem fazer reproduzir indivíduos capazes de transmitir o maior número de qualidades práticas: produção, grande vitalidade, vigor e rusticidade. Devem escolher-se animais que satisfaçam bem ao tipo padrão (ao tipo *standard*, diriam os que gostam de estranjeirismos) e que possuam no mais alto grau as qualidades ou aptidões pelas quais especialmente se criem: precocidade nas raças produtoras de carne; pelagem homogénea, densa, da côr preferida nas raças criadas para a produção de peles, das quais apontamos algumas, das mais apreciadas, nas gravuras que acompanham êste artigo. Claro é que neste caso se atenderá do mesmo modo à robustez do indivíduo; e num caso ou outro precisa ter-se em conta, também, a viveza e vitalidade: inexoràvelmente devem ser postos de lado os animais linfáticos, freqüentes sobretudo nas raças corpulentas.

Na escolha de um coelho reprodutor é preciso, em primeiro lugar, atender à conformação geral, deixando para segundo plano pormenores que muitas vezes não satisfazem completamente ao padrão, com freqüência estabelecido em face de exemplares enfraquecidos, esgotados.

Muitos criadores não atendem a qualidades essenciais, tendo em vista apenas qualidades de ordem secundária, como seja a côr da pelagem ou certas «marcas», próprias de cada raça; o que os impressiona é o que mais fere a vista, como se costuma dizer, e nem sempre isto é o mais importante, mesmo que se trate da escolha de reprodutores de especiais raças produtoras de peles.

Em geral, na escolha de reprodutores, inverte-se a ordem da importância dos factores a que é conveniente atender; muitas vezes prefere-se um animal pela côr da pelagem e bem marcado, o que são qualidades de ordem secundária, rejeitando outro que era forte, bem conformado, mas em que a côr do pêlo ou as marcas características não correspondiam perfeitamente ao tipo padrão. Claro é que o ideal será juntar as duas coisas; mas nem sempre é possível. E como o não é, devem primar a robustez e boa conformação sôbre outras qualidades, pois são aquelas que mais



Coelho Rex

importa transmitir à descendência para que esta seja lucrativa. ¿Que importa, por exemplo, que uma pele seja de boa côr, impecàvelmente marcada, se essa pele provém de um indivíduo fraco, anémico, quando, portanto, é um produto de qualidade inferior? Se um indivíduo é forte, robusto, ainda poderá dar descendência que se seleccione para obter a perfeição. Indivíduos enfraquecidos darão sempre produtos mais fracos ainda, da vida difícil, que muitas vezes não vale a pena seleccionar ou mesmo criar.



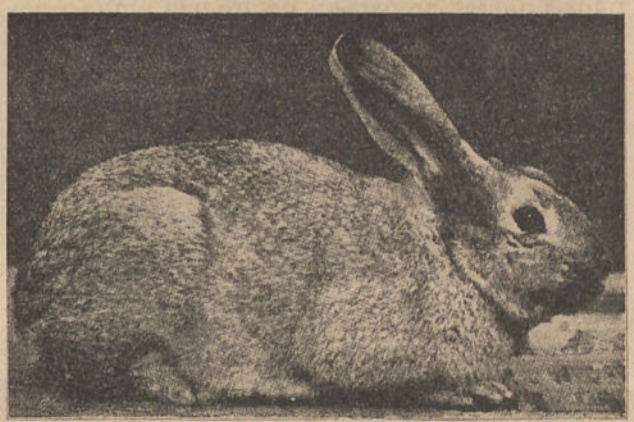
Coelho Russo

Há, geralmente, a preocupação de comprar os reprodutores nas exposições, onde se julga que aparecem os melhores exemplares. Na verdade, os criadores enviam aos certames os animais que mais completamente satisfaçam à escala de pontos (sabe-se o que isto é, ¿não é verdade?) mas que nem sempre são os melhores para fazer reproduzir, porque são animais já cansados e gastos, debilitados, de robustez duvidosa, cuja ascendência se desconhece e de cuja descendência não há muito que esperar.

Na escolha de reprodutores é preciso pôr de parte os animais que se nos apresentam fracos, pouco vivos, denotando pelo aspecto, esgotamento ou cansaço. Devem preferir-se os de pêlo liso, brilhante, de olhos arredondados, vivos; olhos amortecidos, sem viveza são um sinal de doença.

Nas raças para carne prefiram-se fêmeas maiores e mais largas que os machos. Nas raças produtoras de pele e pêlo, atenda-se a êste, apreciando a espessura, qualidade e côr; o pêlo deve ser denso, compacto, não deixando ver a pele, mesmo quando afastado com a mão.

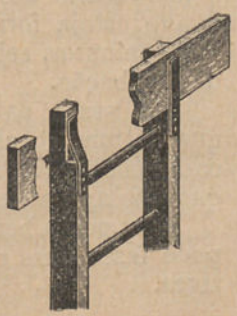
De uma boa escolha de reprodutores depende, essencialmente, o bom resultado das criações; só poderão ser bons reprodutores os indivíduos fortes, sadios e bem conformados. Estas qualidades, repetindo o que já ficou dito, devem primar sôbre quaisquer outras.

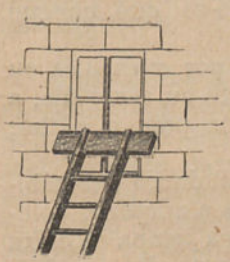


Coelho Chinchila

Modificação de uma escada

Quando há necessidade de pintar uma parede, onde existem janelas ou quaisquer aberturas; quando temos de encostar uma escada a dois ramos de uma árvore, nestes ou em muitos outros casos, encontramos dificuldades que se resolvem fàcilmente como indica a gravura: na parte superior da escada entalha-se uma travessa de madeira, que se segura com duas molas em aço. Dêste modo pode retirar-se essa travessa quando não seja precisa.





O desenho junto é claro, diz mais que as palavras.



AVICVLTVRA

Para fazer chocar uma perua

Tôdas as peruas são boas chocadeiras e com facilidade se lhes pode provocar a *choquice;* devem, porém, preferir-se as aves ainda novas, que estejam, mesmo, longe de iniciar a postura. Quando esta se aproxima é então difícil conseguir que a ave se disponha a chocar.

Para se conseguir que uma perua choque, escolhe-se um local tranqüilo, onde se possa, à vontade, suprimir a luz, pelo menos em parte. Coloca-se aí uma caixa rectangular, alongada, onde a perua caiba, mas na qual se não possa voltar e não muito alta, para que a ave seja obrigada a conservar-se aninhada.

Colocada esta caixa no local escolhido, depois de se lhe ter retirado o fundo e rebatido os pregos, prepara-se, dentro, um ninho com um pouco de feno, no qual se põem dois ou três ovos de porcelana; como se depreende, o ninho é feito directamente no chão, pois se retirou o fundo da caixa. Adiante se verá por que não é conveniente que a caixa tenha fundo.

Dentro dessa caixa e em cima dos ovos de porcelana coloca-se a perua e sôbre ela a tampa ou algumas tábuas, que se carregam com quaisquer pesos, para evitar que a ave as levante. Do lado da cabeça deixa-se uma fenda para que o animal possa respirar livremente; fecham-se depois as janelas ou portas para produzir a obscuridade e assim se deixa ficar a prisioneira até ao dia seguinte.

Na manhã dêste, abrem-se as janelas ou portas, e retira-se a tampa da caixa, deixando a perua à vontade durante quinze a vinte minutos, para que cõma e beba a água e alimentos, que perto se devem ter colocado; em seguida mete-se, de novo, na caixa; e, como na véspera, faz-se novamente a obscuridade e aguarda-se que chegue outro dia.

Vai-se repetindo isto por mais dois ou três dias, até que ao quinto ou sexto dia, a ave voltará por si própria para o ninho; começa a chocar, então.

Para evitar qualquer mudança dos hábitos e estado que principia a adquirir, coloca-se ainda mais uma vez a tampa da caixa como nos dias anteriores; no dia seguinte esta precaução será, na maior parte dos casos, inútil.

No terceiro ou quarto dia depois da perua, por si só, procurar o ninho, retira-se a caixa, deixando aquêle no solo; cerca-se com uns bocados de madeira, largos e com 12 a 15 centímetros de altura, ou melhor ainda, com tijolos. Compreende-se bem para que se retira a caixa: deixando-a, a perua, ao voltar para o ninho, saltará pelos lados, o que pode dar lugar a que parta algum ou alguns ovos.

Depois de termos a confirmação que a perua volta prontamente para o ninho depois de lhe retirarmos a caixa, para o que são precisos mais um ou dois dias ainda, faz-se um novo ninho, no mesmo lugar, mas com feno novo, fresco, no qual se dispõem vinte-e-cinco ou trinta ovos, que a ave principia imediatamente a chocar.

Durante a incubação, regularmente, todos os dias, se levanta a perua, devendo fazer-se isto, tanto quanto possível, à mesma hora; repete-se sempre o mesmo: abrem-se as janelas ou portas para iluminar o aposento, dá-se alimentação e água e ao retirar, faz-se novamente a obscuridade. Convém dar-se a alimentação preferida — é bom o pão humedecido — e a água será renovada todos os dias.

Para tirar a perua do ninho deve levantar-se, segurando-a por baixo das àsas, sem movimentos bruscos, sendo necessário haver o cuidado de verificar que não venha algum ôvo preso nas penas ou patas, que, caindo, se quebraria.

As peruas são esplêndidas chocadeiras; voltam ao ninho, mal tenham comido, o que fazem sempre de-pressa. Em alguns casos, é neceessário até cobrir o ninho para que a ave esteja fora dos ovos uns quinze a vinte minutos, sobretudo nos primeiros dias da incubação.

A's vezes, as peruas, ao mesmo tempo que entram no chôco, vão pondo; é, neste caso, necessário retirar os ovos à medida que vão aparecendo.

Uma perua bem tratada, bem alimentada pode fazer duas e três incubações consecutivas.

MANUEL DE MELO.

Parmentier e a batata

Na vélha Europa e em algumas regiões do Novo Mundo, depois do trigo, a planta que maior importância tem na alimentação humana, é a batata; mas essa justificada importância não lhe vem de épocas distantes: principiou a acentuar-se no final do século XVIII.

Originária da América do Sul, apareceu na Europa em 1534 segundo uns, em 1565 segundo outros, trazida dos planaltos da Columbia, do Chili e do Peru. Cultivada primeiro em Espanha, apenas como planta curiosa, exótica, no final do século XVI, foi remetida ao sábio botânico austriaco Clusius, que a espalhou pela Alemanha, pela Suíça e depois pela França.

Há notícia de que em 1545 ou 1585 era cultivada na Irlanda e na Bélgica à roda de 1620; a cultura, naquela ilha, perdeu-se e para lá foi novamente levada, em 1643, por Walter Raleigh, principiando então a tornar-se conhecida

Parece deduzir-se, de tudo isto, que não é tão recente, como a princípio se disse, a cultura da preciosa solonácea, na Europa. Seria, porém, errada tal dedução, pois as culturas feitas não o eram com o fim de obter o produto alimentar: não passavam de uma curiosidade.

O primeiro *prato* de batatas, rara iguaria de alto preço, foi servido na mesa de Luiz XIII, em 1616. A iguaria democratizou-se mais tarde, mas não sem bastante trabalho.

Durante largos anos o precioso tubérculo constituia apenas um objecto de curiosidade e nada mais; os lavradores não o consentiam nas suas terras pelos malefícios que supunham causava. Apareceu então, em meados do século XVIII, um dos maiores beneméritos da humanidade, Parmentier, que pôs tôda a sua energia, tôda a sua fôrça de vontade para mostrar aos homens o valor dessa planta, que dava o pão *já preparado* e que produzia nos terrenos pobres, impróprios, à época, para outras culturas. O homem não mais passaria fome, dizia, graças à cultura da batata, planta rica, entre as que mais o são, em elementos nutritivos, fàcilmente digeríveis.

Luiz XVI acompanhou Parmentier nas suas ideas; mas não logrou vê-las aceites pelo seu povo. Para tornar conhecida a planta, êsse monarca apareceu um dia, numa festa pública, com um grande ramo de flores de batata na mão; as flores brancas, com ligeiros laivos violeta, o verde sombrio das fôlhas despertaram a curiosidade. A côrte e a cidade falaram delas; os floristas fizeram imitações para os ramilhetes artificiais; os nobres encheram os seus jardins de canteiros de batata, que definitivamente estava aceite como planta ornamental e como tal se espalhou pelos jardins da província. Parmentier, julgando ter ganho a batalha, aconselhou o consumo dos tubérculos; mas não venceu: os lavradores nem ao seu gado os davam.

Mas êsse homem, cujo nome a França hoje venera, auxiliado sempre por Luiz XVI, não desistiu, embora visse que o próprio exemplo não conseguia convencer os franceses de que a batata, longe de ser um veneno, era um excelente e bem saboroso alimento.

Persistente, António Parmentier, conseguiu autorização, em 1774, para cultivar largas extensões de terreno, em Sablons, perto de Paris. No primeiro ano, no momento da colheita, conseguiu vender, a preço miserável, alguns cêstos de batata; julgando seguir por bom caminho, no segundo pertendeu dar, de graça, os tubérculos: não houve quem os quisesse.

Lembrou-se então que, o mais desejado, é o fruto proïbido; no terceiro ano, cultivou maiores terrenos, que fêz cercar de altas sebes. No momento da colheita uma ordem real avisou a população de que sofreria pesado castigo aquêle que pretendesse entrar no campo da batata, que, durante o dia, quási um regimento guardava. Durante o dia, porque, de noite, os soldados dormiam sossegadamente nas suas camas.

Tais e tantos cuidados em guardar a planta, despertaram a atenção do povo; uma noite, os mais atrevidos foram até junto da plantação; viram que a guarda dormia e apressados, temendo perseguições, roubaram meia dúzia de tubérculos. Voltaram no dia seguinte: o roubo foi maior e a guarda, como na noite anterior, não apareceu.

Espalhou-se a notícia; em poucos dias ou antes, em poucas noites estava feito o arranque de tôda a batata. Parmentier fôra roubado, mas vencera: desde então a cultura da batata generalizou-se e entrou franca e largamente na alimentação do homem... Sempre a eterna fascinação do fruto proïbido...

PROCESSOS E RECEITAS ÚTEIS

Um espantalho para os pardais

Foi no campo, na aldeia, que os meus olhos pela primeira vez sentiram a luz do sol; entre áleas de buxo, que me ampararam nas quedas, sob a sombra de vetustas japoneiras, foi que aprendi a dar os primeiros passos.

¡Com que saüdade recordo o tempo, já tão distante, em que, com minha avó, ia assistir ao princípio da ceia dos criados! Se os meus lábios soubessem, ainda hoje, pronunciar uma prece, eu desejaria que êles a dissessem com a mesma unção, com o mesmo fervor com a que o criado do govêrno, acompanhado dos demais e dos jornaleiros, dava, à hora da última refeição do dia, *graças a Deus*. ¡Bons tempos, êsses, que o *tempo* mudou!

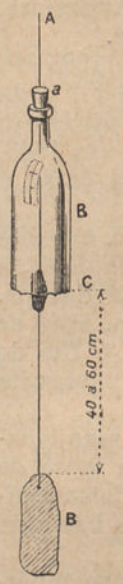
Pois nesses tempos, envoltos já em mutios anos corridos, eu abominava os pardais; apenas admitia a sua existência para me proporcionarem o divertimento — ¿seria? — de assistir à caçada aos ninhos, que êles, às dúzias, faziam em dois grandes cedros, guardiões esguios do portão da quinta. Havia ainda outra coisa que me tornava os pardais um pouco simpáticos: era obrigarem minha avó a recrutar a rapaziada vizinha para ir tocar tambor — latas vélhas, regadores furados — no ervilhal; minha avó chamava-os — os vizinhos, o paquete da cozinha dos moços, o Manuel das vacas, o rapaz do *ripado* — para êsse serviço; recrutava-os eu, depois, para o *trinta-e-um* e outros folguedos, de que, todos, gostavamos.

Fora disto, mesmo sem ter lido Junqueiro, preguntava a mim próprio para que serviriam os pardais, se tão malfazejos eram: comiam as ervilhas, arrazavam os alfobres, levavam o milho e o centeio da eira, reduziam a metade a *nabinha* que secava em grandes lençóis de estopa. Pragas do inferno, dêsse inferno onde só havia coisas más! ¿Para que serviriam?

Vim para a cidade; aqui se me enleou a vida que vou passando, sempre preso à lembrança da aldeia, onde não poderei voltar. Vim para a cidade e comigo vieram também os pardais; hoje somos amigos, porque a saüdade faz-nos esquecer ofensas.

Somos amigos; quási conversamos de tempos fugidos, quando, à hora do almôço, sobretudo nestes frios dias de inverno, lhes vou levar algumas migalhas, um pouco de arroz e até alimpaduras que, propositadamente, para êles compro.

Mas, a-pesar-de amigos sermos, de eu os estimar, vou fazer-lhes mal, porque, dizem-me, ainda lá para a aldeia continuam a ser molestos; vou fazer-lhes mal, dizendo como se arranja um *papão* de que tenham mais medo do que dêsses ingénuos espantalhos, de miolos de moínha e pernas de palha centeia; com tais pernas e tais miolos nem môscas poderiam êles assustar.



Espantalho de seguros resultados. *A*, fio; *B*, garrafa; *C*, metal; *B*, tabuita que deve ficar à distância de 40 a 60 centímetros do fundo da garrafa.

...estou daqui a ouvir o director da *Gazeta* dizer: — mas que mania têm certas criaturas, de amontoar palavras! tomam, com coisa simples, um espaço precioso. E tem razão, o meu director: o que importa é saber como se prepara o *espantalho*.

E' simples e a sua eficácia é absoluta. Compõe-se de uma vulgar garrafa de vidro, a que se suprimiu o fundo, para o que basta deitar, na garrafa, um pouco de água bastante quente, mesmo a ferver ou, então, mergulhar êsse fundo em água em ebulição.

A garrafa é atravessada por um cordel fino e forte, que se segura com uma rôlha; a altura conveniente prende-se um pouco de chumbo ou um pedacito de ferro e na extremidade uma tabuíta, que se pinta com côres diferentes em cada face. Côres vivas: branco, amarelo, vermelho, verde, etc.

O tilintar quási ininterrupto e variado da garrafa, a mudança de côr que apresentam as tabuítas agitadas pelo vento assustam de tal modo os pássaros, que não mais voltam às sementeiras.

Quatro ou cinco *espantalhos* como êste, colocados num ervilhal, em situações diversas protegem, com tôda a segurança, a cultura.

E está tudo dito. Que os pardais me perdoem os sustos que lhes vão pregar e de que eu sou o culpado.

AUGUSTO ALCOFORADO.



GAZETA DAS SENHORAS

As flores e a nossa casa

As flores, sorriso belo que se esfuma, poesia da vida, que em pouco desaparece e que sempre, sempre se renova, essas educadoras leais do gôsto e da beleza, são as nossas melhores associadas, as nossas mais firmes e mais constantes auxiliares. Agradàvelmente *arranjadas* criam uma atmosfera de alegria, um ambiente acolhedor, onde as ideas, os pensamentos opressores se desvanecem ante as radiosas belezas naturais que elas evocam. Bem dispostas, em rico Sevres ou em modesto barro negro de Vila Real, a sua forma, a sua côr, o seu perfume permitem-nos criar *cantinhos* de intimidade, que dão um aspecto particular, característico, quási poderei dizer pessoal, à nossa sala de jantar, ao gabinete de trabalho, à sala onde a família se reüne, à noite, durante as horas do serão ou nos dias de descanso, quando a chuva não deixa ir gozar, para o campo, o bom sol acolhedor. Tanto como os *bibelots*, mais do que qualquer outro adôrno, as flores auxiliam-nos a transformar a nossa casa, quer seja sumptuosa ou modesta vivenda, em templo de arte, de amor e de carinho, em que nós mandaremos como senhoras absolutas.

¡Pois se fomos nós que, pelas nossas mãos, pela nossa intuïção, criamos êsse ambiente, onde impera o que mais pode emocionar, ferir os sentimentos daqueles que nos cercam — a arte!

Mas para que das flores possamos tirar todo o efeito que delas queremos obter no *arranjo* da nossa casa, é necessário que as saibamos dispôr, que com elas saibamos adornar as jarras ou taças que as conservem; e nem essas jarras precisam ser de fina porcelana nem as flores precisam,



Cosmos. Poucas flores numa jarra alta



Margaridas. Maior número de flores quando a jarra é baixa

também, de ser custosas e raras para que do conjunto se tire o melhor efeito. Consegue-se a mesma beleza, o mesmo encantador e artístico resultado com um grupo de aristocráticas orquídias ou com um modesto e pobre ramilhete de flores do campo. As humildes gramíneas que espontâneamente crescem nas bordas dos caminhos, quando bem dispostas numa jarra de barro, são tão decorativas, deleitam tanto os olhos como as mais caras rosas ou as mais mimosas flores de estufa.



Jarra com simples plantas do campo

¿Como se dispõem as flores numa jarra? Por muito grande que seja o meu desejo de o dizer, não é fácil, nem simples, pois a disposição depende da flor ou flores de que se disponha e do vaso em que se devam colocar. E' preciso que uma coisa se harmonize com a outra e essa harmonia só nos pode ser indicada pela nossa intuïção, pelo nosso sentimento artístico, que em nós sempre existe, embora, às vezes, se conserve adormecido.

Não vai muito ainda que se considerava como bem arranjada uma jarra, onde as flores se apresentassem em grupo compacto, apertado, escondendo-se umas às outras; desapareceu essa forma, hoje, quási por completo: poucas flores, bem repartidas, de modo que a beleza, a frescura, o brilho de cada uma sobressaia, é o que modernamente se usa e o que é mais bonito e artístico; mais bonito, mais artístico e diga-se, também, mais difícil. Mas o nosso bom gôsto removerá, por certo, a dificuldade.

No campo ou na cidade, em jarrões vindos das Indias distantes ou em modestos *solitários* do nosso vidro nacional, enchei sempre a casa de flores; elas vos trarão a alegria. E' êste o conselho que vos dá hoje

M. M.



ECONOMIA DOMÉSTICA

Doces que não precisam de lume

A pedido de uma assinante da *Gazeta das Aldeias* vou indicar duas receitas de doces fáceis e que não precisam de lume, ou apenas leve calor. Já as experimentei e, na verdade, achei-as boas.

Rôlo de frutas sêcas — Amêndoas descascadas e sem pele, que se tira como já tenho indicado, deitando-lhes por cima água a ferver; nozes e figos em porções iguais (e querendo pode-se juntar também avelãs). Passa-se tudo pela máquina de picar, duas ou três vezes, amassa-se com as mãos, dando-lhe forma de rôlo, polvilha-se com açúcar pilé, rolando-o sôbre a tábua e pode-se enfeitar com pequenos confeitos prateados ou qualquer outra guarnição.

Doce de laranja (gelado) — Tomem-se três ovos, 150 gramas de açúcar, três laranjas, 15 gramas de gelatina vermelha. A gelatina desfaz-se ao calor com 2 1/2 decilitros de vinho branco (e só aqui é preciso o lume...). Juntando bem as gemas com o mexido, adiciona-se o sumo das três laranjas, e continuando a mexer a gelatina com o vinho e, por último, as claras em neve firme. Continua a mexer-se mais um pouco e pode servir-se ou então deitar em recipiente de vidro, deixando gelar. Quem não aprecie o doce ácido poderá aplicar só o sumo de duas laranjas e apenas 2 decilitros de vinho branco. — *A. Irwin.*

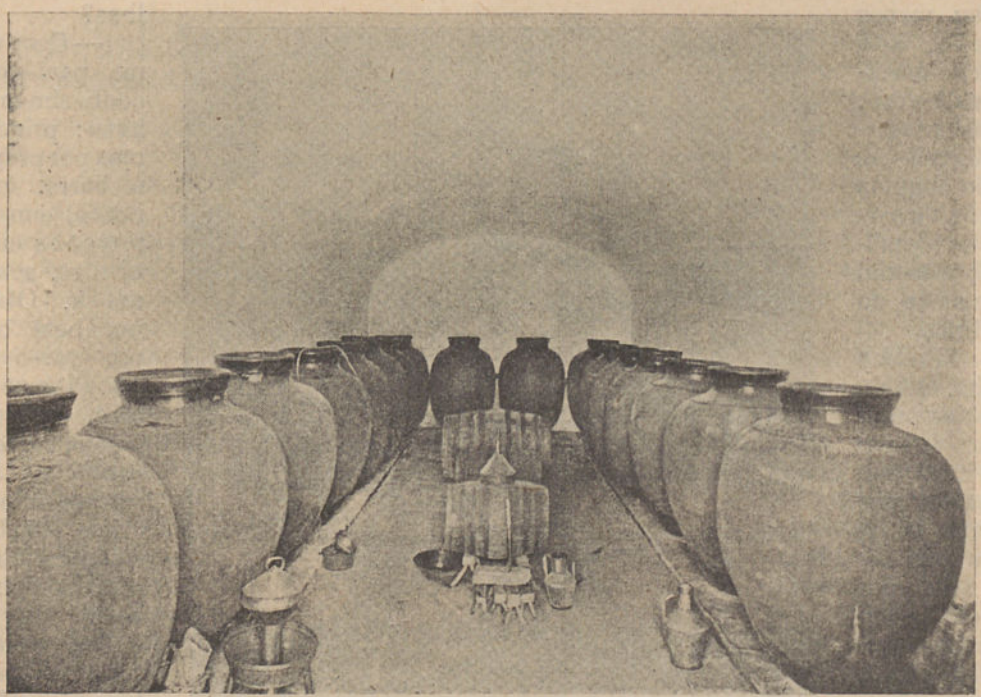


Potes pesgados

Potes pesgados!? Mas que virá a ser isto? preguntei a mim próprio, ao ver estas duas palavras encabeçando uma consulta, aqui publicada há tempos. Li o escrito, pregunta e resposta; os meus conhecimentos não aumentaram: fiquei na mesma.

Mais tarde, folheando um vélho livro, encontrei referência à *pesgagem de potes*, operação em que eram exímios os operários de certa região alentejana. De novo surgiu a vontade de saber o que seriam êsses tais potes pesgados e em que consistia a pesgagem; alguma coisa soube. De pouco valor são os conhecimentos adquiridos; mas como haverá pessoas que ignoram, como eu ignorava, o que queriam dizer aquelas palavras, aqui venho trazer as notas recolhidas.

Os potes ou talhas de barro foram dos primeiros recipientes empregados para a arrecadação dos vinhos; aquelas *fezes do Falerno*, de capitoso *bouquet*, de que nos fala o poeta latino, que tanto trabalho dava aos rapazes que freqüentavam os liceus — nos bons tempos em que nos liceus se estudava latim, foram, por certo, encontradas no fundo de um dêsses potes ou talhas. Empregados pelos romanos — estamos a conversar e não a fazer história — o seu uso resistiu ao correr de séculos e ainda hoje os vamos encontrar na Itália, em Espanha e entre nós, mormente no Alentejo, onde existem, quer em modestas adegas, quer em outras pertencentes a opulentos proprietários, junto dos quais tem maior influência a tradição que os modernos ensinamentos tecnológicos.



Adega da «Herdade de Cabida»

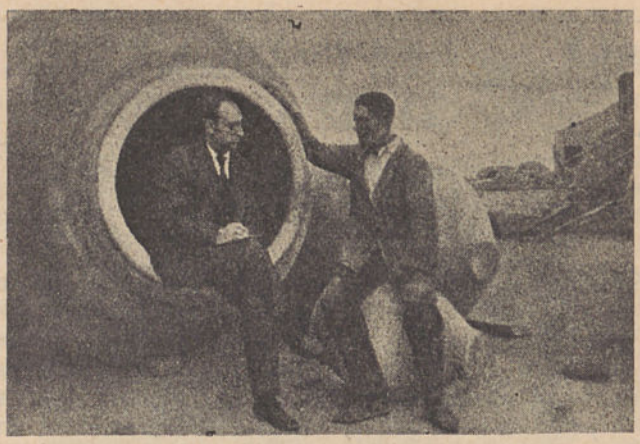
Não há muitos anos, ainda, que a Herdade de Cabida, nas proximidades de Evora, cujos vinhos tiveram, e não sabemos se ainda têm, grande nomeada no mercado de Lisboa, era um exemplo frisante dêsse apêgo ao passado: uma parte do vinho colhido nesta propriedade arrecadava-se em potes ou talhas de barro.

¿Mas o que são estes potes ou talhas? Grandes recipientes, que servem para o

mesmo que as pipas ou tonéis: arrecadar o vinho e cuja capacidade chega a atingir mil-e-quinhentos litros, mais de três pipas. De forma variável, mais bojudas umas que outras, em forma de pião, estas mais largas e baixas, aquelas mais longas, compridas, semelhando uma grande ânfora mais ou menos elegante, são sempre construídas em barro, tornando-se recomendáveis as desta ou daquela região, consoante a qualidade do material empregado no seu fabrico.

Na vizinha Espanha, onde o uso dêstes potes é maior do que entre nós, tem fama, pela sua qualidade, os de Colmenar de Oreja; há, por certo, em Portugal, também alguma região, alguma parte, onde tenha, ou tenha tido, importância esta indústria. ¿Qual? Não sabemos.

¿Como se fabricam naquela região os potes de barro para guarda do vinho? Di-lo uma revista espanhola, nas palavras que vamos transcrever, parte de uma conversa com um fabricante de tais vasilhas vinárias.



Sentado na bôca de um *pote*, o jornalista ouve a descrição, que o fabricante faz, da sua indústria



... depois, as talhas são barradas interiormente com pez louro; é nisto que consiste a *pesgagem* ...



Um camião leva a destino um grande pote, já pesgado, pronto a receber o vinho

— E' muito antiga a sua indústria?

— Conta séculos — responde êsse *fabricante*. Há, por aqui, na região, talhas que têm mais de trezentos anos.

— E como são feitas as talhas?

— Com alguma paciência e conhecimento da arte: principiamos por preparar o barro, misturando, em proporções convenientes, greda e areia. Obtido um bom barro, um vai-o chegando a outro que, pouco a pouco, vai *levantando* a talha; conhecendo-se o ofício, o trabalho é rápido. Pronta a talha, deixa-se secar durante quarenta dias, ao fim dos quais se leva para o forno, a cozer.

«Os fornos levam sempre uma quantidade grande de talhas, que se colocam umas sôbre outras, as mais pequenas no fundo, de bôca voltada para baixo; por cima destas, as maiores, de bôca voltada para

cima e, por último, sôbre estas, as de maior tamanho. Carregado o forno, aquece-se, não se deixando elevar muito a temperatura no primeiro dia; nos dias seguintes aumenta-se o calor, para cozer bem o barro, o que se dá ao fim de certo tempo. Depois apaga-se o forno, deixa-se esfriar, desenfornam-se as talhas e...

— E está o trabalho pronto.

— Não senhor. Procede-se depois a uma operação importante, que é a *pesgagem*.

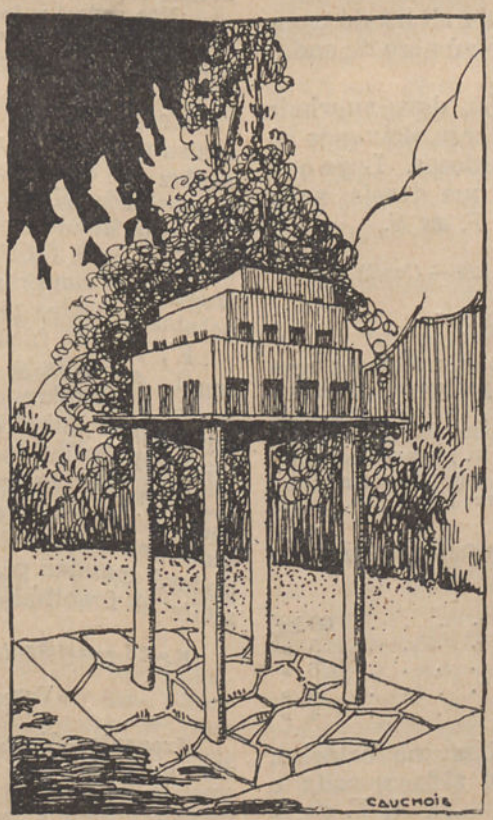
— A pesgagem? Que vem a ser isso?

— Saídas do forno, as talhas são limpas e repassadas; depois, para que se tornem impermeáveis, são barradas interiormente com pez louro. Para isto voltam-se de bôca para baixo sôbre uma fogueira, que as aquece interiormente; ao lado, numa panela, derrete-se o pez, que alguns homens práticos vão lançando na talha, já voltada, de modo que seja possível rolá-la. Pouco a pouco o interior da talha vai-se revestindo de uma camada de pez, que se regulariza, se iguala, com uma espécie de rôdo. Terminada a operação, fica a talha *pesgada* e pronta a receber e conservar o vinho...

Ficamos, por estas palavras, sabendo, o que são potes pesgados, que os romanos empregavam e que em nossos dias ainda se usam. E pelas fotografias juntas se vê que o passado e o presente não se guerreiam: o moderno camião não desdenha transportar a vetustíssima talha de barro!

Um pombal decorativo e fácil de construir

Poucas construções — ¿poderá dar-se-lhe êste nome? — se prestam, como os pombais, a dar vida, realce, ao canto de um jardim ou parque; mas, normalmente, as que se encontram por êsse País fora são de uma extrema banalidade ou de um horripilante mau gôsto. O desenho apresentado na gravura junta mostra um pombal, de construção extremamente simples, que é decorativo e de linhas pouco vulgares.



O pombal, pròpriamente, assenta em quatro colunas, que se podem fazer em cimento armado; servem também quatro esteios de pedra, mas são preferíveis as colunas em cimento. Sôbre as colunas está o o pombal, constituído por três andares, cujo tamanho vai diminuindo. Maior número de andares tirar-lhe-ia por completo o efeito.

Os andares podem e devem mesmo construir-se também em cimento armado: uma placa inferior, maior, outra superior, menor, servindo de teto e pavimento ao segundo *andar* depois uma terceira e uma quarta placa; as *paredes* laterais serão feitas, também em cimento, podendo empregar-se, para armadura, a vulgar rêde de arame, que não precisa ser muito grosso. Um operário medianamente hábil, e mais ou menos habituado a fazer trabalhos em cimento armado, trabalhos quási sempre simples, que não apresentam dificuldades, mormente quando são da importância dêste que apresentamos aos nossos leitores, sem hesitações procederá à *construção* dêste pombal, que será bem visto pelas pombas e que agradará principalmente às versadas em arquitectura moderna.

A aplicação do cimento armado nas construções e mormente nas construções rurais, veio simplificar muito os trabalhos e mais do que simplificá-los, torná-los económicos em muitos casos, principalmente quando seja possível utilizar, como armadura, a vulgar rêde de arame.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 **Lisboa**

N.º 13 — *Assinante n.º 20.925 — Ovar.*

EDUCAÇÃO DO CEDRO

Pregunta — Nos cedros do Bussaco *(cupressus glauca)*, ¿será preciso ou conveniente suprimir os ramos laterais na ocasião da plantação, ou depois desta, durante os primeiros anos de crescimento?

No caso afirmativo, ¿que quantidade de ramos se devem suprimir?

Resposta — Depende da altura do tronco limpo que desejar e do número de andares que a árvore tiver.

Querendo tronco limpo, deve suprimir todos os anos alguns andares, deixando os dois ou três andares superiores. Logo que o tronco atinja a altura que deseja, nada mais há a fazer. — *D. A. T. da S.*

N.º 14 — *Assinante n.º 25:212 — Covilhã.*

ADUBAÇÃO DE OLIVAL

Pregunta — Em presença da análise da terra dum olival, que junto, venho pedir a v. a fineza de indicar o adubo próprio.

Como costumo ter habitualmente 2:000 a 2:500 quilos de cinza, desejava que v. me enviasse duas fórmulas, numa das quais se empregasse a cinza.

O olival tem algumas geiras de terra.

Resposta — Aplique a cada árvore, em caldeira:

Estrume	60 kg.
Cal	5 »
Fosfato Renânia	6 »
Cinza	4 »
Sulfato de amónio	4 »

Misture tudo muito bem na caldeira, espalhe regularmente em tôda a volta e cubra com bastante terra. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril **Coimbra**

N.º 15 — *Assinante n.º 18:549 — Mealhada.*

SOLUTOS ACIDIMÉTRICOS

Pregunta — Os vendedores de instrumentos correntemente usados e constituídos por dois tubos graduados, para se avaliar da acidez do azeite e outros óleos, *fazem caixinha* dos solutos a empregar. Suponho que tais solutos são os de soda cáustica e de fenolftaleina, empregados para avaliar da acidez dos mostos.

¿Não poderá v. indicar-me as fórmulas de cada um dos mesmos solutos, de modo a poderem preparar-se em casa ou em qualquer farmácia?

Resposta — Os diversos fabricantes de instrumentos utilizados na verificação da acidez do azeite e outros líquidos empregam graduações nos acidímetros e nas soluções alcalinas que não condizem com as de outros fabricantes, para forçarem o freguês a comprar-lhes por bom preço os solutos próprios para os seus instrumentos.

E', porém, fácil mandar-se fazer soluto igual, adquirindo um frasco com soluto novo, e mandando preparar em qualquer laboratório químico uma porção de soluto de igual alcalinidade.

O senhor assinante tem perto o Laboratório da Universidade de Coimbra ou qualquer outro da mesma cidade, onde poderá mandar preparar o soluto e o reagente de fenolftaleina. — *P. Bravo.*

N.º 16 — *Assinante n.º 31:297 — Patã.*

VINHO COM CASSE

Pregunta — Venho rogar o obséquio de me dizer qual o defeito e tratamento dum vinho, cuja amostra junto, o qual em Novembro se encontrava em duas pipas que, em virtude duma ter rebentado,

trasfeguei para vasilha maior; e para esta não ficar vazia, juntei-lhe a segunda pipa.

O primeiro estava quási fino e o segundo estava muito atrasado.

Resposta — O vinho, além de muito mal equilibrado e com tendência para acetificação, tem casse oxidásica. Deve ser trasfegado, se tem bôrra, e aplicar-se-lhe, por cada 100 litros: metabissulfito 10 gramas, ácido tartárico 40 gramas.

O metabissulfito dissolve-se em água bem quente, e o ácido tartárico em vinho. As dissoluções fazem-se em vasilhas de barro, sem contacto com metais, aplicando cada uma em separado da outra.

Depois das aplicações, mexer o vinho com um pau introduzido pela batoqueira. — *P. Bravo.*

N.º 17 — *Assinante n.º 31:844 — Viseu.*

CORRECÇÃO DE VINHOS

Pregunta — Rogo o obséquio de me informar se os vinhos das amostras, que envio, necessitam alguma correcção na trasfega.

Resposta — Os vinhos ainda estão com uns pequenos restos de açúcar em desdobramento, e bacentos.

Devem ser trasfegados, aplicando-se-lhes, por 100 litros, 30 gramas de ácido tartárico, prèviamente dissolvido em vinho, e 8 gramas de metabissulfito, dissolvido em água quente.

Fazer as dissoluções sem contacto com utensílios de ferro ou outros metais, e aplicá-los separadamente. — *P. Bravo.*

N.º 18 — *Assinante n.º 30:652 — Tomar.*

LIMPEZA DE GARRAFAS

Pregunta — Pretendo engarrafar uma quantidade de vinho de mesa para consumo diário; uma parte das garrafas destinadas a êsse vinho foram-me oferecidas; quando as lavava e preparava para encher, reconheci que algumas haviam servido a petróleo; por mais que as lave com cinza e potassa o cheiro não desaparece. Desejava saber:

¿Tais garrafas, ficaram inutilizadas para o fim a que as destino?

Em caso negativo, ¿como e com que as devo lavar?

Resposta — O cheiro do petróleo é bastante persistente nas garrafas, mas elimina-se mais ou menos ràpidamente com leite de cal brando (cal dos caiadores), e areia grossa. Vascoleja-se bem a garrafa com esta mistura, e deixam-se as garrafas durante 24 horas barradas com cal, depois de despejadas. No dia seguinte lavam-se novamente com água simples e areia, não devendo esta ser da mesma que já serviu para a primeira aplicação, porque podem ter ficado com o cheiro do petróleo. — *P. Bravo.*

N.º 19 — *Assinante n.º 23:886 — Arazede.*

SÔBRE DOIS VINHOS

Pregunta — Envio duas amostras de vinho que ainda se encontra na mãe, devendo por estes dias trasfegá-lo.

Pedia para me indicar se a qualquer deles devo fazer algum tratamento.

Resposta — Nenhum dos dois vinhos está atacado de doença, mas o n.º 1 tem muito pronunciado gôsto de bolor, ou antes de bôrra podre, devido ao pouco cuidado com a vasilha, que não estava em condições de receber vinho. Depois de trasfegado deve ser tratado com farinha de mostarda, preparada conforme as indicações que se encontram indicadas em várias consultas publicadas nos últimos números da GAZETA. A dose de farinha de mostarda deve ser de 70 gramas por 100 litros.

O n.º 2 não apresenta aquêle defeito. Deve ser trasfegado e levar, por 100 litros: metabissulfito 8 gramas, ácido tartárico 30 gramas, dissolvidos em vasilhas de barro, o 1.º em água quente e o 2.º em vinho. Aplicam-se em separado.

Este tratamento é de conservação e correcção, convindo ser feito idênticamente para o vinho n.º 1 depois de tratado do defeito referido. — *P. Bravo.*

N.º 20 — *Assinante n.º 5:342 — Coimbra.*

DEFESA DUM VINHO

Pregunta — Costumo proceder à trasfega do vinho durante o mês de Fevereiro; envio uma amostra do mesmo para v. me dizer qual o tratamento que devo fazer; informo que no fabrico adicionei 10 gramas de metabissulfito por cada 100 litros.

Resposta — O vinho, presentemente, está são, mas é prudente, como defesa, aplicar-lhe 8 gramas de metabissulfito por 100 litros, uns vinte dias antes da trasfega.

Diz o senhor assinante que costuma tirar o vinho da bôrra em Fevereiro. Melhor seria que passasse a trasfegá-lo mais cedo, mesmo em Dezembro, sempre que esteja limpo ou quási. Isso beneficiaria muito o vinho. — *P. Bravo.*

V

Zootecnia, Medicina Veterinária

Redactor:

Dr. J. V. de Paula Nogueira

Médico Veterinário. Director Honorário da Escola Superior de Medicina Veterinária

Praça de D. Luiz n.º 17, 3.º, D. Lisboa

N.º 21 — *Assinante n.º 22.730 — Lisboa.*

COBRIÇÃO DAS COELHAS

Pregunta — Tenho procurado acasalar as minhas coelhas em Setembro, mas só aceitam o coelho em Dezembro e Janeiro, pelo que só fazem três ou quatro criações por ano. ¿Haverá meio de remediar isto?

Resposta — O que vejo mais aconselhado é dar repouso às coelhas no período que vai de 15 de Junho a 15 de Setembro. A partir desta data alimentam-se as coelhas com feno, cevada, algum funcho, salsa e outras plantas aromáticas e excitantes. O número de partos para a nossa coelha não deve exceder quatro a seis por ano. — *P. Nogueira.*

N.º 22 — *Assinante n.º 22:595 — Felgueiras.*

ESGANA DO CÃO

Pregunta — Possuo um cachoro, Lulu, idade aproximada oito anos, ao qual apareceu, há cêrca de oito dias, uma doença que aqui chamam «esgana». O animal não come. ¿Que devo fazer?

Resposta — Os sinais dados apenas se limitam à inapetência do animal. Isso não basta para se fazer qualquer diagnóstico. No entanto não é de «esgana» que se trata, porque a esgana é doença de cães novos, de menos de dois anos.

Na impossibilidade de fazer o diagnóstico, aconselho que administre ao cão um purgante, que pode ser o óleo de rícinos na dose de trinta gramas, dado pela manhã, em jejum. No leite deita-se, cada dia, uma pitada de bicarbonato de sódio. Agasalhe o animal contra o frio e vá experimentando dar-lhe fragmentos de boa carne crua, arroz cozido, sopas de leite, etc. — *P. Nogueira.*

N.º 23 — *Assinante n.º 27:607 — Namaacha (Lourenço Marques, Africa Oriental).*

HIDROPISIA DOS CÃES

Pregunta — No lugar onde estou, os cães criam-se muito bem, mas depois de terem mais de meio ano, é que a doença os ataca, começando por o animal andar triste, emmagrece ràpidamente, ao mesmo tempo que a barriga lhe cresce muito, dando a impressão, quando anda, de que a barriga só tem água. Dura esta doença dez a quinze dias, em média, acabando por lhe rebentar a barriga, deitando muito líquido e morrendo o animal um dia depois da rebentação.

Animais trazidos para aqui adultos têm-se conservado dois anos sem lhes dar a doença, mas acabam por ser também atacados. Uma cadela de cinco anos que agora morreu, estava aqui havia dois anos e meio e contudo, neste espaço de tempo, tinham morrido muitos outros, tendo só agora ela sido atacada pela referida doença.

Não tenho notado esta moléstia senão em cães. Com purgantes parece agravar-se-lhe o mal. A alimentação normal é de farinha de milho e de amendoim, tudo cozido.

Quando começam a andar tristes, ainda comem bem, mas por fim vão deixando de comer e, nos últimos dois dias que faltam para rebentar a barriga, já não comem nada.

Resposta — A ascite ou hidropisia peritoneal de que êsses cães aí são atacados pode ter por causa determinante a errada alimentação a que os sujeitam. Os cães, por sua natureza, são essencialmente animais carnívoros; a domesticidade tem-os transformado em omnívoros, como é o porco; mas os cães tratados só com alimentos vegetais, como o milho e amendoim, não podem resistir muito tempo a êsse regime exclusivo, originando-se assim a hepatite, seguida da ascite ou «barriga de água», que os mata.

Para prevenir tal doença, é preciso alimentar os cães com carne, peixe, leite, sopas de leite, arroz e alguns legumes bem cozidos. Tratamento especial para os cães já atacados, só o veterinário o poderia fazer, pois consiste na punção do ventre para lhes extrair a água. Servem também os medicamentos diuréticos, como o chá de barbas de milho, a pilocarpina em injecções, etc. A falta de apetite combate-se, dando o xarope de genciana ou de quina, às colherinhas. — *P. Nogueira.*

N.º 24 — *Assinante n.º 17:740 — Sever do Vouga.*

ECZEMA OU SARNA DO GATO

Pregunta — Apareceu aqui, há mais dum ano, uma epizootia nos gatos que os tem dizimado quási todos. A doença manifesta-se por uma espécie de eczema sêco, na cabeça, com queda do pêlo, os animais emmagrecem extraordinàriamente e morrem em pouco tempo. Supondo tratar-se de sarna, por algumas pessoas terem salvo os seus animais com a aplicação de uma pomada de enxôfre, mandei fazer aplicações a um gato que tenho, já atacado, com pomada de Helmerick, o que não tem dado resultado. Muito me obsequiava v. dizendo-me, se isso lhe fôsse possível com os elementos que dou, o tratamento que devo fazer.

Resposta — Pode ser a sarna ou o eczema. Experimentem-se sucessivamente as duas medicações respectivas. Supondo que é a sarna, empregue-se o bálsamo do Peru, na seguinte fórmula:

Bálsamo do Peru		10 gramas
Lanolina / Vaselina	anã	25 »

Em fricções sôbre a região doente, extraídas prèviamente as crostas e lavada a região com água morna e sabão de alcatrão. Repete-se êste tratamento duas ou três vezes, com uma semana de intervalo.

Não dando resultado, emprega-se em fricções, lavada a região:

Cresil / Alcatrão vegetal	anã.	50 gramas
Sabão verde		20 »

Uma fricção cada dia. — *P. Nogueira.*

N.º 25 — *Assinante n.º 9:828 — Gaia.*

QUINOSOL E GALINHAS

Pregunta — Vejo anunciado, com grande reclamo, o produto Quinosol como remédio eficaz, preventivo e curativo, de quási tôdas as doenças que atacam as galinhas.

Mas, como um medicamento que faz bem a tudo pode ser uma «chinezice», venho pedir a v. a fineza de me dizer se conhece o produto e se de facto pode ser aplicado ao menos como preventivo, com probabilidades de êxito.

Costumo dar fosfato de cal aos meus animais em crescimento, porcos, coelhos, frangos, etc.; mas, como é bastante caro, lembro-me de o substituir por pó de ossos.

¿Acha v. que o posso fazer?

¿Em que quantidade?

Resposta — Quanto ao quinosol, queira o senhor consulente ler o que a respeito dele, escrevo num artigo publicado neste número da *Gazeta das Aldeias*, onde pode ver que realmente não se trata de uma «chinezice» ou charlatanice, mas sim de um bom anti-céptico, preventivo e curativo de grande número de afecções dos animais.

Relativamente ao pó de ossos, digo que pode substituir o fosfato de cálcio, sendo dado nas refeições das galinhas e coelhos, na dose média de um a dois gramas por dia e por animal. — *P. Nogueira.*

Intermediário dos lavradores

Vendem-se: Gansos de Toulouse, Perus Americanos, Galinhas nacionais seleccionadas, raças estranjeiras, pombos Leques, Cambalhotas, Tippler e Tumbler, volumes da *Gazeta* desde 1904. Tendais, Sinfães, Casa do Outeiro, M. A. Rezende.

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 26 — *Assinante n.º 27:553 — Castro Verde.*

CONSULTA INCOMPREENSÍVEL

Resposta — ¿De que estrada se trata? ¿E' estrada do Estado, da Câmara ou é caminho público?

Não posso responder sem estes informes. — *S. de Almeida.*

N.º 27 — *Assinante n.º 28:972 — Castelo de Paiva.*

SOCALCO CAÍDO SÔBRE PRÉDIO ALHEIO

Pregunta — Caiu um socalco de um vizinho sôbre uma propriedade minha, há aproximadamente um ano.

Além de me prejudicar, estorva a passagem de uma água que passava no sítio onde caiu o socalco.

O vizinho não tem procedido à limpeza do entulho e eu desejava saber qual o tempo em que lhe é lícito fazer a remoção do entulho ou então fazê-la eu e qual o processo a seguir.

¿No fim de ano e dia não poderei proceder à limpeza da propriedade?

Resposta — O socalco é constituído por pedra do muro que suporta a terra, de maneira que quando cai um socalco, o prédio onde cai fica com terra e pedra provenientes do desabamento.

O dono do socalco é obrigado a tirar do prédio, onde êste caiu, a pedra e o entulho, mas não tem obrigação de indemnizar o dono do prédio pelos prejuízos que o desabamento lhe causou, se não houve da sua parte culpa ou negligência.

Quanto à obrigação de remoção da terra e pedras, não está o caso expressamente regulado no Código Civil

Entendo, porém, que o dono do socalco é sempre obrigado à remoção, pois que nenhuma disposição legal obriga o dono do prédio, onde o socalco caiu, a suportar as pedras dêste nem mesmo a terra.

Também não me parece que o dono do prédio, onde o socalco caiu, possa adquirir direito a ficar com as pedras só porque elas não foram tiradas dentro do prazo de um ano, pois que não pode aplicar-se ao caso o disposto no artigo 2:292.º do Código Civil que regula hipótese diversa.

Podem, por isso, o dono do prédio ou o titular da servidão de aqueduto ou rêgo de água, cujo curso o entulho impede, obrigar judicialmente o dono do socalco a retirar as pedras e mais entulho que lhes causam prejuízo. — *S. Almeida.*

N.º 28 — *Assinante n.º 20:803 — Castelo de Paiva.*

DIREITO DE OPÇÃO

Pregunta — *A* comprou a *B* uma propriedade a partir com *C*, que tem de dar rêgo e caminho pela sua propriedade.

A não fêz escritura, nem pagou cisa, mas só um documento particular para se livrar à opção.

¿*C* pode optar?

Resposta — Se *C* tiver direito de preferência, não pode exercer êsse direito emquanto *A* não fizer a escritura de compra do prédio.

E digo se *C* tiver direito de preferência, porque só pelo facto de *C* dar rêgo e caminho à propriedade de *B*, não há o direito de preferência.

Para haver tal direito, é preciso que a propriedade de *B* seja encravada e que o prédio de *C* dê serventia de trânsito a êsse prédio (artigo 2:309.º do Código Civil). — *S. de Almeida.*

N.º 29 — *Assinante n.º 22:854 — Covelas.*

ÁGUAS

Pregunta — Sou proprietário do prédio *D*. Para o regar tenho água da poça existente no prédio *C* pertencente a um meu cunhado, com quem sou consorte.

Na escritura de partilhas fiquei com cinco dias de água e êle com dois.

Agora êsse meu cunhado, julgando pouca a água para os seus prédios *C* e *B* e outros e considerando-se prejudicado nas partilhas, pretende tirar uma mina no ponto *x* em direcção transversal à nascente da poça com o fim de cortar a água dessa nascente. Dêsse meu cunhado é também o prédio *A*, onde está a nascente e onde quere tirar a mina.

1.º ¿Poderá fazê-lo?

2.º No caso negativo, doando êsses três prédios a um genro ¿pode êste fazê-lo?

Resposta — Vê-se da consulta, que o consulente e o dono do prédio, onde está a nascente que alimenta a poça, são consortes da água desta em virtude da partilha dos prédios da nascente e dos que pertenceram ao consulente.

Sendo assim é óbvio que o cunhado do consulente não pode minar no prédio onde está a nascente que alimenta a poça, de modo a privar esta de tôda ou parte da água, porque lho proïbe o disposto no artigo 102.º do Decreto n.º 5:787 de 10 de Maio de 1919.

E se o cunhado do consulente doar o prédio, onde está a nascente, a seu genro, não pode êste minar também com prejuízo do outro consorte, porque não pode aquêle doar o que não é seu, isto é, não pode doar o direito à água, que pertence ao consulente. — *S. de Almeida.*

N.º 30 — *Assinante n.º 26:654 — Teixeiró.*

CORTE DE ÁGUA E SERVIDÃO DE RÊGO

Pregunta — *A* está de posse de uma água, que brota à flor da terra, desde tempos imemoriais, cujas nascentes estão no terreno de *B*, *C* e *D*.

Essas nascentes são conduzidas a uma poça por regos, cuja poça está no terreno de *C* e *F*.

Os ditos regos passam pelo terreno de *C*, como se vê pelo *croquis*, que junto.

C anda a tirar uma mina no seu terreno e vai passar com ela sob o rêgo que conduz pelo seu terreno a água à poça.

Desejo saber:

1.º ¿Pode *C* passar sob o rêgo de *A*?

2.º Pode *C* cortar a água de que *A* está de posse desde tempo imemorial?

3.º ¿A poça e rêgo não dão direito a embargar a mina?

¿Como proceder?

Resposta — Se o rêgo, que conduz a água para a poça e esta tem uma existência imemorial e se *A* e seus passados possuem a água, que nasce no terreno de *C*, desde tempos imemoriais ou melhor desde época anterior à publicação do Código Civil (1867), não pode *C* tirar a água a *A*, porque êste adquiriu direito a ela por *prescrição*, nos termos dos artigos 444.º, § único e 450.º do Código Civil, respeitados pelo Decreto n.º 5:787 de 10 de Maio de 1919.

E, por isso, se *C* minar e privar *A* de tôda ou parte da água a que êle tenha direito, pode êste propôr contra aquêle uma acção judicial com o fim de o obrigar a repôr a água no seu estado ou local anterior e a pagar a indemnização provocada pelas perdas e danos causados a *A*.

Se *C* minar no seu prédio e não tirar a água a *A*, êste não tem acção contra êle, que pode passar com a mina por debaixo do rêgo de *A* sem que o possa proïbir, desde que, é claro, não tire a *A* parte ou tôda a água a que tem direito.

Se a obra feita por *C* vier a privar *A* da sua água, tem êste direito a embargar essa obra, usando do processo de embargo de obra nova. — *S. de Almeida.*

N.º 1792



GAZETA das ALDEIAS

A GAZETA DAS ALDEIAS,
é o melhor amigo do lavrador.

Todos os lavradores devem ler e coleccionar a GAZETA DAS ALDEIAS, porque nela encontram sempre:

os melhores e mais claros ensinamentos, que lhes são dados por competentíssimos mestres;

os conselhos práticos e informações úteis, que lhes ajudam a solucionar as dificuldades que aparecem na vida da lavoura;

um consultório gratuito para os lavradores, pois, na GAZETA DAS ALDEIAS, técnicos especializados respondem a tôdas as consultas que os seus assinantes lhes façam.

Por intermédio da GAZETA DAS ALDEIAS podem os seus assinantes adquirir tudo quanto precisem, nas melhores condições de qualidade e preços.

Por tudo isto, devem os lavradores assinar a

GAZETA DAS ALDEIAS

e ainda porque, além destas vantagens, têm os assinantes da GAZETA DAS ALDEIAS descontos nas compras que fizerem em muitas casas comerciais.

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Aliados n.º 66 — PORTO

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da

Telegramas: GAZETA-Pôrto

Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

Os vinhos europeus e os viticultores americanos 65

Agricultura — Os trigais em Fevereiro . . . 66

A Cultura do Piretro — Da plantação à colheita das flores — *A. Xavier da Fonseca* . . . 67

Arboricultura — O enxêrto de fenda inglêsa nas árvores de fruto 69

Viticultura — Especialização ou consociação — *Henrique Coelho* 70

Silvicultura — O problema do Mondego — Factores de erosão — Relêvo orográfico — *Jorge Frazão.* 72

Tecnologia Rural — O frio persistente e os vinhos 74

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola — Como se podem combater os ralos . . 75

Apicultura — A' falta de melhor — *Simões Pires* 77

Zootécnia — Uma planta venenosa: a mercurial ou urtiga morta — *J. V. de Paula Nogueira* 79

Avicultura — Patos Khaki Campbell — *M. Melo* 80

Horta — Como fazer plantações, na horta . . 82

Jardim — As Zínias — *A. H. Pinto* 84

Conhecimentos Práticos — Reacções que permitem verificar se uma água é potável . . . 85

Processos e Receitas Úteis — Dispositivo simples por meio do qual se impede que a primeira água das chuvas caia numa cisterna . 87

Gazeta das Senhoras — Um cobertorzinho para berço — *M. M.* 88

Doces e cozinhados — Doce de casca de laranja — Bananas cobertas — Tapiocada — Suspiros do Brasil — Fiambre de língua — *Alice Irvin* 89

Higiene e Medicina Prática — O regime dos anémicos 90

O vinho e o homem 68

Como impedir de girar, no seu encaixe, um parafuso para madeira atarrachado com porca 73

As grandes árvores de Portugal 81

Calendário de Fevereiro 91

Consultas — Questões de adubação — Germinação de sementes — *D. A. Tavares da Silva.* 91

Sôbre dois vinhos — Sôbre três vinhos — Aguardente com gôsto a ovos chocos 92

Sôbre quatro vinhos — Vinho turvo — Vinho Isabela — *P Bravo* 93

Questões Zootécnicas — Bronquite do gado — Eczema do cão — *J. V. de Paula Nogueira* . 94

Poça a fazer — Sôbre lameiros — Servidão de aqueduto — Manifesto de vinho verde — Arrendamento verbal 95

Licença da Câmara — Servidões — Construção de prédio e «largura de ruas» — *S. de Almeida* 96

Na capa: Recorte de uma fotografia de Domingos Alvão.

Mosaicos Cerâmicos de Sacavém

447

LISBOA
Rua da Prata, 126

PORTO
R. dos Carmelitas, 40

MOSAICOS

A maior produção em Portugal
Os de melhor fabrico

GOARMON & C.ª

A melhor fábrica do País

Escritório: Trav. do Corpo Santo, 17, 19 e 21
Rua do Corpo Santo, 32—LISBOA

Azulejos, Cimentos e Louças Sanitárias
Outros materiais de construção
Pedir catálogos e preços 449
Telefone, C 21059

Faianças finas da Fábrica de Louça de SACAVEM

Serviços de jantar, chá, lavatório, etc. mais baratos do que o artigo estrangeiro.

447

LISBOA
Rua da Prata, 126

PORTO
R. dos Carmelitas, 40

Use "La Belle,,

O melhor esmalte

881

MARIO COSTA & C.ª, Limitada
Rua do Almada, 30-1.º — PORTO
Telefone, 2571

Na defesa das vossas obras de madeira, tais como: ESTABULOS, SILOS, ARCAS, etc., usai o

Preservativo da Madeira

que as defende contra os ataques dos insectos, humidade e podridão.

880

Mário Costa & C.ª, L.da
R. do Almada, 30-1.º—PORTO—Telefone, 2571

Insecticida líquido

Truffaut

Em garrafas de 1/8 e 1/4 de litro e em latas de 1 e 2 litros. Destrói todos os insectos que atacam as plantas, as flores e os frutos, sem lhes causar o menor dano.

Pedidos à

Gazeta das Aldeias

Charruas "CÉRES,, - Tramagal

de aiveca cilíndrica, reversível, em aço DUPLEX
Grades de Molas, de Discos, de Estrêlas, etc.
Fabricação nacional



710

DUARTE FERREIRA & FILHOS
ENGENHEIROS CONSTRUTORES
TRAMAGAL

Aves e Ovos

das maiores poedeiras Leghorn branca americana e Rhode Island Red, escrupulosamente seleccionados para incubação em ninhos registadores.
Fôlhas impressas para o registo de postura individual e mensal; dúzia (um ano), 3$00, incluindo porte.

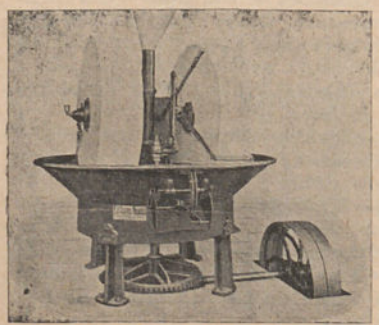
Pintos do dia

das mesmas raças para entrega desde meado de Janeiro até ao fim de Abril.

455

Aceita encomendas o
AVIÁRIO DA RAMADA ALTA
Gervide — V. N. DE GAIA

FÁBRICA DO BOM SUCESSO
ROCIO DE ABRANTES

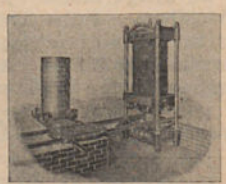


Fundição de aço e ferro

Serralharia Mecânica e Civil
F. J. Soares Mendes

469

Prensas hidráulicas em aço vasado e em ferro fundido para as maiores potências. Montagens de **lagares de azeite** pelos mais modernos processos e de extracções de óleos por dissolventes. Charruas, moras, prensas para vinho, eixos para carros, peças em aço vasado, etc.



GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 4 de Fevereiro de 1934 | N.º 1792

Os vinhos europeus e os viticultores americanos

Não será inteiramente descabido fazer aqui referência ao que diz número recente da publicação americana *California Grape Grower;* será, até, de uma certa utilidade, pelo menos para os nossos viticultores.

Publicou aquêle jornal, em Dezembro último, pouco mais ou menos, o seguinte:

«E' divertido ler as recentes sugestões dos importadores de vinhos, com as quais pretendem impedir os produtores californianos de usar nos rótulos das suas garrafas, os nomes dos vinhos típicos de certas regiões vinícolas europeias.

Os californianos têm, sempre, reclamado o direito — e supomos com razão — de apresentar os seus vinhos com os nomes dos vinhos típicos europeus, pois que o vinho é um produto internacional. Se nós somos capazes de levar os consumidores americanos a conhecer os nossos vinhos sob nomes e marcas à nossa escolha — nomes de fantasia — não podemos esperar que as nações estranjeiras, *para as quais dentro de pouco nos será fácil exportar vinhos,* não compreendam que podemos igualmente oferecer-lhes sob o nome, por exemplo de *Santa Helena* um vinho tipo Borgonha ou sob a designação de *Nectar de Livermore* um tipo Sauterne.

Todos compreenderão, pelo contrário, o que pretendemos dizer fornecendo, por exemplo, «Sauterne da Califórnia». A palavra Califórnia indica a sua origem e não haverá quem se julgue enganado, ludibriado, pois um Sauterne da Califórnia jamais poderá fazer-se passar por um vinho francês.

Nós — continuam a dizer os californianos, nas colunas do referido jornal — cultivamos as mesmas castas de videiras que os europeus e usamos os mesmos métodos de produção; portanto temos o direito de diferençar os nossos vinhos com os nomes típicos por êles usados, seguidos da palavra Califórnia...»

E' isto, traduzido livremente, o que diz o número de Dezembro do *California Grape Grower.*

Devemos, portanto, preparar-nos para ver, nos jornais americanos, anunciado em breve um Califórnia Port ou um Madeira ou Bucelas da Califórnia. Não deixa de ser curioso o modo como se julgam, no país dos *gangsters,* os nomes de origem dos vinhos.

E mais curioso é ainda o que afirmam os viticultores americanos: a possibilidade de exportarem para a Europa os seus vinhos, não só vinhos comuns, mas vinhos especiais, típicos, característicos.

¿E' isto caso para desanimar? Não; é apenas caso para cuidar do que exportamos: impormo-nos pela qualidade e perfeição do que produzimos.



Os trigais em Fevereiro

Quem tenha iniciado, nos fins do frígido Dezembro passado, a distribuïção do nitrato de sódio, em cobertura, nos trigais e tal canseira tenha tido durante o mês a que S. Silvestre abre a porta, cuidou já um pouco do seu pão; mas deve assim continuar, se não quiser comprometer largamente os bons resultados da seara.

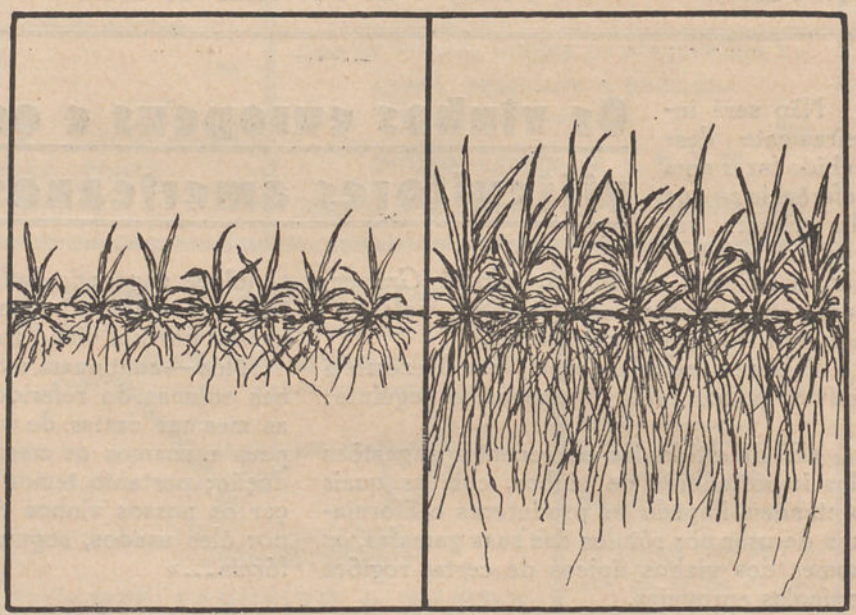
Aquêles que, até ao momento, tenham descansado, não devem deixar que passe mais um dia sem procederem à adubação azotada em cobertura, pois é — a experiência assim o tem demonstrado — neste modo especial de fertilização que se baseiam as grandes e remuneradoras produções. Na verdade, os agrónomos têm calculado, pela observação, no campo, dos ensinamentos da ciência, que, em condições normais, cem quilos de nitrato de sódio, distribuídos num trigal, dão, pelo menos, um aumento de produção correspondente a dois quintais de cereal. Mas a seara, neste período, impõe outros cuidados, além dos da adubação em cobertura. E' preciso olhar atentamente para o aparecimento das ervas ruins, que sempre colocam em perigo o rendimento da planta, as quais se combatem com as sachas e mondas. Não fazer as sachas ou as mondas em momento oportuno, não é mais que correr o risco de perder muitas e muitas centenas de quilos de trigo. A's mulheres, para a sacha manual — a menos económica — à sacha mecânica, feita com as variadíssimas máquinas que o mercado oferece à lavoura; conforme a extensão do terreno cultivado, a uma coisa ou outra se deve recorrer, dando sempre, sempre, repete-se, a preferência à sacha mecânica, por menos dispendiosa e mais útil, por ser mais rápida.

De um modo ou outro, mondados aqui, à mão ou ali com o sachador, os trigais devem ser limpos das más ervas, que, em caso algum se devem deixar desenvolver, crescer. Não basta mondar, limpar; é preciso fazer a monda, a limpeza do terreno em momento oportuno.

A oportunidade para estes trabalhos de monda e limpeza será tanto maior quanto mais pequenas estejam as ervas adventícias; esta oportunidade é indicada por motivos bem claros, bem evidentes. São estes, adubação em cobertura e sachas, que correspondem a mondas — os principais cuidados a dispensar aos trigais no período que vai correndo. Sem êles será sempre duvidoso o resultado da seara, que, pelo lavrador cuidadoso e que procura tirar da terra o maior rendimento possível, deve ter sido feita em terreno bem lavrado e que tenha recebido adubação apropriada: estrume de curral, e adubos químicos fosfatados, azotados e potássicos.

Nós podemos, sem grande esfôrço, aumentar a nossa produção de trigo por unidade de superfície; basta cultivar bem.

Como se apresentam, neste período, as raízes e plantas do trigo



Nos terrenos que não tiveram adubação em cobertura

Nos terrenos em que foi aplicada adubação em cobertura

A CULTURA DO PIRETRO

Da plantação à colheita das flores

Depois de plantados os piretros livres de más ervas, por sachas feitas a tempo, do meado de Maio em diante começa a notar-se o aparecimento dos primeiros capítulos, que se vão erguendo muito acima das fôlhas, na sua forma semelhante à das cinerárias; os pedúnculos crescem, muitas vezes, meio metro além das fôlhas, dando a impressão de que não fazem parte da mesma planta; quando começam a desabrochar, parecem malmequeres vulgares.

Variam os diversos autores de opinião, quanto ao momento e forma de fazer a colheita das flores; dizem uns que estas, antes de abrirem, têm maior poder insecticida; dizem outros que essa propriedade atinge o máximo depois de alguns dias; finalmente dizem os últimos que a tal situação se chega quando a semente está formada, o que se conhece por o centro da flor tomar a forma esférica. Pertencemos ao número dos que aconselham a última fase, como a melhor, porque temos verificado que na ocasião em que a semente está formada é quando há a maior concentração de piretrina, que é o elemento activo da planta; mas não devemos confundir semente formada com semente madura, pois são coisas absolutamente distintas, e assim aconselhamos que se apanhem as flores do piretro para fins insecticidas logo que o centro da flor tome a forma de meia esfera, o que indica ter a semente atingido todo o seu desenvolvimento; então devemos cortá-las com o pé, até à altura da primeira fôlha, nem mais, nem menos e com elas fazer pequenos molhos, que colocamos em panos ou esteiras, para que sequem sem apanharem terra ou pedras, que depois dificultam a moagem.



O Piretro

Relativamente à secagem das flores, também não temos verificado diferença na qualidade do pó, por as secarmos ao sol ou à sombra; seja como fôr, desde que fiquem perfeitamente sêcas, não fermentam, nem apodrecem.

Difícil para nós, foi a questão da moagem das flores com seus pés, para aproveitar o pó mais fino, como vulgarmente se apresentam os pós de Keating, que não são, mais que pós de piretro, e reservar as partes mais grosseiras para as infusões, que hão-de dar os mil e um insecticidas que todos nós conhecemos, preparados com petróleo, com alcool, ou com águas de sabão. Começamos por fazer a moagem das flores com os pés nas mós em que de ordinário se preparam as farinhas do milho e do centeio; mas, por esta forma, além de se perder o pó mais fino, havia uma grande parte de pés de flores que não ficavam moídos, e os moleiros queixavam-se de que nos moinhos ficava um cheiro que se podia transmitir às farinhas; e assim tivemos de abandonar o meio que nos parecia mais prático e económico.

Recorremos depois ao pilão, mas os resultados não foram animadores, porque a produção por dia era pequeníssima e o custo era extraordinàriamente alto.

Resolvemo-nos a mandar para a Alemanha uma amostra de piretro, pedindo para nos indicarem com que maquineta podiamos conseguir a sua moagem; passados poucos dias vinha um pacotinho com piretro moído em pó impalpável constituindo dois terços da moagem, sendo a outra parte grosseira, uma espécie de sêmea, aproveitável para as infusões; davam-nos a indicação que a moagem tenha sido conseguida com um vulgar moinho de café; recorremos ao que tinhamos em casa, que nos não deu resultado algum. Nova pregunta para a Alemanha e como nos dissessem, em resposta, que um pequeno moinho próprio para o fim desejado podia vir como encomenda postal, mandamos vir um, e a-pesar-do despachante ao serviço das encomendas postais não ter feito o despacho do moinho como máquina industrial que é, mas como madeira em obra, vidro em obra, ferro em obra, o que é verdade é que o pequeno moinho nos custou 150 escudos; mas deu-nos um resultado admirável, porque o que mói não é um fuso de ferro helicoidal como o dos vulgares moinhos de café, mas, duas pequenas mós de concreto, metidas em protectores de ferro, conseguindo-se dêste modo uma moagem finíssima.

Foi assim que resolvemos o problema da moagem do piretro, e é assim que aconselhamos aos leitores que o resolvam.

O piretro moído divide-se em dois tipos: o que passa na peneira de sêda mais fina serve para substituir os pós de Keating, podendo aplicar-se naquele estado para o ataque directo a todos os insectos que nos incomodem, que incomodem as galinhas, para o que se lhe aplicará debaixo das àsas, ou que incomodem outros animais domésticos; a moagem mais grossa serve para preparar os extractos concentrados de piretro, que se empregam em pulverizações, sôbre tôdas as plantas atacadas por insectos ou sôbre todos os insectos, que morrerão paralíticos, sem que contudo qualquer pessoa que toque um fruto, tenha que recear do insecticida, que mal algum lhe fará.

Para que os nossos leitores possam avaliar da extensão que vai tomando a cultura do piretro e a venda dos seus produtos, transcrevemos um anúncio de uma revista de agricultura publicada no Japão que diz: « Empregue o óleo aromático de piretro japonês, dissolvendo 15 gramas num litro de petróleo e assim obterá um líquido que matará todos os insectos, custando cada 100 gramas 35 escudos. » Como qualquer óleo de piretro da mais alta concentração se consegue com 100 gramas de pós de piretro para 1 litro de alcool, petróleo ou éter de petróleo, já os nossos leitores avaliarão da necessidade que temos em aumentar a cultura do piretro, para combatermos a importação de insecticidas.

A. Xavier da Fonseca.

O vinho e o homem

Demorai os vossos olhos sôbre um mapa agrícola; fixai as regiões onde cresce e prospera a vide. Verificareis que elas se estendem ao redor do mar de onde partiram as civilizações cujo esplendor ainda hoje nos ilumina: o Mediterrâneo.

Em qualquer outro ponto, a videira, se consegue vingar, arrasta uma vida de miséria: dá frutos sem vigor, insípidos, intragáveis quási. ¿De onde proveio o renascimento da Humanidade? ¿Não teria partido dos povos que naquele mesmo mar se banharam? ¿Não será lícito, pois, relacionar a linfa vivificante, que a videira arranca das terras que o Mediterrâneo beija, e o génio dos homens que as habitam?

A excelência de um vinho torna o homem sadio; dá-lhe alegria e serenidade; alivia-lhe as dôres; abranda o pêso da sua idade; empresta-lhe energias novas; faz-lhe reviver a inteligência, infunde-lhe esperança, coragem, resolução.

Não há nobre sentimento que não encontre, no bom vinho, alimento e incitamento. O que cultiva a vide, engrandece o homem...

O produtor de bom vinho, é um educador.

(De «Enotria»).

Umberto Notari.

Depois da abolição da lei sêca...



... o encontro de dois amigos

ARBORICVLTVRA

O enxêrto de fenda inglêsa nas árvores de fruto

Pode surgir a neceessidade de fazer uma nova enxertia em árvore de fruto já formada ou, mesmo, enxertar, pela primeira vez, *cavalo* que tenha um certo desenvolvimento.

Nestes casos, os enxertos preferidos, na generalidade, são os de fenda simples ou de borbulha; mas se o primeiro tem vantagens indiscutíveis, mesmo até pela possibilidade de se repetir, no caso de ser preciso, a operação, na primavera, se a primeira foi feita no outono, uma e outra forma de enxertia apresentam, também, alguns inconvenientes. Sendo a sua soldadura às vezes imperfeita, há o perigo do enxêrto quebrar, quer pela acção do vento quer ainda por qualquer esfôrço que se exerça no ramo para bem formar a árvore. Além disto, em certas fruteiras, os cortes enérgicos podem dar origem ao aparecimento de doenças, que coloquem em sério risco a saúde ou mesmo a vida da planta, o que, se umas vezes não tem grande inconveniente por não ser elevado o prejuízo, em outras causa sérias arrelias ao fruticultor.

Para obviar a inconvenientes desta ordem — diz o fruticultor Bianchi — «experimentei em árvores de fruto de cinco ou seis anos de idade, o enxêrto de fenda inglêsa, usado correntemente na enxertia da vinha».

Naturalmente, para efectuar tal enxertia, é necessário que os ramos da fruteira não sejam excessivamente grossos e por motivos bem evidentes.



Macieira de cinco anos, na qual se fizeram dois enxertos: um á esquerda, de borbulha e outro, à direita, de fenda inglêsa. E' bem visível a melhor soldadura e o maior vigor dêste último em relação ao primeiro.

Para êste enxêrto, que se efectua na primavera — os garfos devem ser conservados em local um pouco húmido, para serem depois empregados em momento oportuno — é indispensável uma perfeita ligação entre o garfo e cavalo, por meio da qual se ajustem os tecidos e se impeça a infiltração de água da chuva.

Para haver uma maior segurança na ligação do garfo ao cavalo, é conveniente revestir o enxêrto com um pouco de cortiça delgada e apertar bem e depois, para evitar a acção do sol, do vento e das chuvas, com um pouco de pano, ou papel forte e impermeável, fazer um reves-



Especialização ou consociação

Este problema da exploração vitícola — cultura especializada ou cultura consociada, já muito discutido, tem agora, invulgar oportunidade. De facto, a baixa de preço dos vinhos impõe ao viticultor a necessidade de atender ao rendimento da terra ocupada pelas videiras; como conseqüência imediata de tal necessidade, vem o problema das culturas intercalares, pois estas, com o seu rendimento, mesmo pequeno, podem contribuir para tornar bastante menos sensível a diminuïção de renda da área cultivada.

Há, porém, dois casos a considerar: o primeiro é o da cultura da vinha em regiões privilegiadas, produtoras de vinhos que se impõem pelo seu valor, pelas suas especiais características. Neste caso deve abertamente optar-se, sem quaisquer hesitações, pela especialização: vinha e só vinha.

Qualquer outra planta que ali se associe à videira, por maiores atenções que se dispensem a esta associação, sempre o produto principal, o vinho, se ressentirá mais ou menos, pois a vide, por muito lauta mesa que tenha, verá tomada por outra planta parte da alimentação de que disfrutava plenamente e sofrerá, assim, maléfica influência do vizinho que próximo lhe colocaram. Portanto, nas regiões de vinhos especiais, nunca se deve pensar em consociação; é êste, de resto, o critério seguido na Itália e na França.

Em outras regiões, em que aquele caso já não se verifique, embora produtoras de bons vinhos, é admissível e até em determinadas condições, defensável a consociação. Mas há regras a respeitar.

Antes de tudo convém dizer que não é boa a associação da vinha e cereais, como muitos praticam; cultivar milho, centeio e por maioria da razão, trigo, nas vinhas, como às vezes, erradamente se costuma fazer, é correr um prejuízo certo: nem se colhe vinho, ou pouco se colhe e o cereal não rende o suficiente para pagar as despesas de cultura e semente. A cultura cerealífera não é, em caso algum, companheira conveniente para a cultura vitícola.

A consociação não é também aconselhável nas vinhas baixas, porque as culturas intercalares que ai se efectuem provocam, à volta da videira, um ambiente de humidade favorável ou predisponente ao desenvolvimento das doenças criptogâmicas, mormente o míldio. Como vinha baixa consideramos aquela em que as cepas não vão a uma altura superior a um metro. Porém, na vinha média, na qual as videiras são armadas em espaldeiras ou latadas verticais e se estendem até dois metros ou dois metros e meio de altura, já aquêle inconveniente não se verifica, como não se verifica por maioria de razão, na vinha alta. Nestes casos desde que a cultura associada tenha uma boa e conveniente adubação, que não vá tirar do terreno os elementos de que necessita e que fariam falta às videiras, a consociação pode praticar-se sem prejuízos.

Há apenas um caso em que a associação

---

timento à volta da fenda, revestimento que se enche com um pouco de areia humedecida; por outras palavras, à volta do enxêrto arranja-se um dispositivo semelhante ao empregado na formação dos alporques usados principalmente na reprodução das laranjeiras e limoeiros, dispositivo, que, no entanto, não visa o mesmo fim, mas tão sòmente conservar uma certa humidade que facilite a soldadura e ao mesmo tempo, como já ficou referido acima, defenda o enxêrto da acção do sol e ventos.

Poderá parecer estranho que se recorra a êste processo de enxertia nas árvores de fruto, quando outros existem e sobejamente conhecidos. Porém a estranheza desaparecerá desde que se veja que, com o processo que acabamos de descrever, há, além de outras, a seguinte vantagem, cujo valor é indiscutível: a de uma perfeita ligação entre o cavalo e o garfo, proveniente do facto de um e outro terem o mesmo diâmetro; isto mesmo dá lugar a que não haja descontinuidade nem dispersão na circulação da seiva.

Como conseqüência imediata virá o conseguirem-se enxertos fortes, resistentes, o que fàcilmente se poderá observar em curto período.

não dá bons resultados. Quando o terreno é demasiadamente sêco, a cultura intercalar irá também absorver do solo alguma da pouca água que lá existe, o que é prejudicial para a videira, como se compreende; porém é de notar que em terrenos secos, com falta de água, a cultura intercalar pouco poderá produzir.

De um modo geral, quando mesmo não se trate de terrenos secos, devem excluir-se das culturas intercalares tôdas as plantas de grande desenvolvimento foliáceo e por evidentes razões de economia hídrica; a não ser que haja possibilidade de irrigar abundantemente êsses terrenos, pois que, neste caso, a água evaporada pelas plantas é restituída ao solo pelas regas.

E' também factor que precisa ser tido em conta, no modo de cultura da vinha de que se vem a falar, a distância a que se encontram as videiras; quando as espaldeiras, cordões ou bardos estão muito próximos, a consociação é inconveniente pelo pouco espaço de que cada vide dispõe e ainda porque, de cada lado dos cordões das videiras se deve deixar uma faixa, destinada única e exclusivamente para logradouro das raízes da videira, onde, portanto não convém que haja outra qualquer planta. Essa faixa deverá ser tanto mais larga quanto menos altura tenham as videiras e quanto maior desenvolvimento atinjam as plantas consociadas.



Na Quinta da Aveleda: Cultura da batata nas vinhas

E já que falamos no desenvolvimento que podem atingir as plantas que se cultivem nas vinhas, refiramo-nos à associação das árvores de fruto e da videira.

A prática tem demonstrado, o que aliás o raciocínio fazia prever, que é também defeituosa essa associação, a da videira e árvores de fruto, principalmente como é feita entre nós; a imperfeição vem de que as fruteiras, desenvolvendo-se, crescendo, colocam a vide, pela sombra que fazem, em péssimas condições de boa produção. Mesmo que se afastem para grandes distâncias, grandes relativamente, é claro, as filas das videiras, nunca estas poderão dar fruto de boa qualidade, pois lhes falta um elemento absolutamente necessário: o sol.

Vê-se, pelo que fica exposto, que são múltiplos os factores a que o viticultor precisa atender quando pretenda fazer culturas intercalares, nas vinhas; o conjunto dêsses factores é que o guiará no caminho a seguir: especialização ou consociação.

Quando esta seja possível, ou antes, economicamente viável, jamais deverão associar-se à videira as culturas cerealíferas ou a das árvores de fruto, ou ainda a de plantas que pelo seu desenvolvimento possam *afogar*, *sufocar*, as videiras que lhes ficam perto.

Na Quinta da Aveleda, modelar exploração agrícola, pratica-se largamente a cultura intercalar na vinha: a da batata, dos morangos, das violetas e possívelmente outras de que não temos conhecimento. Na região da Bairrada em algumas vinhas se faz também a associação de culturas e com bons resultados económicos, ao que nos informam.

Será, pois, um meio de defesa para o viticultor, a consociação; é preciso, porém, saber praticá-la.

HENRIQUE COELHO.

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA

SILVICVLTVRA

O Problema do Mondego

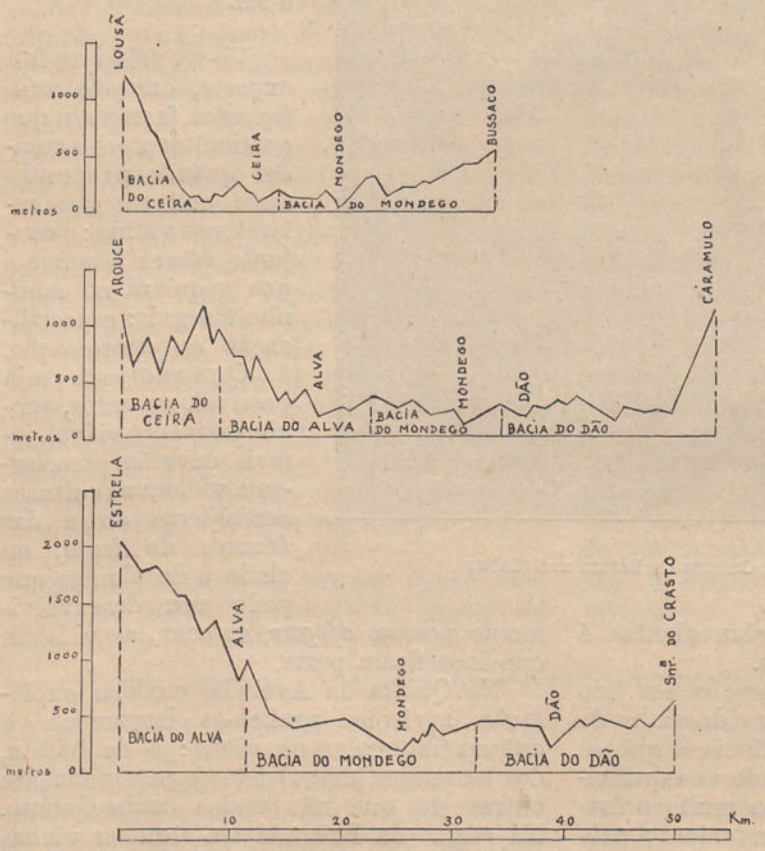
Factores de erosão

Relêvo orográfico

Nos números 1751 e 1754 da *Gazeta das Aldeias* falamos da erosão na bacia hidrográfica do Mondego e numa das condições que influem na maior ou menor importância dessa erosão: a natureza do terreno. A-pesar-do interêsse que êste problema tem merecido, desde os primeiros tempos da monarquia, a verdade é que êste interêsse se tem manifestado em raros momentos, alternados com largos períodos de indiferença e de desânimo, por se considerar o mal incurável, ou de esperança numa nova solução provisória, que atenue os efeitos sem curar as causas.

No actual momento é indesculpável não se procurar obter o remédio eficaz, até ao limite a que êle possa chegar, num equilíbrio entre o esfôrço dispendido e o resultado obtido.

Antes que de novo caia no esquecimento êste assunto, vamos continuar a ocupar com êle as colunas da *Gazeta das Aldeias*, convencidos como estamos, de que a importância que a solução do problema tem para uma vasta e rica região agrícola do País, será desculpa suficiente para o enfado que o nosso atrevimento causar. Focaremos hoje alguns aspectos especiais de um outro factor muito importante da grave acuïdade que toma o fenómeno erosivo neste sistema hidrográfico: o relêvo orográfico.



Perfis transversais da bacia hidrográfica do Mondego

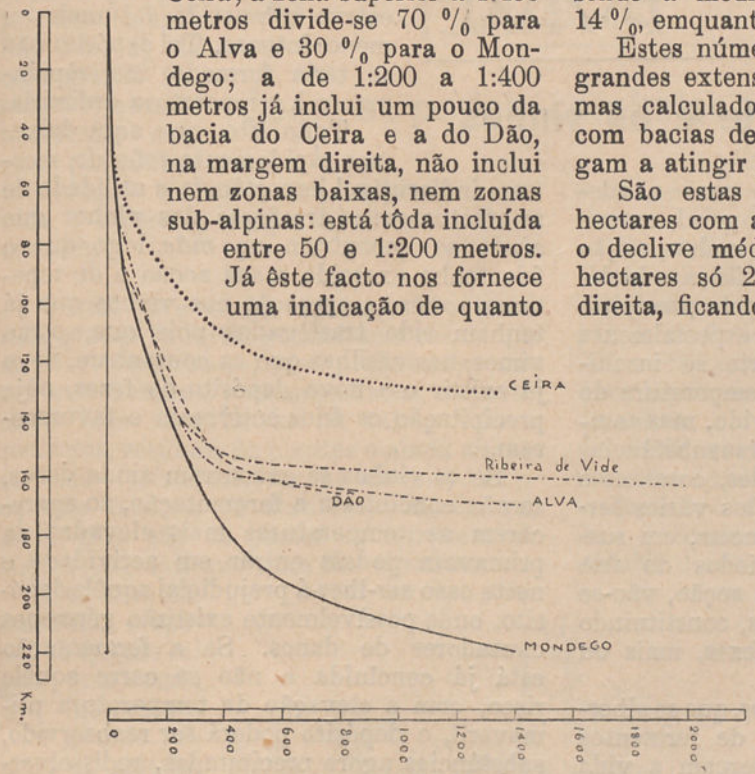
A influência do relêvo sôbre a intensidade da erosão resulta evidente desde que notemos que esta depende da fôrça viva da água e, portanto, da sua velocidade; de forma que, quanto mais declivosas forem as encostas, os ribeiros e os rios, tanto maior será a velocidade que atinge a água que os percorre e, conseqüentemente, o transporte de materiais.

A bacia hidrográfica do Mondego abrange uma região do País das mais caracterìsticamente eriçadas de montanhas, embora, de uma maneira geral, todo êle se possa considerar muito montanhoso.

A altitude média da bacia é de 372 metros, emquanto que a de todo o País é de 322, sendo de notar que na bacia do Mondego se agrupa 40,7 % da zona portuguesa de altitude superior a 1:400 metros e 23,8 % da zona compreendida entre 1:200 e 1:400 metros, embora tôda a bacia só ocupe 7,5 % da superfície do Continente.

Por bacias secundárias, estas altitudes

agrupam-se principalmente nas bacias do Alva, do trôço superior do Mondego, e do Ceira; a zona superior a 1:400 metros divide-se 70 % para o Alva e 30 % para o Mondego; a de 1:200 a 1:400 metros já inclui um pouco da bacia do Ceira e a do Dão, na margem direita, não inclui nem zonas baixas, nem zonas sub-alpinas: está tôda incluída entre 50 e 1:200 metros. Já êste facto nos fornece uma indicação de quanto menos importante é, nesta vasta bacia secundária (136:000 hectares), o factor orográfico, do que nas dos afluentes da margem esquerda, onde predominam as altitudes, como se vê claramente nos perfis transversais da bacia.



Perfis longitudinais do Mondego e dos seus principais afluentes

Outro tanto se dá com os declives que, relacionados com as altitudes, não dependem sòmente do valor absoluto destas, como é óbvio. Em tôdas as zonas altimétricas é mais elevado o valor do declive da margem esquerda do que o da margem direita, sendo a média para a margem esquerda 14 %, emquanto que para a direita é de 11 %.

Estes números, como valores médios de grandes extensões são muito consideráveis; mas calculados para pequenas extensões, com bacias de ribeiros e de torrentes, chegam a atingir 50 %, 70 % e mais.

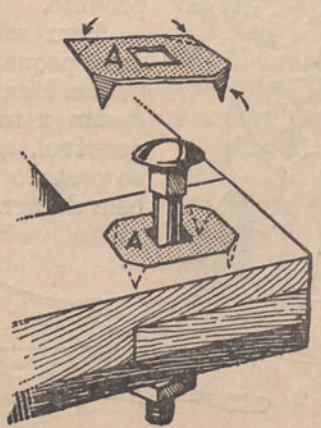
São estas bacias que dão aos 78:000 hectares com altitude superior a 700 metros o declive médio de 25 %. Dêstes 78:000 hectares só 22:000 pertencem à margem direita, ficando os restantes 56:000 na margem esquerda. Os declives dos cursos de água dão idênticas indicações; desde o declive médio do Mondego, da nascente à foz, com 6 metros por quilómetro, variando entre 3 decimetros, a jusante da foz do Ceira e 65 metros, no seu trôço superior, até à ribeira de Vide, afluente do Alva, que chega a ter no seu curso superior 330 metros por quilómetro, tudo, na orografia dêste sistema hidrográfico, o caracteriza como nìtidamente torrencial e apto para grandes transportes de materiais de uma zona superior declivosa para outra inferior quási plana.

Mas, mesmo nesta zona inferior de pequenos declives, alguns ribeiros atravessam, como já vimos, regiões onde a natureza dos terrenos permite que os transportes e os conseqüentes prejuízos sejam tão importantes como os das verdadeiras torrentes da zona serrana.

JORGE FRAZÃO.

Como impedir de girar no seu encaixe um parafuso para madeira, atarrachado com porca

Poucas vezes os parafusos para madeira, que atarracham com porca, têm a cabeça sextavada ou quadrada; geralmente são de cabeça chata ou redonda, dando, conseqüentemente, má pega ao alicate, chave inglêsa ou chave fixa. Freqüentemente, o encaixe da madeira, onde o parafuso entra e que o impede de girar quando se atarracha a porca,



perde a sua forma e, então, não há meio de dar o apêrto conveniente, porque o parafuso gira quando se pretende apertar a porca. Todos conhecem as arrelias que isto causa.

Pois é bem fácil evitá-las: basta aplicar à peça, por onde deve entrar o parafuso, uma chapa de ferro — um bocado de arco de pipa um pouco largo, com os cantos dobrados e limados para que fàcilmente se segurem na madeira; nessa chapa abre-se um quadrado, onde o parafuso entre certo. A figura junta mostra como se devem dobrar os cantos, onde se faz a abertura e como se coloca a chapa na peça de madeira.



TECNOLOGIA RURAL

O frio persistente e os vinhos

Não constituirá novidade para o adegueiro o dizer que o frio, em geral, exerce uma benéfica acção sôbre os vinhos, acção bastante complexa, de índole física e biológica, que se explica não só pela precipitação de substâncias sólidas, especialmente cremor tártaro, que em parte se insolubiliza pelo abaixamento de temperatura do líquido em que estava dissolvido, mas também pelas precipitações de outras substâncias como as matérias albuminóides, corantes e ainda pelas células mortas dos vários fermentos. Tôdas estas substâncias, em suspensão no vinho, nos períodos do frio intenso e em virtude da sua acção, vão-se depondo no fundo dos cascos, constituindo uma massa de bôrras ou fezes, mais ou menos abundante.

Também os gérmenes vivos, que se albergam no vinho sob a forma de fermentos ou bactérias, embora não percam a vida com o abaixamento de temperatura, conservam-se inativos e pouco a pouco vão descendo para as camadas inferiores da vasilha vinária; assim pois, a trasfega efectuada após ter o frio exercido, sôbre o vinho, uma acção prolongada, permite eliminar a maior parte daqueles impertinentes hóspedes, que, em dado momento, poderiam tornar-se perigosos.

Mas não é só sôbre os vinhos novos que o frio actua benèficamente; idêntica acção exerce nos vinhos vélhos, já completamente feitos; e todos, com grande facilidade, poderão verificar êste facto, colocando no parapeito de uma janela voltada ao Norte, uma garrafa de vinho vélho e deixando-a aí estar durante alguns dias e noites. Esse vinho, que estava límpido, que não apresentava a mais ligeira turvação indicativa de um possível depósito, passados poucos dias apresentá-lo-á mais ou menos abundante, conforme o frio a que esteve submetido foi mais ou menos intenso. Tal depósito não se teria formado tão ràpidamente à temperatura ordinária.



Tudo isto, que aqui deixamos ràpidamente referido, mostra a indiscutível importância e utilidade de se efectuarem as trasfegas dos vinhos que ainda se encontram na *mãe*, logo que o frio tenha exercido a sua acção e de repetir essa mesma operação nos vinhos que já tenham sido trasfegados pois que, como vimos, nas vasilhas que os contenham, deve já existir um novo depósito de fezes, cuja precipitação os frios activaram e favoreceram.

Se os vinhos se encontram ainda doces, se não concluiram a fermentação, ao aparecerem as temperaturas mais elevadas da primavera podem entrar em actividade e neste caso ser-lhes-á prejudicial aquêle depósito, onde possìvelmente existirão gérmenes causadores de danos. Se a fermentação está já concluída e não se corre aquêle risco, com a elevação da temperatura primaveril, o depósito poderá ser reabsorvido, substâncias agora precipitadas, redissolver-se-ão, o vinho perderá a limpidez, as boas qualidades que agora tenha adquirido e correrá, igualmente, o perigo de ver espalhados, no seu seio, elementos patogénicos que provoquem doenças que o inutilizem. Portanto, mesmo que o viticultor tenha já feito a trasfega dos seus vinhos, no seu próprio interêsse deve repetir essa operação, que é, incontestàvelmente, uma das que mais concorrem para se obterem produtos bons, perfeitos e de fácil e duradoura conservação. E deve ser êste o fim que todo o bom viticultor procurará atingir para valorizar o seu produto.

Bem sabemos que alguns viticultores, uma pequena maioria, felizmente, presos a vélhos hábitos, agarrados à tradição, consideram a trasfega como uma operação dispensável, quando não nefasta. Esse apêgo ao passado traz-lhes muitas vezes surprêsas bem desagradáveis e que sem grande trabalho poderiam ter evitado, se quisessem ter em conta os conselhos que aqui, persistentemente, se tem dado sôbre êste pouco atendido assunto.



PATOLOGIA
VEGETAL E ENTOMOLOGIA
AGRÍCOLA

Como se podem combater os ralos

Os ralos constituem uma verdadeira praga, principalmente nas hortas; de uma grande voracidade, quando numerosos causam prejuízos avultados. Vamos acompanhá-los na sua vida e costumes e apontar o meio de os destruir.

O ralo vive no terreno onde abre galerias, graças às fortes patas dianteiras de que dispõe; encontra-se, de preferência, nos terrenos frescos e bem estrumados, naqueles onde haja abundância de raízes tenras, sementes, resíduos de plantas e ainda alguns animais — minhocas, larvas de insectos — de que também se alimenta. Ainda que omnívoros, são as partes subterrâneas de alguns vegetais que mais lhe agradam.

Mas êste insecto não é apenas prejudicial pelo que come; é-o igualmente pelo grande número de galerias que abre à flor da terra, em busca de alimentação, com as quais, principalmente nos alfobres e em grande número de culturas hortenses, destrói raízes e plantazinhas em início de crescimento, obrigando a novas sementeiras ou replantações.

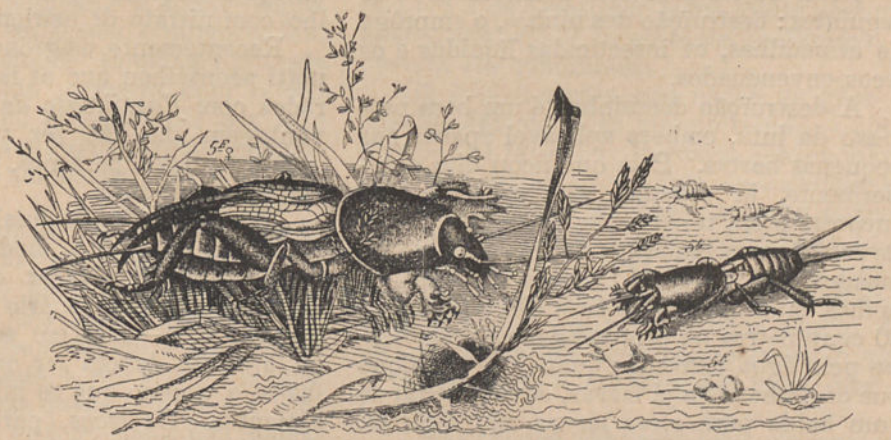
Passa o inverno entorpecido, enterrado no solo a certa profundidade, variável com a terra e o rigor do clima, para defender-se do frio, da humidade ou da seca excessiva. Ao chegar a primavera, desperta, volta à vida activa e em Abril ou Maio sai, pela noite, para a superfície, onde se acasala. Depois de chuvas ou de regas abundantes, abandona também as galerias onde vive; é, então, fácil encontrá-lo.

A luz débil atrai-o, pelo que, nas noites serenas, vê-se muitas vezes nos carreiros iluminados, próximo das hortas; é igualmente atraído por alguns cheiros, principalmente o do vinagre.

O ralo faz quási sempre o seu ninho em terreno não lavrado — margens dos carreiros, caminhos, parcelas incultas, etc., — ligando a sua galeria a uma câmara de fundo plano e paredes endurecidas.

Os ninhos encontram-se a uma profundidade de 10 a 15 centímetros, o máximo 20; medem cêrca de 5 centímetros de largo por 3 ou 4 de altura e contém, cada um, 200 a 300 ovos, dos quais, quinze a vinte dias depois de postos, saem larvas esbranquiçadas.

As fêmeas fazem a postura quási sempre no mês de Maio, e algumas vezes mais tarde, sobretudo nas regiões frias. Para o Sul é freqüente encontrar larvas já em meados de Junho.



O ralo. Na gravura vêem-se, além do insecto adulto, ovos e larvas

Os pequenos ralos vivem juntos no ninho, durante alguns dias, alimentando-se de raízes finas e tenras e resíduos vegetais; depois espalham-se no terreno em busca de alimentação. Só no outono do ano seguinte ao seu nascimento é que atingem completo desenvolvimento; casos há, no entanto, determinados por condições climatéricas, em que a evolução se dá mais prontamente, atingindo o animal o estado adulto em menos tempo.

O ralo quási não voa; salta e anda com rápidez.

Após esta descrição muito resumida dos costumes e vida do insecto, tratemos do meio de o exterminar.

São vários os meios de luta aconselhados para combater esta praga; tal multiplicidade é originada por não se conhecer, durante muito tempo, um só que fôsse verdadeiramente eficaz; parece, no entanto, que se conseguiu hoje, por meio dos iscos envenenados. Antes, porém, de os descrevermos, aludiremos aos processos durante muito empregados para sua destruïção.

O emprêgo do sulfureto de carbono e paradiclorobenzeno, embora de seguros efeitos, são pouco utilizados pelo seu elevado custo; de bons resultados também, mas igualmente não económico é o carboneto de cálcio, metido no terreno em pequenos fragmentos, em buracos feitos com um plantador, os quais depois se tapam com um pouco de terra. A humidade do terreno ou um pouco de água, que nêle se deite, em contacto com o carboneto, faz desenvolver o acetileno, que asfixia os ralos. Em hortas de pequena extensão êste processo poderá ser empregado com vantagem.

Além dêstes processos aconselham-se os seguintes: destruïção dos ninhos, o emprêgo de armadilhas, os insecticidas líquidos e os iscos envenenados.

A destruïção dos ninhos é um bom processo de luta, embora aplicável apenas nas pequenas hortas. Pelo que ficou dito anteriormente, já sabemos que os ninhos se encontram em terreno não lavrado e que as larvas não nascem antes de fins de Maio ou meados de Junho. Procura-se tirar os ninhos inteiros, que estão a cêrca de 15 ou 20 centímetros de profundidade e destroem-se pela água fervente; quando se verifique que os ninhos têm já larvas, devem deitar-se num balde para essas larvas não fugirem.

As armadilhas, de emprêgo antigo, consistem em recipientes de fôlha ou barro — servem os vulgares vasos desde que se tape o buraco de drenagem — que se enterram no terreno de modo que o bordo fique rasando a terra; dentro deita-se um pouco de serrim ou farelo humedecido com água e vinagre. Os ralos, atraídos pelo cheiro do vinagre, caem nos recipientes, de onde depois se retiram para os matar. E' preciso muita paciência para proceder a êste modo especial de caça, que nem sempre é produtiva.

O mesmo se pode dizer do processo das regueiras, onde se amontoa estrume, junto do qual os ralos se reünem. Reünidos, a sua destruïção torna-se fácil.

O emprêgo dos insecticidas líquidos é também moroso; consiste em deitar nas galerias óleo de lubrificação, mesmo do já servido, água com sabão e petróleo, água só com sabão ou ainda água com uma pequena quantidade de creolina. Os insectos ou morrem na galeria ou saem e são, cá fora, destruídos.

E chegamos aos iscos envenenados, cujo emprêgo é de seguros resultados, mas também não isento de perigos, pois êsses iscos são, quási todos, venenosos para os animais domésticos, especialmente as galinhas, que, comendo-os ou comendo os ralos envenenados, podem morrer.

E', conseqüentemente, indispensável haver o maior cuidado no emprêgo de tais iscos.

Há, no entanto, um meio de diminuir estes perigos: é enterrá-los a uns 10 centímetros de profundidade; mas, neste caso, a sua eficácia é menor.

São vários os iscos envenenados que se podem empregar: sementes de tomilho, mangerona e mangericão, misturados com *verde de Paris*, ou arseniato de cálcio, ou ainda fosforeto de zinco; arroz triturado e qualquer daquêles venenos; farinha de milho com nitrato de estricnina.

Recentemente, o agrónomo italiano Malenotti aconselhou que os iscos fôssem preparados com *fluosilicato de bário*, que tem a vantagem de não ser venenoso para as galinhas; deve, portanto, dar-se a preferência a êste produto.

A preparação de qualquer dêstes iscos faz-se do seguinte modo: humedecem-se as sementes ou o arroz, com um pouco de água ou azeite ordinário e depois de bem humedecidas — mas em caso algum a água ou o azeite devem ser em excesso — espalha-se o veneno que se mistura bem com as sementes. Os iscos, para serem eficazes, devem ser de preparação recente.

Como se compreende, êste processo de luta só dará resultado depois dos ralos terem despertado do seu sono hibernal; a época melhor para os empregar é a que decorre de Maio a Agôsto.

Voltamos a repetir: o emprêgo dos iscos, a não ser que sejam enterrados, mas neste caso a sua eficácia é menor, como se disse já, pode dar origem a acidentes graves com os animais domésticos, sobretudo galinhas.

Por isto achamos preferível empregar apenas os iscos ou engodos preparados com o fluosilicato de bário, cujos bons resultados foram cuidadosamente comprovados em Itália.

Os iscos dão sempre melhor resultado quando distribuídos depois de uma chuvada ou de uma rega abundante.



Á falta de melhor

A' minha insuficiência para propagandista apícola sirva de desculpa o desinteressado desejo de ser útil à causa que enferma pela mudez de autorizados apicultores. Cada um dá o que tem e se a dádiva não tem valor desculpe-se o dador pela sua boa intenção.

Confiado na benevolência dos meus dois leitores, continuo a série das minhas despretenciosas palestras.

A apicultura, entre nós, não adquiriu ainda foros de indústria nem sequer se pôs a par da avicultura ou cuniculicultura; é praticada, ou por agricultores como fonte de riqueza secundária, ou por amadores que, a-par do rendimento que as abelhas lhes possam dar, lhes serve de estudo e, quantas vezes, de admiração e comparação entre a vida dos homens e a dêsses pequenos insectos que, ao termo «fraternidade», dão o seu verdadeiro significado. Cada membro da colónia concorre com o seu valor próprio como cumprimento dos seus deveres e todos os esforços parciais se aglutinam e formam um corpo, que é o bem colectivo.

Neste meu modo de ver, os apicultores duma ou doutra classe não podem dispensar às suas abelhas senão algumas horas disponíveis dos seus afazeres profissionais. Pois não desperdicemos essas horas; tenhamos tenacidade e método e veremos que, com estas duas qualidades, não só concorreremos para o bem pessoal como fomentaremos a riqueza do País.

O tempo passa quási desapercebidamente; um descuido pode prejudicar o fim que desejamos alcançar.

¿Porque a época é fria e os campos ainda nus de flores, nada teremos a fazer às nossas abelhas e não cuidaremos do material que, na época própria, deve, sem azáfamas e remedeios, estar em ordem?

Porque a minha profissão me obrigou muitas vezes a estar longe e bem longe das minhas abelhas e, outras vezes, — confesso, — me descuidei e sofri contratempos, sou levado a pôr de aviso os meus confrades.

O mês de Janeiro é de ordinário frio; mas, pelo menos, aqui no Sul chegam a aparecer dias de sol primaveril. Assim aconteceu êste ano.

A minha visita, última do ano, fez-me saber que uma das colónias estava débil e, embora lhe tivesse deixado alimentos, inspirava-me cuidado. Não fugi, pois, de aproveitar um bom dia ameno e de sol para a visitar. Bem disse a minha resolução: a demora de mais alguns dias seria a morte dêsse pequeno povo e a destruïção de dez favos que tanto trabalho representam e tanta utilidade têm. A Tinha havia começado a sua obra de destruïção e mais uma vez eu vi quanto é imprudente deixar correr à ventura uma colónia fraca.

Eu sabia que, no Sul, já em Janeiro as mães encetam posturas; mas queria ver se, com um inverno rigoroso, como se tem feito sentir, alguma postura já existiria.

Não falhou e ainda é mais: uma colónia que em 2 de Dezembro tinha muita postura operculada, em 9 do corrente continuava a postura em quantidade.

Cá está um caso que enche de gôzo o amador apícola e, ao mesmo tempo, — com pesar — lhe faz dizer: Portugal, jardim invejado por estranjeiros; País essencialmente agrícola, em que as abelhas tanto podem beneficiar a lavoura e a pomicultura pela sua acção polinizadora; País de clima privilegiado, onde as abelhas quási não hibernam; País produtor — possível — dum caudal de mel, despreza tais elementos e *importa mel* — talvez uma reles imitação, paga com o nosso ouro.

¿Não produz Portugal mel que rivaliza com os melhores do estranjeiro?

Aí vai a resposta, embora, me possam julgar reclamista à fazenda própria — que se esgota mesmo sem reclamo: um médico consumidor do mel que colho, fazendo uma cura de repouso na Suíça — êste país goza da fama de bom produtor de mel — provando o mel de lá, achou que o meu era melhor. Isto não sendo a minha região das melhores, pois outras há que, em qualidade de mel, a suplantam.

Parecia justo e até patriótico que a apicultura tivesse, entre nós, o máximo desenvolvimento e fôsse praticada por uma legião.

A cultura das abelhas não concorre para o rejuvenescimento da raça como os desportos: pontapé na bola, esmurra ventas, ciclismo e até o rabejar touros.

Podiam, uns tantos, empregar algumas horas disponíveis na cultura das abelhas, mas preferem empregá-las em vitoriar os diversos àses e, se ainda lhes sobeja o tempo e o dinheiro, vão respirar a *vivificante* atmosfera do cine.

Bem. Punhamos ponto na apreciação da vida alheia, não venha por aí alguma piada grossa das bancadas do sol visto termos atingido os rabejadores. Falemos mais um pouco com os colegas, se me dão licença.

Os dias de sol em Janeiro são raros e longe estão ainda por aparecer os campos atapetados de flores; mas, em todo o caso, as abelhas preparam-se para a formação de grandes colónias.

Essa preparação redunda num aumento constante de bôcas, que requerem alimento que não podem colhêr por si; é o esgotamento da reserva alimentar que lhes deixamos e, finalmente, o risco da Mãe não se poder alimentar e, portanto, interromper a postura. Ocorre a máxima vantagem de se fazer a alimentação artificial. Os resultados desta previdente acção são, sem contestação, sempre remuneradores. Em Março já o material deve estar em ordem para a beneficiação e limpeza do apiário. Há sempre a compôr e a pintar uma colmeia, um estrado a construir, assim como alguns novos quadros e outros a guarnecer de cera moldada ou seja para os fornecer às colónias formadas ou para se exporem aos novos enxames.

Para o lavrador impossibilitado de trabalhar no campo, devido ao mau tempo, é uma derivante agradável entregar-se a estes pequenos trabalhos.

Ao amador, preso todo o dia ao desempenho do seu ofício ou agarrado à carteira e até ao literato, o pintar e carpinteirar uma meia hora por dia é um exercício higiénico e até necessário.

Isto aos colegas que já convivem com as abelhas. Aos que desejam entrar na confraria, os cuidados preliminares são de maior monta e de contos largos; se o espaço hoje não me faltasse.

Com antecipação devem, nos livros, procurar estar ao facto da vida das abelhas, procurar comunicar com algum mobilista que se disponha, pràticamente, a desfazer as dúvidas encontradas nos livros.

Em resultado do que viu e ouviu, adquirir duas ou três colmeias, o máximo, e o ferramental mais urgente.



Como se deve transportar um cortiço

Pode construir as colmeias copiando com rigor o modêlo que adquirir, mas espere conhecer as suas aptidões para apicultor e entrar a fundo na condução do apiário para então modificar e inventar, se a tanto o levar a gana.

¿E a aquisição das abelhas? No dizer do redactor do *Notícias Agrícola* é um problema.

Há duas formas: ou comprar cortiços povoados ou entregar as colmeias a quem se encarregue de as povoar. A passagem dos cortiços para colmeias é laboriosa mas instrutiva.

Procurar saber quem venda cortiços ou esperar a vinda de novos enxames.

Janeiro de 1934.

José Simões Pires.

Propagar e difundir a GAZETA DAS ALDEIAS, concorrendo para o aumento da sua assinatura, é um dever que se impõe aos que da Terra e para a Terra vivem.



ZOOTECNIA

Uma planta venenosa: a mercurial ou urtiga morta

Desejo chamar a atenção dos leitores habituais da *Gazeta das Aldeias* para o perigo de intoxicação que há em administrar aos animais uma planta entre nós vulgaríssima, chamada «mercurial» ou «urtiga morta».

Segundo diz o nosso grande botânico, Sr. Professor António Xavier Pereira Coutinho, na sua obra monumental «Flora de Portugal», a mercurial um género de plantas da família das Crotonoideas, tribu das Acalífeas, aparentada com o «Rícinus» e abrange várias espécies, como são: a «Mercurialis annua», a «M. perennis», a «M. tomentosa», a «M. elíptica», etc. A espécie mais trivial é a «M. annua», aquela de que desejo ocupar-me neste breve artigo, por ser a que mais vezes dá origem a intoxicações nos animais que a comem.



Mercurial ou urtiga morta

Descreve-a assim o Sr. Pereira Coutinho: «Planta anual, dióica ou monóica, com raiz fibrosa e os caules ramosos, glabros, bem como os pedúnculos e pecíolos; fôlhas ovadas ou ovado-lanceoladas, crenado-serradas, glabras ou glabrescentes e celheadas; cápsula peluda—setígera, com os pêlos engrossados na base. Quási todo o ano. Campos incultos e cultivados, entulhos, muros, sebes; quási todo o País (freqüente). Urtiga morta. Mercurial. «Mercurialis annua, L.».

Esta planta exala um cheiro desagradável, que afasta dela geralmente os animais nos campos; mas nos estábulos, quando a mercurial vai misturada com outras forragens, é fácil não se fazer notar, podendo então sobrevir o envenenamento. Este é devido a um princípio tóxico, um óleo etéreo, volátil, a metilâmina, a qual se vai evaporando, à proporção que a planta se dessecca, pelo que as intoxicações são mais freqüentes quando a planta é tomada fresca.

Os animais solípedes (cavalos, jumentos e muares), parecem mais sensíveis à acção deletéria da mercurial; o gado suíno quási lhe é refractário, excepto se lhe administram grandes quantidades desta forragem, sobretudo fresca.

A mercurial tem aplicações medicinais entre a gente do campo; não raro, por isso, se dão também casos de intoxicação em pessoas, mormente quando a população humana não escrupuliza em consumir como alimento a mercurial sêca e tratada culinàriamente.

Os sintomas da intoxicação pela mercurial nos animais consistem em fenómenos de acumulação, porque geralmente só ao cabo de uma semana de administração continuada da mercurial é que sobrevêm os primeiros sinais de envenenamento, os quais têm a sua sede no tubo digestivo e no aparelho urinário, havendo diarreias, enterites, nefrites, hematúria ou micção sangüínea, tristeza, inapetência, febre, torpor geral, coração e pulso muito apressados e por fim a morte do animal. Os coelhos mostram-se também sensíveis a esta intoxicação.

Escusado será dizer que, em caso de envenenamento de algum animal pela mercurial ou «urtiga morta», se deve chamar imediatamente o veterinário para aplicar o remédio que para o caso estiver indicado.

J. V. de Paula Nogueira.



AVICVLTVRA

Patos Khaki Campbell

Observa-me um amável leitor, que no artigo aqui recentemente publicado sôbre raças de patos, não se fêz referência ao pato Khaki Campbell, «raça poedeira por excelência, cuja postura média anual excede os 200 ovos, tendo-se já registado a postura de 357 ovos em 365 dias, numa pata desta raça».

Na verdade, não se aludiu a tal raça de patos, não por desconhecimento do seu valor, que tem sido justamente pôsto em evidência, mas pela simples razão de que apenas se pretendia, ao escrever essas notas, indicar algumas raças e não tôdas. Assim também não se registou a raça Orpington, igualmente valiosa e a que, já agora, dedicaremos algumas linhas em próximo número, e não hoje, por ter limite curto o espaço concedido para estes assuntos.

E', sem dúvida, o pato Khaki Campbell uma ave valiosa, que participa das qualidades de boa poedeira, possuidas pelo Corredor Indiano e pela facilidade de engorda, que caracterizam o pato de Ruão e ainda da rusticidade e vigor que apresenta o pato comum. Contìnuamente à procura de alimento, forrageador por excelência, quando criado em relativa liberdade, destrói caracóis, lesmas e larvas, podendo mesmo prestar bons serviços nas hortas e jardins, que limpa ràpidamente daqueles inimigos e outra bicharada e onde não causa prejuízos sensíveis, pois respeita as plantas hortenses, a não ser as muito tenras, como as alfaces.

A produção de ovos, é, na verdade, como se refere na observação que nos foi feita, em média superior a 200, quando as aves sejam de boa origem. Repetimos o que foi dito a propósito do Corredor Indiano: algumas patas Khaki Campbell rivalizam com as melhores poedeiras, ao passo que outras não passam de medíocres produtoras de ovos.



Grupo de Patos Khaki Campbell, de quatro meses. Esta raça é tão boa poedeira como o Corredor Indiano. Dá também boa carne

A postura, ao contrário do que muitas vezes sucede com as galinhas, conserva-se regular durante o primeiro, segundo e terceiro ano e às vezes não diminui ainda no quarto; a muda das poedeiras Khaki Campbell dá-se mais cedo do que a das galinhas, pelo que retomam, também mais cedo, a produção de ovos. Este facto, cuja importância é desnecessário encarecer, levou alguns criadores estranjeiros a terem, a-par das galinhas poedeiras, patas da raça de que vimos tratando, com o que conseguem

uma produção regular de ovos: quando a das galinhas diminui por entrarem na muda, inicia-se a das patas, que já passaram por essa crise.

Os ovos do Khaki Campbell são brancos, grandes, pesando de 55 a 70 gramas; a côr da casca torna-os fàcilmente vendáveis, pois que, pelo seu aspecto exterior, assemelham-se aos das galinhas.

Se esta raça é boa produtora de ovos, é-o igualmente de carne; ao fim de oito a a onze semanas, estes patos atingem quási o pêso de 2 quilos, em média 1,750; atingido êste pêso, durante algum tempo não aumenta. Mas quando se criam estas aves para a produção de carne, a venda faz-se geralmente das oito às dez semanas.

Para se conseguir uma produção abundante de ovos é preciso alimentar convenientemente as patas desta raça; exigem os mesmos cuidados que as galinhas poedeiras: verduras, farinha de carne ou peixe e calcáreo. Este é indispensável, pois as patas Khaki Campbell têm uma grande tendência para produzir ovos de casca fina, pouco resistente, o que muitas vezes lhes dificulta a venda.

MANUEL DE MELO.

As grandes árvores de Portugal

Por mais do que uma vez temos arquivado nestas colunas, fotografias das grandes árvores de Portugal: vetustos castanheiros, azinheiras, a que o correr dos séculos não roubou o vigor, freixos, pinheiros, lodãos; tôdas essas árvores constituem riqueza inestimável e, mais do que riqueza, são muitas vezes, repositório de memórias de tempos passados, casos de antanho, cujo recordar nos é grato.

Apresentamos hoje o grande freixo da Herdade da Fragosa, em Evora, a que um filete de água deu enorme desenvolvimento: basta compará-lo com o de árvores idênticas, da mesma idade, que ao lado se encontram.



Freixo da Herdade da Fragosa — Évora



HORTA

Como fazer plantações, na horta

Quem percorrer as revistas de horticultura francesas, belgas, inglêsas e, sobretudo, americanas, fica encantado com as gravuras que ali encontra e que reproduzem exemplares de couve-flor, repolhos, alfaces, etc., com tamanho e desenvolvimento que jamais conseguimos nas nossas hortas; e a conclusão que se tira é que tais gravuras não traduzem a verdade, não passam de desenhos mais ou menos fantasiosos de um desenhista hábil. Ora não é assim; quási sempre essas estampas são reproduções fotográficas, que mostram, fielmente, o que a Natureza produziu. Nós é que não cultivamos as plantas hortenses com os mesmos cuidados havidos naqueles países.





Todos nós sabemos que é da boa qualidade da *planta,* isto é do bom desenvolvimento que tem o *plantio* quando se coloca em lugar definitivo, que depende a futura couve, se de couves se tratar.

Normalmente as hortaliças são semeadas em alfobre e daqui passadas para a horta, onde vão atingir completo desenvolvimento; há apenas uma transplantação.

Não deve proceder-se assim se pretendemos obter boas hortaliças; do alfobre devem as plantas ser passadas, quando tenham quatro a cinco fôlhas, para um *viveiro,* onde se colocam mais espaçadas do que estavam no terreno onde se havia feito a sementeira. Dêste modo a plantazita fortalece-se, o número de raízes aumenta consideràvelmente, o arranque, para a plantação em lugar definitivo faz-se com mais facilidade porque é maior a distância de planta a planta, e, portanto, nesse arranque não se perdem raízes cuja falta prejudica depois o rápido e bom crescimento do vegetal.

Pode supôr-se que é muito trabalhoso o fazer estes viveiros; não é. Preparado o terreno como para os alfobres, bem adubado, com um riscador ou com um cordel marcam-se linhas a pouca distância umas das outras; nestas linhas, e a menor distância do que existe entre elas, com um plantador de ferro ou madeira ou até com o próprio dedo, vão-se abrindo pequenos furos e colocando, em cada um, uma planta das que se vão tirando do alfobre. Um trabalhador expedito coloca, por dia, muitos centos de plantas; faz, pode fazer, se quiser, um grande viveiro. Dêste é que as plantas são passadas depois para a plantação definitiva, convindo tirá-las não por arranque como se faz usualmente, mas com auxílio de uma pá de jardim de modo que tragam um pouco de terra aderente às raízes.

A plantação também exige mais cuidados do que costumamos dispensar-lhe. O processo de abrir furos com um plantador e nesses furos meter as plantas é sempre preju-



dicial, não só pela má disposição em que se colocam as raízes mas ainda por que, junto à planta, a terra fica comprimida pela acção do plantador e portanto em más condições para o sistema radicular se poder expandir com facilidade e largamente, como é preciso.

Pondo de parte as plantações extensas, vamos indicar o processo que deve ser seguido nas pequenas hortas e com o qual sempre se conseguem plantas que atingem grande desenvolvimento, como êsse que vemos nas estampas das revistas estranjeiras.



Do viveiro devem as plantas, como se disse já, ser arrancadas com terrão e por meio da pá de jardim; para facilitar esta operação, um dia antes deve o viveiro ser regado abundantemente. Também no dia anterior ao da plantação, depois de preparado e adubado o terreno onde esta se vai fazer, com uma pequena pá ou sacho abrem-se covazitas, um pouco maiores que o terrão que venha aderente à planta, as quais, em seguida, se enchem de água.



Depois, no dia seguinte, no fundo de cada cova coloca-se a planta retirada do viveiro, devendo ter-se o cuidado de não desfazer ou perder o terrão que traga; colocada a planta, deita-se pelos lados um pouco de terra, mas só até ao ponto em que a planta estava enterrada no viveiro e não acima.

Só mais tarde, depois de haver a certeza de que a planta pegou, ou melhor ainda quando se proceda à primeira sacha é que se aconchega cuidadosamente a terra para o pé da planta.

Compreende-se bem o motivo por que se deve proceder assim: evitar o mais possível que o vegetal sinta os efeitos de transplantação.

Procedendo do modo como se indicou isto é, passando as plantas do alfobre para o viveiro e transplantando-as daqui com abundante terrão, para lugar difinitivo, conseguem-se hortaliças que rivalizam com os melhores exemplares de que os jornais de horticultura nos dão conta e que muitas vezes supomos serem apenas produto de fantasia.



As fotografias que acompanham êste pequeno artigo mostram as fases sucessivas da plantação, feita pelo modo como acabamos de descrever.

Na primeira da página anterior procede-se à abertura da cova; na segunda, à rega dessa mesma cova; na terceira, a última dessa página, à colocação da planta com o terrão; na quarta gravura, a primeira desta página, vê-se a pequena cova que ficou junto ao pé da planta, cova que, como se mostra na última gravura, se enche de água, a qual vai aconchegar perfeitamente a terra às raízes.

E para que a plantação fique convenientemente feita e a planta atinja grande desenvolvimento, nada mais é preciso do que proceder como se deixou dito.



JARDIM

As Zínias

E' tudo relativo, neste mundo, para onde a sorte, um dia, nos atirou. O absoluto é coisa que não existe.

Pois das coisas relativas, ou melhor, das coisas dêste mundo, poucas há que sejam mais relativas que o gôsto. «Gostos não se discutem», lá diz a sabedoria das nações.



Zínias dobradas

Baseado nisto, não tenho pejo de dizer que as Zínias são flores pouco do meu agrado; nunca me seduziram. Porém um dia, pessoa tão amante da floricultura como quem subscreve estas linhas, pretendeu convencer-me do contrário, oferecendo-me alguns pés de Zínia, provenientes de semente importada da Alemanha. Com cuidado foram plantados e com o mesmo cuidado acompanhados em seu desenvolvimento; as flores produzidas não se assemelhavam às vulgares flores da Zínia Pompónica, freqüente nos jardins e que não conseguira prender a nossa atenção: maiores, muito maiores, de colorido mais intenso e se podemos dizer, mais brilhante, se não se impunham por uma especial delicadeza de forma, tivemos de convir que eram interessantes. Mas havia opiniões que julgavam a nossa de um modo pouco lisongeiro, pois consideravam as Zínias como flores das mais interessantes.

Os gostos são relativos e não se discutem; impunha-se, portanto, aceitar o juízo formado tanto mais que estas plantas, pela facilidade de multiplicação, pela sua robustez, resistência à seca, abundância e duração da floração e ainda pelo efeito decorativo, que têm, quando cultivadas em conjunto, merecem a atenção do amador de flores.

As Zínias dão-se em todos os terrenos e desenvolvem-se tanto mais quanto maior fôr a sua fertilidade e mais soalhenta a exposição. Sol em abundância e humidade bastante, mas não excessiva, são as condições necessárias para o seu desenvolvimento.

Plantas anuais, a sementeira faz-se desde meados de Fevereiro, ou princípios de Março; podem ainda semear-se em Abril ou Maio.

Retiram-se do alfobre para lugar definitivo ou ainda para terreno bem adubado, de onde mais tarde serão novamente transplantadas, então para o ponto onde devem florir. Devem arrancar-se com terrão. A floração dá-se em Junho ou Julho e, prolonga-se; segundo a época da sementeira, dão flor de Maio a Outubro.

A. H. Pinto.



CONHECIMENTOS PRÁTICOS

Reacções que permitem verificar se uma água é potável

Foi-nos, não vai muito, pedida a indicação de um processo simples, prático e rápido, que permitisse verificar se uma determinada água poderia ser utilizada para bebida. Embora tal verificação seja um problema relativamente simples, o indicar processo com as características requeridas e que satisfizesse plenamente, tinha uma certa dificuldade.

O acaso, porém, trouxe-nos às mãos um trabalho do Professor Dr. Huc que satisfaz de um modo perfeito ao preguntado. Vamos resumi-lo, certos de que daremos resposta cabal ao que se procura saber.

*

A análise completa de uma água para julgar se é potável, é uma operação de laboratório longa e delicada. Mas há reacções que permitem indicar se podemos consumir ou não uma água, cuja pureza se desconhece.



Um precipitado branco amarelado indica água suspeita

São duas essas reacções e têm por fim, ambas, investigar se a água está poluída por dejecções animais sólidas (fezes) ou líquidas (urinas), poluição que é sempre perigosa para a saúde do homem.

A primeira reacção faz-se com o reagente estricnonitromolíbdico (não tenham receio dêste *palavrão*) e a segunda com o reagente de Griess, preparado em soluções separadas.

Baseia-se a primeira no facto experimental seguinte: na natureza inanimada, não há fosfatos solúveis. Conseqüentemente, se numa água encontrarmos fosfatos dissolvidos, estes onde provir fatalmente de um organismo vivo; portanto essa água estará poluída por alguns produtos da excreção animal. Procuraram os químicos descobrir um reagente bastante sensível que acuse a existência de fosfatos dissolvidos, mesmo quando estes existam em quantidades mínimas; procuraram e conseguiram, tornando mais sensível o nitromolibdato de amónio, reagente habitual dos fosfatos, pela adição de um sal de estricnina, o sulfato. Formaram assim o reagente estricnonitromolíbdico — cá está outra vez a palavra arrevesada — cuja composição é a seguinte:

Sulfato de estricnina. . . .	50 centigramas
Acido nítrico puro	10 c. cúbicos
Nitromolíbdato de amónio . .	10 c. cúbicos
Agua destilada, o bastante para perfazer.	100 c. cúbicos

Dissolvem-se os 50 centigramas de sulfato de estricnina em 20 centímetros cúbicos de água distilada quente. Em seguida, depois da dissolução, adicionam-se 50 centímetros cúbicos de água distilada fria, 10 centímetros cúbicos de ácido nítrico puro e 10 centímetros cúbicos do reagente nitromolíbdico; completam-se depois 100 centímetros cúbicos com água distilada.

E' necessária uma observação: o indicar aqui o modo de preparar êste reagente não quere, de modo algum, dizer que êsse trabalho deva ser feito pelo lavrador. Quer neste caso, quer em outro qualquer, para a preparação de reagentes, o particular deve dirigir-se sempre — e acentuamos — sempre, a um laboratório de reconhecida competência ou em último caso a uma boa farmácia. Só assim haverá confiança no produto, o que nos dará, por sua vez, confiança nos resultados obtidos; fazer análises com maus reagentes é pior do que não as fazer.

Como regra geral, a preparação de qualquer reagente que o lavrador tenha de empregar, deve ser pedida a um laboratório de confiança e muitos há no País: os laboratórios dependentes do Ministério da Agricultura, como os das Estações Agrárias, Estações Viti-vinícolas, etc; os laboratórios dependentes do Ministério da Instrução, como os da Universidade do Pôrto, de Coímbra, do Instituto Superior Técnico, do Instituto Superior do Comércio, etc.

Qualquer dêstes laboratórios ou outros, oficiais também, e ainda alguns laboratórios particulares fornecerão reagentes de confiança e por preço inferior ao que o particular os conseguiria, preparndo-os em sua casa, mesmo quando tivesse meios de proceder a essa preparação e para ela dispusesse da técnica indispensável.

Não se julgue que esta observação tem por fim complicar; visa exactamente o contrário e impedir erros freqüentemente bem desagradáveis.

Fechado êste parentesis, continuemos. Para saber se a água que nos interessa contém fosfatos solúveis, num tubo de ensaio largo ou num copo estreito deitamos cêrca de 30 centímetros cúbicos dessa água, à qual juntamos algumas gotas de reagente estricnonitromolíbdico. Se houver fosfatos solúveis produz-se um *pricipitado branco-amarelado;* neste caso a *água é suspeita;* não deve ser considerada como água potável.

A segunda reacção, chamada reacção de Griess, baseia-se no facto dos produtos de excreção animal, que contêm fermentos redutores, transformarem em nitritos, os nitratos que sempre existem nas águas. Os nitritos dão, com o reagente de Griess, uma coloração característica.

Para que o reagente de Griess se conserve inalterável é preciso guardá-lo em soluções separados, que são os seguintes:

Solução A

α naftilamina	50 centigramas
Acido acético	100 c. cúbicos

Solução B

Acido sulfanílico	80 centigramas
Acido acético	100 c. cúbicos

Para a preparação destas soluções, tem aqui lugar as observações que fizemos a propósito da preparação do reagente a que anteriormente aludimos.

Para saber se uma água que nos interesse contém nitritos, faremos o seguinte: a 20 centímetros cúbicos da água a analisar, que deitaremos num tubo de ensaio, juntamos meio centímetro cúbico de solução A e meio centímetro cúbico da solução B. Ao fim de dez minutos, exactamente, olha-se o tubo segundo o seu eixo, como indica a figura, para apreciar a coloração.

Havendo nitritos, forma-se uma coloração que vai do rosa ao vermelho, segundo a quantidade de nitratos existente. *Se há coloração, a água deve ser considerada como não potável.*

No caso dos dois reagentes — reagente estricnonitromolíbdico e reagente de Griess, darem resultados negativos, isto é, não haver precipitado ocasionado pelo primeiro, nem coloração provocada pelo segundo, a água pode ser considerada, provisòriamente, como potável, o que não impede que se mande fazer uma mais cuidada análise, se



Havendo coloração, a água é suspeita

queremos arredar dúvidas e a água se destina a um uso contínuo.

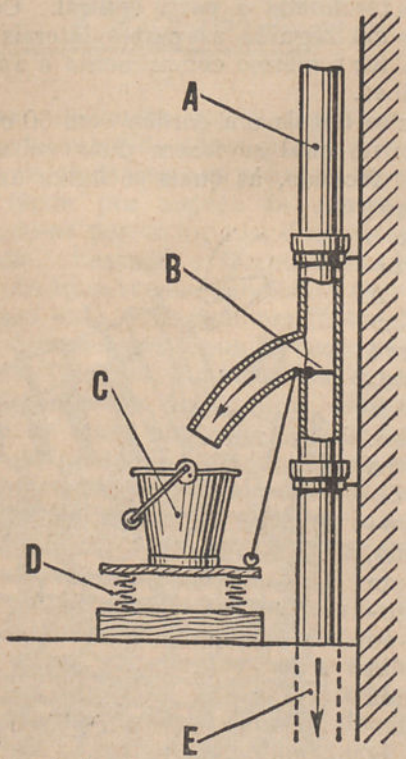
As duas reacções referidas prestam consideráveis serviços a quem habita no campo; e para as análises não são precisos mais que três frascos conta-gotas para conservar os reagentes e dois ou três tubos de ensaio. Todo êste *material*, que não custará mais que meia dúzia de escudos e os reagentes, que custarão, quando muito, outro tanto, defendem o homem contra a ingestão, bem mais freqüente do que se julga, de águas poluídas, que lhe colocam em sérios riscos a saúde.

UMA UTIL INDICAÇÃO
APROVEITAVEL A TODOS
...procure adeante esta marca
D.S.

PROCESSOS E RECEITAS ÚTEIS

Dispositivo simples por meio do qual se impede que a primeira água das chuvas caia numa cisterna

Olhando com um pouco de atenção para os desenhos juntos, vê-se imediatamente como funciona êste simples dispositivo; por isso poucas palavras gastaremos. A água que cai do telhado para as cisternas, vem sempre, a princípio, turva, porque arrasta poeiras e outros detritos que ali se encontram. Evita-se isto fazendo uma derivação em forma de *V* invertido no tubo de descida de água e colocando na divisão dos dois ramos, uma válvula simples. Na posição normal, quando não chove, esta válvula



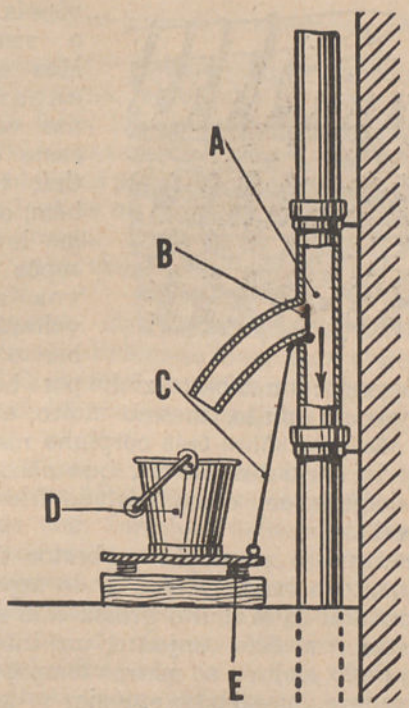
A, tubo de descida da água; *B*, válvula; *C*, balde; *D*, molas; *E*, queda para a cisterna

fecha a parte do tubo que vai para a cisterna.

Ao lado coloca-se um balde na extremidade livre do tubo; êste balde assenta num suporte sustentado por quatro molas.

Quando a primeira água da chuva começa a descer no tubo, que está interceptado pela válvula, vem cair no balde, que se vai enchendo.

Logo que o balde se encontre cheio, o seu pêso faz comprimir as molas e ao mesmo tempo actua sôbre a válvula que, levantando-se,



A, tubo condutor; *B*, válvula levantada; *C*, arame que levanta a válvula; *D*, balde; *E*, molas comprimidas pelo pêso do balde com a água.

fecha o tubo de saída, dando assim passagem à água para a cisterna; evita-se dêste modo que a primeira água, mais ou menos suja, para ali vá.

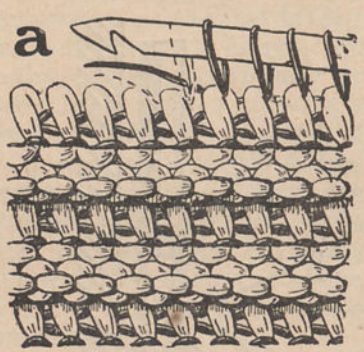
E' preciso notar que êste dispositivo não permite a supressão da bacia de decantação, que é indispensável na cisterna; mas evita que uma parte das impurezas vá para essa bacia, que ràpidamente se encheria sem êste dispositivo.



GAZETA DAS SENHORAS

Um cobertorzinho para berço

Vou ser hoje pouco impertinente; o frio, que nos regela, que desafia escalfetas e braseiras, não deixa escrever. Limitar-me-ei, por isso, minhas amigas, a dar conta de um pequeno trabalho que principiei ontem e que amanhã, ou o muito depois, estará concluído. E é útil, porque se destina a livrar dos rigores dêste frígido tempo, um corpinho rosado, senhor de muitas regueifas, que é o meu encanto, como seria o vosso, se o visseis. ¿Se o visseis? Mas igual encanto, nas vossas casas existirá, também, o que me leva a supôr que vos aproveitará saber o que estou fazendo: um cobertorzinho para berço, que aquecerá muito, mesmo muito, e que muito não pese sôbre êsse corpinho rosado, senhor de muitas regueifas, que não sabe ainda defender-se, como nós, do frio que nos regela.



Para que o pequenino cobertor fique bem quente e também com lindo aspecto, deve misturar-se lã muito grossa com sêda. Obtém-se, com êste conjunto, um interessante e lindo efeito e ao mesmo tempo, uma tal delicadeza, que só pode apreciar-se depois de concluído o trabalho.

São precisas para a sua execução, aproximadamente 250 gramas de lã branca — ou de outra côr, se a preferirmos, da mais grossa, 100 a 125 gramas de sêda — a côr desta ficará ao gôsto de cada uma e uma agulha com duas barbelas, bastante comprida e grossa também. Para se conseguir um lindo efeito, a agulha não deve ter menos de 7 a 9 milímetros de diâmetro.

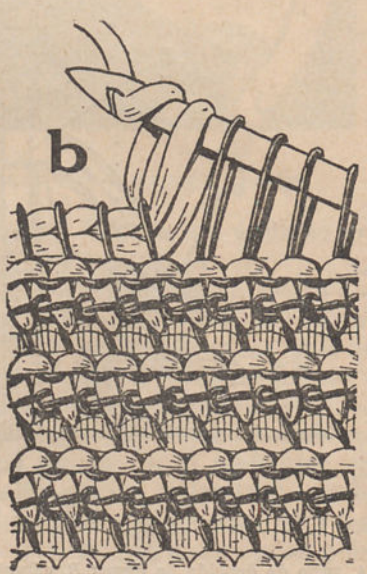
Trabalha-se êste pequenino cobertor em três partes: a do meio, mais larga; as dos lados, mais estreitas.

Faz-se a malha bastante à vontade, mesmo um pouco lassa, para que o trabalho fique muito macio e leve.

Começa-se pela parte central, empregando primeiro a lã: fazem-se 28 malhas. Quando se faz a segunda volta, com a sêda vão-se tirando as malhas e agrupando-as, sem as fechar, na agulha, como se vê no desenho *A*. Depois desta volta terminada vira-se o trabalho e, com a outra barbela da agulha, passa-se a lã através as malhas de sêda anteriormente agrupadas. Vão-se tirando as malhas, duas a duas, uma de lã outra de sêda (desenho *B*), chegando ao fim da volta apenas com uma malha de lã.

A seguir agrupam-se novamente na agulha as malhas feitas em sêda, como se vê no desenho *A* e assim seguidamente. Quando se prefizerem trinta voltas, contadas do lado em que a lã é mais visível que a sêda, tem-se terminada a parte central. Começam-se em seguida as partes laterais que devem ter o mesmo comprimento e apenas 14 malhas.

Faz-se depois um cordão com 60 centímetros, no qual se fazem duas voltas de *crochet* fechado, às quais se ligam as três partes que formam o cobertorzinho. A parte onde está mais visível a sêda é o direito. Quando tudo, devidamente unido, formar um rectângulo faz-se em volta uma renda trabalhada em lã e depois enfeitada com a sêda, que se executa da seguinte maneira: ligando-se directamente ao cobertor, faz-se primeiro uma malha simples; depois uma malha de intervalo e salta-se uma malha do cobertor; outra malha simples apanhando o cobertor; outra de intervalo; salta-se outra — e assim seguidamente,



contornando-o todo. Na segunda volta faz-se uma malha simples, saltam-se duas da volta anterior e fazem-se quatro *barrettes*, tôdas metidas na mesma malha e separadas entre si por uma malha feita só (desenho *C*); depois saltam-se duas malhas seguintes, faz-se novamente uma malha simples, quatro *barrettes*, etc., e assim sempre, até completar a volta.



Com uma agulha de coser passa-se a sêda no centro das pontas e em volta delas, como se vê no desenho *C*, do lado direito.

E aqui está, minhas amigas, como se faz o trabalho que ontem principiei. A descrição é má; mas como a vossa inteligência é boa e muita, estou certa de que tereis compreendido o que vos queria dizer.

M. M.

Doces e cozinhados

Doce de casca de laranja — Descascam-se laranjas de casca pouco grossa, e deitam-se as cascas aos pedaços, em água, onde ficam por espaço de quatro dias, mudando-se porém a água, duas vezes em cada dia. Passado o tempo indicado, tiram-se da água, raspa-se-lhes, com uma faca, o branco todo, cortam-se em filetes delgados e deitam-se em água fervente por três minutos. Tiram-se, deitam-se em água fria, onde permanecem dez minutos. Entretanto leva-se ao lume, em tacho, açúcar que se apura até ponto de espadana, tiram-se da água fria os filetes, escorrem-se e mergulham-se na calda onde fervem, mexendo freqüentemente, até o açúcar voltar a ponto de espadana.

Bananas cobertas — Escolhem-se bananas pouco maduras e cozem-se em água com a casca. Só se descascam depois de cozidas e bem frias. Põe-se numa caçarola pequena, uma colher de sopa de açúcar para cada banana e faz-se derreter a lume brando, sem água, até ficar caramelo pouco escuro. As bananas depois de descascadas, põem-se em taça de vidro e o açúcar, ainda um pouco quente para estar líquido, deita-se por cima e só se serve depois de bem frio.

Se o trabalho é cuidadosamente feito, é muito bom e de agradável sabor.

Tapiocada — Deitam-se, em um tacho, 12 gemas de ovos, meio quilo de açúcar, meio litro de leite, 120 gramas de tapioca e 120 gramas de passas de Malaga, sem grainha e cortadas aos pedaços. Bate-se tudo muito bem e leva-se ao lume até ferver formando massa grossa. Deita-se em pratos e polvilha-se com canela em pó. E' de muito alimento.

Suspiros do Brasil (Aproveitamento de claras) — Batem-se bem seis claras de ôvo, 250 gramas de açúcar, 60 gramas de côco ralado e uma colher, das de sopa, de côco.

Logo que a massa esteja consistente, unta-se um tabuleiro com manteiga e polvilha-se com farinha; deita-se nesta lata pequenos montes de massa, de forma que não toquem uns nos outros, e cozem-se ràpidamente em forno de fogo brando.

Fiambre de língua — (Para lanches ou almoços). Salga-se a língua, esfrega-se muito bem com sal marinho e salitre (azotato de potássio), para tomar estes sais. Deita-se depois numa vasilha de louça, que seja pequena, e cobre-se com mais sal e salitre, e por cima açúcar mascavado. Está assim oito dias e depois, põe-se a secar.

Para preparar mais tarde o fiambre, põe-se de môlho durante um dia, e coze-se depois em água e vinho branco. Conhece-se que está bem cozida, quando a pele se separa bem. Come-se assim, às fatias, depois de fria.

Por êste mesmo processo se pode preparar a língua de vitela e de porco.

ALICE IRWIN.



HIGIENE E MEDICINA PRÁTICA

O regime dos anémicos

Abstraindo os casos de intensa perda acidental de sangue, a anemia, doença que se traduz por palidez da pele e das mucosas, acentuada e persistente falta de apetite, dôres de cabeça, às vezes gastralgias, etc., pode ter origens muito diversas, que exigem, freqüentemente, um exame clínico atento; e casos há, bem mais vulgares do que se supõe, em que as causas dêste mal são um pouco obscuras.

Não é êste lugar apropriado para apontar as hipóteses formuladas pelos sábios, tendentes a explicar a origem da diminuïção do número de glóbulos vermelhos no sangue, característica essencial dêste estado mórbido; nem isto nos interessa; interessa-nos apenas referir uma parte do tratamento, a parte que se pode empregar mesmo na falta de instruções do médico, cuja consulta é sempre conveniente, para não dizer sempre indispensável.

Durante muito tempo, o ferro, nas suas diversas formas, foi considerado como remédio heróico para os estados de anemia. Há, sem dúvida, casos desta doença nos quais os preparados ferruginosos produzem efeitos quási maravilhosos; mas em outros, êsses preparados, os mais diversos, ficam inactivos. Não nos interessa também, ou não podemos, fazer aqui a distinção de uns e outros; sairiamos fora do âmbito desta revista.

Ficamos assim reduzidos a referir-nos ao regime alimentar, que tem uma grande importância para os anémicos.

Primeiramente é preciso não esquecer que estes doentes sofrem sempre de perturbações dispépticas; convem-lhes, pois, seguir um regime de digestão fácil, de que excluiremos todos os alimentos indigestos, sobretudo os muito gordos ou que fàcilmente se podem tornar tóxicos, como são, em geral, as conservas.

Durante muitos anos, para alimento principal dos anémicos, aconselharam-se as carnes feitas, ricas em sangue, mal passadas ou mesmo cruas; a experiência veio demonstrar que os benéficos efeitos que se lhes atribuiam, bastante longe ficavam da realidade.

Um fisiologista americano, Whipple de nome, ensaiou diversas substâncias alimentares em indivíduos tornados anémicos por meio de sangrias e, dos seus ensaios, pôde constatar que o enriquecimento mais considerável do sangue se conseguia com o fígado, e logo a seguir, embora em menor grau, com o rim de boi. Embora esta conclusão fôsse inesperada, a experiência entrou no domínio da clínica; os resultados obtidos foram de tal modo satisfatórios, que hoje o fígado de vitela ou de boi—o de porco é excessivamente gordo—constituem a base da alimentação dos anémicos. ¿Mas como se deve comer êsse fígado? O melhor seria comê-lo cru, simplesmente rapado com uma faca pouco afiada, reduzido a polpa, a uma massa que fàcilmente se juntaria com pureias, sopa, ou até com qualquer doce. Poderiam mesmo empregar-se todos os processos, que são muitos, aconselhados para comer a carne crua, devendo a quantidade de fígado a ingerir diàriamente ser de 200 a 250 gramas.

Mas se a ingestão do fígado cru repugnar, pode ainda cozer-se ligeiramente, durante poucos minutos em reduzida quantidade de água, passando tudo depois — fígado e caldo — por uma peneira fina. Os americanos, que defendem esta alimentação para os anémicos, apontam várias receitas, mais ou menos complicadas, mais ou menos americanas, em que entra muito a arte culinária... (americana também) para a preparação do fígado cru, para que seja bem aceite pelos doentes. São, pode-se dizer, fantasias que não nos devem preocupar.

A indústria farmacêutica trouxe igualmente ao mercado, várias especialidades que tem por base o fígado cru. ¿Vale a pena comprá-las? Supomos que não.

O mais prático e de melhores resultados é procurar conseguir que os anémicos comam, diàriamente, 200 gramas de fígado cru, reduzido a polpa e misturado com sopa, pureias, presunto curado e picado, adicionado ainda com condimentos simples, que o mascarem um pouco; e além disto uma quantidade igual do mesmo alimento grelhado, ligeiramente frito, feito em *croquetes*, de qualquer das muitas e variadas formas que as cozinheiras conhecem e que nós ignoramos.

Além do fígado de boi ou vitela, os anémicos devem comer legumes frescos, crus ou cozidos, frutos, peixe fresco, pão, ovos, leite, etc.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 **Lisboa**

N.º 31—*Assinante n.º 32.974*—*Extremoz.*

QUESTÕES DE ADUBAÇÃO

Pregunta — Não é de uso, aqui na região, adubar ou estrumar a cultura da aveia, grão e chícharo, que se fazem seguidamente ao trigo; julga-se bastante que beneficiem da adubação que se fêz ao trigo e as últimas por se julgar que elas próprias por si beneficiam o terreno.

Desejava, porém, que me elucidasse se essas culturas, desde que fôssem beneficiadas por sua vez com adubações não compensariam a despesa e me indicasse para cada uma, uma fórmula de adubo a aplicar, dadas as exigências da planta, visto que sôbre terreno v. já sabe da região que se trata.

Resposta — Desde que me não dá elementos para ajuizar do valor do terreno a cultivar, tanto sob o ponto de vista físico, como químico, nada posso dizer-lhe que, econòmicamente, lhe seja útil.

Se o terreno fôr, fisicamente, bem constituído e bastante rico, certamente que não necessitará adubar tôdas as culturas que ali praticar; mas, se pelo contrário, o terreno fôr defeituoso e pobre ou pouco rico, é evidente que se impõe a adubação repetida.

¿Ora, como hei-de eu saber qual dos casos se dá, sem ter a análise completa do terreno? E' impossível. E assim, nem sei se há necessidade de adubação para cada cultura, nem posso, conscienciosamente, indicar as respectivas fórmulas.

Em princípio, tôda a cultura deve receber adubação especial, mas casos há em que semelhante despeza se pode evitar.

Contudo a resolução do caso só se consegue em face da análise do terreno.

Creia o senhor consulente que a despesa com a análise dos terrenos é das mais proveitosas que o lavrador pode fazer e que, afinal, é muito pequena, desde que, por intermédio dum sindicato agrícola, a mande fazer na Estação Agrária Central — Belém — Lisboa. — *D. A. T. da S.*

Calendário de Fevereiro

Durante êste mês o dia aumenta 1 h. e 1 m. E' de 10 h. 17 m. em 1 e de 11 h. 18 m. em 28

DATAS	Idade da lua	SOL		LUA	
		Nasc.	Pôr	Nasc.	Pôr
1 Quinta	17	7,42	17,59	19,56	8,35
2 Sexta	18	7,41	18, 0	20,57	8,58
3 Sábado	19	7,41	18, 2	21,59	9,20
4 Domingo	20	7,40	18, 3	23,03	9,43
5 Segunda	21	7,39	18, 4	*	10, 8
6 Têrça	22	7,38	18, 5	0,10	10,36
7 Quarta	**Q. M.**	7,37	18, 6	1,18	11,11
8 Quinta	24	7,36	18, 7	2,33	11,53
9 Sexta	25	7,35	18, 8	3,43	12,47
10 Sábado	26	7,34	18, 9	4,50	13,54
11 Domingo	27	7,33	18,10	5,46	15, 8
12 Segunda	28	7,32	18,12	6,32	16,28
13 Têrça	29	7,30	18,13	7,10	17,46
14 Quarta	**L. N.**	7,29	18,14	7,42	19, 2
15 Quinta	1	7,28	18,15	8,10	20,15
16 Sexta	2	7,27	18,16	8,36	21,25
17 Sábado	3	7,26	18,17	9, 1	22,33
18 Domingo	4	7,25	18,18	9,28	23,40
19 Segunda	5	7,24	18,19	9,57	*
20 Têrça	6	7,23	18,20	10,30	0,46
21 Quarta	**Q. C.**	7,21	18,21	11,08	1,50
22 Quinta	8	7,20	18,22	11,53	2,49
23 Sexta	9	7,19	18,24	12,44	3,43
24 Sábado	10	7,17	18,25	13,40	4,29
25 Domingo	11	7,16	18,26	14,42	5,10
26 Segunda	12	7,14	18,27	15,43	5,44
27 Têrça	13	7,13	18,28	16,45	6,13
28 Quarta	14	7,11	18,29	17,47	6,39

Q. M. em 7, às 9 h. 22 m.; **L. N.** em 14, às 0 h. 43 m.; **Q. C.** em 21, às 6 h. 5 m.

* Nestes dias não há passagem da Lua; ou nestes dias a Lua não nasce, ou não se põe.

N.º 32 — *Assinante n.º 33:144* — *Castromil.*

GERMINAÇÃO DE SEMENTES

Pregunta — As mil e uma formalidades alfandegárias exigidas na importação de plantas, levaram-me desde há três anos a esta parte a procurar bastar-me em muitos artigos que importava, nomeadamente cavalaria, importando desta apenas as sementes.

Acontece, porém, que a semente de pereira

(Pyrus communis) e roseira *(Canina e polianta)* não me germinam, a-pesar-da estratificação, em tabuleiros, que mandei construir apropriados, tendo o ano passado, a conselho da casa de sementes Jul. Steiner, de Viena, feito a estratificação em saibro levemente humedecido, infelizmente com os mesmos resultados.

A' cautela tenho importado as sementes de diversas casas da Austria, França e Itália, com resultados mais satisfatórios para a primeira; mas na semente de pereira e roseira a razia tem sido igual para tôdas.

Lembro-me, para sair dêste bêco, recorrer ao valioso auxílio de v.. A Redacção da *Gazeta das Aldeias* é, por assim dizer, o Club ou Grémio onde estão filiados os Ex.mos Agrónomos do País. Nesta ilustre classe muitos deve haver que têm atravessado as nossas fronteiras em estudos, outros que mesmo teòricamente (ou embora eu o desconheça) mesmo pràticamente me possam esclarecer êste enigma para mim. Pelo exposto no almanaque da *Gazeta das Aldeias* aproxima-se muito do que eu tenho feito e por isso receio novo insucesso.

Resposta — As sementes devem ser conservadas durante o inverno ao abrigo das variações da temperatura e luz, estratificadas em areia, que será humedecida quinze ou vinte dias antes da sementeira.

Antes de semear, tira-se a semente da areia e remolha-se em água tépida três vezes por dia, ou em água com cinza, durante vinte-e-quatro horas, e semeia-se em seguida em vasos ou canteiros, na primavera.

Se, depois desta preparação, a sementeira fôr feita em estufins, mais probabilidade de êxito terá. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril **Coimbra**

N.º 33 — *Assinante n.º 32:125 — Albufeira.*

SÔBRE TRÊS VINHOS

Rectificação da resposta à consulta n.º 8 publicada no n.º 1:790:

Os três vinhos ainda têm algum açúcar por desdobrar e estão com tendências para o avinagramento.

E' preciso trasfegá-los sem demora e aplicar-lhes, por 100 litros, 12 gramas de metabissulfito, dissolvido em água quente, e 40 gramas de ácido tartárico, dissolvido em vinho. Estas soluções aplicam-se separadamente, podendo ser feita a aplicação por partes, durante a trasfega, de forma que assim até se faz melhor a mistura no vinho trasfegado.

Deve haver o cuidado de conservar as vasilhas sempre bem atestadas e bem abatocadas. — *P. Bravo.*

N.º 34 — *Assinante n.º 33:560 — Viseu.*

SÔBRE DOIS VINHOS

Pregunta — Envio a v. duas amostras de vinho, sendo uma de tinto e outra de branco, pedindo-lhe a fineza de me dizer qual o tratamento a fazer.

Resposta — Os dois vinhos estão ainda com açúcar por desdobrar, e especialmente o branco, que conserva alguma fermentação lenta, que bem manifestou ao desarrolhar o frasco.

E' devido a êsse estado que se mantêm turvos.

Devem ser trasfegados, dando-se-lhes ar, afim de que as leveduras assim oxigenados reanimem um pouco mais e vão concluindo o desdobramento.

Ao tinto deve ser aplicado, depois da trasfega, por 100 litros, 35 gramas de ácido tartárico. Ao branco deve aplicar-se, também por cada 100 litros, 15 gramas de tanino, prèviamente dissolvido em vasilha de barro (sem contacto com ferro) em um pouco de alcool de vinho.

Logo que estejam limpos, o que equivale a dizer logo que tenham acabado o desdobramento, ambos os vinhos deverão ter a aplicação de 10 gramas de metabissulfito por cada 100 litros. — *P. Bravo.*

N.º 35 — *Assinante n.º 33:497 — Salvaterra de Magos.*

AGUARDENTE COM GÔSTO A OVOS CHOCOS

Pregunta — ¿ Qual a forma de extrair um gôsto semelhante a ovos chocos que tem uma aguardente de 20 graus, feita de bôrras de vinho?

Resposta — O defeito da aguardente deve ter resultado de o mesmo existir no vinho de que esta resultou, e que deveria ter sido tratado antes da destilação.

Se o gôsto não é muito intenso, deverá desaparecer introduzindo na aguardente quaisquer lâminas ou outros fragmentos de cobre, que prèviamente se limpam muito bem da camada de óxido que acaso o revista. Quando êsse cobre, passados uns dias, estiver recoberto de uma camada

negra, limpa-se e volta a mergulhar-se na aguardente, e assim se repete a imersão até que o gôsto a sulfídrico tenha desaparecido.

Se o gôsto fôr muito intenso, que isto não dê resultado satisfatório, dissolve-se, por cada 100 litros de aguardente, 1 ou 2 gramas de sulfato de cobre num pouco de água, deita-se esta solução na aguardente, agita-se bem, e no dia seguinte verifica-se pelo cheiro se ainda há sulfídrico, para se fazer novamente a aplicação do dito sulfato. Desaparecido o cheiro, destila-se novamente, para libertar a aguardente do sulfureto de cobre (negro) que se formou, e de algum excesso de sulfato de cobre, que não passa para o destilado. — *P. Bravo.*

N.º 36 — *Assinante n.º 9:025 — Oliveira de Azeméis.*

SÔBRE QUATRO VINHOS

Pregunta — Remeto a v. quatro garrafas de vinho da minha lavra, para ter a bondade de examinar e se dignar dar-me o seu douto conselho.

N.º 1 — Em dois tonéis, sete pipas. Tinto da colheita de 1932 e tendo levado agora, da feitoria de Setembro último, aproximadamente metade e que acabou de desdobrar nos cascos durante bastantes dias ainda. Ao pisar, tôdas as uvas em bom estado de maturação foram sulfitadas segundo a fórmula aconselhada por v. (12 gramas de metabissulfito de soda por 100 litros calculados).

N.º 2 — Tinto da colheita última (1933) uvas igualmente sulfitadas no lagar, um casco com 28 almudes. Ressente-se do mau gôsto sulfuroso, que parece haver-lhe roubado as qualidades aromáticas, que nos anos antecedentes as mesmas castas produziam. Era até um dos vinhos mais bem reputados de Oliveira de Azeméis desta propriedade.

N.º 3 — Um casco de 30 almudes. Da penúltima colheita, tendo levado da colheita última (1933) cêrca de 20 almudes, que acabou de desdobrar no casco, também, durante bastantes dias. Todos estes vinhos da penúltima colheita (1932) estavam em limpo quando se lhes juntou o da colheita de 1933; e agora devem ter *pé* e convirá tratá-los na trasfega ao libertá-los da bôrra.

N.º 4 — Um casco de 25 almudes, branco, uvas perfeitas, igualmente sulfitadas na pisa e feito de bica-aberta. Está passado a limpo, já bastante transparente, mas ressentindo-se do mau gôsto de enxôfre, que lhe rouba a característica *sui-generis* de outros anos e o tornavam em extremo apreciável nesta zona. E' meu desejo isentá-lo do defeito que v. lhe notar e apurá-lo de forma a poder engarrafá-lo depois de conveniente repouso.

Resposta — Os vinhos n.ºs 1 e 3, mostram que devem ter sido envasilhados em tonéis que se encontravam em mau estado de conservação, com bolores. Deve ser-lhes aplicado o tratamento pela farinha de mostarda, preparando esta conforme foi indicado na consulta n.º 354, publicada na *Gazeta* de 26 de Novembro último.

A dose de farinha deve ser de 50 gramas por 100 litros, e o tratamento será feito em vasilha que não tenha aquele defeito, pelo que será trasfegado antes do tratamento.

O n.º 2, que tem um pouco de sulfídrico, que pode ser tratado conforme o indicado na consulta n.º 2:063, na *Gazeta* de 24 de Dezembro último.

O branco, também com sulfídrico, necessita idêntico tratamento, e além disso convém juntar-lhe, por cada 100 litros, 15 gramas de tanino, prèviamente dissolvido em um pouco de alcool de vinho, sem que para esta dissolução se contacte com qualquer utensílio de lata ou ferro.

Para êste vinho branco convém ainda aplicar-lhe, por 100 litros, passados uns vinte dias depois de obtido o resultado relativo ao sulfídrico, 10 gramas de metabissulfito. — *P. Bravo.*

N.º 37 — *Assinante n.º 33:533 — Lagarinhos.*

VINHO TURVO

Pregunta — Tendo eu 1:600 litros de vinho da colheita do ano passado que se encontrava reverdiado e um pouco turvo, resolvi juntá-lo a 8:000 litros desta colheita, o qual se encontra em depósito de pedra.

Ao verificá-lo, encontro-o com o mesmo gôsto, com a diferença em menos quantidade e também com côr muito clara.

¿Que tratamento devo fazer-lhe?

Resposta — O vinho tem um pouco de casse exidásica, à qual é devida a turvação. Não deve juntá-lo com outro, porque corre o risco de dar à mistura igual doença.

Deve separá-lo da bôrra, se a tem, e aplicar-lhe, por cada 100 litros: metabissulfito 10 gramas, ácido tartárico 40 gramas.

O metabissulfito dissolve-se prèviamente em água bem quente, e o ácido tartárico em vinho. Aplicam-se separadamente, e as soluções fazem-se em vasilhas de barro, sem contacto com metais. — *P. Bravo.*

N.º 38 — *Assinante n.º 9:144 — Angra do Heroísmo.*

VINHO ISABELA

Pregunta — Remeto uma amostra de vinho que aqui é classificado por vinho de cheiro, feito com a uva «Isabela», e que se apresenta um tanto descorado com sabor a madeira, que me parece ser casse. Rogava o favor de me indicarem qual o tratamento que lhe devo dar.

Resposta — O vinho não tem casse. Parece que o senhor assinante está na

suposição de que a doença da casse dá ao vinho o cheiro de madeira, talvez por o ter lido, mas há aí uma confusão de palavra, pois não é o cheiro de madeira da vasilha, mas sim o de vinho da Madeira, que tem um gôsto e cheiro mais ou menos de cozido, e é êste que, pela oxidação provocada pela casse exidásica, aparece nos vinhos que a tem com bastante intensidade, principalmente depois de terem recebido demoradamente a acção do ar.

Para o vinho Isabela é de tôda a vantagem aplicar, por cada 100 litros de mosto, antes de começar a fermentação, 10 gramas de metabissulfito, e, ao envasilhar, 15 gramas de tanino.

Isto concorre muito para a sua beneficiação e conservabilidade. — *P. Bravo.*

V

Zootecnia, Medicina Veterinária

Redactor:

Dr. J. V. de Paula Nogueira

Médico Veterinário. Director Honorário da Escola Superior de Medicina Veterinária

Praça de D. Luiz n.º 17, 3.º, D. **Lisboa**

N.º 39 — *Assinante n.º 31:751* — *Pôrto.*

QUESTÕES ZOOTÉCNICAS

Pregunta — 1.º ¿As éguas que prestaram serviço no exército são incapazes para a procriação?

2.º ¿E' costume em Portugal torná-las infecundas?

3.º ¿Até que idade uma égua poderá dar crias?

Resposta — 1.º Não há motivo nenhum, científico nem social, para que as éguas que alguma vez hajam prestado serviço no exército, deixem de procriar.

2.º Não é costume em Portugal torná-las infecundas e seria absurdo fazê-lo.

3.º As éguas estão aptas para a procriação desde os dois anos e meio até aos quinze anos de idade. — *P. Nogueira.*

N.º 40 — *Assinante n.º 3:427* — *Mira.*

BRONQUITE DO GATO

Pregunta — Tenho um gato com sete anos de idade, e muito gordo. Foi há dias atacado por uma tosse violenta, devido à qual perdeu o apetite. Deixou de caçar, e está todo o dia deitado e sempre triste.

¿Qual a doença e o tratamento a fazer-lhe?

Resposta — Ágasa-lhe bem o animal, de noite e de dia; aplique-lhe um sinapismo a cada lado do peito; e dê-lhe três vezes ao dia uma colher, das de sopa, cheia do seguinte xarope:

Xarope de diacódio Xarope de tolú	anã	100 gramas
Iodeto de potássio		1 grama
Julepo gomoso		200 gramas

P. Nogueira.

N.º 41 — *Assinante n.º 29:880* — *Anciães.*

ECZEMA DO CÃO

Pregunta — Um cão perdigueiro de cinco meses aparece com manchas — feridas pequenas — nos queixos e pernas e com bastante comichão.

¿Que tratamento fazer?

Resposta — Lave as feridas com água morna cresilada a um por cento; enxugue com algodão, depois polvilhe com os pós seguintes:

Subnitrato de bismuto Oxido de zinco Amido	anã	100 gramas

Isto, se o eczema é húmido; sendo sêco, aplique-se a seguinte pomada uma vez ao dia.

Alcatrão vegetal	10 gramas
Resorcina	10 »
Lanolina	20 »
Glicerina	30 »
Agua	30 »

(Misturado)

P. Nogueira.

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 42 — *Assinante n.º 31:537* — *Vidago.*

POÇA A FAZER

Resposta — Dentro de uma faixa de 5 metros, a contar da linha marginal do ribeiro, não pode fazer a poça sem a intervenção dos Serviços Hidráulicos, nos termos do artigo 271.º do Regulamento de 19 de Dezembro de 1892.

Fora dessa faixa pode o consulente fazer no seu terreno as poças que quiser. — *S. de Almeida.*

N.º 43 — *Assinante n.º 31:537 — Vidago.*

SÔBRE LAMEIROS

Pregunta — Tenho um lameiro na margem esquerda de um ribeiro, e na margem direita há um vizinho com outro lameiro, onde tem um moínho em ruínas.

Um sujeito arrendou o dito moínho e nele adaptou um engenho de serrar madeira, para o que alteou a levada 40 centímetros e respectiva prêsa, sem licença da Hidráulica, o que tudo foi arrombado por mim, devido ao prejuízo resultante de futuras cheias.

Êsse indivíduo combinou comigo, que lhe deixasse represar a água e em troca me serraria as madeiras de graça, no que consenti, sob a condição de se pôr uma comporta de madeira a-fim-de evitar as cheias.

Êsse prédio foi vendido êste ano e o comprador pôs o moínho a moer, e como a água não lhe dava ponto, isto é, não subia, alteou a levada 40 centímetros sem licença da Hidráulica. Como êste alteamento me prejudica, porque faz entrar no meu prédio as águas das cheias, ¿como proceder?

Resposta — Consulta longa para tão pouca coisa!

Dê participação à Hidráulica de que o vizinho fêz essa obra sem licença para que aquela lhe aplique a multa e o obrigue a desfazer a obra, nos termos do artigo 279.º do Decreto de 19 de Dezembro de 1892. — *S. de Almeida.*

N.º 44 — *Assinante n.º 27:398 — Vizela.*

SERVIDÃO DE AQUEDUTO

Resposta — Em aditamento à resposta dada no n.º 1:782 da *Gazeta,* a páginas 314, à consulta do senhor assinante n.º 27:398 e dadas as informações pedidas, tenho a dizer que nem sempre é fácil saber-se quando a substituïção da forma da servidão de aqueduto importa alteração da servidão ou a torna mais onerosa.

Se a substituïção do rêgo por um encanamento de tubos tornar a servidão mais prejudicial ou onerosa para o dono do prédio serviente, não é possível legalmente proceder a essa substituïção por a proïbir o disposto no artigo 2:276.º do Código Civil.

Em princípio, a substituïção da servidão de rêgo por servidão de aqueduto em tubos, não é mais prejudicial ao dono do prédio serviente desde que os tubos sejam colocados a altura tal, que não prejudiquem o cultivo daquele prédio.

No caso da consulta, o simples facto invocado pelo dono serviente de que a canalização faz secar a presa com prejuízo para êle no dia em que a água lhe pertence, não é bastante para se opôr à substituïção da servidão.

Poderá haver prejuízo com qualquer outro fundamento, o que, na falta de acôrdo entre os interessados, será apreciado pelo juiz em processo próprio, à face da prova feita, a principal da qual será a vistoria.

Repito: A substituïção do rêgo pelos tubos não deve tornar a servidão mais onerosa para o dono do prédio serviente, pelo que o dono do prédio do assinante (consulente) pode proceder à substituïção desejada. — *S. de Almeida.*

N.º 45 — *Assinante n.º 32:179 — Fermil de Basto.*

MANIFESTO DE VINHO VERDE

Pregunta — ¿Pelo vinho manifestado tenho de pagar a importância de 2$50 por cada 500 litros ou é facultado pagar essa importância acrescida, de um escudo, como sucedia dantes, na ocasião da venda do vinho?

Resposta — Está sujeito a manifesto todo o vinho produzido seja ou não destinado a venda, mas só se paga cinqüenta centavos por cada hectolitro do vinho destinado à venda, devendo essa quantia ser paga na ocasião do manifesto e não o pode ser posteriormente, como era permitido pelo artigo 34.º do Decreto 16:684 de 11 de Abril de 1929, o qual foi revogado ou antes modificado pelo Decreto 21:857 de 9 de Outubro de 1932, rectificado em 12 de Dezembro do mesmo ano. — *S. de Almeida.*

N.º 46 — *Assinante n.º 25:026 — Caminha.*

ARRENDAMENTO VERBAL

Pregunta — Sou dono de um prédio urbano, em cujos baixos fiz uma garage.

Arrendei verbalmente todo o prédio, tendo sempre recebido a renda.

Preciso da garage, onde o inquilino arrecada lenha, e porisso pregunto se poderei pôr fora o inquilino, embora o deixe continuar a habitar os altos da casa.

Resposta — Se a renda é inferior a 2$50 por mês não é necessário título de arrendamento.

Se é superior ou igual, o contrato só por meio de título assinado pelo senhorio e inquilino pode ser provado, excepto se a falta do título se deve a culpa do senhorio (artigo 44.º e 45.º do Decreto 5:411 de 17 de Abril de 1919 e artigo 1.º do Decreto 22:661 de 13 de Junho de 1933).

Se a falta de título se deve a culpa do

senhorio, não pode êste obrigar o inquilino a despejar a parte do prédio a que a consulta se refere. — *S. de Almeida.*

N.º 47 — *Assinante n.º 3:341 — Sardoal.*

LICENÇA CAMARÁRIA

Pregunta — Preciso vender vinho a retalho na minha adega, vinho e aguardente da minha produção. Os empregados da Câmara de Abrantes querem que eu tire um alvará e que pague avenças.

Também desejo queimar vinho e passas da minha produção. ¿Será preciso tirar alguma licença na Câmara ou na Repartição de Finanças?

Resposta — Inúmeras vezes aqui se tem dito que a venda de vinho ou aguardente de produção própria não está sujeita a qualquer licença da Câmara, mas que é obrigatório pagar a esta o imposto indirecto por ela exigido sôbre o vinho ou quaisquer outros géneros vendidos para consumo no respectivo concelho.

Esses géneros sujeitos ao imposto devem constar de uma pauta organizada pela Câmara (artigo 115.º da lei n.º 88 de 7 de Agôsto de 1913).

O consulente não é obrigado a pagar ou sujeitar-se a avenças, mas tem de pagar o imposto correspondente ao vinho e aguardente vendidos na adega, se êsses géneros constam da referida pauta.

O alambique de destilação de vinho e bagaços ou de alcool e de outros produtos está sujeito a licença, que é passada na Secretaria de Finanças (verbas XXVII e XXVIII da tabela do imposto do sêlo, aprovada pelo Decreto 21:916 de 28 de Novembro de 1932). — *S. de Almeida.*

N.º 48 — *Assinante n.º 29:880 — Amarante.*

SERVIDÕES

Pregunta — Devo servidão para o prédio de *F*. Este primitivamente só passava com o carro quatro ou cinco vezes com estrumes na sementeira do milho e na colheita.

Há quinze anos contruiu uma corte no prédio e desde então passa muitas vezes com matos, o que agrava a servidão.

¿Poderei impedir essa passagem?

Tenho uma poça no prédio de *F* e rêgo permanente dessa poça para o meu predio.

Desejava assentar nesse rêgo uns canos para condução de parte da água da poça para casa.

¿Poderei fazê-lo contra a vontade de *F*?

Esse rêgo conduz também água para o rio nas tempestades pelo que é também tido como ribeiro.

Resposta — Quanto à primeira consulta, entendo que *F* não pode passar com o mato para a corte, que construiu no seu prédio, porque isso equivale a agravar a servidão primitivamente destinada à passagem de carros com estrumes para cultivo do prédio dominante e à passagem com os frutos produzidos neste prédio.

Esse agravamento é proïbido pelo parágrafo único do artigo 2:278.º do Código Civil, que por ter um carácter interpretativo é de aplicação ao caso figurado na consulta.

Quanto à segunda consulta, difícil é a resposta por não se ter dito se a água da poça é destinada só à rega da parte rústica ou é também destinada à parte urbana, isto é, se acaso tem sido aproveitada ou aplicada essa água.

Se o tem sido, não vejo que o dono do terreno, onde está o rêgo, possa opôr-se à colocação dos tubos, se estes o não prejudicam.

Se o contrário suceder, é evidente que não é permitido a sua colocação.

Só pelo facto de correr àgua das tempestades para o rio pelo dito rêgo, não deixa de ser particular o terreno, onde o mesmo está, sem que sôbre êle a Hidráulica tenha direito de fiscalização. — *S. de Almeida.*

N.º 49 — *Assinante n.º 20:752 — Mira.*

CONSTRUÇÃO DE PRÉDIO E «LARGURA DE RUAS»

Pregunta — *A* pretende arrendar a *B* por certo número de anos parte de uma propriedade a-fim-de *B* lá construir uma pequena casa destinada a loja.

Nesse contrato figurará a seguinte cláusula: «Expirado o prazo de arrendamento e não sendo êste renovado, *B* tem de desocupar o prédio e de retirar a casa, ou será esta avaliada nessa época e pagará *A* a *B* êsse valor, ficando com ela».

¿Poderá assim fazer-se tal contrato sem inconveniente para *A*? Se o valor da casa fôr superior ao do terreno, ¿ficará *B* com direito à casa e terreno, cujo valor pagará a *A*?

¿Poderá *B* pedir licença às O. P. e Câmara para construir a casa, sem que isso lhe dê qualquer direito a ficar com ela?

¿As Câmaras têm de fazer as ruas com uma certa largura, ou podem dar-lhes a largura que entenderem?

Resposta — E' válida a cláusula a que se refere a consulta e nunca poderá *B* ficar com a casa e terreno, porque não se dá no caso o direito de acessão e o arrendatário é sempre um possuidor em nome alheio.

O pedido das licenças não confere ao arrendatário direitos diferentes dos convencionados ou dos que resultam da escritura de arrendamento.

As Câmaras podem dar às ruas as dimensões que entenderem, as quais devem constar do processo de expropriação dos respectivos terrenos. — *S. de Almeida.*

N.º 1793



GAZETA das ALDEIAS

Alguns dos livros à venda na "Gazeta das Aldeias"

Adubos e adubações – Pelo engenheiro agrónomo João da Mota Prego. Um vol. com 106 págs. . . . . 5$70

Os adubos—Razões do seu emprêgo, por M. Lenglen, tradução de L. G. Um volume de 78 páginas. . . . . 4$60

As melhores forragens—Serradela—Pelo engenheiro agrónomo Artur Castilho. Um volume de 46 páginas, ilustrado com 5 gravuras . . . . 4$10

Coelhos e lebres—Sua criação e multiplicação. Um volume de 176 páginas, com 25 gravuras. . . . . 5$80

Os adubos—Condições da sua eficácia, por M. Lenglen, tradução de L. G. Um volume de 94 páginas . . . . 5$70

Princípios fundamentais da alimentação do gado—Pelo Dr. O. Kellner, tradução de Rui F. Mayer. Um volume de 508 págs. . . . . 11$50

Os adubos azotados—Por M. Lenglen, trad. de L. G. um vol. de 38 págs. 3$10

As melhores forragens — Ervilhacas — Pelo engenheiro agrónomo Artur Castilho. Um volume de 52 págs., ilustrado com 10 gravuras . . . 4$10

Os adubos potássicos – Por M. Lenglen, tradução de L. G. Um volume de 32 páginas . . . . . 3$10

Os adubos fosfatados—Por M. Lenglen, tradução de L. G. Um volume de 38 páginas . . . . . 4$10

A cal e a fertilidade das terras —Por M. Lenglen, tradução de L. G. Um volume de 38 páginas . . . . 4$10

A copra—Subsídio para o estudo das copras das nossas Colónias. Um volume de 128 páginas, com gravuras. . . 5$70

Inimigos do milho—Por Henrique Coelho. Um vol. de 72 páginas, ilustrado com 25 gravuras. . . . . 4$60

As melhores pereiras—Castas comerciais estrangeiras, pelo engenheiro agrónomo Artur Castilho. Um volume de 104 págs., ilustrado com 15 grav. 5$70

Columbofilia—Descrição das mais importantes raças de Columbídeos, por J. Rodrigues Afra e José Manuel Pinto (Sacavém). Um vol. com gravs. . 13$90

Os correctivos calcáreos—Por M. Lenglen, tradução de L. G. Um vol. de 34 páginas. . . . . 3$00

Cultura do Espargo—Por Henrique Coelho. Um volume de 64 páginas, ilustrado com 30 gravuras . . . . 4$60

Citricultura — 1.ª parte — Pelo engenheiro agrónomo J. S. Menezes de Vasconcelos. Um volume de 84 págs., ilust. com 12 gravs. . . . . 6$70

Citricultura—2.ª parte—Variedades de Citrus cultivadas, pelo engenheiro agrónomo J. S. Menezes de Vasconcelos. Um volume de 80 páginas, ilustrado com 44 gravuras . . . . . 5$70

Como se mede um campo—Por Luiz Gama. Um volume de 64 páginas, ilustrado com 48 gravuras . . . 5$20

Avicultura — O Ovo — Por Manuel de Melo. Um vol. de 48 páginas, ilustrado com 16 gravuras. . . . . 4$10

Transformação dos adubos químicos no solo – Pelo engenheiro agrónomo Alberto Ferreira da Silva. Um vol. de 48 páginas. . . . 4$60

Manual de enxertia—Processos empregados e processos e seguir. Nova edição por C. Ballet. Um volume de 200 páginas, com 60 gravuras. . . . . 5$80

A vindima—Por Henrique Coelho. Um vol. de 40 págs., ilustrado com 7 gravs. 3$60

El ABC y XYZ de la Apicultura —De Root, versão espanhola. Obra esplendidamente ilustrada e encadernada. Um volume de 500 págs. . . . 110$00

Vinificação moderna—II vol., por Pedro Bravo e Duarte de Oliveira, 3.ª edição, ilustrado . . . . . 22$00

Tratado de vinificação — Por Baptista Ramires, professor do Instituto Superior de Agronomia. Dois volumes ilustrados . . . . . 64$00

Tratado prático de vinificação— Pelo agrónomo M. Rodrigues de Morais, 2.ª edição. Um volume de 304 págs. ilustrado com 75 gravuras . . 11$20

Manual de veterinária—Guia prático ao alcance de donos e tratadores de animais, pelo médico-veterinário José Valdez. Um volume de 515 páginas com gravuras. . . . . 23$60

Medicina veterinária — Doenças internas não contagiosas, doenças externas não contagiosas e doenças contagiosas e parasitárias dos animais domésticos, do Dr. J. V. de Paula Nogueira. Um vol. de 571 págs., com gravuras, enc. . 11$30

Nestes preços, está incluido o porte do correio e registo

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Aliados n.º 66 — PORTO

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Telefone, 4424

Telegramas: GAZETA-Pôrto

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da

Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

Regulamentação do plantio da vinha . . . 97
António Borges e Francisco Borges — *L. G.* . 98
Por Terras do Minho — *Justino de Amorim* . 100
O Tombo da Propriedade — *A. Oliva* . . . 102
Por Terras do Douro — *Artur Castilho* . . 104
Pedido instante 105
Agricultura — O solo agrícola — *A. F. da Silva* 106
Arboricultura — Revigoramento da pereira por meio da enxertia — *A. Almeida* 107
Viticultura — Lavores superficiais e repetidos na vinha — *Henrique Coelho* 108
Alimentos prejudiciais para as vacas leiteiras . 109
Apicultura — Abelhas fecundadas artificialmente — *Eduardo dos Santos* 110
Como se consegue que uma porta fique aberta na posição que desejamos 111
Tecnologia Rural — Dosagem directa da acidez volátil dos vinhos — *L. G.* 112
A resinagem em Portugal 114
Valorizar a terra: ideia dominante 123
A indústria das conservas, frutas e legumes . 124
Avicultura — A selecção como meio de aumentar a produção de ovos — *Manuel de Melo* . 125
Zootecnia — Higiene alimentar dos gados . . 129
Cuniculicultura — Alimentação racional dos coelhos — *J. V. de Paula Nogueira* . . . 130
Jardim — As centáureas — *A. H. Pinto* . . 131
Fotografia — Como se podem revelar fàcilmente as películas em rôlo — *A. Pience* . 132
Como se pode tirar um balde ou um regador do fundo de um poço 133
Gazeta das Senhoras — Como se faz um tapete em lã — *M. M.* 134
Doces e cozinhados 136
Publicações 136
Leitura para todos — Os animais e a meteorologia — *Augusto Alcoforado* 137
Terminologia agrícola — Linguagem dos campos — *Guilherme Felgueiras* 138
Consultas — Salga de leite destinado e queijo — Desponta (?) de trigo — Bôrras de vinho como adubo — *D. A. Tavares da Silva* . 139
Vinho que turva — Vinho com gôsto amargo — Vinhos doces e que mudam de côr — Vinho turvo — Mau abafamento para «abafado» — *Pedro Bravo* 139
A sêmea na alimentação dos coelhos — Obstrução do esófago ou da garganta nos animais Aguamento e formigueiro do pé do mulo — Alimentação das vacas leiteiras — Exercício da profissão de ferrador — *J. V. de Paula Nogueira* 141
Restrição do plantio da vinha — Arranque de árvores — Usufrutuário — Arrendamento — Divisão de propriedade. Penhora — Caldeira de destilação — Divisão de água — *S. de Almeida* 142
Intermediário dos lavradores 144

Na capa: Recorte de uma fotografia de Domingos Alvão.

CIMENTO TEJO

ALTA RESISTENCIA

O melhor do mercado



A' venda em tôdas as

terras do País e Ilhas

838

Para informações: na SEDE Companhia Cimento Tejo P. da Liberdade, 53-2.º—Pôrto



Batatas para Semente

IMPERIA

N.º 317 **(Polpa amarela)**

N.º 323 **(» branca)** 1018

As variedades que devem ser preferidas pela nossa lavoura. As suas características são: **Grande produção, óptimo paladar, resistência às doenças e grande conservação. Não ganham manchas!** Produz bonitos tubérculos de tamanho graúdo.

Friso e Bintje **[Polpa amarela].** Optimas sementes dum dos melhores seleccionadores da **Frisia.** Já estão experimentadas no nosso País com resultados surpreendentes. É imune. Adapta-se a todos os terrenos. Todos os sacos trazem dentro um certificado de controle do país de origem e são selados com dois sêlos, sendo um do cultivador e outro do controle. Os compradores devem verificar que os sacos se apresentem nestas condições, **como garantia de legitimidade.**

Fruehgold **[Ouro temporão].** Procedente da Pomerania (Alemanha), de produção abundante e muito resistente. **E' uma variedade originária que não deve ser confundida com nenhuma outra de nome parecido.** Pede-se para verificarem bem a legitimidade da marca **Fruehgold.**

Outras marcas Vendo as excelentes **«Up-to-date», «Kerr's Pink», «Magestic»** e **«King Edward»**, tôdas de procedência irlandesa e a **«Eigenheimer** holandesa.

Adubos Forneço os adubos compostos para batata da minha marca **«Confiança»**, com dosagens garantidas, assim como todos os adubos simples.

Pedidos a **ERNESTO F. DE OLIVEIRA**

LISBOA — Rua dos Sapateiros, 115-1.º
Telefone n.º 2 2478

PORTO — R. Mousinho da Silveira, 195-1.º
Telefone n.º 1031

APICULTURA

COLMEIAS

PRÁTICA, LUSITANA e REVERSÍVEL

CERA MOLDADA. EXTRACTORES. FUMIGADORES. ARAME. LUVAS. MÁSCARAS. FACAS DESOPERCULADORAS (simples e por vapor). ALIMENTADORES. ESCAPA ABELHAS, ETC.

«El A B C y X Y Z» de Root
[Um volume encadern. profusamente ilustrado]

Álbum de Construções Apícolas
[Pelo Dr. Eugénio Guedes de Andrade]

Pedidos à GAZETA DAS ALDEIAS

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 18 de Fevereiro de 1934 | N.º 1793

Regulamentação do plantio da vinha

Quando forem lidas estas notas, deve já o *Diário do Govêrno* ter publicado o Decreto que proïbe o estabelecimento de novos vinhedos; devemos todos regosijar-nos com tal facto, pois fica assim resolvido um problema que vinha, desde muito, preocupando a viticultura nacional, que, dado o feitio especial que temos, não sabia bem em que regime vivia.

Pela lei que dentro de pouco entrará em vigor, ou que mesmo já terá entrado, fica absolutamente proïbida a plantação dos chamados produtores directos, praga sedutora que entusiasmou muitas nações vinícolas, algumas das quais, como nós, já verificaram o êrro que cometeram, admitindo nos seus vinhedos êsses intrusos que a prática demonstrou não possuirem as qualidades que, dizia-se, os tornavam recomendáveis.

E' certo que em casos particulares, especiais, seria defensável a permissão da cultura de *alguns* produtores directos; mas é talvez preferível a decretada proïbição: corta-se o mal pela raíz, embora a operação, num ponto ou outro, tenha de ser dolorosa.

Condiciona o Decreto, a que nos vimos referindo, a plantação de vinha nos terrenos de várzea; e quando permitida, a contribuïção que incide sôbre êsses terrenos será onerada com um adicional de 30 %. Atendeu, portanto, o legislador, a justas reclamações que desde muito se vinham formulando.

E' livre — diz o Decreto — a plantação de vinhas de castas que se destinem exclusivamente à produção de uva de mesa ou à obtenção de uva passa.

Merece o nosso inteiro aplauso esta disposição; pena é que não se estabeleça que os terrenos que se destinem à produção exclusiva de uva para consumo em fresco ou para secagem fiquem libertos do pagamento de contribuïção durante um certo número de anos, ou, se tanto não fôsse possível, que a contribuïção que sôbre êles incidisse fôsse diminuida.

O cerceamento das receitas do Estado proveniente da anulação ou diminuïção das contribuïções pagas por êsses terrenos, quando de ter em conta, seria largamente compensado, directa e indirectamente, num futuro próximo. Mas se o que desejariamos, por o achar justo, ver estabelecido não se considerou foi certamente porque motivos ponderosos indicaram que assim se devia proceder.

Uma lei que agrade a todos, não existe; esta, a da proïbição do plantio da vinha, desagradará, também a uns quantos.

E', no entanto, uma lei boa e necessária e por cuja publicação felicitamos o Sr. Ministro da Agricultura.

António Borges Francisco Borges

Há quási oito anos — em Outubro de 1926 — em artigo aqui publicado, escrevi:

«Dizia-me hoje um dos mais lúcidos espíritos que me tem sido dado conhecer: tivemos um terrível ano agrícola; não há azeite; não há vinho; escassa foi a colheita de batata; a produção de cereais não terá ido além de metade do que normalmente se colhe.

A-par desta calamidade, nós vamos vivendo uma vida fictícia. Dos campos vieram para as cidades milhares de braços, seduzidos pelos prazeres dos grandes centros, arrastados pela miragem de um maior ganho com menor dispêndio de energia. Além desta diminuïção de fôrças produtoras no meio onde elas são indispensáveis, no campo, a guerra por um lado, a emigração por outro, roubaram-nos homens. Tudo isto somado, traduz-se numa diminuïção profunda de trabalho e, conseqüentemente, numa profunda diminuïção da riqueza colectiva de que todos, uns e outros, grandes e pequenos, ricos e remediados, teremos de sofrer os terríveis efeitos.



ANTÓNIO BORGES

Ainda se a nossa produção agrícola tivesse sido compensadora, seria possível contrabalançar os efeitos desastrosos da insânia que nos invadiu. Mas, assim, prevejo maus dias para amanhã.

A riqueza de um povo funda-se principalmente na sua produção agrícola. Tôda a prosperidade que não tenha por base a terra, é precária; tôda a riqueza que da terra nos não venha, é incerta.

Isto me dizia, em conversa simples, êsse lúcido espírito, albergado num corpo pequenino, que, numa vida inteira de trabalho contínuo, se tornou o chefe de uma das mais importantes, quiçá a mais importante casa do País, homem que todo o Pôrto respeita e estima, habituado a vê-lo, de manhã à noite, atendendo a um e a outro, fazendo girar essa imensa mole que organizou e engrandeceu.

Esse homem, que jamais foi lavrador, que sempre viveu na cidade, arredado da lavoura, tem a noção exacta, perfeita, nítida, do que deve ser a riqueza de um país, do que pode influir de um modo acentuado para a sua prosperidade, para o seu engrandecimento ou para a sua decadência.»

Isto escrevi naquele ano de 1926, reproduzindo parte de uma conversa com António Borges, fundador, com seu irmão Francisco Borges, de «uma das mais importantes casas do País, quiçá a mais importante»: a casa Borges & Irmão.

¿Para que recordar o escrito e para que revelar, hoje, o nome então omitido? Para juntar a minha homenagem, apagada mas sincera, à que o Pôrto, o País inteiro, prestou a êsses dois beneméritos trabalhadores, no dia em que a sua casa, mole imensa à volta da qual giram muitos e muitos milhares de actividades, completou cinqüenta anos de existência.

Beneméritos trabalhadores lhes chamei, a António e Francisco Borges; e se esta pena, com que há tanto escrevo, deixou algum dia, por má visão, de ser justa, pre-

cisa, não foi, por certo, neste momento. Beneméritos têm sido e são êsses dois Homens, que nos dão um exemplo constante de actividade e honradez; beneméritos têm sido e são, porque não há actividade bem orientada, esfôrço bem conduzido, aspiração justa, que êles não procurem auxiliar, amparar, guiar, acarinhar quási, com o saber adquirido numa vida longa de trabalho constante, permanente, em que cuidam mais do bem colectivo do que de bens próprios.

Sabendo, por uma apreciação exacta, que a prosperidade da Nação depende, inteira e absolutamente, da expansão de actividades no campo agrícola; vendo bem que não poderá haver indústria e comércio prósperos num país agrícola onde a agricultura se veja desajudada, Francisco Borges e António Borges olharam e olham sempre com especial interêsse a actividade rural e as iniciativas que com ela se prendem. Explorações agrícolas, algumas extensas e que bem trabalhadas servissem de exemplo, indústrias que à lavoura vão imediatamente, directamente, buscar a matéria prima, tudo quanto pudesse alentar o lavrador, mostrar-lhe que é da Terra que o homem pode e deve tirar a riqueza, qualquer empreendimento que tivesse por fim compensar melhor o suor do camponês, foi visto sempre por êsses incansáveis batalhadores com a mais viva simpatia.



FRANCISCO BORGES

¿Apontar exemplos? Seria desnecessário; no entanto, para que se tornem conhecidos de muitos que os ignoram, em outro lugar se lhes fará referência; e bastaria ter em conta o impulso dado à indústria da resinagem, enorme e abandonada riqueza, para que a acção dêsses dois Homens fôsse louvada por todos nós.

António Borges e Francisco Borges não nasceram lavradores; nunca o foram. A sua actividade, seguindo o critério de muitos outros, podia exercer-se sem que os preocupasse o labor dos campos e do mesmo modo teriam criado o colosso a que deram vida e que têm visto crescer, alargar-se, sair do vélho burgo, estender braços a terras de que o mar nos separa e onde vivem irmãos nossos; mas portugueses da mais fina têmpera, jamais esqueceram a maior e mais segura fonte de riqueza, nossa e de todos os povos: a lavoura, a actividade que se exerce no campo.

Mas, repetindo, António Borges e Francisco Borges, portugueses de lei, jamais olvidaram, como um dia da sua bôca ouvi, que «a riqueza de um povo funda-se principalmente na sua produção agrícola. Tôda a prosperidade que não tenha por base a terra, é precária; tôda a riqueza que da terra não venha, é incerta».

Tem sido êste critério, o da valorização constante e permanente da indústria rural, que tem dominado em todos os povos que sempre viveram uma vida de prosperidade e desafôgo. Se a indústria e o comércio são fôrças produtivas, criadores de riqueza, o seu desenvolvimento não poderá ser seguro se a indústria rural não se desenvolver, não prosperar.

Assim o julgam, o julgaram sempre, António e Francisco Borges; se o seu exemplo fôsse seguido por outros, Portugal tornar-se-ia a Nação mais próspera de todo o mundo.

L. G.

Por Terras do Minho

O problema forrageiro e a economia rural minhota

O Dezembro findo foi um mês cruel, com sua secura extrema, suas baixíssimas temperaturas, suas geadas intensas, tão crestantes, que as ervagens — a esta palavra dando-se o mais lato significado — eram, quando aquêle mau mês deu a alma ao Criador, como terra nua por onde passara um vento de maldição. E', como se estivéssemos no Maio, em que todo o lavradio é um milheiral acabado de nascer — nem uma geira ficando, oh! santíssima imprevidência! para pastos ou prados de verão — o gado andou, *fòmento*, a retouçar as ervas dos valados e caminhos.

Já Janeiro foi mais amável, com temperaturas quási amenas e umas chuvinhas esperançosas. As ervas reverdeceram, as nascentes deram-nos um ar de sua graça, e os centeios e os trigos... iam mesmo começando a afilhar...

Eis chegado Fevereiro, que vem com mau cariz. Voltaram as geadas e os frios, agora com nortadas rijas, mais dessecantes que as canículas de Julho. Outra vez minguaram as nascentes, como se fôra em Setembro; as searas perderam seu ar jubiloso e deixaram pender para o solo, por instinto de defesa, suas fôlhas pequeninas. Só alguns prados de lima — os de água abundante correndo sem descanso — deram um corte de erva molar ou erva castelhana — esta, diga-se de passagem, um azevém que, no clima nortenho, bate com galhardia os seus parentes inglêses e italianos.

Mas a chuva caída nesta altura, em anos normais já bastante para os prados minhotos não deu, êste ano, às nascentes senão magros caudais, incapazes de manterem um prado de lima que se veja.

Há por êsse Minho fora freguesias abençoadas em que as terras baixas, fácil e fartamente irrigadas, poderiam ser, todo o ano, um prado ubérrimo, e só o não são porque *a erva*, ao chegar a primavera, é, em obediência a um secular sistema de produção, substituída pelo milho. Rega-as, quási sempre, um ou mais ribeirinhos de águas saltitantes, cujos leitos são desde a origem cortados e recortados por barragens primitivas, donde irrompem outras tantas *levadas*. Pois estes prados, um regalo para os meus olhos de *servo* da terra, são, êste ano, pálida imagem da sua verdadeira figura.

Ninguém defende mais que eu o *prado de lima*, sucedáneo dos lameiros de há três séculos, tão abundantes, aqui, outrora, como em Trás-os-Montes. E defendo-os porque, a não ser as *ferrãs*, que só em terras bem saneadas e bem adubadas são capazes de dar dois cortes — o primeiro prejudicando, contudo sempre o segundo — prado algum nos dará, no inverno, uma tão abundante e digestível produção forrageira.

Mas os prados de lima são, a-pesar-de tudo, um recurso insuficiente para as nossas necessidades forrageiras. Para mantermos em pleno vigor a nossa admirável raça bovina, para amanhã lhe exaltarmos as qualidades ingénitas — a sua excelente aptidão cevatriz, as suas latentes possibilidades leiteiras, há que ir um pouco mais longe — há que transpôr uma ponte, de bem doce e fácil caminho.

¿Como se explica o se andar, há dezenas de anos, em artigos de jornais, em revistas, em folhetos, em conferências, a dizer sôbre êste magno problema da agricultura nortenha, sempre a mesma coisa — sem que a prègação surta o efeito desejado? ¿Culpa dos técnicos, que não puseram o problema com a requerida objectividade ou não souberam pormenorizá-lo dentro das variadas soluções que êle comporta? ¿Culpa da lavoura que, teimosa, tapou os ouvidos, ou que, em face de circunstâncias imperativas de que o prègador não tomou conta — de ordem técnica, económica e mesmo social — se obstinou em sua rotina? ¿Culpa ainda dos técnicos, que se limitaram a escrever — sem demonstrar?

Eu cuido que aos técnicos cabem apenas culpas indirectas, a de não terem podido, a maioria deles — porque lhes faltaram inteiramente os meios para tal – demonstrar a verdade dos seus assertos; mas outro tanto não digo já de certas circunstâncias de ordem social. Esqueçamos agora os óbices fatais — a rotina e a inércia, fôrças passivas, mas poderosas; a ignorância e as dificuldades de uma lavoura pobre; os ensaios falhados, por mal feitos, dando origem a desenganos e desilusões, para vermos apenas uma das circunstâncias mais imperativas de ordem social.

O *grosso* das rendas rústicas minhotas (a pensão) é constituído pelo cereal—milho, com uns dez por cento, quando muito, de centeio e uns cinco por cento de feijão — isto é, 85 % de milho, 10 % de centeio e 5 % de feijão. Dêste modo, esta cláusula, que fixa não só o *quantitativo* da pensão, mas também o seu *qualitativo*, como que legisla do alto do seu imperativo *impessoal* sôbre os sistemas de produção e de cultura a adotar pelos caseiros; como que impõe, *ad vitam aeternam*, as culturas do milho, do centeio e do feijão — e assim a sua acção inibitória de uma *renovação possível ou desejável* junta-se à acção conservadora da rotina.

E' claro que esta acção inibitória é apenas de ordem moral, mas nem por isso deixa de fazer sentir o seu pêso morto.

Com isto se quere dizer que o caseiro minhoto, no receio de não colhêr a quantidade suficiente de cereais para o seu sustento e para a pensão, destina à cultura deles, principalmente ao milho, todo o lavradio disponível — a alimentação do gado sendo assim quási sempre a aleatória, na dependência estreita das condições meteorológicas do ano.

No inverno, o prado de lima (às vezes bem pequeno para as necessidades), os pastos das terras em descanso temporário, as ervas dos valados e as palhas, são recursos forrageiros nem sempre abundantes, a-pesar-de tudo mais ou menos suficientes para o gado não morrer de fome.

Não exageremos. Há excepções, há mesmo muitas excepções a esta mediania e, em certos casos, miséria forrageira; mas quási sempre as rações são mal constituídas —um máximo de gramíneas para um mínimo de leguminosas.

Mas quando os invernos são secos e geosos, como o dêste ano — a imprevidência da agricultura minhota patenteia-se em tôda a sua grandeza.

Logo se reconhece que o prado de lima não basta e que há necessidade de ter em reserva (não só para aumentar a quantidade e qualidade dos pensos), as colheitas findas ou pendentes de algumas raízes forrageiras — a beterraba, o nabo, por exemplo — e a *silagem* dos silos, que, para a pequenina lavoura minhota, podem ser construções muito modestas, ao alcance de bôlsas pobres.

Na primavera, porém, é tal a abundância de penso que aos cantos das cortes, onde o gado faz manjedoura (!), se acumulam, transformando-se em estrume, grandes massas de forragem não aproveitadas pelos animais.

Chega o mês de Maio e todo o lavradio se semeia de milho. Já não há prados de lima, o gado retouçou as pobres ervas dos valados, esgotaram-se as palhas das mêdas. Procura-se o equilíbrio, que é difícil, e consegue-se obtê-lo com sacrifício das necessidades das culturas. E' por isso que algumas terras, para não faltar a erva, se lavram tarde de mais, o que se traduz em prejuízo da colheita do milho, serôdia em demasia — um prejuízo em quantidade e qualidade.

¿Não é pois necessário e urgente ir de encontro a êste problema? Ele há-de ser tratado aqui, em sucessivos artigos, com o cuidado que merece. Os factores de ordem técnica, económica e social que o condicionam, determinantes de múltiplos casos particulares, serão, em busca de condições satisfatórias, examinados pormenorizadamente. Não nos esqueceremos que estamos no Minho — e que o Minho é uma região de Portugal, e não da França ou da Holanda.

Com as soluções propostas, diga-se já, o essencial da estrutura agrícola minhota não sofrerá senão ligeiras alterações — que visam a elevar a capacidade produtiva das nossas terras em recursos forrageiros e em alimentos do homem.

A cultura das leguminosas, não sòmente a das leguminosas forrageiras anuais, mas também a das vivazes para a constituïção de prados permanentes, é um dos pontos fundamentais do nosso *programa forrageiro*. E como estamos quási na época — pelo menos a mais propícia — para a sementeira de uma delas, o *trevo violeta*, dediquemos-lhe algumas palavras.

Com a cultura do trevo violeta pretendemos introduzir no Minho um prado permanente, que acuda às necessidades da sua lavoura durante os meses de estio, pois, a não ser nos invernos extremamente doces, a vegetação daquela leguminosa, paralisada com as primeiras geadas, só recomeça em Fevereiro. Mas dêste mês em diante (o mais tardar em Março) o trevo violeta, em terras que lhe convenham, dá cortes sucessivos até Dezembro. No Pôsto Agrário de Braga, que dirijo, tem-se obtido nada mais nada menos de dez cortes naquele espaço de tempo — isto é, de 180 a 200:000 quilos, por hectare, de uma forragem de alto valor nutritivo, colhida numa época em que a lavoura nortenha não dispõe, em geral, para

alimentação dos seus gados, senão de milho dos desbastes.

Isto quere dizer que podemos, em 2:500 metros quadrados roubados à cultura do milho, (olha o grande roubo!...) obter 50:000 quilos de forragem verde nos oito ou nove meses da sua vegetação. Para não exagerar, fiquemos nos oito.

Se dermos por cada dia a cada animal (vacas, suponhamos) 20 quilos, pois não convém ir além desta quantidade, os 50:000 colhidos poderão sustentar, naqueles oito meses, contando evidentemente com outros recursos alimentares, dez animais.

¿Mas será possível contar sempre, em qualquer ano e em qualquer terra, com o rendimento unitário de 200:000 quilos?

E' claro que consideramos um caso *quási óptimo*. Estas altas produções forrageiras podem conseguir-se, porém, em terras de mediana fertilidade com duas ou três adubações em cobertura durante o período vegetativo.

¿Tôdas as terras minhotas servem para o trevo violeta? E' certo que não. Para êle reservemos um solo de mediana *sazão*, que se não dê muito à seca. As chamadas boas terras de milho. Uma rega abundante depois de cada corte, nestas terras, assegura os aludidos dez cortes.

Pode-se semear o trevo violeta no outono ou na primavera. Preferimos as sementeiras de primavera. Nesta estação a semente germina depressa, livre das geadas e dos frios, e pelo verão adiante poderemos contar, neste primeiro ano, com seis ou sete cortes de 20:000 quilos cada um.

¿Querem alguns lavradores minhotos *aventurar-se* a um *ensaio* cultural desta leguminosa? Se querem, não percam tempo. Semeiem-na já, associada com o centeio ou com a aveia. Estes cerais, em sementeira rara, defenderão o trevo não só das geadas precoces mas também da secura da primavera e do estio. Além disso, a colheita do seu grão pagará generosamente as despesas de cultivo.

Trinta quilos de semente de trevo violeta, enterrados superficialmente — não mais de 1,5 a 3 centímetros — para adubo 400 quilos de gesso e outros tantos de fosfato Thomas — e eis o lavrador minhoto com um prado permanente que lhe poupará muitas aflições.

JUSTINO DE AMORIM,
Engenheiro-Agrónomo.

O Tombo da Propriedade

Poucos agricultores portugueses terão um inventário rigoroso dos seus bens de raiz, isto é, o *Tombo* das suas propriedades, devidamente organizado. Este inventário é, no entanto, necessário, mesmo indispensável para a rápida identificação ou discriminação dos bens próprios, para um juízo pronto do seu valor, em caso de balanço de fortuna ou de troca, hipoteca, venda, doação, herança.

A sua falta faz-se mais sentir nas regiões de propriedade dividida e muito parcelada, como ao Norte do País, em que a propriedade de cada um freqüentemente consta de *parcelas*, por vezes numerosas, mais ou menos afastadas umas das outras, numa freguesia ou em várias, constituindo outros tantos *casais*. Quantas vezes tem acontecido não figurar a propriedade devidamente discriminada, à míngua de dados certos, nos documentos de transmissão ou simples sujeição. E quantas outras, aquêles que recebem uma herança se vêem sèriamente embaraçados na identificação dos bens, no conhecimento dos seus ónus ou dos seus direitos.

Pois a organização do Tombo, com as indicações bastantes, está ao alcance de todos. Não basta, evidentemente, que nêle figurem só as demarcações; convém registar também tudo quanto seja exigido em documento público e ajude a fazer uma idea, tão exacta quanto possível, de cada propriedade, do seu estado em determinado momento e até da sua evolução, como o valor de aquisição, as bemfeitorias realizadas, as servidões, os encargos transitórios, etc.

Há, no mercado, fôlhas impressas para êste efeito. Com elas a organização do Tombo facilita-se extraordinàriamente: basta preencher, rigorosamente, os espaços em branco. Uma dessas fôlhas, que temos presente, impressa em Coímbra, apresenta todos os aspectos que mais importa considerar.

Mas quem não queira adquiri-las, com papel almaço de 35 linhas, pode prepará-las à semelhança, fazendo as inscrições seguintes e deixando em branco os espaços necessários:

N.º .....

Uma propriedade, que se compõe de .....

.....

denominada .....

situada .....

freguesia de .....

concelho de .....

confronta, em 19 ..... *pelo Norte com* .....

.....

na extensão de ..... *metros*

pelo Sul com .....

na extensão de ..... *metros*

pelo Nascente com .....

na extensão de ..... *metros*

pelo Poente com .....

na extensão de ..... *metros*

está inscrita na Conservatória do Registo Predial

da comarca de .....

.....

sob o n.º ..... *a fl.* ..... *do Livro* .....

inscrita na matriz predial da freguesia de .....

.....

sob o artigo n.º .....

com o rendimento colectável ..... $ .....

Servidões e encargos: .....

.....

.....

.....

Direitos (regime de águas, etc.): .....

.....

.....

De quem e como foi havida: .....

.....

Valor de aquisição:

Compra ..... $

Partilha ..... $

Doação ..... $

Remissão de fôro ..... $

Contribuição de registo ..... $

Escritura e traslados ..... $

Carta de arrematação ..... $

Título particular ..... $

Registo da Conservatória ..... $

Gratificações ..... $

Sôma ..... $

Título e época de aquisição: .....

.....

.....

Rendimento .....

.....

.....

Notas: .....

.....

.....

.....

.....

No espaço reservado a *Notas*, uma página pelo menos, devem registar-se: — as alterações nas confrontações, nos direitos, nas servidões; — os encargos novos da propriedade; — as bemfeitorias realizadas. Como *bemfeitorias*, considerar-se-ão todos os melhoramentos fundiários—obras de enxugo, ou de rega; construção de muro de suporte, rompimentos ou surribas, plantações ou sementeiras de arvoredo, tudo, em suma, que aumente de forma apreciável o valor da propriedade.

Optimo seria que tanto no caso de fôlhas impressas como no de manuscritas, se juntasse ou intercalasse a *planta* do prédio, de preferência em « marion » branco ou um simples *esquisso*. Assim o Tombo ficaria completo. Na planta ou esquisso deve marcar-se a posição de quaisquer marcos ou sinais, como as *degoeiras* ou *degoiras*, que sirvam para extremar o prédio.

A. Oliva.

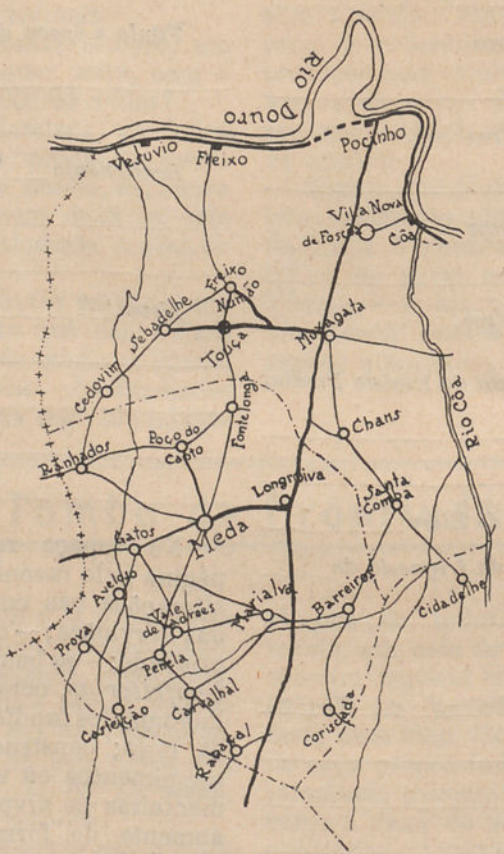
VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA

Por Terras do Douro

A amendoeira no concelho de Mêda

A cultura da amendoeira, neste concelho interior, confina-se numa parte restrita — quási tôda xistosa; a mais quente, a caminho do Douro, a qual abrange as freguesias de Coriscada, Fontelonga, Longroiva, Mêda, Poço do Canto e suas anexas, Ranhados e Vale de Ladrões, incluídas na região demarcada dos vinhos generosos, com exclusão da primeira e duas últimas. A zona restante, constituída pelas freguesias de Aveloso, Outeiro de Gatos, Prova, Pai Penela, Rabaçal, Barreira e Gateira, Carvalhal, Casteição e Marialva, é *serrana*, fria então, e de ossatura granítica.

Com mais ou menos rigor, mas bastante aproximadamente, podiam separar-se as duas zonas, seja a *terra quente* da *terra fria*, por uma linha que das Quintans, anexa de Longroiva na margem direita da ribeira Centieira, afluente do Coa, a passasse, evitando logo a estrada nacional n.º 9, e partindo direita a esta freguesia, seguisse para Mêda, aqui inflectisse, quási em ângulo recto, até o alto da Fontelonga e aí quebrasse novamente para trás, agora em ângulo agudo, passando a Sul do Poço do Canto, e apontada a Ranhados. Coriscada fica assim isolada, como um encravamento na terra fria.



Concelho da Mêda

Carácter verdadeiramente comercial, a cultura só o tem nas freguesias de Fontelonga e Longroiva, onde é muito antiga. A da Mêda, só em parte produz — na mancha xistosa contígua a estas freguesias. Em Poço do Canto, onde já medra o castanheiro, é sobretudo produtora e com mais futuro, a anexa de Vale do Porco, e em menor grau, a de Sequeiros.

Os terrenos da freguesia, descaídos para a Teja, estão virados a Norte e Poente. Ranhados está no limite: a amendoeira só produz regularmente nas ladeiras assoalhadas, viradas a Sul e Nascente, que descem para a Teja e se encontram na mancha xistosa. Vale de Ladrões também limita a zona amidalícola: — a produção é incerta, muito *aventureira*, como lá se diz e nalguns anos, mais adversos, mesmo nula. Na Coriscada, a amendoeira implantou-se muito recentemente, mercê da iniciativa do agricultor Henrique de Campos Melo, único a cultivá-la pelo menos até 1927.

Tanto em Fontelonga como em Longroiva há extensos terrenos em condições de serem povoados pela amendoeira, a única cultura, de resto, com a vinha nalguns sítios, que os pode valorizar convenientemente. Longroiva poderia plantar ainda muito para cima de 100:000 pés, nas encostas dos *sêrros* que vão ter ao Monte Argão, todos de subsolo rochoso mas esboroadiço, freqüentemente só *rôço* brando, de fácil penetração pelas raízes, e muitas com excelente exposição a Sul. Em Fontelonga há possibilidades, também, de vastas plantações, se bem que em encostas xistosas mais rijas, mas igualmente com exposição de favor.

São obstáculos ao alargamento da cultura os estragos produzidos pela *lagarta* e pelos *gados* erradios que as roem, bem como a falta de recursos financeiros. Prumagem roída, dificilmente vinga. Os instrumentos aratórios, o arado primitivo, são causa, por sua vez, do mau desenvolvimento das plantas novas quando, na passagem, por falta de cuidado, as *esfolam*.

A *produção* média anual, à volta de 800 a 900 arrôbas, distribui-se como segue:

FREGUESIAS	Quantidades (quilos)
Coriscada	50
Fontelonga	4:500
Longroiva	6:000 a 7:500
Mêda	100
Poço do Canto e anexas	1:500
Ranhados	120
Vale de Ladrões	30
Total	12:300 a 13:800

Vendida em miolo, é canalizada através a estação do Pocinho, na linha do Douro, para o Pôrto, e alguma, pouca e nem sempre, por Vila Franca das Naves ou Celorico, na linha de Beira Alta, para Lisboa. A caminheta, que substituiu o carro de bois, é agora o meio de transporte mais usado. Tôdas as freguesias produtoras estão servidas por estrada.

Dominam os pequenos e médios colheiteiros, repartindo-se muito, por isso, o rendimento. Os mais importantes são:

Na freguesia de Fontelonga, Dr. António Homem de Melo, Joaquim Pinto, António Caldas, Agostinho Rodrigues e Joaquim Rodrigues;

— Na freguesia de Longroiva, Luiz Gaspar Alves Martins (herdeiros), Prof. Bandarra, P.e Bernardo de Figueiredo (herdeiros);

— Na freguesia do Poço do Canto, Francisco Almeida (Sequeiros); Josefa Caldas, Preciosa Caldas, Acácio Pinto, José Luiz André (Vale de Porco), José Magalhães e Claudino Costa Pereira (Paço do Canto);

— Na freguesia de Ranhados, Amadeu Leal, Conde de Avilez e Dr. João Gouveia;

— Na freguesia de Mêda, José Maria de Almeida, José Pereira da Silva e Miguel Afonso Machado.

As *variedades* não são muito numerosas. As dominantes, a bem-dizer exclusivas, são as *durázias* ou *rebôlas*. Em Fontelonga têm preferência a Verdial, a Nalga, a Cornicabra. O miolo, nesta freguesia, é todo bom, talvez o melhor da faixa beirã, pelo tamanho e pelo aspecto. Daqui têm saído para outras freguesias vizinhas garfos de enxertia das melhores variedades.

No Poço do Canto são mais freqüentes a Verdial e a Frecheira, aquela achatada, mais serôdia, e esta cilíndrica, de miolo muito bom, cheio, de côr clara e bastante doce.

Em Longroiva haverá 2 por cento de amêndoa amarga, produzida em rebentões de raiz, que o desleixo deixa medrar bravios. Na Coriscada têm-se utilizado alguns plantões de viveiristas que só fornecem variedades estranjeiras, mas também outros de castas regionais.

A cultura está longe de ser perfeita. A amendoeira beneficia apenas dos preparos para outras culturas (cereais, sobretudo) a que se consocia. Adubação própria jamais gozou. Tão pouco a poda, a *limpa*, é regular e cuidada.

ARTUR CASTILHO,
Engenheiro-agrónomo.

PEDIDO INSTANTE

Dirigido aos Senhores Assinantes

Por uma ocasional duplicação de endereços, o último número da *Gazeta das Aldeias*, o n.º 1792, foi enviado em duplicado a alguns dos senhores assinantes, aproximadamente a quatro centenas. A falta dêsses quatrocentos números causa-nos perturbação e prejuízos bem fáceis de calcular; e aos senhores assinantes não aproveitará possuirem êsse número em duplicado. Espera a Administração desta revista dever, a todos os leitores que receberam dois exemplares do n.º 1792, o favor de devolverem um, favor pelo qual se confessa sumamente agradecida.



O solo agrícola

Na série de artigos que tencionamos, com a regularidade que nos permitirem as nossas ocupações, publicar na *Gazeta das Aldeias*, vamos ocupar-nos do solo, das suas propriedades, e da importância, que tem para o lavrador o conhecimento, tão perfeito quanto possível, da terra que lhe dá o pão de cada dia.

Não é nosso intuito tratar dêste assunto com grande desenvolvimento, mas apenas focar os pontos de interêsse prático que podem ser aproveitados e que podem influir para o melhoramento dos métodos de cultura, permitindo a aplicação racional dos adubos, dando elementos de utilidade para as correcções de que o solo, porventura, necessite.

A importância que hoje se dá a estes conhecimentos é tão grande, que a chamada «ciência do solo» ocupa a actividade de dezenas de laboratórios e instituïções, e milhares de estudos tem sido publicados em todo o mundo exclusivamente dedicados ao estudo do solo agrícola e das suas propriedades, contribuindo para que, bem conhecidas estas e aquela, as condições do lavrador melhorem, pelo aumento de rendimento, que obterá com a aplicação dos resultados dos estudos de laboratório e da sua confirmação nos campos experimentais e na grande cultura.

Compreende-se fàcilmente que esta ciência de solo deve ser das mais complexas e das que maior sôma de conhecimentos exige. De facto, é necessário conhecer a origem de solo, sob o ponto de vista geológico e mineralógico; a sua constituïção física e a sua constituïção química; os fenómenos de variadas origens, que se passam no seio do solo agrícola, entre as quais as que são devidas aos organismos vivos que êle contém, tem uma importância primacial, a reacção que o solo apresenta, etc.! O mesmo é dizer, que a física, a química, a mineralogia e a geologia, a botânica, e a zoologia, são ciencias que é necessário conhecer para se conhecer a «ciência do solo».

De há anos para cá, a actividade manifestada pelos que se dedicam à «ciência do solo» tem sido muito grande. A fundação da «Associação Internacional da Ciência do Solo» permitiu a publicação de importantíssimos trabalhos sôbre êste assunto. Pena é que entre nós pouco se tenha produzido neste campo de tão grande utilidade para o agricultor. São necessários campos experimentais nas diversas regiões do País; é necessário, sobretudo, o conhecimento prévio das condições naturais do solo, para depois se poder indicar, com o rigor admissível num assunto desta complexidade, as correcções, as adubações, a escolha das sementes a aplicar e os métodos de cultura que permitam melhorar as nossas condições de produção agrícola, de modo a que se possa ter resultados mais remuneradores do que os que, duma maneira geral, a agricultura apresenta actualmente.

Não são muitos os meios de que dispomos presentemente. Mas, com a modéstia a que, por agora, somos obrigados, muito de útil se pode fazer por intermédio das estações oficiais e dos técnicos, e com a colaboração dos lavradores.

Comparando os resultados da exploração agrícola portuguesa com os que encontramos nas restantes nações da Europa, encontramo-nos num nível bastante baixo. Torna-se necessário, por isso mesmo, tratarmos de obter melhores rendimentos, para, dessa forma, não só contribuimos para o desenvolvimento do País, mas, sobretudo, obtermos melhores produtos.

A «Campanha do Trigo» contribuiu, incontestàvelmente, para o aumento da nossa produção daquele cereal; é preciso que todos os lavradores contribuam, não apenas para um melhor rendimento de uma cultura, mas para a melhoria em geral de tôdas as culturas.

O conhecimento do solo, do meio em que se desenvolvem as plantas, é essencial para êsse fim.

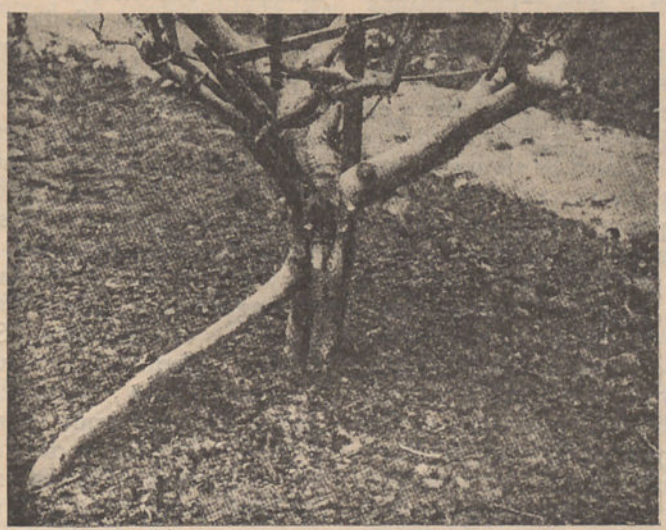
Iniciaremos no próximo número os nossos modestos artigos sôbre o solo agrícola, esperando que por essa forma possamos chamar a atenção dos leitores desta revista para a sua importância e para a sua utilidade.

ALBERTO FERREIRA DA SILVA,
Engenheiro-agrónomo. Professor e Director da Escola de Regentes Agrícolas de Coimbra.

ARBORICVLTVRA

Revigoramento da pereira por meio da enxertia

Não é de meu uso escrever para as *gazetas*; apavoram-me estes papéis compridos de que os senhores compositores gostam e a que chamam *linguados*. Não sei bem se esta embirração se pode filiar no facto do meu estômago não suportar o peixe baptizado com o mesmo nome. ¿Admiram-se? Pois olhem que é verdade: linguado comido, indigestão à vista; e o caso não é para admirações, se o compararmos com outro autêntico, passado com pessoa que muito bem conheci: tinha sempre náuseas quando ouvia apregoar pescada. Mas embora muito me custe, vou ver se consigo rechear dois *linguados* com suculenta prosa, contando-lhes um caso que pode ser saboroso... perdão... útil. E' êste, o caso:



Enxertia para revigoramento de uma fruteira

Há alguns anos, e não sei se muitos, os clínicos, na sua benemérita função de conservar a vida aos pobres mortais, lembraram-se de, em casos graves, fazer as transfusões de sangue. Deram resultado; o processo espalhou-se e tanto que já se criou, nesta terra de humanitários sentimentos, a legião dos *dadores* — creio que é assim que se chama aos homens que dão o seu sangue para salvar a vida do semelhante.

Se êste método de revigoramento dá resultado no reino animal, ¿não daria também no reino vegetal?, cogitei um dia. Um dia e nos seguintes.

Para tirar dúvidas, experimentei nas pereiras do meu pomar. Se não gritei um *eureka*, que ecoasse de polo a polo, senti-me satisfeito com os resultados colhidos: a transfusão no reino vegetal, pelo menos nas pereiras, dá excelente resultado, como é fácil verificar aos descrentes; e vou dizer como podem fazer a verificação:

O marmeleiro é o porta-enxêrto mais usualmente empregado na reprodução da pereira, pois com êle se obtém, quási sempre, uma frutificação mais rápida, mais abundante e os frutos são mais saborosos e de maior desenvolvimento. Mas, e agora vem o reverso da medalha, as pereiras enxertadas em marmeleiro atingem, num período curto, a decrepitude, vélhice que traz, como conseqüência, a anemia, a clorose, uma diminuïção progressiva da vegetação e uma anulação quási total de frutificação. Em resumo: a fruteira esgota-se em pouco tempo.

Ainda às vezes êste rosário de desgraças se não patenteia quando o terreno é pingue ou muito adubado ou quando a fruteira se liberta, emitindo raízes acima do enxêrto; porém, estes casos especiais não invalidam a generalidade. Mas é fácil obviar a êste mal por transfusão da seiva de uma nova pereira, que se enxerte na que já deu o que tinha a dar e, que a dar volta, graças ao *sangue* novo que se lhe fornece.

Para êste fim planta-se um pé franco a pouca distância da árvore a tratar; quando se verifica que a jovem fruteira está bem pegada, corta-se a altura um pouco acima do enxêrto feito na árvore esgotada, e nesta se enxerta aquela, por aproximação. Havendo o cuidado de fazer bem a ligação, a soldadura é rápida.

E, logo que esta se dê, a seiva da nova árvore irá revigorar a esgotada, que voltará a dar abundantes frutos.

A. ALMEIDA.



VITICVLTVRA

Lavores superficiais e repetidos na vinha

O problema — lavores superficies, ou fundos, na vinha — tem sido muito discutido e a discussão continua ainda; há partidários de um e outro processo, defensores acérrimos, dos seus pontos de vista. Ganham terreno, no entanto, os que pugnam pela prática de amanhos superficiais, quási simples raspadelas da terra; mas como existem opiniões contrárias e não querendo defender esta ou atacar aquela — em outra ocasião algo se dirá — parece-nos interessante registar o que experimentadores têm observado.

Nos nossos vinhedos, os lavores que geralmente se usam, após a vindima, são três, executados pela seguinte ordem: *a escava*, *escava de águas*, *encaldeiração* ou ainda *alamia*, como dizem os algarvios, que se efectua no Outubro, depois da colheita, até Dezembro e que consiste em abrir, à volta da cepa, uma pequena cova de 10 a 15 centímetros de profundidade; a *cava* ou *lavra*, que revolve o solo a 15 ou 20 centímetros, executa-se de fins de Dezembro até meados de Março ou mais ainda e cujo fim é limpar o terreno de más ervas e também colocá-lo em condições de receber convenientemente a acção do ar, que facilita a nitrificação e solubilização de elementos nutritivos que a videira aproveita do solo, e armazenar bem as chuvas primaveris, que ao diante, no período estival conservem na terra a humidade tão útil à vide; após estes dois amanhos vem a *redra*, *sacha*, *arrasa*, *arrenda* ou *esborralha*, cujo fim é igualmente a limpeza do terreno e nivelamento dêste, visto que, geralmente, a cava deixa a superfície das vinhas irregular. Serve também a redra para diminuir as perdas de água para evaporação e em certos casos, quando na sacha se aproxima a terra das cepas, favorece o desenvolvimento de raízes superficiais, cuja utilidade é conhecida.

¿Praticam sempre os vinhateiros todos estes amanhos? Algumas vezes suprimem a redra, outras a escava de águas, outras ainda esta e aquela, efectuando-se sòmente a cava. Pelo contrário, casos há em que os lavores se multiplicam, quer pela repetição da redra, primavera além e mesmo verão, e ainda por uma ligeira raspadela do terreno, a que chamam *raspa*, que se efectua entre a escava e cava, quando esta tem de ser feita tardiamente por não se encontrar o terreno em condições convenientes para ser cavado: nem excessivamente húmido nem demasiadamente sêco. A raspa tem especialmente por fim destruir a vegetação infestante.

Os que assim amanham os seus vinhais, aproximam-se bastante dos que seguem os conselhos de Maroger, que consistiam em amanhos superficiais e repetidos, nas vinhas; apenas se afastam na profundidade, que na escava e cava é muito maior do que a preconizada por aquêle viticultor francês.

Sem querer, estamos a tornar enfadonho, por extenso, êste artigo; passemos ao que tinhamos principalmente em vista ao principiar a escrever: apontar, em resumo, as vantagens da cultura superficial e contínua da vinha, referidas pelo director dos Serviços de Isère (França), Sr. L. Rougier, vantagens que observou em longas e pacientes experiências. São elas:

1.º A cultura contínua e superficial da vinha, permite obter, ao fim de tempo curto, um solo limpo de más ervas.

Na verdade, a destruïção das plantas adventícias resulta, por uma parte, do facto de que, sendo o terreno removido freqüentemente, as ervas ruins não chegam à floração e portanto a produzir semente, não podendo, conseqüentemente, reproduzir-se pelo espalhamento dessa mesma semente; por outra parte, as raízes das plantas vivazes, como a grama, sendo repetidas vezes arrancadas do solo, especialmente no verão, acabam por secar e morrer.

2.º Mantendo-se a superfície do terreno contìnuamente mobilizada, o solo conserva melhor a humidade no verão.

A diferença de frescura, que existe entre os terrenos freqüentemente sachados e os que não são removidos, é provocada pela capilaridade; na verdade, a ascenção da água nos corpos dá-se com tanta mais intensidade quanto mais compactos são êsses corpos. Num solo não removido, a água vem até à superfície e escapa-se para a atmosfera por evaporação; num terreno bem trabalhado, pelo contrário, os fenómenos capilares quási não se dão. A água

conserva-se na terra e pode, dêste modo, alimentar as raízes durante o período da seca.

3.º A multiplicação dos amanhos na terra arável, intensifica o seu arejamento; os micróbios úteis à preparação dos alimentos das plantas são mais activos e a assimilação dos princípios nutritivos pelas raízes da vinha é aumentada, com grande vantagem para a frutificação das plantas.

Todo o bom lavrador sabe perfeitamente quanto os amanhos culturais, sobretudo as sachas, são úteis às plantas. E' por êste motivo que são sachados os batatais, os milhos, os trigos e outras plantas, por mais do que uma vez, quer na primavera, quer no verão. A vinha beneficia igualmente da multiplicidade dos amanhos.

4.º A vinha, não sendo sachada a mais de cinco centímetros de profundidade, as suas raízes serão menos cortadas ou feridas do que pelas lavouras fundas.

Realmente, as lavouras fundas têm o duplo inconveniente de destruir um grande número de raízes e de afastar da superfície as que aí se encontram e onde também se encontram muitos elementos nutritivos.

5.º O solo, freqüentemente mobilizado, não endurece; por isto, o esfôrço necessário para o remover é muito menor.

Durante os períodos da seca, sobretudo se o terreno é compacto, são precisos grandes esforços para remover a terra deixada por cultivar. Daqui resulta que os trabalhos contínuos não se tornam dispendiosos.

Referidas estas vantagens ocorrerá preguntar como se poderão executar êsses amanhos repetidos sem grande dispêndio.

O viticultor pode hoje recorrer a várias máquinas agrícolas de reduzido custo e que plenamente o satisfazem: as grades de molas com cinco dentes, pequenas, que um gerico ou garrano puxa sem dificuldade, podem e com vantagem, ser empregadas; os sachadores do tipo Planet, com ferros apropriados, igualmente podem servir; os escarificadores, de que há vários modelos, são também próprios para estes amanhos.

As grades de molas, ou grades canadianas e os sachadores, são já empregadas pelos nossos viticultores e sempre com bom resultado.

HENRIQUE COELHO.

Alimentos prejudiciais para as vacas leiteiras

¿Quem não terá notado quanto variam a côr, cheiro e gôsto do leite conforme as vacas vivem ao ar livre ou se conservam estabuladas, recebendo, como alimento, couves, forragens sêcas ou ensiladas, bagaços, farinhas de carne ou peixe, etc.?

¿Quem não terá notado, também, as perturbações gastro-intestinais de que sofrem as crianças, ou os vitelos, resultantes duma alimentação irracional das vacas?

Há venenos ou toxinas de origem alimentar, que passam ao leite em quantidades tão exíguas que não prejudicam a saúde dos animais adultos e que mesmo não podem ser descobertas pela análise química, mas que são suficientes para provocar perturbações nas crianças ou animais de pouca idade, que tal leite ingiram. Certas plantas como o alho, as fôlhas de beterraba, algumas couves, as batatas germinadas, a chicória, sem modificarem a constituïção do leite, comunicam-lhe gôsto amargo, desagradável, que repugna ao lactante e ainda propriedades que originam muitas vezes a diarreia dos animais.

Entre as plantas que acidentalmente as vacas e as cabras podem comer, as fôlhas de nogueira, do espinheiro, os rebentos do carvalho, não modificam a composição do leite, mas fazem diminuir, às vezes de um modo acentuado, a secreção láctea. Outros, como a papoula, a mercurial, as aristolóquias, as flores do cólchico, as barbas de vélho, etc. determinam a diarreia das vacas e a seguir a dos vitelos.

Os produtos que entram ràpidamente em fermentação, encerram, quando esta se verifica, substâncias tóxicas, cuja nocividade é indiscutível, tanto para as crianças como para os animais ainda sujeitos à amamentação.

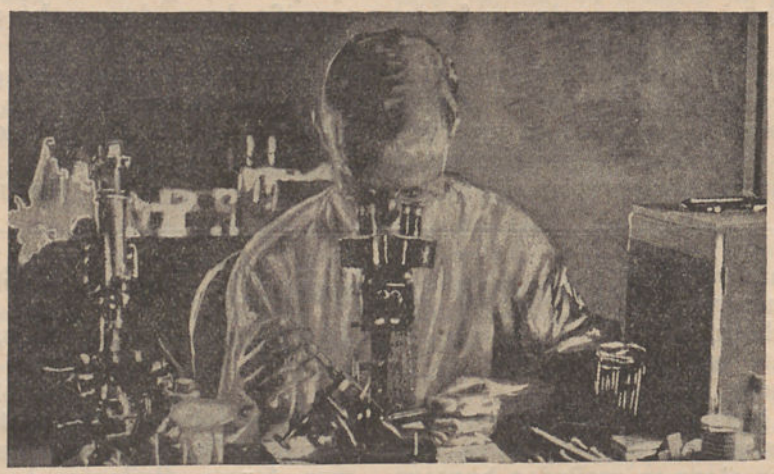
Os bagaços oleoginosos, até o próprio bagaço de azeitona, tão ricos, aquêles como êste, em principios nutritivos, quando mal preparados dão também origem a acidentes mais ou menos graves. Não é sobretudo isento de perigos o emprêgo, na alimentação das vacas leiteiras, de bagaços que tenham sido submetidos à acção de vários dissolventes — em especial o sulfureto de carbono — com o fim de lhes retirar algum óleo que ainda contenham.

APICVLTVRA

Abelhas fecundadas artificialmente

Por algo estranha que a alguns apicultores pareça esta notícia, podemos garantir ser verdadeira, ainda que proceda do país das coisas sensacionais. E' assim mesmo. O Ministério da Agricultura dos Estados Unidos está de há muito procedendo a estudos dêste género, e até à execução de um novo método, mediante instrumentos especiais, conducentes ao fim em vista.

Realmente, segundo A. I. Root nos revela no seu magistral livro, o «*A B C e X Y Z da Apicultura*», tal processo foi tentado há muitos anos por um Sr. Davitt, de Aragon, no Estado americano de Geórgia, o qual fêz uma instalação especial para ver se lograva uma cópula enclausurada, para observação, e que consistia num enorme mosquiteiro com algumas colmeias de zângãos selectos ao redor da base do mesmo, com dois buracos cada colmeia, um para o interior do mosquiteiro e outro para o ar livre. Havia um dispositivo engenhoso para provocar o encontro da rainha com os zângãos quando procuravam a saída para o vôo nupcial, e o Sr. Davitt logrou satisfatórios resultados em algumas raínhas.



O delicado trabalho da fecundação artificial das abelhas

Este curioso plano foi depois ensaiado por diversos apicultores, mas sempre com resultados infrutíferos, tendo havido um deles, porém, que chegou ao extremo de apanhar com os dedos um zângão na idade da puberdade, ajustando-o até que foram desenvolvidos seus órgãos genitais.

Por certo que Root exultaria, se conhecesse agora os resultados das actuais experiências tal como os vamos dar a conhecer aos nossos amigos apicultores, segundo a revista que acaba de chegar a nosso poder, da qual extraímos a gravura que ilustra estas notas. Vamos, porém, ao artigo em referência, pedindo primeiro vénia ao ilustre redactor da secção para meter foice em seara alheia, confiado de antemão no seu sorriso acolhedor.

Nestes tempos de progresso constante em tôdas as ciências, a biologia também proporcionou ao homem benefícios sem conta no melhoramento dos animais domésticos e de um sem número de vegetais. No entanto, existe um animal utilíssimo (*o articulista chama-lhe animal e não insecto*) cujos caracteres físicos continuam sendo iguais desde há muitos milhares de anos: a abelha. Esta «imutabilidade» preocupa agora os homens de ciência, que, recordando o muito que o homem tem influído no melhoramento dos animais domésticos e das plantas alimentícias, preguntam a si próprios por que não se poderia fazer o mesmo com a abelha. Dito de outra maneira, os cientistas supõem que a abelha é susceptível de melhoramento submetendo-a aos cuidados da selecção.

Cada abelha, durante tôda a sua vida, não produz mais que a quarta parte de uma colherinha de mel. Portanto, aumentando ligeiramente a sua envergadura, por exemplo, e a sua capacidade para o transporte de néctar, aumentar-se-ia enormemente a produção de mel em cada colmeia. Crê-se que isso será conseguido mediante a fecundação artificial.

Um dos métodos mais generalizados

para a selecção das abelhas consistia na utilização de uma espécie de tendas de campanha, bem fechadas, dentro das quais se deixavam em liberdade os indivíduos seleccionados; mas na maioria dos casos não se obtiveram bons resultados, fôsse por não se construirem as tendas suficientemente grandes ou por quaisquer outras causas. Outros apicultores instalaram «estações de procriação» isoladas, e afugentavam de suas cercanias tôdas as abelhas que não reüniam as qualidades desejadas. Nestes dois métodos, contudo, é muito o que se deixa confiado à sorte; não se tem a segurança de que a raínha haja sido fecundada por um dos machos da própria colmeia, podendo suceder que tenha sido coberta por um macho estranho. Está claro que existe um limite além do qual as abelhas não chegam a voar; portanto, situando a «estação de procriação» fora dêsse limite, o bom êxito talvez ficasse assegurado.

Não se deve esquecer, todavia, que algumas obreiras fazem viagens de ida e volta, em busca de néctar, de até oito quilómetros. Assim sendo, ¿como se poderá ter a certeza de que não existem abelhas estranhas num território determinado?

Agora, ao cabo de mais de um século de experiências desta natureza e de outros ensaios similares, em várias partes do mundo, o laboratório vem proporcionar-nos um novo método para fecundar artificialmente as abelhas, mediante o uso de instrumentos cuja utilização foi demonstrada primeiramente pelo Dr. L. R. Watson. Este novo método está sendo objecto de estudos no Ministério da Agricultura dos Estados Unidos, onde também se estuda outro processo, no qual estiveram trabalhando, aperfeiçoando-o, Guinor e Laidlaw.

Por estes métodos, as abelhas são fecundadas à mão ou «cirùrgicamente». Neste último caso, escolhe-se uma raínha virgem e um macho vigoroso, que reüna certos requisitos; com a ajuda de um microscópio e de um diminuto dispositivo especial, sujeita-se a abelha e, utilizando uma seringa sumamente pequena e outros delicadíssimos instrumentos, injecta-se-lhe o sémen do macho sacrificado para êsse fim.

E aqui têm os nossos amigos apicultores uma informação que a muitos parecerá estranha, agarrados como nós, àquêles inflexíveis princípios de que não será nunca possível alterar ou modificar as funções naturais. Temos que nos render à evidência dos factos e, com muita sorte andaremos todos, se os laboratórios científicos não se lembrarem da espécie humana.

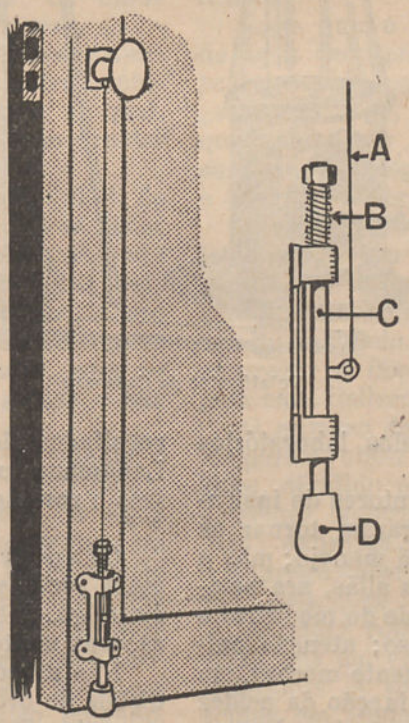
Nessa altura poderia cair-lhes o raio em casa...

EDUARDO DOS SANTOS.

Como se consegue que uma porta fique aberta na posição que desejamos

Há duas coisas extremamente arreliantes: uma porta que desejavamos fechada e tôda a gente deixa aberta e uma porta que convém que esteja aberta, mais ou menos, mas que a mais leve corrente de ar fecha.

Não vale a pena ter arrelias, pois, para os dois casos há remédio simples; para o primeiro recorre-se ao emprêgo das molas de variadíssimos sistemas que se encontram em qualquer boa loja de ferragens; para evitar que a porta se feche quando a queremos aberta, há o simplicíssimo dispositivo que a figura mostra: uma chapa, em ferro ou latão, com dois passadores, onde se move um pequeno varão *C*, que tem, numa extremidade um pouco de borracha, *D*, e na outra, uma mola em espiral, *B*, que se sugeita por meio de uma porca.



A meio do varão há uma argola, onde vem prender um fio *A*, que por sua vez se liga ao puxador do fecho da porta.

Este dispositivo adapta-se à porta na posição representada na figura. Um ligeiro movimento de rotação do puxador faz enrolar neste o fio *A*, afastando do pavimento a borracha *D*; a porta gira para qualquer lado.

Soltando o puxador, a mola *B* fará encostar a borracha ao pavimento, ficando, dêste modo, a porta segura na posição que quisermos. Com êste simples e económico aparelho — dê-se-lhe o pomposo nome — não mais haverá portas a bater e não mais teremos arrelias.



TECNOLOGIA RURAL

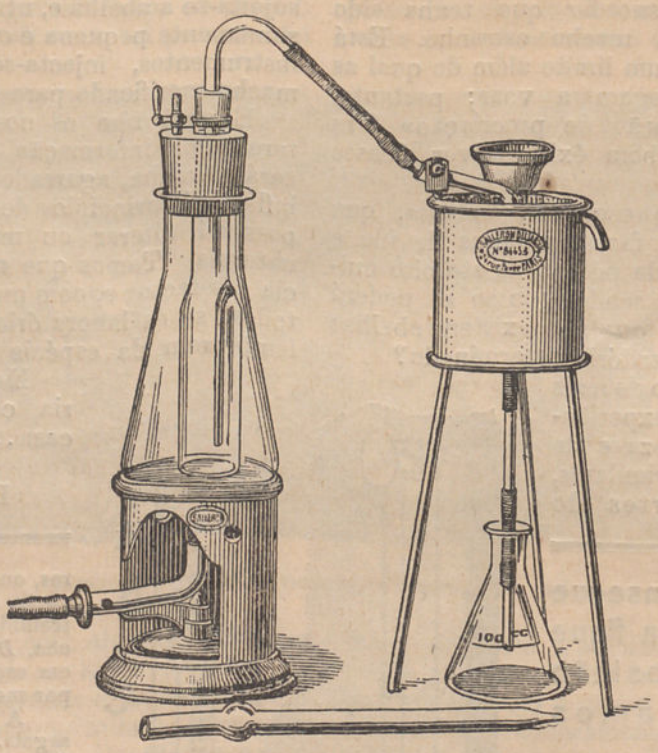
Dosagem directa da acidez volátil dos vinhos

O viticultor conhece muito bem a importância que representa o conhecer, com exactidão, a acidez volátil dos seus vinhos, a qual, desde que ultrapasse determinado limite, é seguro indício de um estado doentio que, não combatido quando possível seja, em pouco levará à irremediável perda do produto.

A determinação da percentagem de ácidos voláteis existentes num vinho, isto é, a determinação da sua acidez volátil, embora seja uma operação relativamente simples, tornava-se enfadonha para alguns adegueiros, quer fôsse empregado o método das destilações fraccionadas, quer o método Landmann, adoptado oficialmente pelos laboratórios portugueses.

E' certo que os construtores de instrumentos enológicos procuraram tornar os aparelhos simples, de fácil manejo; mas a técnica, comezinha técnica aliás, era sempre a mesma: multiplicidade de medições e atenção cuidada, num caso; atenção cuidada e operação relativamente morosa, em outro. E assim, a determinação da acidez volátil era, pelos vinhateiros, relegada para os laboratórios oficiais, muitas vezes com prejuízo dos seus interêsses porque, nos laboratórios, os serviços acumulam-se, são feitos por ordem de entrada e, além disto, ainda não chegamos à perfeição de ter um dêsses estabelecimentos, com o respectivo analista, junto de cada adega.

Foram, porém, tôdas estas dificuldades resolvidas elegantemente — não estranhem o têrmo: é o mais exacto que encontro — pela casa Salleron, que recentemente apresentou um interessante aparelho — o volatímetro de Cazenave, modificado por Ferré e Archinard, o qual satisfaz a tôdas as condições indispensáveis para que se obtenham resultados seguros, ao mesmo tempo que é de um emprêgo simples, fácil, perfeitamente ao alcance dos que mesmo não estão habituados a lidar com aparelhos mais ou menos delicados.



Volatímetro de Cazenave

O ilustre Prof. Baptista Ramires, na sua recente obra *Tratado de Vinificação* (tômo I, pag. 65) diz:

«O aparelho a que Cazenave deu o nome de «Volatímetro», é na sua simplicidade, um dos mais engenhosos que se conhecem em enologia, dando resultados tão exactos como o aparelho de Landmann usado nos laboratórios, — por isso o recomendamos.»

Os aperfeiçoamentos agora introduzidos mais recomendável tornam ainda o seu emprêgo, que virá tirar de situações embaraçosas muitos produtores de vinhos.

Não posso demorar-me a referir as condições de ordem científica a que obedeceu a construção do Volatímetro; nem isso interessará muito os leitores da *Gazeta;* julgo suficiente descrevê-lo e dizer como se emprega.

Fundamentalmente êste aparelho não é mais que um pequeno alambique; a *caldeira* é constituída por um frasco em vidro, de forma tronco-cónica, e de bôca um pouco larga. O líquido-água, que se deita neste frasco, é aquecido por uma lâmpada de alcool. Isto constitui uma parte do aparelho; a outra é formada por uma serpentina idêntica à usada nos pequenos alambiques dos laboratórios.

Ao bocal daquele frasco adapta-se um tubo largo, em vidro, tubo de extracção lhe chama o fabricante, de forma e construção especiais: a dois terços da altura, pouco mais ou menos, tem um pequeno furo, do qual parte, para o interior, dobrado em ângulo quási recto, em delgado tubo de vidro, que se prolonga quási até ao fundo do tubo largo. Na parte superior dêste, que fecha por um dispositivo metálico, há uma abertura a que se adapta uma rôlha de borracha, atravessada por um vulgar tubo de vidro que se vai ligar à serpentina de condensação e uma pequena torneira em metal.

Eis, a traços muito largos, a descrição do aparelho, em que não me detenho por ser elucidativa a gravura junta e por serem muitas vezes, em casos dêstes, inconvenientes as longas descrições; os olhos dizem sempre mais que as palavras.

Completam o aparelho dois instrumentos: uma chupeta de 10 centímetros cúbicos e um frasco de forma cónica, no qual, por meio de um traço, se marcam exactamente 100 centímetros cúbicos.

¿Como se determina a acidez volátil de um vinho com êste aparelho? Vai-se dizer, nas linhas que seguem e que não são mais do que as indicações dadas pelo construtor sôbre o modo de operar. Claro é — e perdoe o leitor que se faça esta observação — claro é, repetimos, que se parte da hipótese que todos sabem o que é acidez volátil.

No frasco grande, a que se adapta o tubo de extracção, deitam-se aproximadamente 300 centímetros cúbicos de água destilada, que sempre se consegue em qualquer farmácia. No tubo de extracção — grosso tubo que entra no frasco em que se lançou a água — deitam-se 10 centímetros cúbicos de vinho, medidos com a chupeta; deve o nível do vinho ficar um pouco acima do tubo de vidro delgado, que desce quási até ao fundo do tubo de extracção. No caso de não ficar, adicionam-se, ao vinho, 2 a 3 centímetros cúbicos de água destilada. Adapta-se o tubo de extracção ao frasco; abre-se a torneira de metal que existe na sua parte superior e liga-se o tubo de vidro que atravessa a rôlha de borracha, que ali também se encontra, com a serpentina do refrigerante. Na saída da serpentina coloca-se o frasco cónico, que tem marcado o traço indicativo dos 100 centímetros cúbicos.

Acende-se a lâmpada de alcool, que levará a água contida no frasco grande à ebulição. Como ficou dito, a torneira do tubo de extracção deve estar aberta.

Logo que a água principia a ferver, por esta torneira sai vapor; fecha-se então a torneira, regula-se a chama da lâmpada para que a ebulição da água não seja tumultuosa. Compreende-se bem o que se passa daqui em diante: o vapor da água em ebulição, não podendo escapar-se pela torneira, entra pelo tubo de vidro delgado que parte do furo existente no tubo de extracção, atravessa o vinho, que está aquecido a banho-maria, escapa-se depois pelo tubo que atravessa a rôlha de borracha, arrastando os ácidos voláteis que o vinho contenha e vai condensar-se, constituindo o *destilado,* depois de ter atravessado a serpentina do refrigerante, no frasco cónico.

Logo que o *destilado,* isto é, o vapor de água carregado de ácidos voláteis, que se condensou pelo arrefecimento no refrigerante, atinge, no frasco cónico o traço que marca os 100 centímetros cúbicos, suspende-se a operação: abre-se a torneira e apaga-se a lâmpada de alcool.

Por meio de uma bureta, do fenolftaleina e de um soluto alcalino de título conhecido, determina-se a quantidade de ácidos existentes nos 100 centímetros cúbicos do destilado. Porém, o mais prático é empregar o *licor acidimétrico* preparado pela casa Salleron (n.º 902, etiqueta azul).

O número de centímetros cúbicos gastos para se obter o avermelhado do fenolftaleina, dividido por 10, dará imediatamente a acidez volátil do vinho (gramas por litro) expressa em ácido sulfúrico. Com o emprêgo da solução alcalina da casa Salleron, evitam-se cálculos, poupa-se tempo.

A acidez volátil expressa-se geralmente entre nós em ácido acético. Em números anteriores já se disse como conhecida a acidez em ácido sulfúrico se calcula, por uma simples multiplicação, a acidez expressa em ácido acético.

L. G.

A resinagem em Portugal

A lavoura, tanto como qualquer outra indústria, mais até do que qualquer ramo da actividade industrial ou comercial, necessita de auxílio financeiro, que por duas formas lhe pode ser dado: directamente, por meio do crédito; indirectamente, fornecendo-lhe escoante fácil, rápido e que ofereça seguras garantias, para os seus produtos.

A primeira das formas — a do crédito — pelas características especiais que precisa revestir — juro baixo e empréstimo a longo prazo, não pode ser exercida em larga escala pelas instituïções particulares; ao próprio lavrador, por intermédio das suas associações e ao Estado, é que compete organizá-lo — o crédito — e distribuí-lo em condições tais que os melhores resultados se colham dessa distribuïção. E' o que já se vem fazendo entre nós, embora incipientemente.

Se a segunda forma de auxílio pode também ser prestada pelo Estado, embora de um modo indirecto — garantia de mercados externos, facilidade de transportes, etc.; se ainda ao lavrador, por meio de associações de carácter especial — cooperativas de venda — é fácil, igualmente, concorrer para que a sua indústria encontre melhor colocação para os produtos obtidos, as organizações privadas podem, incontestàvelmente, auxiliar de um modo acentuado a lavoura, fomentando e amparando indústrias que busquem imediatamente no campo agrícola as matérias primas de que tenham necessidade e, mais ainda, colocando junto dos olhos do lavrador, no geral descrente, os estabelecimentos transformadores, que palpàvelmente lhe mostrarão que é da sua actividade, da sua energia, do seu labor, que depende a riqueza.

E' isto um auxílio, duplo auxílio até, embora exercido por meios indirectos; e dizemos duplo auxílio, porque não só facilita a colocação dos produtos do campo, valorizando, conseqüentemente a terra, mas também distribui pelas populações rurais, dinheiro de que elas necessitam.

¿Terão as organizações financeiras — claro é que não nos referimos às oficiais ou àquelas em que o Estado intervém acentuadamente — seguido êste critério? Desejariamos responder com uma afirmativa, mas falsearíamos a verdade se o fizéssemos. Há, no entanto, uma excepção: o organismo financeiro que António Borges e Francisco Borges criaram e engrandeceram dotando-o, pelo trabalho persistente de mais de meio século, de larguíssimos recursos, procurou sempre, como já em outro lugar ficou dito, fomentar a indústria rural, proporcionando-lhe colocação segura para os produtos que colhe, colocação que não é mais, como referimos acima, do que um auxílio prestado à lavoura.

¿Quere isto dizer que aquêle outro auxílio, o auxílio directo, isto é, o crédito, não fôsse, também, concedido? De modo algum. Mas não é dessa forma de auxílio, que entra já no domínio do próprio comércio bancário, a que somos indiferentes, que nos desejamos ocupar.

Nas páginas que vão seguir-se diz-se um pouco do muito que António Borges e Francisco Borges têm feito para que se torne mais produtiva a terra portuguesa. Que os resultados dêsses empreendimentos, que talvez não tivessem seqüência se não houvesse quem os amparasse e fizesse viver, que êsses resultados sirvam de incitamento, e de exemplo, para alguns é o nosso desejo o que nos leva a revelá-los.

Importância que tem, para a economia do País, a resinagem

A resinagem dos pinheiros é uma das maiores fontes de riqueza a explorar em Portugal.

O nosso País tem condições excepcionalmente favoráveis ao desenvolvimento do pinheiro marítimo. Do rio Minho ao Sado e do mar até aos planaltos vizinhos da fronteira oriental, o pinheiro bravo domina, preponderantemente, tôdas as outras culturas florestais.

No distrito de Leiria a área ocupada por pinhais atinge 50 % da superfície total; no do Pôrto, 45.4 %; no de Aveiro, 40 %. ¡Em todo o País há mais de 1.100:000 hectares de pinhal! E são enormes, extensíssimos, os baldios e incultos, especialmente no Norte e Centro, para os quais está

aconselhado o repovoamento florestal pelo pinheiro marítimo.

O pinheiro é largamente explorado para utilização de lenhas e madeiras. As necessidades nacionais de travessas para caminho de ferro, postes telegráficos, madeiras para construção e caixotaria, têm sido largamente supridas pela abundância dos nossos pinhais. A exportação de toros para entivação de minas destinados a Inglaterra atinge, por vezes, compensação valiosa para a enorme importação de carvão necessário às nossas indústrias e caminhos de ferro. E, durante a grande guerra, quando foi quási impossível importá-lo, os pinhais forneceram grande parte das lenhas então consumidas, sem as quais umas e outros teriam de parar.

Mas as lenhas e madeiras são apenas parte dos vastos recursos que o pinheiro pode dar à gente portuguesa.

O pinheiro convenientemente explorado, dá também *resina*. Ferindo qualquer pinheiro, logo surjem gotas de líquido claro, viscoso e muito brilhante: *resina*. Reavivada a ferida, escorre o líquido precioso que, recolhido em pequenas tijelas de barro e destilado em alambiques, produz *aguarrás* e *pez louro*. Estes dois produtos são as matérias primas necessárias para muitas indústrias.

A resinagem é, assim, uma grande fonte de riqueza. O seu desenvolvimento seria tanto mais para desejar, quanto é certo que os produtos resinosos, pez e aguarrás, são, na maior parte, valores de exportação e, portanto, contra-partida do ouro que tão necessário é para fazer face ao enorme *deficit* da nossa balança comercial e pagar a grande quantidade de mercadorias que somos obrigados a comprar ao estranjeiro.

Nos últimos anos a produção de resinosos deve ter regulado por 14:000 toneladas de resina ou gema, que, por sua vez, deve ter produzido cêrca de 3:000 toneladas de aguarrás e 13:000 toneladas de pez louro. Calcula-se que o consumo do País tenha deixado livres para exportação cêrca de 80 % destas quantidades.

A França, cuja área de pinhal se aproxima muito da nossa, 1.100:000 hectares, tem produzido dez vezes mais produtos resinosos do que nós, ou seja, em média anualmente, cêrca de 30:000 toneladas de aguarrás e 100:000 toneladas de pez louro, que devem valer cêrca de £ 2.150:000.

Por isto se vê a importância que tem o desenvolvimento da resinagem em Portugal e como esta indústria merece ser divulgada, acarinhada e desenvolvida.

A resinagem é uma grande riqueza adormecida. E' preciso acordá-la, fazê-la mexer e trabalhar, e muitas centenas de milhar de contos virão enriquecer a economia do nosso País e melhorar as condições de vida de dezenas de milhar de trabalhadores e centos de milhar de proprietários.

Além disso, esta indústria deve ser-nos tanto mais simpática quanto é certo que, na exploração da resina e na sua destilação (fabrico de aguarrás e pez), tudo é exclusivamente devido à terra e ao braço nacional; portuguesa é a terra, como os pinheiros, que dão a resina; portuguesa é a louça que a recolhe, a lenha que a destila e a madeira da barrica, que envasilha o pez.

Influência da resinagem nos pinheiros

E' vulgar encontrar, quem pregunte se *a resinagem não prejudica os pinheiros*. Há mesmo quem pense que a resinagem os mata. Há tempos, em um recanto de província do Norte do País, onde pela primeira vez se efectuou resinagem, alguns proprietários pensaram vender as árvores no fim da primeira campanha, com receio de que elas não pudessem resistir às conseqüências das incisões.

O Doutor Júlio A. Henriques, falecido professor da Universidade de Coimbra, escreveu neste mesmo jornal (1):

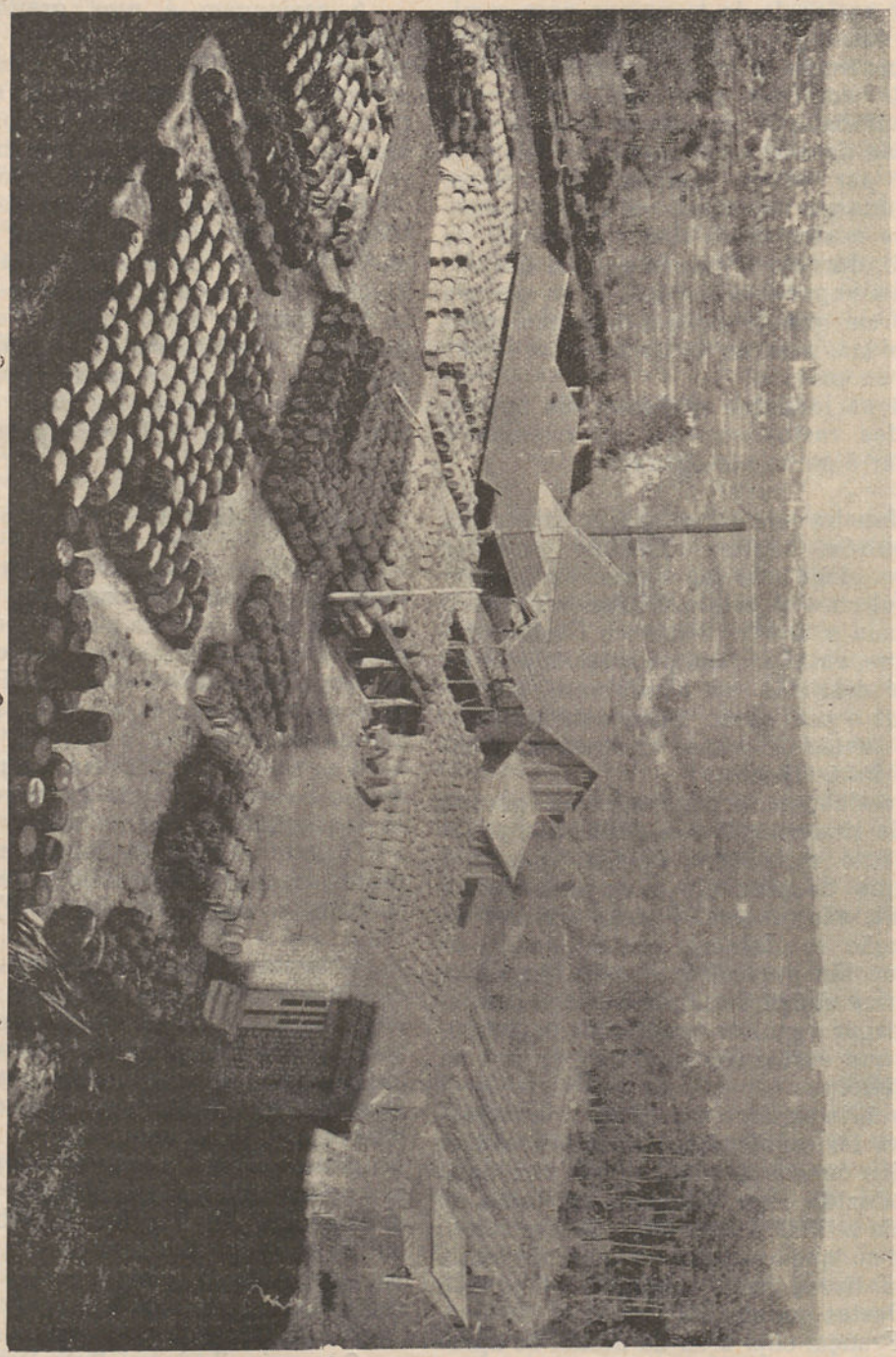
«Tem-se dito que a resinagem é prejudicial aos pinheiros. E' uma idea falsa. Deve notar-se que as substâncias resinosas que compõem a gema não são substâncias nutritivas, mas sim matérias segregadas. O exame da estrutura do caule do pinheiro mostra de onde vem a gema e onde se acumula. Sendo a gema um produto de secreção, nada pode o pinheiro sofrer com a extracção dela. O Dr. Schacht viu uma rodela cortada de um pinheiro, cuja idade era de cento-e-quarenta anos, tendo sido resinado durante noventa-e-três anos.»

Os mais ilustres silvicultores franceses negam, igualmente, que a resinagem, quando feita moderadamente, seja incon-

(1) *Gazeta das Aldeias*, n.º 1:186 de 9 de Novembro de 1919, pag. 111.

veniente ao desenvolvimento dos pinheiros.

P. Salvat dizia já, em 1891: «Não é verdade, como já ouvi dizer, que pinheiro resinado era pinheiro morto; pelo contrário, não só não morrerá mas, se fôr resinado convenientemente, mesmo que seja continuadamente, isto é, durante onze anos, ao lado de um outro da mesma idade que o não tenha sido ano algum, eu creio que, salva a proporção de espaço, de terreno e de conformação da árvore, a vantagem pertencerá, quanto à grossura e à qualidade da madeira, ao que tiver sido resinado. Que eu saiba, nunca a resinagem fêz morrer pinheiros e, se alguns tiverem morrido, é já de vélhos e resinados à morte, isto é, a tôda a volta; e ainda isso sucederá apenas



Vista geral da fábrica de resinagem de Santa Comba Dão, pertencente à Companhia Industrial Resineira

se realmente tiverem maltratado a árvore.»

Um silvicultor mais moderno, Pierre Buffault, escreveu (1): «O pinheiro marítimo dá provas duma resistência espantosa às feridas que lhe causam as incisões da resinagem. Se esta não fôr demasiadamente intensiva, nem sequer a sua longevidade diminui. Podem ver-se, em muitos sítios das dunas, pinheiros semeados há cento-e-vinte-cinco anos, sãos, resinados desde há muito com uma incisão de cada vez, e dando ainda um abundante rendimento de resina. Há, em tôda a região, numerosos pinheiros vélhos que são ainda vigorosos, a-pesar-de estarem com a décima quinta ou décima sétima incisão. Nas *Landes de Saint Medard, de Carcans e de Uzeste* há pinheiros com 3m,50 e 4 metros de circunferência, que já sofreram 32, 35 ou 38 incisões. Nas florestas públicas de *La Teste* e de *Biscarrosse* resinam-se, com uma, duas ou três incisões, vélhos pinheiros, que têm cento-e-cinqüenta, duzentos e talvez duzentos-e-cinqüenta anos e cuja base de tronco recebeu já incisões em tal quantidade (22 a 35), mesmo sôbre os *rebordos de cicatrização,* que cobrem as velhas feridas, que aquelas se separaram do tronco e que o pé da árvore faz lembrar uma enorme barrica cujas aduelas desconjuntadas deixassem espaços entre si. Na floresta de *La Teste,* medimos um pinheiro de 4m,50 de circunferência por 32 metros de altura que dá resina há duzentos-e-dez anos e vai na 35.ª incisão; e é a mesma família de resineiros que trabalha neste sítio há duzentos anos. Outros pinheiros há, pouco mais ou menos nas mesmas condições de idade e de resinagem, e que ainda não chegaram ao fim da sua carreira.»

De resto, há muitos anos que a resinagem se faz em Portugal, desde Leiria a Pombal, da serra de Caramulo à de Louzã e, desta, por tôda a bacia média e inferior do rio Zézere, até perto de Fundão e de Castelo Branco; e, por tôda a parte, o pinheiro tem mostrado sempre uma resistência admirável, a-pesar-de muitas vezes se ter feito resinagem abusiva, brutal, com excessos, na largura e na profundidade, verdadeiramente criminosos.

(1) Le pin marítime, *in* Le Pin, número especial da Le Sud-Ouest Economique, Bordeaux, maio de 1927, pag, 641.

Pode afirmar-se que a resinagem feita moderadamente e dentro das boas regras nenhum inconveniente tem para os pinheiros.

Outra pregunta, que se houve freqüentemente, é se *a resinagem não prejudica a qualidade da madeira.*

E' ainda o Doutor Júlio A. Henriques que (1) continua a responder:

«A madeira do pinheiro resinado é muito superior à do pinheiro não resinado. Adquire dureza igual à madeira de carvalho e, quando empregado como combustível, produz mais calor e arde mais tempo.

No caule do pinheiro e das outras coníferas, além das fibras lenhosas, há os raios medulares, placas de células dispostas no sentido radial e canais que percorrem o caule no sentido longitudinal. Estes canais estão em íntima relação com os raios medulares. E' nestes que a gema se forma e deles passa para os canais, nos quais se acumula sob pressão.

Aberta uma ferida no pinheiro, que penetre um pouco no lenho, os canais resinosos cortados deixam sair a gema contida nêles. A pressão que se exerce na gema diminui, dando lugar a que nova porção de gema entre nêles, vinda dos raios medulares.

Com êste movimento de gema, pode parte passar para os outros tecidos do caule, resificando as paredes das células e fibras. Disto resulta a madeira ficar mais rija e pesada e ter maior poder calorífero.»

Em França, a prova da superioridade da madeira de pinheiro resinado está feita; é, em geral, a mais apreciada. Tem um poro mais fechado e maior poder calorífico; é mais pesada e mais resistente do que a dos pinheiros não resinados (2).

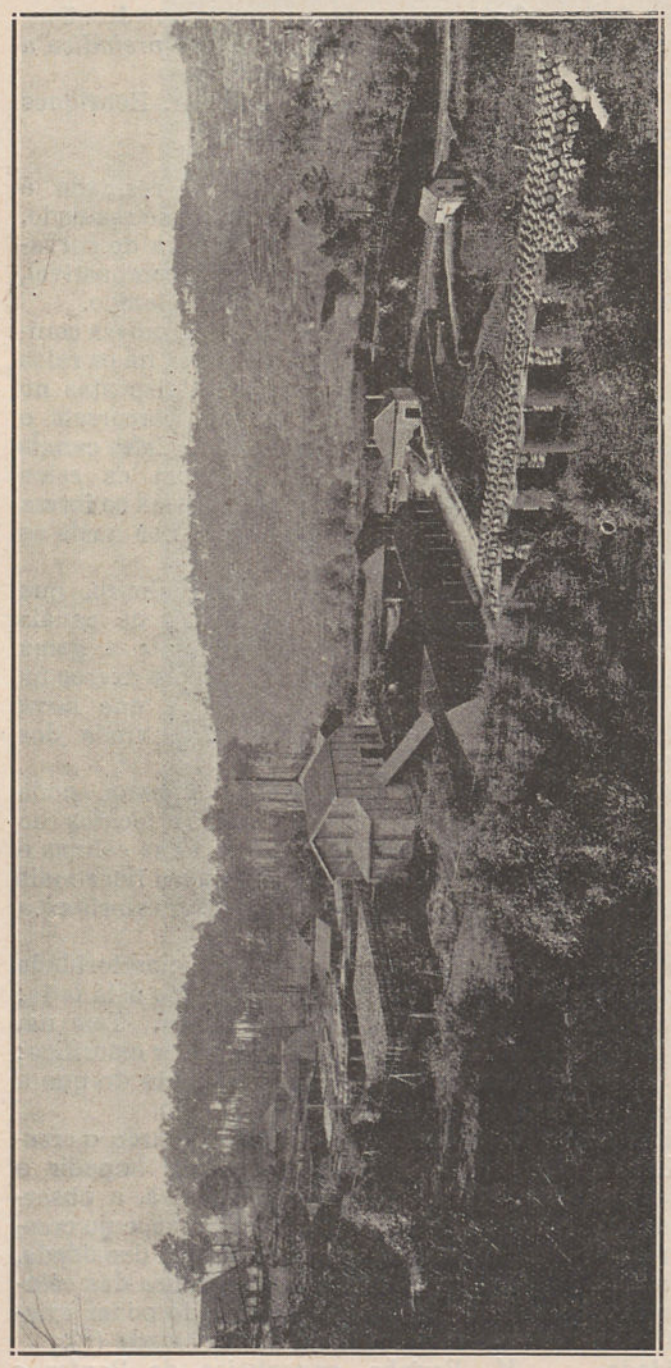
Com efeito, a resinagem retarda o crescimento anual da árvore sem impedir o completo desenvolvimento. Ora, a observação mostra que, nas resinosas, cujo crescimento é demorado, aumenta a densidade, devido ao aumento de espessura das células da madeira. O aumento do poder calorífico é conseqüência da densidade (3).

M. Pestche, engenheiro *de Pontes e*

(1) Lugar citado.
(2) Ministère de la Guerre, Enquête, já cit. pag. 84.
(3) Ibid.

Estradas fêz, em 1898, no laboratório da cidade de Paris, ensaios comparativos que estabeleceram, com provas concordantes, *a superioridade* do pinheiro das Landes e *sobretudo do pinheiro resinado* para a construção.

A cidade de Paris chegou mesmo a exigir rigorosamente a proporção de 25 % de madeira resinada nos fornecimentos que lhe fôssem feitos. E até vai mais longe: — paga prémio nos fornecimentos que excederem aquela percentagem.



Vista geral da fábrica de resinagem de Santa Comba Dão — Lado Norte

Mas há mais: Os pinheiros resinados, especialmente os de crescimento lento, dão madeira de poro fechado, cheia de veias, que pode servir em marcenaria fina. Os *rebordos de cicatrização*, que cobrem as feridas antigas dos pinheiros vélhos, fornecem lâminas estreitas de *parquet*, que rivalizam com o *pitchpin*. A resinagem, pelo afluxo de resina que provoca, sobretudo na vizinhança das incisões, melhora muito a madeira e torna-a mais durável. Isto é, no sudoeste da França, de conhecimento público. A Administração Florestal francesa realizou experiências, que demonstram a superioridade da madeira de pinheiro resinado sôbre a do não resinado, especialmente quanto à duração. A prática quotidiana dos habitantes, dos carpinteiros, marceneiros, etc., confirma o resultado dessas experiências.

Rendimento do pinhal

Todos devem procurar obter dos seus pinhais, como das outras culturas, o maior rendimento.

Mas, em geral, não basta ter em vista o maior rendimento imediato; é preciso também conseguir que o rendimento seja constante, regular, anual, sempre que fôr possível; só assim o maior rendimento poderá vir a ser também o melhor, mais interessante e conveniente.

Para atingir êste objectivo é necessário conhecer tudo o que os pinhais podem produzir e os melhores métodos para os explorar. Não basta deixar crescer os pinheiros ao acaso e cortá-los quando é preciso madeira para casa ou dinheiro, que o madeireiro pagará por êles, pois não será assim que se obterá o maior rendimento e muito menos o melhor.

E depois de conhecer tudo o que pode obter-se do pinhal, é indispensável ainda escolher o que maior valor comercial terá, nem sempre segundo a procura do momento, antes de preferência conforme as melhores probabilidades do futuro. Um pinhal é uma exploração contínua, de largas dezenas de anos, em que as conseqüências de qualquer decisão vão surgindo pela vida fora e, muitas vezes, ainda depois da morte de quem a tomou. Semear um pinhal na mocidade é criar riqueza para a vélhice; fazê-lo no vigor da vida é constituir um dote para os netos. Porém, depois de semeado, há que fazer os desbastes e orientar tôda a exploração futura; há que lançar as bases em que se possa assentar um rendimento regular seguido; é como na vida do homem, em que os proventos que auferirá do seu trabalho dependem em grande parte da formação profissional que lhe fôr dada.

Conforme a idade e as dimensões, o pinheiro fornece varas para estacas, rama e lenha, toros de mina, postes telegráficos, madeira para travessas de caminho de ferro, caixotaria e construção, bem como para carbonização e destilação.

Porém, com excepção da rama, tudo isso só pode ser aproveitado quando se abate a árvore; é madeira que cada pinheiro fornece uma vez na vida. Ora, além da madeira, o pinheiro dá resina, e esta tem a vantagem de poder ser explorada durante mais de metade da vida da árvore, a partir da idade adulta; é um rendimento constante, freqüente, anual, que refresca todos os orçamentos e interessa tanto ao pobre como ao rico.

Se exceptuarmos uma parte do Centro do País, e, nessa, de forma muito dispersa, não excedendo uma décima parte da área de pinhal, em Portugal o pinheiro só é explorado para produzir madeira. Ora, na vida da árvore, o valor da resina, que pode produzir, quási iguala o valor da madeira (1). Vê-se, por isto, a sôma de riqueza que tem ficado por aproveitar entre nós! Torna-se, necessário mudar de rumo e passar a conduzir a exploração dos pinhais tendo em vista também a produção de resina. Aconselha-o o interêsse particular dos proprietários mas ainda o interêsse geral da Nação, por não estar certo que continui abandonada uma tão grande possibilidade económica.

Em média, obtém-se por hectare de pinhal nascido de sementeira, explorado durante sessenta anos, no decorrer de uma geração:

50 toneladas de toros, dos pinheiros de desbaste; 15:000 litros de resina e 150 metros cúbicos de madeira de serração, dos pinheiros de corte final.

Não basta, porém, começar a resinar, sem saber como orientar e conduzir a exploração da mata. Por isso que, quem quiser orientar com bom critério a exploração dos seus pinhais, terá de definir, quanto mais cêdo melhor, que espécie de rendimento lhe convirá mais intensificar e, fixando aproximadamente a idade com que mais tarde convirá deitar abaixo as árvores, combinar a resinagem com a exploração das madeiras.

Desbastes mais intensos antes dos vinte anos, deixando o pinhal mais raro, permitirão que os pinheiros engrossem, embora cresçam menos e, mais solheiros, dêm mais resina; desbastes menos intensos, ficando o pinhal basto, obrigarão as árvores a subir, com fustes mais delgados e árvores mais sombrias que, por isso mesmo, não virão a produzir tanta resina.

A colocação de duas ou três incisões em pinheiros destinados a ser cortados dentro de alguns anos, dará bom rendimento suplementar, sem inconvenientes; mas a realização de mais do que uma, simultâneamente, em árvores que convenha manter de pé por mais algumas dezenas de anos, necessàriamente comprometerá o futuro, quer contrariando o desenvolvimento pleno do pinheiro, quer ocupando, na casca, espaço que mais tarde, fará falta para resinar. A resinagem à morte, com várias incisões simultâneas, estará naturalmente indicada sempre que, por qualquer motivo, houver que cortar pinheiros dentro de poucos anos; mas, fora dessas condições, só a resinagem à vida deverá fazer-se, com uma única incisão de cada vez ou, o máximo, duas, se o pinheiro atingir circunferência superior a 1m,20; intensificar a resinagem além disto, o mesmo será que exigir da árvore um esfôrço exagerado, que necessàriamente a virá a prejudicar.

A exploração racional de qualquer pinhal requere o conhecimento prévio das possibilidades económicas que hão-de aconselhar o equilíbrio que possa conduzir ao maior e melhor rendimento. Essas possibilidades

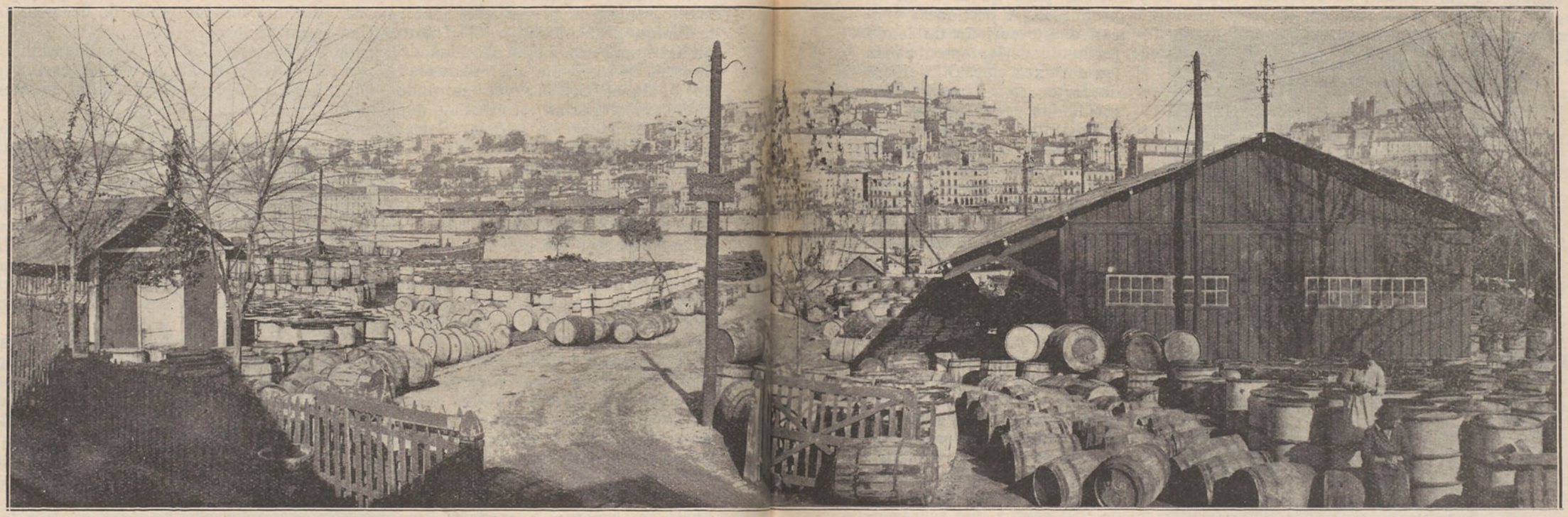
(1) Roger Pallu — La culture industrielle du pin maritime, in Bulletin de l'Institut du Pin, Outubro de 1924.

variam conforme o país, a região e a época, visto o valor da madeira e da resina serem variáveis, e não pouco. Por isso tem-se discutido muito o que deva entender-se por *exploração normal* nos pinhais.

Entretanto, no sudoeste da França, a região privilegiada do pinhal, condições especiais de meio fizeram surgir duas tendências perfeitamente opostas, embora ambas associem sempre a produção da resina à da madeira.

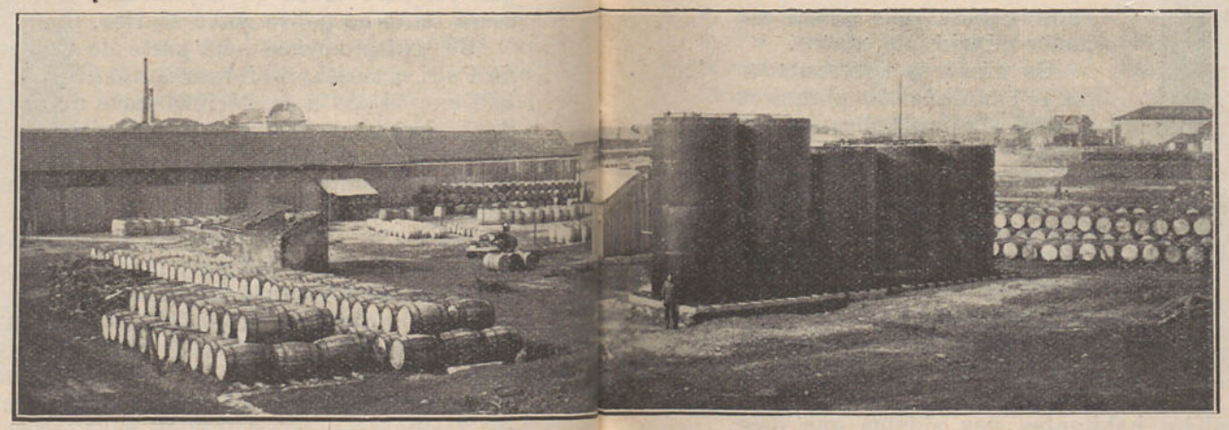
Na *Gironde,* perto de Bordeus, grande cidade e importantíssimo pôrto de mar, fácil centro de consumo e exportação, onde a madeira de pinheiro sempre foi muito procurada e atingiu grande valor, os pinhais são desde há muito conduzidos e explorados no sentido de produzirem o máximo da madeira, embora com sacrifício da quantidade de resina.

Nas *Landes*, mais ao Sul, e mais para o interior, região durante largo tempo desprovida de facilidade de transportes, para a qual as distâncias representavam menos procura e, em todo o caso, grande desvalorização da madeira, formou-se naturalmente a tradição de intensificar sobretudo a produção de resina, de maior valor relativo e muito mais fácil transporte, embora diminuisse a quantidade de madeira ou piorasse a qualidade.



A exportação de pez louro e aguarrás — Vista geral do cais e barque no Pôrto (Rio Douro), da Companhia Industrial Resineira

Depois destas notas gerais sôbre resinagem e a sua importância na valorização da propriedade rústica, vejamos o que se passava entre nós.



Vista geral da fábrica de resinagem de Espinho — Nascente, pertencente à Companhia Industrial Resineira

Há bastantes anos que a resinagem dos pinheiros se praticava nos distritos de Leiria, Santarém, Guarda, Viseu, Coimbra e Aveiro. Nos outros distritos que ficam para o Norte, e onde o pinheiro abunda, apenas algumas tentativas, com intermitências, eram feitas, e isto quando os mercados externos requeriam um aumento de exportação de produtos resinosos.

Em 1925, alguns homens empreendedores, que estudaram o problema das resinagens no Norte e tiveram a clara visão dos benefícios que prestavam às populações rurais, explorando uma riqueza até então desprezada ou malèvolamente sonegada à iniciativa dos lavradores, formaram a Companhia Industrial Resineira.

Eram, porém, avultados os capitais que o emprendimento necessitava envolver para levar a cabo o intento a que se propusera e só pôde ver coroados de êxito os seus esforços, mercê do auxílio incondicional que lhe foi dado por António Borges e Francisco Borges através da sua casa bancária.

A-pesar-de momentos difíceis, reflexos da crise mundial, das oscilações cambiais, da concorrência dos outros países e da instabilidade desorientadora dos mercados importadores, êsse auxílio jamais fraquejou, porque acima de tudo, havia o desejo de ser útil às populações rurais.

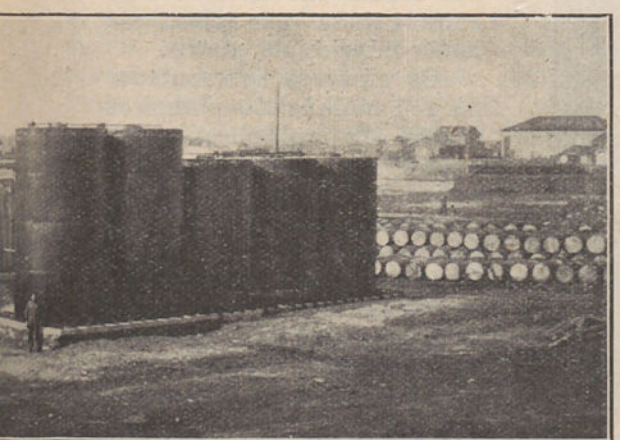
Na verdade, o auxílio financeiro assim prestado reverteu, no fundo, em proveito de uma riqueza inexplorada, resultando uma disseminação de ouro entre os povos do Minho, do Douro, das Beiras e Trás-os-Montes e nas localidades onde se encontram as fábricas de destilação de resina.

Corria, e já a isto fizemos referência

ria, Santarém, Guarda, Viseu, Coimbra e Aveiro. Nos outros distritos que ficam para o Norte, e onde o pinheiro abunda, apenas algumas tentativas, com intermitências, eram feitas, e isto quando os mercados externos requeriam um aumento de exportação de produtos resinosos.



ue no Pôrto (Rio Douro), da Companhia Industrial Resineira



ente, pertencente à Companhia Industrial Resineira

Em 1925, alguns homens empreendedores, que estudaram o problema das resinagens no Norte e tiveram a clara visão dos benefícios que prestavam às populações rurais, explorando uma riqueza até então desprezada ou malèvolamente sonegada à iniciativa dos lavradores, formaram a Companhia Industrial Resineira.

Eram, porém, avultados os capitais que o emprendimento necessitava envolver para levar a cabo o intento a que se propusera e só pôde ver coroados de êxito os seus esforços, mercê do auxílio incondicional que lhe foi dado por António Borges e Francisco Borges através da sua casa bancária.

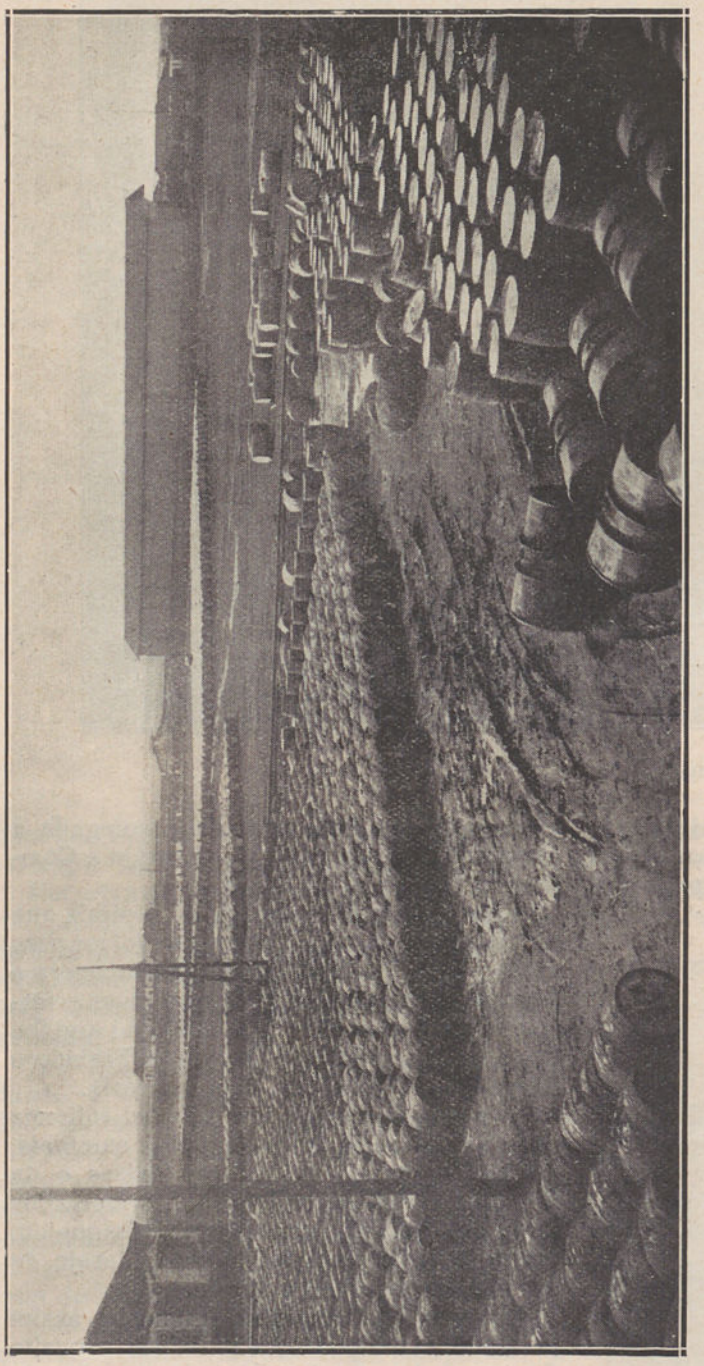
A-pesar-de momentos difíceis, reflexos da crise mundial, das oscilações cambiais, da concorrência dos outros países e da instabilidade desorientadora dos mercados importadores, êsse auxílio jamais fraquejou, porque acima de tudo, havia o desejo de ser útil às populações rurais.

Na verdade, o auxílio financeiro assim prestado reverteu, no fundo, em proveito de uma riqueza inexplorada, resultando uma disseminação de ouro entre os povos do Minho, do Douro, das Beiras e Trás-os-Montes e nas localidades onde se encontram as fábricas de destilação de resina.

Corria, e já a isto fizemos referência

entre os lavradores, a lenda, talvez propositadamente espalhada com o intuito de os desviar da idea de resinar pinheiros, de que a resinagem enfraquecia as árvores, não as deixando medrar, e estragava a madeira, desvalorizando-a.

Foi necessário para tornar evidente o êrro, mais do que a propaganda pela demonstração, combater a relutância dos proprietários com experiências sucessivas, de pequena monta e, por isso mesmo, pouco benéficas para os agricultores e muito dispendiosas para quem a tal se propusera. A pertinácia venceu e a escuridão da lenda foi iluminada, lentamente, pela luz dos exemplos. O interêsse despertou ao ser tocado pelos resultados económicos que premiaram a confiança dos que primeiro acederam ao apêlo da Companhia Resineira.



Vista da fábrica de resinagem de Espinho — Lado Poente

Os números convenceram e hoje, pode-se calcular que uma região que resine 1 milhão de pinheiros vê reforçada a sua riqueza com o ganho aproximado de 2:000 contos, assim distribuídos: 750 para os proprietários; 100 contos para os trabalhadores; 250 para transportes de barris, púcaros, ferramenta, pessoal; e cêrca de 900 contos para operários que gastam a quási totalidade dessa quantia nas terras em que trabalham.

Se nessa região houver oleiros, ainda ela beneficiará de 250 contos que representam o custo dos púcaros para resinagem. Acresce a tudo isto o incremento dado à indústria de ferragens, tanoaria e outras de menor importância, que vêem aumentada a sua capacidade de fabrico e empregaram, por isso, um maior número de braços.

Os números apresentados para 1 milhão de pinheiros devem ser multiplicados por quatro ou cinco, conforme indica o movimento sempre crescente das exportações de aguarrás e pez-louro. E dêste modo teremos oito a 10:000 contos entregues, em média, à riqueza agrária do Norte do País, afora o que se dispende com operários das fábricas e armazéns, na sua maioria também habitantes das aldeias que lhes ficam próximas. E há alguns anos atrás mal se pensava na resinagem em Portugal. E' hoje uma indústria próspera que veio dar valor a muitas propriedades rurais.

Valorizar a terra: ideia dominante

Deixamos, nas páginas que ficam, indicada, a traços muito largos, a importância, de muito poucos conhecida, que representa para a ainda mal estudada economia agrícola, a exploração do pinhal para aproveitamento de produtos resinosos; e tentamos pôr em evidência, nas últimas linhas, a patriótica visão que presidiu ao fornecerem-se elementos para que uma indústria incipiente, desprovida de recursos, mas de tão largo alcance, adquirisse estabilidade e condições de vida. Vingada, como está, porque se encontra próspera, essa tentativa, outra ou outras idênticas surgirão; e quantas mais surgirem mais se valorizará a terra portuguesa, tão grata ao pinheiro e onde esta árvore tão largamente se desenvolve.

Mas a indústria agrícola não pode viver, salvo casos especiais, de uma única cultura, mormente, aqui na região que se estende ao Norte do Mondego. De outras riquezas era necessário cuidar; a outras era indispensável levar incentivo. E como era necessário fazê-lo, assim se fêz.

Nos campos irrigados pelo Lima, pelo Ave, pelo Vouga, nas verdejantes veigas do Norte, o milho estabeleceu o seu solar desde remotos tempos. Desde remotos tempos era êsse cereal farinado em primitivos moinhos, que jamais podiam dar produto que satisfizesse às exigências crescentes do consumidor actual. Farinha pura, é certo, mas grosseira, não era bem aceite, desde que se estabelecia confronto com a obtida de outros cereais trabalhados em instalações modernas, aperfeiçoadas. Como corolário vinha a diminuïção de consumo de um pão regional, sadio, que fizera fortes e robustas gerações de antanho. ¿Como proceder para que não se perdesse tal valor, perda que se traduzia numa diminuïção da riqueza colectiva? Melhorar os processos de farinação.

E foi assim, raciocinando dêste modo, que os dois propulsionadores da indústria rural, de que vimos falando, fizeram montar aqui no Norte a mais perfeita e completa instalação para moagem de milho, conseguindo, por êste meio, valorizar o cereal e, conseqüentemente, compensar um pouco melhor a lavoura nortenha, que considera, como principal cultura, a do milho.

*

* *

Sempre, sempre a idea dominante: a valorização da terra pela valorização imediata dos seus produtos. Falamos da resinagem; acabamos de nos referir à valorização de um cereal para nós, homens do Norte ou do Sul, valiosíssimo — o milho; adiante falaremos da incipiente, ou melhor, pouco curada indústria das conservas de frutas e legumes; poderiamos ainda apontar o que tem sido feito para elevar o valor de outro produto agrícola em que esta abençoada terra se coloca em lugar primacial: as cortiças; poderiamos ainda a outras iniciativas aludir. Porém, mesmo já largamente aumentado, tem limite o espaço dêste jornal; e assim teremos de ocultar parte do que ainda desejariamos dizer, tanto mais quanto é certo ser necessário fazer curta referência às explorações agrícolas, a que António e Francisco Borges deram vida, mais com o fim de demonstrar que a terra bem trabalhada dá lucro e lucro compensador, do que com qualquer outro objectivo. Assim é que vamos encontrar êsses homens colhendo algumas centenas de pipas de vinho generoso na região que produz os melhores vinhos do Pôrto; assim é que, mais além, os vemos mandar cuidar de olivais; assim é que, mais longe os vemos ainda meter em adega mais de um milhar de pipas de vinho de consumo. E tudo isto se mantém a par da exploração pecuária, da pomicultura, etc.

¿Com que fim isto se fêz? Com o fim de demonstrar que onde mais lucrativamente se pode empregar capital é na exploração da terra.

¿Não fortificará êste exemplo? A boa terra portuguesa bem merece que outros o sigam.

NOTA — Em virtude da extensão de alguns artigos e para não retirar secções que habitualmente inserimos, fomos obrigados a publicar, excepcionalmente, êste número, com quarenta-e-oito páginas.

A INDÚSTRIA DAS CONSERVAS DE FRUTAS E LEGUMES

Quando entre nós se fala em indústria de conservas, associa-se imediatamente essa indústria a uma outra, das mais valiosas que possuimos: a indústria da pesca. Mas se as conservas de peixe representam um valor grande, dos maiores que possuimos, a indústria das conservas de frutas e legumes é também já importante e aponta-nos um futuro de grandeza; e se aquela não pode ser indiferente ao lavrador, mesmo quando a não olhe sob o aspecto nacional, mas apenas a encare pelas relações que forçadamente tem com a produção oleïcola, estoutra, a indústria de conservas de frutas e legumes, interessa a um maior número de proprietários rurais, pois que, se nem todos são olivicultores, raros são aquêles que não cultivam legumes, frutas, hortaliças, etc. A própria pecuária não pode desinteressar-se da indústria das conservas, embora a nossa produção de carnes em conserva não tenha um grande desenvolvimento: alguma caça e alguma, pouca, carne de porco.

A fábrica de conservas de Ovar, de Brandão & C.ª, para cujo desenvolvimento António Borges e Francisco Borges muito concorreram, se tem a sua secção de conserva de peixe, e ilógico seria que a não tivesse, cuida com especial atenção da conserva de frutas e legumes. Ali são preparadas, em média, mil e quinhentas pipas de azeitona adquirida no Douro, Trás-os-Montes, Beiras e Sul azeitona que, exportada para todo o mundo, para todo o mundo leva o nome de Portugal; ali se transformam muitos milhares de quilos de tomate em conserva dêste fruto; as ervilhas, os espargos, a cebola, a couve-flor e muitos outros produtos hortenses ali são também preparados e transformados, pelos mais modernos processos industriais, de modo a granjear-lhes mercado seguro, que de dia para dia se alarga.

¿Procede-se assim com a mira em lucros? Sem dúvida, porque êrro seria proceder de modo contrário. Mas a-par do lucro, industrial que se procura obter, que honestamente se deve ter em mira alcançar, um outro, que apenas moralmente aproveita, se deseja conseguir: o demonstrar que a terra portuguesa não deve ùnicamente ser explorada para a produção de vinhos, cortiças, cereais e azeites, mas sim que essa terra deve, porque pode, também produzir frutas e legumes, não os de consumo imediato, em verde, mas os que vão alimentar uma indústria que nos canalize ouro, que venha equilibrar a nossa desarrumada balança comercial.

Dir-se-à: mas a indústria da conserva de frutas e legumes será sempre uma indústria de limitada exportação; pouco sensíveis serão, portanto, os efeitos do ouro que, em troca dos seus produtos, recebamos.

Desgraçado raciocínio êste. A Itália considera um dos seus maiores valores de importação a conserva de tomate de que deve importar hoje mais de 500:000 quintais

Uma indústria não tem viabilidade desde que não haja matéria prima; esta, se é da terra, se é pela produção agrícola que temos de a obter, jámais se conseguirá se o lavrador não tiver quem lha compre. E o ciclo vicioso surge, nìtidamente. Para êste se quebrar António Borges, e Francisco Borges, vendo o que muitos não têm querido ver, abertamente, francamente, fomentaram a indústria da conserva de legumes, indo assim, indirectamente é certo, ¿mas que importa ser directa ou indirectamente?—enriquecer o lavrador, concorrer para o progresso e boa orientação da lavoura.

Seria interessante apontar as quantidades de legumes que a fábrica de conservas de Ovar adquire para preparar. Não nos sobeja porém o espaço nem nos interessa fazer a história dos progressos de Brandão & C.ª, pois o que temos em vista é pôr em evidência o interêsse que os assuntos agrícolas merecem aos seus orientadores.



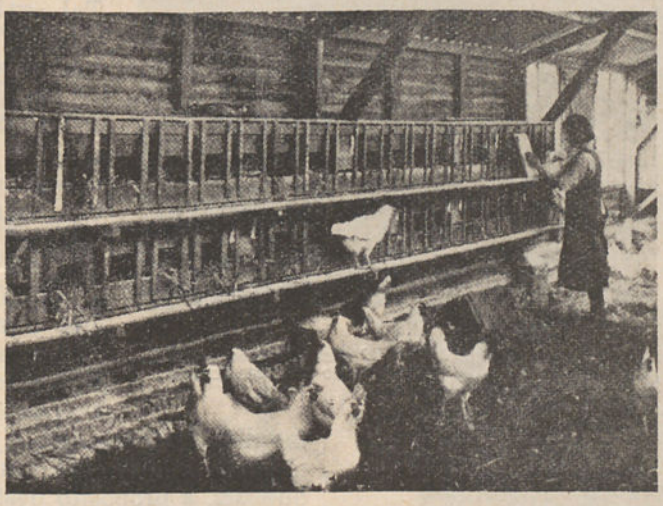
AVICVLTVRA

A selecção como meio de aumentar a produção de ovos

Os americanos empregam correntemente uma frase cuja exactidão não há quem se atreva a pôr em dúvida; «galinhas que põem são galinhas que pagam», dizem êles.

Esta expressão, aproveitada depois por um escritor francês para livro que corre mundo, encerra uma grande verdade.

De facto, quási tanto nos custa a alimentação de uma galinha que não produz ovos como a de uma boa poedeira; embora mais cara, a desta, a diferença de custo não é coisa de espantar. E ao passo que aquela, no fim do ano, produziu com que pagar parte ou a totalidade dos alimentos que lhe fornecemos, a galinha que só come e não põe ou pouco põe, não nos compensa, de modo algum, do dispêndio que com ela fazemos. Isto é tão claro, é de tal modo evidente que não é precisa demonstração; todos o compreendem.



Uma série de ninhos-ratoeiras

Mas talvez não seja descabido apontar um caso que poderá, certamente, convencer os mais renitentes.

Um avicultor nosso conhecido possuia um galinheiro povoado com quarenta aves; depois de ter lido e ouvido falar na selecção de galinhas, dispôs-se a verificar qual a postura das que alimentava e que não se recomendavam por características especiais; eram galinhas como muitas que há, como diz o bom povo, por êsse mundo de Cristo.

Adquiriu alguns ninhos-ratoeiras, fêz construir outros e organizou os registos de postura, coisas, uma e outra, já conhecidas dos leitores desta secção, mas de que adiante falaremos. No fim da primeira época, ao balancear as suas notas, encontrou êste curioso resultado: 1 ave tinha pôsto 7 ovos; 2 aves tinham pôsto, respectivamente, 18 e 30 ovos; 14 aves tinham pôsto entre 30 e 60 ovos; 11 aves tinham pôsto entre 60 e 100 ovos; 10 aves tinham pôsto entre 100 e 120 ovos; 2 aves tinham pôsto mais de 140 ovos.

Estes resultados não lhe permitiram verificar quais as galinhas que *tinham pago* a sua alimentação, porque não tomava nota do custo desta; isto não o preocupou muito, pois em diverso sentido desejava orientar o seu estudo, que consistiu no seguinte:

Chegada a época da incubação, adquiriu, num aviário de confiança, um galo proveniente de boas poedeiras; acasalou-o com as suas galinhas que maior postura tinham dado e aproveitou os ovos destas galinhas para incubar.

Das frangas provindas desta incubação escolheu 40, que lhe pareceram melhores, mais fortes e bem conformadas e tomou nota da sua postura, também por meio do ninho-registo. Finda a época verificou que a postura média dêste segundo lote de 40 aves era de 120 ovos, havendo aves que tinham produzido 165 e 175 ovos.

No terceiro ano, para incubação, aproveitou sòmente os ovos destas últimas galinhas; escolheu de novo um lote de 40 frangas, que submeteu a ensaio de postura. Este lote teve uma postura média de 145 ovos e posturas individuais de 198 e 200 ovos.

Prosseguiu, entusiasmado com os resultados obtidos, adoptando as mesmas normas;

e no ano seguinte possuia aves cuja produção média era já de 170 ovos, registando em aves que chegaram a pôr 220.

Por motivo de doença foi êste avicultor obrigado a suspender a selecção que tão bem e com tanto resultado vinha praticando; pessoa que o substituiu, não compreendendo a importância dêsse trabalho, desleixou-se e ao fim de pouco tempo a produção diminuia clamorosamente e hoje êsse aviário, que tão boa base tinha, desapareceu, infelizmente.

Mas aquêles quatro anos de ensaios foram bem elucidativos.



Retirando uma galinha do ninho-ratoeira

Vejamos agora as coisas por outro aspecto.

Normalmente o avicultor não deita conta ao custo da alimentação das galinhas; por isto considera sempre como lucro o produto da venda dos ovos ou das aves, quando não são consumidos uns ou outras na própria casa; mas é um êrro proceder assim. Devemos procurar saber quanto nos custa a alimentação dêsses animais.

¿Por quanto fica?

Um avicultor — o proprietário do incipiente mas bem orientado Aviário da Ramada Alta, em Vila Nova de Gaia, que, recentemente, tivemos o prazer de visitar, disse-nos que a alimentação de cada ave lhe custava, se não estamos em êrro, 9 centavos por dia, embora houvesse outras ocasiões em que era um pouco mais elevado o preço da ração diária que consumia cada ave. Um outro criador de galinhas, que dispõe de uma vasta propriedade numa ridente vila minhota, na qual pratica avicultura racional, calcula que cada ave lhe acarreta o dispêndio diário de 8 centavos. Outro ainda computa êste dispêndio em 11 centavos.

Tomemos como média 10 centavos, um *tostão*, o custo actual da ração diária de uma galinha, ração bem constituída, equilibrada, é claro. O sustento da ave custará, conseqüentemente, duante o ano, cêrca de 30 escudos.

Tomemos como valor médio do ôvo 25 centavos — 3 escudos a dúzia. Nem é muito nem é pouco. Uma galinha que produza menos de 120 ovos não pagará o alimento que consome. Tal galinha é uma ave que dá prejuízo; vive à custa do avicultor.

Estamos daqui a ver o ar de descrença com que se vão lendo estas linhas, consideradas, talvez, muito longe da realidade; é essa descrença que tem impedido o ver-se a avicultura pelo aspecto que deve ser vista: como exploração industrial. E em qualquer indústria, o *Deve* e *Haver* é primordial. Para que se não julgue que fantasiamos, vamos traduzir, palavra por palavra, o que diz, a propósito dêste assunto, um avicultor espanhol, o Sr. Larrucea, que assim disserta:

«Dado o preço que actualmente atingem os alimentos, tôda a galinha que ponha menos de 130 ovos (cifra que variará, naturalmente, com as diversas condições da criação e da localidade) será um encargo para a exploração, viverá à custa das que ultrapassam aquela cifra. Portanto, para obter um benefício apreciável por ave, é necessário que as poedeiras provenham de estirpe seleccionada, para que tôdas vão além do mínimo de 130 ovos.»

«Só é possível com uma postura média de 200 ovos, por ave e por ano, obter por indivíduo, um rendimento de 30 pesetas anuais.»

Há a fazer uma ligeira observação a estas linhas: parece deduzir-se que o autor atribui o valor de 30 pesetas aos 70 ovos, diferença entre os 200 e 130, visto que o valor dêstes será absorvido pela alimentação da galinha. E' certo que em Espanha o ôvo se paga por preço muito mais elevado que entre nós; mas ainda assim supomos

ser exagerado atribuir a cada ôvo o valor médio de meia peseta, pois que, em Janeiro passado, em Madrid, os ovos pagavam-se de 25 a 29 pesetas o cento; em outras cidades de 3,5 a 4 pesetas a dúzia.

Não interessam, porém, muito, as cifras; o que se deve fixar é que uma galinha, para

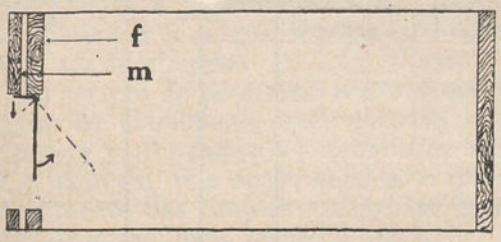


Planta de um ninho-registo

dar algum lucro, precisa produzir, em média, mais de 100 a 120 ovos. ¿Como conseguir saber quantos ovos produz cada galinha durante o ano? Deduz-se do que ainda vamos escrever.

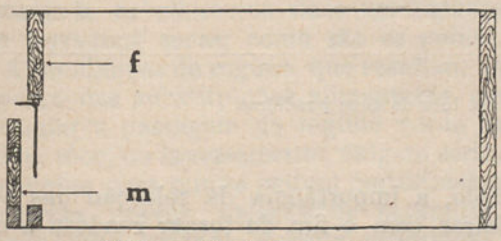
*

¿Devem os avicultores proceder à selecção das suas galinhas? Devem, mas nem



Ninho-registo aberto — Corte
f, parte fixa; *m*, parte móvel

sempre isso é possível. Neste caso precisam recorrer à compra de aves seleccionadas em aviários de confiança; aves ou ovos. No entanto, isto não dispensa que depois



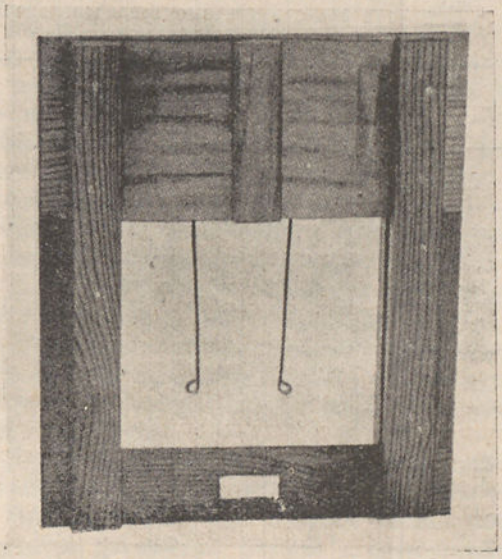
Ninho-registo fechado — Corte
f, parte fixa; *m*, tampa móvel

verifiquem a postura individual, pois algumas aves, procedentes de boa estirpe, podem não pôr o suficiente e então devem ser eliminadas, ou, pelo menos, os seus ovos não devem ser aproveitados para reprodução.

O meio seguro de verificar a postura de cada ave é o emprêgo do ninho-ratoeira.

Este ninho-ratoeira não é mais do que uma caixa rectangular, cuja frente se conserva aberta, mas que se fecha automàticamente desde que, nesse ninho, entre uma galinha, que aí fica presa.

Há muitos modelos de ninhos registadores; os mais simples e de mais fácil execução, vão indicados nas gravuras aqui insertas. A construção de qualquer dos modelos é extremamente simples, como se vê, e simples é também o seu funcionamento; não



Frente do ninho-registo, aberto, que as gravuras anteriores representam em planta e corte

nos detemos, portanto, a descrever como se constroem; qualquer carpinteiro em poucas horas os fará.

Um ninho chega perfeitamente para três ou quatro poedeiras.

A galinha, sentindo necessidade de pôr, procura o ninho, no qual entra; a entrada provoca a descida automática da porta, ficando a ave presa, sendo preciso ir depois soltá-la, isto é, retirá-la do ninho.

Quando o avicultor sôlta a ave, verifica qual o número que esta tem, marca o ôvo com êsse número e, em registo apropriado onde estão inscritos os números das galinhas e os dias do mês, faz um pequeno traço indicativo de que, essa galinha e nesse dia, pôs um ôvo. Chegado ao fim do mês verifica-se fàcilmente qual foi a postura de cada ave.

O modêlo de registo que apresentamos serve para anotar a postura diária de um grupo de galinhas durante um mês. Há também quem empregue um modêlo diferente que serve para uma só galinha e no qual se regista a postura de todo o ano. Achamos preferível o emprêgo do primeiro modêlo, que simplifica o trabalho e que é suficiente para os nossos avicultores.

Para terminar, apenas umas indicações ainda: os ninhos-ratoeiras devem ser visitados três a quatro vezes por dia, para se soltarem, depois de terem pôsto, as galinhas que lá estejam presas; as visitas devem ser feitas de manhã e seguidamente até à uma ou duas horas da tarde. Depois desta hora é raro as aves procurarem o ninho para pôr.

Claro é que as aves precisam estar marcadas; todos sabem como se faz essa marcação: aplica-se, na perna, uma chapazita em alumínio, com um número.

Supomos ter deixado apontado, no princípio, a importância da selecção das poedeiras com o fim de tornar rendosa e não improdutiva ou ruinosa, a produção de ovos; e na última parte indicamos o meio prático de fazer essa selecção por meio dos ninhos registadores. ¿Teriamos sido claros?

MANUEL DE MELO.

Registo de postura. *Mês de* ..... *de 193*.....

Galinheiro número ..... *Raça* .....

Número da galinha	DIAS																													Total dêste mês	Total dos meses anteriores	OBSERVAÇÕES
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			

Ovos fora do ninho ..... | *Galinhas chocas* ..... | *Galinhas doentes* .....

Ovos anormais ..... | *Galinhas vendidas* ..... | *Baixas* .....

Observações gerais .....

Mapa para registar a postura de um lote de doze poedeiras



ZOOTECNIA

Higiene alimentar dos gados

A higiene alimentar em pecuária deve principalmente atender à regularidade do regime e ao número e intervalo das refeições. Deve evitar-se a alimentação em excesso que, além de provocar perturbações digestivas, constitue um desperdício, um gasto que não tem a mais ligeira compensação; regule-se o balanço nutritivo, tomando por base a faculdade digestiva do animal e os produtos explorados. Todo o excesso de alimentação se vai encontrar no estrume; mas não se julgue que o acréscimo do valor fertilizante dêste compensa o excesso de despesa alimentar, pois êsse acréscimo fica muito mais caro que os adubos complementares de origem industrial.

Mas se é preciso evitar o excesso de alimentação, igualmente é preciso fugir da parcimónia, que diminui as produções.

As rações devem ser estabelecidas em face das tabelas de alimentação, que indicam a composição e digestibilidade dos principais alimentos e as quantidades que delas devem ser distribuídas.

São sempre de pernicioso efeito as alternativas de abundância e de penúria, que perturbam profundamente o organismo animal e exercem uma acção deficitária sôbre o rendimento das funções exploradas (produção de carne, leite, trabalho, etc.).

Evite-se o emprêgo de alimentos indigestos ou avariados (farinhas mal preparadas, bagaços, sub-produtos industriais, etc.), que originam enterites, outras doenças e graves intoxicações.

Evitem-se ainda os perniciosos efeitos de uma alimentação excessivamente aquosa, misturando os alimentos ricos em líquidos com forragens secas, como são as palhas.

As mudanças de regime, que resultam do emprêgo das substituïções alimentares, em particular a passagem do regime verde ao regime sêco, ou inversamente, exigem sérias precauções para que se evitem perturbações digestivas graves, indigestões sobretudo. Siga-se uma cuidada e lenta progressão; empregue-se a princípio um regime mixto, verde e sêco; ao fim de quatro ou cinco dias vá-se aumentando proporcionalmente a quantidade de uma das forragens de substituïção e diminuindo a outra, chegando-se dêste modo, sem perigos e ao fim de pouco tempo, a uma substituïção completa, à nova alimentação.

Desprezar esta regra de adaptação progressiva do aparelho digestivo é expôr-se a graves prejuízos, principalmente na primavera, quando da transição do regime sêco do inverno para o regime verde. E essas perturbações são tanto mais de temer quando se emprega como forragem a luzerna ou o feno, que fàcilmente fermentam.

As rações devem manter-se, como volume e como pêso, dentro dos limites impostos pela capacidade digestiva do animal a que se destinam. Não se alimentem os herbívoros, cujo aparelho digestivo tem uma grande superfície, simplesmente com alimentos concentrados, nutritivos sob um pequeno volume. Com uma ração desta natureza em breve surgem perturbações digestivas. Se há que empregar alimentos ricos mas pouco volumosos, misturem-se com alimentos grosseiros — palha cortada — formando assim um lastro, graças ao qual o estômago e o intestino são solicitados a funcionar em tôda a superfície.

A ruminação não pode efectuar-se senão quando o rúmen está suficientemente cheio.

Pelo contrário não convém abusar dos alimentos grosseiros, porque a quantidade introduzida no organismo não deve ultrapassar o limite normal, sob pena de provocar perturbações análogas às que o seu emprêgo procurava evitar.

Se a ração é composta de alimentos pouco nutritivos, atinge um volume considerável; o tubo digestivo, muito cheio, não pode efectuar o trabalho de elaboração que se lhe exige: dilata-se, fatiga-se e o animal sofre, dentro de pouco, de afecções de origem gastro-intestinal.

A não observação destas regras que correspondem a necessidades fisiológicas indispensáveis, patenteia os maus efeitos observados com rações em que os alimentos concentrados preponderam. Quando os bovinos recebem uma ração volumosa e de grande pêso, multiplique-se o número de refeições, espaçando-as, no entanto, o suficiente para que se faça a ruminação.

E' indispensável um número de três refeições; nos animais de engorda elevar êste número a quatro ou cinco.



Alimentação racional dos coelhos

Este assunto tem sido tratado inúmeras vezes já nas páginas da *Gazeta das Aldeias* por diversos escritores, alguns dos quais têm nêle incontestável autoridade teórica e prática. Não citarei, porém, nomes, por o julgar desnecessário, pois os leitores podem encontrá-los, consultando os índices dos volumes da *Gazeta*.

Venho hoje, todavia, trazer também a minha despretenciosa contribuïção na matéria, a-pesar-de eu nunca ter sido pròpriamente «cuniculicultor» ou criador de coelhos.

O coelho, animal roedor, é um herbíboro, mas tão voraz, glutão e pródigo, que nenhuma planta ou seu produto rejeita, mas sem escrúpulo os desperdiça, sempre que o pode fazer. Ao cuniculicultor, como zootecnista e portanto como industrial económico, cumpre porém regular as práticas da alimentação, de modo que nunca possa haver desperdícios.

Convém sempre ter em vista que da qualidade e quantidade dos alimentos é que, sobretudo, dependem a saúde, o crescimento, a engorda e as qualidades mais recomendáveis da carne do coelho, como são: o gôsto especial, a côr, a densidade e o valor nutritivo da fibra muscular dos animais desta espécie.

O coelho precisa de alimentos vegetais verdes e sêcos. O uso exclusivo do regime sêco ou verde é-lhe prejudial, porque o coelho precisa de água na sua alimentação, mas o excesso de água não lhe convém. Quando, pois, o cuniculicultor tem mais alimentos verdes do que secos a dar aos coelhos, precisa de vigiar o grau de humidade dêsses alimentos verdes, evitando cuidadosamente o excesso dela. Para isso põe alimentos verdes e húmidos em lugar apropriado, para que se dê a evaporação e, ainda à cautela, mistura ao verde algum feno ou outro alimento sêco.

A lista dos alimentos, secos e verdes, que podemos administrar aos coelhos é enorme, podendo-se quási afirmar que tôdas as plantas lhes servem, excepto algumas que são tóxicas ou nocivas, tais como: a mercurial, o saramago, a urtiga, o meimendro, a papoila, o rinchão, o acónito, a beladona, o estramónio, a celidónia, a erva moira, o jaro, a lobélia, a maleiteira, o feto macho, os ramos de certas árvores, como o choupo, a oliveira, o carvalho, o loureiro, o álamo, etc. Como alimentos secos, serve o feno das leguminosas, como: luzerna, trevo, sanfeno; as fôlhas e raminhos secos de muitas árvores. O feno das gramíneas, como o milho, igualmente é útil.

Frutos diversos, como bolotas, castanhas, feijão, grãos de cereais e de leguminosas; raízes e tubérculos, como a beterraba, a batata, as cenouras, os nabos, etc. — tudo serve, sobretudo de mistura ou alternado, para dar variedade às rações. Nestas devem também entrar, mas em pequena dose, algumas plantas aromáticas, excitantes do apetite, como: a erva doce, o funcho, a salsa, os coentros, o anis, etc.

Uma questão que tem dividido os cuniculicultores é a que diz respeito à água como bebida dos coelhos. E' um êrro perfeitamente evidenciado hoje, o de supôr que estes animais não precisam de beber água em separado, porque a têm nos próprios alimentos. Já sabemos que não convém ministrar aos coelhos alimentos muito húmidos ou cheios de água; mas, por isso mesmo, torna-se indispensável pôr sempre ao alcance dêstes animais reservatórios com água à discreção.

Importa também muito regular o número de refeições diárias dos coelhos. Parece que a melhor prática consiste em dar-lhes, a horas certas, três refeições por dia; almôço, jantar e ceia, devendo esta última ser a mais abundante das três.

Na alimentação racional dos coelhos há que seguir as normas usadas com os animais grandes ou pequenos, das outras espécies, atendendo às quantidades de proteína, gordura e hidratos de carbóneo que devem entrar na «ração», isto é, na totalidade dos alimentos que o animal ingere nas vinte-e-quatro horas do dia.

Levar-me-ia muito longe entrar agora em mais pormenores a tal respeito, pois que me seria preciso apresentar tabelas cheias de números; mas terminarei, citando apenas um exemplo dado por pessoa competentíssima na matéria, o cuniculicultor Bréchemim, o qual afirma que vinte coelhos, durante três meses, podem consumir os



JARDIM

As centáureas

São muitas as plantas de jardim que neste período se podem semear; são muitas, e tôdas produzem tão lindas flores, que se torna embaraçosa a escolha daquela de que devamos falar.

Cabe hoje a vez à centáurea, planta de cujo género há numerosíssimas espécies, mais de quatrocentas dizem os floricultores, nem tôdas, porém, cultivadas para ornamento nos jardins, embora a sua cultura seja extremamente simples e a planta se dê bem em qualquer terra medianamente fértil.

As espécies anuais—há-as também bisanuais e vivazes—semeiam-se em plena terra, desde fins de Fevereiro até meados de Maio. As outras, embora se possam semear neste período, são mais frequentemente semeadas em alfobre nos mezes de Agôsto ou Setembro.



Centáureas

Dizemos que as centáureas anuais se semeiam em plena terra; é êste quási sempre o processo de sementeira que se adopta, embora não deixe de dar resultado a sementeira em alfobre e subseqüente transplantação. Mas a planta semeada em lugar defenitivo dá menos trabalho e produz flores em grande quantidade podendo, com elas formar-se canteiros de lindo efeito.

Nascidas as plantas, quando semeadas em lugar definitivo, é necessário proceder a mondas, se se vê que estão muito juntas. Quando a sementeira haja sido feita em alfobre, êste deve conservar-se sempre limpo das ervas estranhas, que muito prejudicam o desenvolvimento das plantas que pretendemos cultivar; logo que as centáureas tenham atingido no alfobre um certo desenvolvimento e se apresentem fortes, transplantam-se para lugar definitivo. Não exige esta planta amanhos especiais; devem dar-se-lhe aquêles que são de emprêgo corrente nos jardins: sachas, para tirar as ervas e regas quando a planta ou a terra indiquem necessidade de água. — A. H. Pinto.

---

seguintes princípios imediatos ou nutritivos contidos nos alimentos:

Proteína	19ᵏᵍ,474
Gordura	4.800
Hidratos de carbóneo	7,165
Celulose	16,683

E' todavia preciso ainda observar que nos coelhos, como nos animais das outras espécies, há rações destinadas a diversos fins. Nos coelhos verifica-se que as rações têm de variar, conforme se trata de coelhos em criação, coelhos de engorda, e coelhos próprios para produzir boas pelagens. Isso porém são especializações, cuja análise não cabe nos estreitos limites dêste simples artigo.

J. V. de Paula Nogueira.



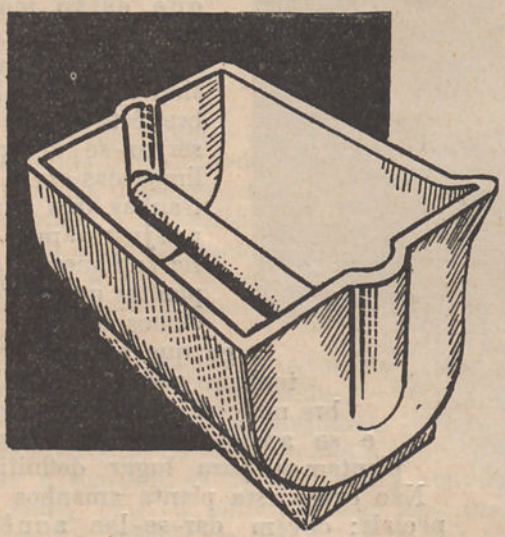
FOTOGRAFIA

Como se podem revelar fàcilmente as peliculas em rôlo

Procuro, com o que vou dizer, tirar de dificuldades um amador que não sabe revelar as películas em rolo, cujo emprêgo se generaliza de dia para dia.

A revelação destas películas torna-se fácil desde que se disponha de uma cuveta apropriada, cuja forma a gravura junta mostra; como se vê, é um pouco alta, de fundo cilíndrico e nos topos tem umas ranhuras nas quais entra um rôlo em porcelana, bastante pesado. Além desta cuveta ou tina, são precisas duas pinças largas, que servem para prender a película pelas suas extremidades.

A tina deve ser alta para poder levar uma quantidade de banho um pouco superior à que levam as vulgares cuvetas planas;



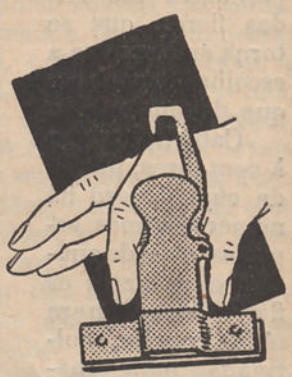
Cuveta para a revelação de rolos

o rôlo de porcelana serve para conservar a película sempre mergulhada no revelador.

Dispondo-se dêste material, que não é caro, digamos como se procede à revelação.

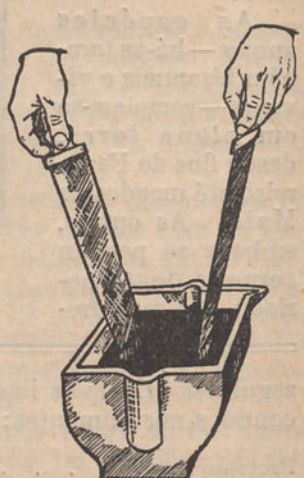
Como se sabe, os rolos de películas têm pela parte oposta à gelatina, uma tira de papel forte, vermelho ou preto, que se enrola à medida que a película se vai enrolando. Entrados no quarto escuro, principiaremos desenrolando a tira de papel até encontrar a extremidade da película; logo que a encontremos, adaptamos-lhe uma das pinças a que nos referimos. Deixa-se desenrolar depois a película, que, pela acção da pinça se conserva perfeitamente plana, até à outra extremidade, à qual adaptamos a segunda pinça.

Depois colocamos a película na cuveta, *com a parte brilhante para cima*, devendo uma das pinças ficar junto à parte externa da tina, conservando-se a película estendida pelo afastamento da mão. Sôbre a parte brilhante da película coloca-se o rôlo de porcelana e em seguida deita-se na cuveta o revelador que se empregue. Pega-se em seguida, na pinça que se tinha abandonado para efectuar estas operações e com um movimento de vaivém, — quando o braço direito baixa levanta-se o esquerdo — faz-se passar lentamente a película pelo revelador. Mais do que as palavras diz o desenho que inserimos, como se deve proceder.



Pinça para prender a película

Fàcilmente se vê o motivo por que se deve colocar o rôlo sôbre a parte brilhante, onde não existe a gelatina: colocado do lado oposto, no movimento de vaivém iria ferir a camada sensível.



Modo de revelar a película

A o fim de pouco tempo está a película revelada; segurando-a por uma das pinças, retira-se da cuveta, despeja-se o revelador num frasco se o queremos aproveitar depois, deita-se água limpa na tina,

mergulha-se nela a película colocando o rôlo como quando se procedeu à revelação e procede-se à lavagem como anteriormente.

Em quatro ou cinco passagens a película está lavada.

A fixagem pode fazer-se na mesma tina, substituindo a água pela solução de hipossulfito; mas não se querendo ter êste trabalho, retiramos então as pinças e metemos a película, que por si se enrola em espiral, numa cuveta alta que contenha a quantidade de hipossulfito suficiente para a cobrir. A' falta de cuveta apropriada serve mesmo uma vélha lata de conservas, que se pinta interiormente com duas camadas de verniz de alcool.

Concluída a fixagem, a mesma cuveta improvisada serve para a lavagem, que se pode fazer substituindo o hipossulfito por água, que se muda de dez em dez minutos.

Não se querendo estar com o trabalho ou cuidado de mudar a água, o que deve fazer-se quatro ou cinco vezes, abre-se, quási no bordo superior da lata um pequeno furo por onde a água se escoe, e coloca-se esta improvisada tina de fixagem por baixo de uma torneira, que se abre ligeiramente; procede-se, assim, à lavagem em água corrente.



Introdução da película na tina de fixagem. Ao lado, película suspensa pelas pinças, para secar.

Convém que a água da torneira seja levada ao fundo da tina, o que é fácil conseguir por meio de um bocado de tubo de borracha.

Depois, para secar a película, aplicam-se novamente às extremidades desta as pinças como mostra a figura, por uma das quais se suspenderá o rôlo, à sombra e ao abrigo de poeiras. Logo que a película esteja sêca cortam-se com uma tesoura os diferentes clichés.

Seguindo êste processo, a revelação das películas em rôlo é simples e rápida.

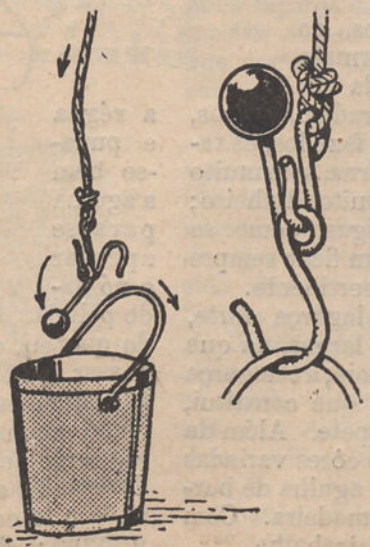
Nas casas que vendem artigos para fotografia há umas tinas ou cuvetas para a revelação de películas, de farbrico da casa Kodak, nas quais a operação se pode fazer fora do quarto escuro.

Dizem que são práticas — simples são — mas pràticamente não as conhecemos, pois não as experimentamos. Estas tinas são geralmente em madeira. Há também *tanques* metálicos para a revelação lenta das películas; de tudo isto falaremos em outra ocasião, se houver lugar e tempo, pois especialmente a revelação lenta, quer de chapas quer de películas, têm um particular interêsse e vantagens grandes como já em outros artigos aqui fiz sentir. — ADOLFO PIENCE.

Como se pode tirar um balde ou um regador do fundo de um poço

A's vezes cai ao fundo de um poço um balde ou um regador; para de lá os tirar, trabalha o génio inventivo das pessoas da casa e nem sempre se encontra solução. Ainda se o poço tem pouca água o problema simplifica-se: um rapazito, com auxílio de uma corda segura ou de uma escada, desce e vai buscá-lo. ¿Mas se a água é muita? ¿Como proceder?

Vamos resolver a dificuldade: dobra-se, formando uma argola, um pouco de arame de ferro, bastante grosso para ter resistência, como indica o desenho que ao lado se publica. Numa das extremidades coloca-se um contrapêso em ferro ou chumbo; na outra faz-se um gancho, como a gravura mostra.



A' extremidade de uma corda, prende-se um gancho, também em arame, gancho que vai passar na argola do arame preparado como acima se indicou; e está o *engenho* pronto para *pescar* baldes, regadores, etc., do fundo de poços ou de um riacho.

Desce-se o *engenho* até ao fundo do poço e deslocando a corda com a mão procura-se fazer prender o gancho na àsa do balde.

Logo que tenha prendido, puxa-se a corda e cá temos fora o balde, pronto para outra viagem até ao fundo do poço.



GAZETA DAS SENHORAS

Como se faz um tapete em lã

Os tapetes não são, como muitas pessoas julgam, simples objectos de adôrno; se nos embelezam a casa, dão-lhe, também, confôrto. Há mesmo salas em que são indispensáveis: num quarto de dormir, por exemplo, junto à cama; a-pesar-de que, nestes quartos, quando haja doenças, os tapetes, cortinados e reposteiros devem ser banidos para bem da própria saúde do doente, pois assim o manda a higiene. Mas não falemos em doenças: para longe vá o agouro, ¿não é verdade?

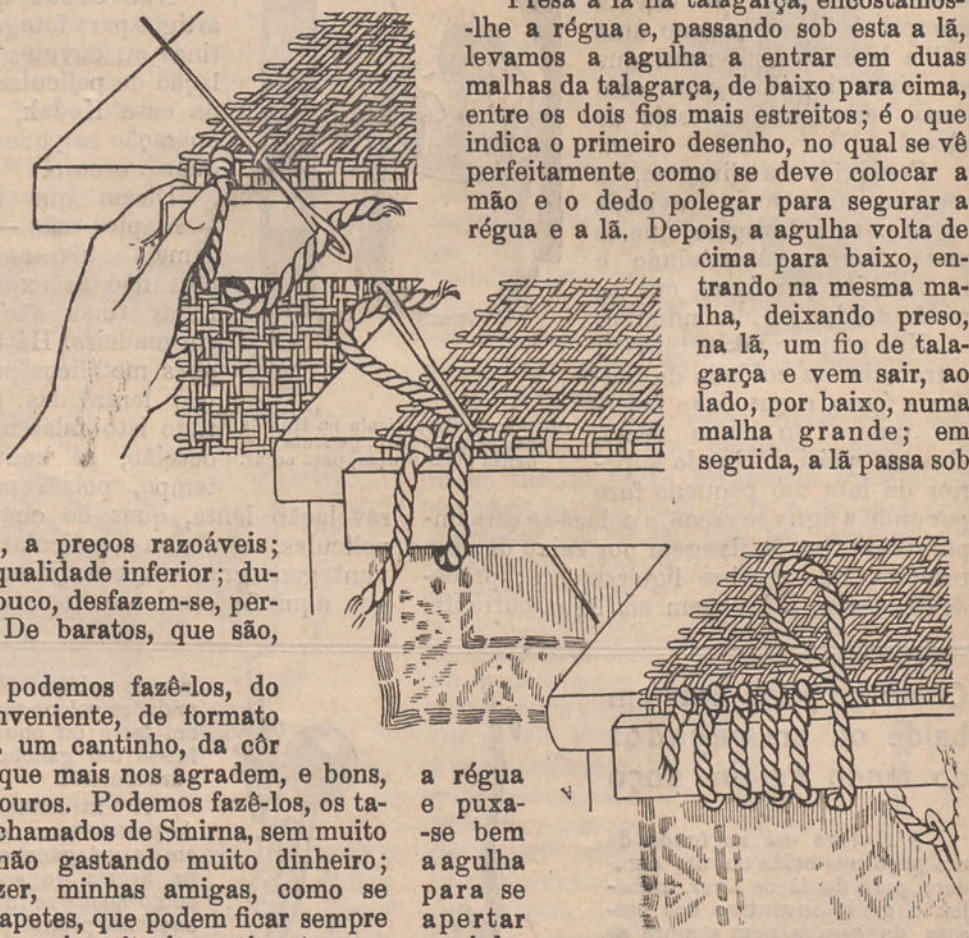
Hoje, a indústria dos tapetes tem-se desenvolvido muito e já se podem comprar alguns, lindos, vistosos, a preços razoáveis; mas são de qualidade inferior; duram muito pouco, desfazem-se, perdem a côr. De baratos, que são, ficam caros.

Mas nós podemos fazê-los, do tamanho conveniente, de formato apropriado a um cantinho, da côr ou das côres que mais nos agradem, e bons, fortes, duradouros. Podemos fazê-los, os tapetes em lã, chamados de Smirna, sem muito trabalho e não gastando muito dinheiro; vou-lhes dizer, minhas amigas, como se fazem êsses tapetes, que podem ficar sempre lindos; e não serei muito impertinente.

E' preciso dispôr de talagarça forte, grossa, de malhas um pouco largas, da que tem os fios mais juntos dois a dois; a talagarça precisa ser forte, pois é ela que constitui, por assim dizer, a base do tapete. Além da talagarça precisamos de lã de côres variadas — as que escolhermos — uma agulha de bordar a lã e uma régua em madeira. Com isto poderemos fazer o nosso trabalho.

Principiaremos por estender, sôbre uma mesa, a talagarça e riscar, sôbre ela, o desenho escolhido; antes disto teremos conbinado, no próprio desenho, no *risco,* as côres das diferentes partes, de modo a obter o melhor e mais harmónico efeito. As coisas assim preparadas, pode-se dar início ao trabalho, que fàcilmente se vê como deve ser executado pelos desenhos juntos.

Presa a lã na talagarça, encostamos-lhe a régua e, passando sob esta a lã, levamos a agulha a entrar em duas malhas da talagarça, de baixo para cima, entre os dois fios mais estreitos; é o que indica o primeiro desenho, no qual se vê perfeitamente como se deve colocar a mão e o dedo polegar para segurar a régua e a lã. Depois, a agulha volta de cima para baixo, entrando na mesma malha, deixando preso, na lã, um fio de talagarça e vem sair, ao lado, por baixo, numa malha grande; em seguida, a lã passa sob a régua e puxa-se bem a agulha para se apertar o nó dado pela lã. O segundo desenho diz, e melhor do que eu, o que se deve fazer. Volta-se a passar a lã sôbre a régua e a fazer entrar a agulha entre dois fios mais estreitos, tal como acima disse. E assim se continua, seguindo sempre o mesmo fio da talagarça. Chegando ao fim, para soltar a régua, corta-se a lã com uma tesoura, como mostra a gravura; chegando ao fim ou antes, se a



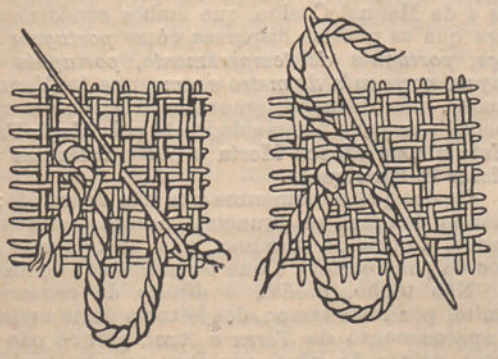
régua fôr curta ou o tapete muito largo.

Os dois pequeninos desenhos, que vão ao fundo, mostram talvez com mais clareza a posição que deve tomar a agulha para prender a lã na talagarça.

Nestes desenhos, para melhor compreensão do que há a fazer, suprimiu-se a régua; mas quando se faz o trabalho, a régua deve estar, lá, sempre; e é fácil compreender que se assim não fôsse, os anéis da lã não ficariam do mesmo tamanho, sendo ainda, depois, difícil cortá-los.



Terminado o trabalho, isto é, coberto todo o desenho da talagarça com a lã das diferentes côres, remata-se bem, dobrando-se, querendo, a talagarça para a parte interior. Querendo-se, também, aplica-se a tôda a volta ou só de dois lados uma franja em lã, que se faz do modo usual.



Para que o tapete fique mais resistente e duradouro, pode forrar-se com qualquer tecido forte.

A vossa habilidade, tão bem ou melhor do que eu, verá o que mais convém fazer.

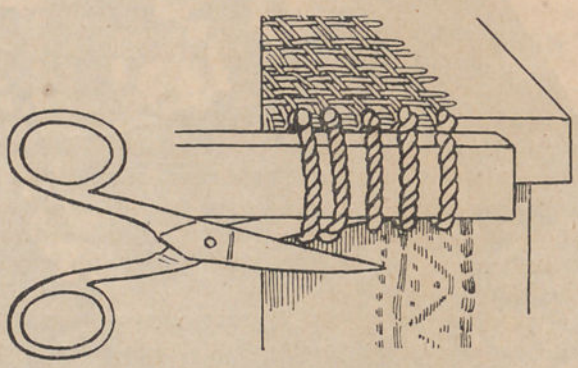
Escolhendo bem os desenhos e combinando as côres da lã fazem-se, por êste processo simples, lindos e bons tapetes como os que o desenho acima mostra e que ficam por muito menos do que custam os que se encontram no mercado.

Para terminar vou resumir aqui as fases sucessivas do trabalho segundo os diferentes desenhos publicados nas duas páginas anteriores; faço isto porque tenho receio de que as minhas palavras não tenham sido tão claras como eu desejaria que fôssem.

O primeiro desenho da página 134, o do alto, mostra a primeira fase do trabalho: a agulha deve entrar debaixo para cima entre os dois fios mais estreitos, segurando-se a lã sôbre a régua com o dedo polegar; a agulha deve sair no espaço maior, por baixo, obliquamente.

No segundo desenho da mesma página,

o do meio, representa-se a segunda fase: a agulha entra agora, de cima para baixo, no mesmo furo em que entrou a primeira vez, e vem sair num espaço grande, por baixo e oblìquamente. Como se compreende deve passar-se a lã sob a régua.



O terceiro desenho da mesma página 134, o que fica no fundo, indica como se deve proceder em seguida, na terceira fase: puxa-se a agulha bem para apertar o nó, passa-se a lã por baixo da régua e recomeça-se como no princípio, na fase representada no primeiro desenho. Cálculo que estas indicações, que, afinal, não são mais do que a repetição do que já tinha dito, são suficientes. Aos desenhos de páginas 135 e 136 não é preciso fazer referência: um mostra bem o que é — o modo de cortar a lã; e os outros dois, que ficam ao lado, servem para tornar mais claro o modo de trabalhar na primeira e segunda fases, que já expliquei como se executam; êsses desenhos mostram a posição da agulha e como deve entrar e sair nas malhas da talagarça. Vê-se talvez um pouco melhor como se faz o trabalho por se ter suprimido, no desenho, a régua. Mas volto agora a fazer a observação que já fiz: quando se trabalha não se pode dispensar a régua; é necessário não esquecer isto.

Há outro processo ou outros processos para fazer estes tapetes. De um deles aqui falarei, pois é, igualmente, vantajoso conhecê-lo.

Eu tinha prometido não ser muito impertinente; vejo, no entanto, que me estão a chamar rabugenta. Mas olhem que não o sou.

M. M.

Doces e cozinhados

Lampreia de conserva — Lava-se a lampreia em água quente, tira-se-lhe a cabeça, as guelras, o fel que lhe está próximo, e dá-se um golpe no umbigo, por onde se extrai a tripa sem danificar a lampreia. Operação fácil, esta, que muitos julgam complicada.

Feito isto, corta-se às postas, que se deixam em repouso durante meia hora a escorrer o sangue, que deve ir correndo para a extremidade do prato onde elas estiverem e onde se mistura com um pouco de vinagre, que ali convém ter deitado antes.

Passada meia hora fritam-se, ou melhor, assam-se em uma pingadeira com o sangue, um pouco de azeite, pimenta e sal preciso. Depois de assadas tiram-se do môlho e deixam-se arrefecer completamente.

O môlho volta ao lume, em um tacho, juntando-se-lhe azeite, água e vinagre em partes iguais e na quantidade precisa para cobrir tôdas as postas de lampreia na vasilha onde ela tiver de ser guardada. Deixa-se ferver reünindo-lhe pimenta, fôlhas de loureiro, duas ou três cabeças de cravo e alguma, mas pouca, cebola picada.

Dispõem-se as postas de lampreia em vasilha de vidro, louça ou madeira, com tampa, deita-se-lhe por cima o môlho depois de frio e devidamente coado por um coador, e cobre-se.

PUBLICAÇÕES

Terrra e Azul — *Manuel Duarte de Almeida — Poesias com uma introdução de Ricardo Jorge sôbre Manuel Duarte e a sua obra.*

Terra e Azul, sofregamente lido, espera na mesa de trabalho uns momentos em que dele possa falar.

¿Do livro? Não; de Manuel Duarte de Almeida, cuja lembrança me arrasta a tempos saüdosos, já bem distantes e bem mais felizes do que os de agora; de Ricardo Jorge, hoje *da Prosa rei, senhor do Estilo*, cujos livros me acompanham sempre nos momentos em que, esgotado, procuro um pouco de prazer espiritual; e até de Azeredo Antas e de Manuel Coelho, que ambos concorreram para que as poesias dispersas dêsse *português de raça, português de temperamento, português de língua, português de metro e rima*, que foi Manuel Duarte, não ficassem ignoradas dos muitos que apenas têm vaga notícia do Poeta pela **Elegia Panteïsta a uma Mosca Morta** e pelas **Estâncias ao Infante D. Henrique.**

Os desejados momentos não têm aparecido; e quando de longe se anunciam, nervos destrambelhados, dificeis de dominar, não deixam que do bico da pena escorra o que teria vontade de dizer.

Não tenho, porém, o direito de conservar oculto, por mais tempo, dos leitores desta revista, o aparecimento de *Terra e Azul*, porque não os posso privar do gôzo que lhes proporcionará a leitura de uma centena das melhores poesias que se tem escrito na nossa língua. Por isto aqui fica a notícia; e mais além, de Manuel Duarte falarei; e, mesmo, da introdução de Ricardo Jorge, se a tanto chegar o atrevimento. — L. G.



Os animais e a meteorologia

Antes de constituir uma verdadeira ciência, assente em bases perfeitamente definidas pela física, a meteorologia viveu sempre no domínio da fantasia, traduzindo as suas observações, a maior parte das vezes, em provérbios e anexins. Por essas «vozes do povo», *pristinas vozes que vêm de antanho,* se guiam ainda hoje, muitos homens do campo embora a experiência se tenha encarregado, de demonstrar quanto, freqüentemente, são falazes. E certo que alguns rifões do tempo, como outros, não enganam muito; mas acreditar em todos é ir longe demais.

Nesta mesma ordem de ideias, pode-se, de certo modo, ter em conta a atitude dos animais para prever o tempo que fará. Na verdade, parece que os seres vivos, com excepção do homem, possuem um sentido especial, que lhes faz pressentir os fenómenos atmosféricos, a que nós, humanos, somos quási insensíveis.

¿Provém esta falta de sensibilidade da influência degradante que a civilização exerce sôbre os nossos sentidos?

E' possível. Mas os animais, que não conhecem o avião nem a T. S. F., nem o *cock-tail* ou o *jazband*, que vivem hoje a vida que sempre viveram, mais próxima da Natureza e mais um contacto com ela, possuem uma grande receptibilidade para os fenómenos percursores das modificações atmosféricas. E' bem conhecida — e quem escreve estas linhas já a observou, como a muitos terá sucedido, a curiosa atitude das aves nos momentos que precedem um eclipse do sol. As galinhas, em particular, tomam uma atitude de inquietação, demonstram pressentir *qualquer coisa* de anormal; os galos cantam de uma forma particular, como que lançando um sinal de alerta para o que se avizinha.

Dos estábulos, nessas mesmas ocasiões, partem os mugidos das vacas, que recusam os alimentos; os cavalos agitam-se, como à aproximação de um perigo. E tôda esta inquietação dura emquanto o fenómeno não passa; depois, à medida que a luminosidade aumenta, o mal-estar vai desaparecendo. Os cavalos sossegam, os mugidos deixam de se ouvir, as galinhas voltam à sua preocupação constante: a busca de alimento. E quando o sol brilha de novo em tôda a sua plenitude, a vida animal retomou a normalidade; apenas o galo, num último canto, mais vivo, mais prolongado, saüda o astro rei, que resurge: canto de saüdação e de aviso para os seus pares, de que o *alerta!* passou.

Mas a indicação que os animais nos possam dar da proximidade de um eclipse não têm grande interêsse imediato; se lhe fizemos referência foi simplesmente para demonstrar a sua especial sensibilidade para tais fenómenos. Vejamos outros casos dos quais possamos tirar vantagens.

Quando os carneiros e ovelhas se agitam de um lado para o outro, se tornam turbulentos, brincando ou brigando, há que temer chuva. O mesmo sucede se o rebanho, ao entrar no redil, solta balidos insólitos.

Os bovinos, que lambem muitas vezes as patas e que levantam o focinho para o ar como que pretendendo aspirar o vento, sentem a aproximação da chuva.

E' também um sinal de chuva voarem as andorinhas muito baixo, quási rasando a terra.

Os naturalistas observaram que à aproximação das chuvas ou dos grandes frios, as formigas, animais previdentes, arrastam os seus ovos, ou as larvas, para as partes mais fundas dos formigueiros. As termites vão mais longe: quando prevêem grandes chuvas, que façam trasbordar os rios, abandonam a sua habitação e buscam outra, onde a água não chegue.

Se está bom tempo e os galos cantam nos galinheiros antes da hora normal e com mais freqüência; se os patos e gansos berram incessantemente e procuram ir para a água, é sinal de que haverá breve mudança atmosférica: trovoadas, ventanias, tempestade.

Do mesmo modo é indício da proximidade de chuvas quando os sapos se mostram e fazem ouvir mais do que o costume; quando os vermes da terra aparecem à superfície; quando as pombas se dirigem, apressadas, para o pombal, que não abandonam mais; quando o mocho ou a coruja canta depois do nascer do sol.

Os gaios, com os seus gritos estridulos

e voar contínuo preveem as trovoadas, diz ainda o aldeão.

As abelhas pressentem, com grande antecedência, as variações atmosféricas; se as virmos afastar-se para longe do colmeal pode haver a certeza de que o tempo se conserva firme.

Se os morcegos à noite voam juntos, se as rôlas cantam, constante mas vagarosamente, se os corvos crocitam muito pela madrugada, se os mosquitos formam colunas cerradas ao pôr do sol, e se elevam um pouco, é quási certo o bom tempo.

Pelo contrário, se as galinhas e pardais se espojam no pó, se os mosquitos, abundantes, turbilhonam muito baixo, se os burros e jumentos se espolinham e fazem ouvir zurros contínuos, a chuva não se fará demorar.

Os próprios vegetais, alguns, indicam com antecedência as alterações atmosféricas. Quando as fôlhas, se enrolam sob a influência do calor e parece que os pecíolos dificilmente as sustentam na sua posição normal; se, levantado o limbo com um dedo, êle recai, pesadamente, a trovoada não demorará a fazer-se ouvir e após ela a chuva aparecerá.

A azedinha, planta bem interessante pelas suas singularidades, fecha as flores e contrai as fôlhas à aproximação das chuvas ou trovoadas. ¿Como estes quantos mais factos poderiamos referir, baseados, todos êles, na observação de muitos anos?

¿São sempre seguras estas indicações? Loucura seria o supôr que sim; assentes na observação *de Todo o Mundo e de Ninguém*, servem apenas para orientar.

Não se lhes pode conceder mais crédito do que aos rifões.

AUGUSTO ALCOFORADO.

Terminologia agrícola

Linguagem dos campos

XLVIII

Bôlsa — Produção frutífera em forma de tumescência carnuda, bem saliente na pereira e macieira, após a colheita dos frutos. Na poda destas árvores, a base dêste órgão deve ser poupada.

Caniçado — Provincianismo alentejano. Prateleira de canas entretecidas, onde se curam os queijos.

Carrocha — Têrmo colhido em Fornos de Algodres.

Grande insecto, cujo comprimento varia entre 30 a 50 milímetros; a cabeça dos machos é armada de poderosas mandíbulas; as larvas danificam os carvalhos, pelo número de galerias que abrem nos seus fustes. *(Lucanus cervus,* Lin.). O mesmo que *Cabra-loura.*

Cuturroa — Nome pelo qual é designada, no Alto-Minho, a codorniz *(Coturnix communis, Bonat).*

O mesmo que *Calcaré, Paspalhão, Carcalhota, Parpalhós* e *Calcaré.*

Erva-noiva — Têrmo colhido em Trancoso. Planta da família das Solanáceas, glabrescentes, herbácea, de bagas pequenas, negras na maturação *(Solanum nigrum,* Lin.). O mesmo que *Erva-moura.*

Fedelho — Têrmo colhido em Paço de Sousa. Designação popular dada à enterite, diarreia, que ataca os leitões recém-nascidos.

Martelada — Provincianismo transmontano. Depressão no frontal dos animais da espécie bovina.

Orelhão — Dá-se êste nome a cada um dos pequenos apêndices oblongos e glabros que, no galo e na galinha, se encontram situados abaixo de cada ouvido. O mesmo que *Auriculas, Brincos* ou *Carúnculas auriculares.*

Pé-de-bezerro — Planta da família das Aráceas, com espata esbranquiçado-amarelada e frutos vermelhos.

Vegeta espontâneamente nas sebes e lugares húmidos. *(Arum italicum, Mill.)* Sinonimia: *Jarro, Jaro, Pé-de-lebre, Jarreiro* e *Jero.*

Pègueira — Termo colhido em Felgueiras. Doença das aves de capoeira, que se caracteriza pelo depósito de cristais de urato de soda, nas articulações. As aves atacadas deixam de voar, ficando imóveis.

Rapaçais — Têrmo colhido em Rio-Mau. Planta melífera da família das *Boraginâceas*, com cimeiras floríferas de côr azul-violácea. *(Echium plantagineum, Lin.)* O mesmo que *Soagem* e *Marcavalas.*

Rinchoeiro — Arbusto com as fôlhas caducas e os ramos espinescentes, de pomo pequeno, globoso e acerbo. Vegeta nos bosques, sebes e matas. *(Pynus communis, Lin. v. Pyraster, Walbr).* Sinonimia: *Catapereiro, Catapreiro, Escalheiro preto, Pereiro, Pereira brava, Pilriteiro negro* e *Penicreiro.*

Sarrafa — Têrmo colhido na Beira-Baixa. Alfaia de uso pastoril, espécie de tarro, em que se recolhe, na ocasião da ordenha, o leite das cabras e ovelhas. (Cf. *V. Correia — A Terra Portuguesa — N.º 3 — 1916 — pag. 93).*

GUILHERME FELGUEIRAS,
Director da Escola Profissional de Paiã.

UMA UTIL INDICAÇÃO
APROVEITAVEL A TODOS
...procure adeante esta marca
D.S.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 **Lisboa**

N.º 50 — *Assinante n.º 15:712 — Chamusca.*

SALGA DE LEITE DESTINADO E QUEIJO

Pregunta — Venho pedir o favor de me dizer qual a porção de sal que devo deitar em 10 litros de leite, que pretendo queijar. O leite é de ovelha e pretendo saber o pêso de sal.

Resposta — ¿Que pretende dizer o senhor consulente quando fala na quantidade de sal a empregar em 10 litros de leite que quere *queijar?*

¿E' provocar a coagulação do leite com êsse sal?

¿E' salgar o queijo, que dele resultar?

A coagulação deve provocá-la mediante o coalho de cardo ou de cabrito ou qualquer outro dos que se encontram no comércio. A salga do queijo deve ser feita depois dele feito, visto que a salga do leite, que a queijo se destina, não é operação de recomendar. — *D. A. T. da S.*

N.º 51 — *Assinante n.º 33:510—S. Pedro do Sul.*

DESPONTA (?) DE TRIGO

Pregunta — ¿Posso colar (?!) as pontas de trigo? Tenho 6:000 metros quadrados semeado com adubo; está muito forte; tenho receio que êle se estrague.

Resposta — Quando o senhor consulente pregunta se pode *colar as pontas do trigo,* presumo que deseja saber se pode cortar essas pontas.

Não sei qual o estado da seara, mas calculo, pelo que diz, que será útil proceder a êsse trabalho. — *D. A. T. da S.*

N.º 52 — *Assinante n.º 29:398 — Oliveira do Bairro.*

BÔRRAS DE VINHO COMO ADUBO

Pregunta — Dizem-me que as bôrras do vinho depois de sêcas, podem ser empregadas como adubo. ¿Será assim?

Em caso afirmativo, ¿a que é que se devem aplicar com mais vantagem: a milho ou a vinha?

¿Devem-se empregar sem mais composições ou misturadas com outros adubos? ¿Quais as proporções?

Resposta — Podem e com vantagem, mas entendo que deve encorporá-las com os estrumes na montureira, para curtir o conjunto. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril **Coimbra**

N.º 53 — *Assinante n.º 18:808—Castelo de Paiva.*

VINHO QUE TURVA

Pregunta — Costumo deixar estar o vinho branco no lagar até levantar a manta, procedendo nesta alturaa o envasilhamento, com o que sempre me tenho dado bem; mas êste ano acontece que, tirado o vinho da vasilha, apresenta na ocasião bom aspecto e, passadas umas quinze horas, começa a escurecer e a turvar, dando-me a impressão de que se trata da casse férrica. A vasilha contém uns 550 litros.

Resposta — O vinho não tem casse férrica, mas uma ligeira casse oxidásica.

Deve ser-lhe aplicado, por cada 100 litros, depois de trasfegado, 10 gramas de metabissulfito, dissolvido num pouco de água muito quente em vasilha de barro.

E' conveniente aplicar-lhe, também por 100 litros, 12 gramas de tanino, dissolvido em um pouco de alcool de vinho em vasi-

lha igualmente de barro, mexendo com um pau.

Agitar o vinho com um pau introduzido pela batoqueira, depois de cada uma das aplicações. — *P. Bravo.*

N.º 54 — *Assinante n.º 22:671 — Arcos de Valdevez.*

VINHO COM GÔSTO AMARGO

Pregunta — Tendo aplicado ao vinho branco de meia curtimenta 15 gramas de tanino por cada 100 litros, dissolvido em água a ferver, por não ter alcool, como v. recomendou na *Gazeta* de 15 de Outubro de 1933.

Mais tarde apliquei-lhe 12 gramas de cristais por cada 100 litros. O vinho ficou sempre com um paladar um pouco amargoso.

Trasfeguei-o há poucos dias. ¿Será preciso algum tratamento? ¿Não seria o tanino bom?

Resposta — Nem o tanino, mesmo dissolvido em água a ferver, nem o metabissulfito poderiam ter dado gôsto amargo ao vinho. Se êste apresenta tal gôsto, isso deve ser devido a qualquer outra causa, e talvez pudesse ser uma má classificação de gôsto.

Sem exame de uma amostra não posso pronunciar-me sôbre o defeito, nem dizer o que convirá fazer-se, porque, ignorando qual é a natureza do mal, não sei se é possível remediá-lo nem o que, para tal remédio, possa ou deva ser recomendado.

Pode o senhor assinante enviar a amostra, e depois será possível dar-lhe melhor resposta. — *P. Bravo.*

N.º 55 — *Assinante n.º 17.092 — Covilhã.*

VINHOS DOCES E QUE MUDAM DE CÔR

Pregunta — Venho rogar a v. a fineza de me elucidar sôbre o seguinte:

1.º O vinho da minha última colheita foi retirado da fermentação tumultuosa a 0 graus «Baumé». Acontece que, até agora, ainda não se desdobrou completamente, encontrando-se levemente adocicado, o que prejudica a sua venda. ¿Poderá remediar-se êste inconveniente?

2.º Venho notando também há já alguns anos que o meu vinho, de palhete que é ao sair da vasilha, se altera e torna mais carregado na côr, logo que tenha contacto com o ar. ¿A que atribuir tal alteração?

Resposta — 1.º Para que o resto do açúcar seja decomposto, é preciso que as leveduras, agora paralisadas com o frio, entrem novamente em actividade, o que só se dará quando o tempo principiar a aquecer. Deve separar o vinho da bôrra, dando-lhe ar na ocasião da trasfega, para que o oxigénio dêste as reanime mais depressa; depois deverá esperar pela elevação da temperatura.

2.º A mudança de côr é indício de qualquer das casses ou outra doença. Só pelo exame de uma amostra me era possível dizer qual a causa da alteração e indicar tratamento. — *P. Bravo.*

N.º 56 — *Assinante n.º 33:442 — Guimarães.*

VINHO TURVO

Pregunta — Quando procedia à trasfega dos meus vinhos, provei-os e notei que uma pipa tinha o vinho turvo. Lembrei-me logo de ir consultar o vosso precioso livro e algumas consultas na *Gazeta das Aldeias* e calculei logo que o vinho tinha casse; mas receoso de que as mesmas não sejam para o meu vinho, venho pedir a v. a subida fineza de examinar a amostra, que mandei e dar-me o vosso bom conselho.

Quanto ao outro vinho com sulfídrico, se não perder o cheiro e gôsto com a aplicação dos pedaços de cobre, ¿que deverei fazer?

Resposta — 1.º O vinho teve qualquer acção que lhe impediu a conclusão do trabalho fermentativo. Está ainda com leves restos de fermentação.

Deve aplicar-lhe, por cada 100 litros, 15 gramas de tanino, prèviamente dissolvido num pouco de alcool de vinho, sem qualquer contacto de lata ou ferro, pelo que convém fazer a dissolução em vasilha de barro, mexendo com um pau.

Passados quinze dias aplicar, também por 100 litros, 8 gramas de metabissulfito, dissolvido em água muito quente, em vasilha igualmente de barro.

Depois de cada uma destas aplicações, mexer o vinho com um pau introduzido pela batoqueira.

2.º O tratamento indicado para o sulfídrico deve dar resultado. — *P. Bravo.*

N.º 57 — *Assinante n.º 14.637 — Portalegre.*

MAU ABAFAMENTO PARA «ABAFADO»

Pregunta — Envio uma amostra de vinho abafado, que suponho não esteja equilibrado, pois que a sua graduação alcoólica é de 13º,5 e açúcar de 14º. Na sua fabricação, adicionei por cada 200 litros de mosto: 40 litros de aguardente vínica de 77º centesimais. Ao envasilhar juntei-lhe por cada litro de mosto a quantidade de 1 grama de ácido tartárico e por cada pipa de 500 litros de mosto, 40 gramas de metabissulfito.

Resposta — O senhor assinante abafou, de facto, a fermentação, mas preparou mal o abafado, pois juntando ao mosto, por 200 litros dêste, 40 litros de aguardente de 77º ($40 \times 77 = 3.080$º), deu aos 240 litros

da mistura 3.080° centesimais, ou seja: 3.080 : 240 = 12°,8.

Ora, como o açúcar, por se tratar de um abafado, não deve ter produzido alcool, ou produziu muito pouco, para que o abafado ficasse doce, como é exigido para tal bebida, apenas o mosto foi amuado por algum tempo, devendo entrar em fermentação com a chegada dos calores da primavera; e, se isso não se deu ainda, foi por ter aplicado também o metabissulfito, o que não deve ser feito para abafados (jeropigas).

Também diz o senhor assinante que juntou 1 grama de ácido tartárico por litro, o que é um êrro, pois além de ser uma despesa perdida, o ácido tartárico prejudica as qualidades do abafado.

Devia ter juntado, para fazer a jeropiga (abafado), pròximamente um têrço de aguardente de 77° e dois terços de mosto. Assim obteria um abafado de uns 19° centesimais. — *P. Bravo.*

V

Zootecnia, Medicina Veterinária

Redactor:

Dr. J. V. de Paula Nogueira

Médico Veterinário. Director Honorário da Escola Superior de Medicina Veterinária

Praça de D. Luiz n.° 17, 3.°, D. Lisboa

N.° 58 — *Assinante n.° 25:278 — Gaia.*

A SÊMEA NA ALIMENTAÇÃO DOS COELHOS

Pregunta — Li algures que a sêmea na alimentação dos coelhos é perigosa, quando não seja de boa qualidade, porque, não se digerindo bem, pode acumular-se no estômago durante semanas, formando um bôlo que acaba por paralisar a digestão, apresentando-se os animais com os pêlos eriçados, perda de apetite, tristeza e a ranger os dentes. Já alguns coelhos me têm morrido e cuja doença tinha os sintomas acima descritos.

Desejo saber:

1.° ¿Que medicamento se deve administrar aos coelhos que adoeçam e apresentem os sintomas da indigestão?

2.° ¿Qual o meio de evitar essas indigestões?

3.° ¿Qual a melhor forma de alimentar os coelhos com alguma sêmea: ¿deve dar-se completamente sêca, ou deve dar-se amassada com água e verdura?

Resposta — A sêmea é óptimo alimento para os coelhos, contanto que não seja administrada como alimento exclusivo; mas a sêmea tem de ser isenta de bolores e de fermentação, pois são, sobretudo, essas alterações que tornam prejudicial a sêmea vendida no comércio pouco escrupuloso.

Queira o senhor consulente ler o artigo que neste número da *Gazeta* vai publicado sob o título de «Alimentação dos coelhos». — *P. Nogueira.*

N.° 59 — *Assinante n.° 22:671 — Arcos de Valdevez.*

OBSTRUÇÃO DO ESÓFAGO OU DA GARGANTA DOS ANIMAIS

Pregunta — Tendo-me morrido uma vaca há tempo, engasgada com uma maçã e como a minha propriedade tem muita fruta, desejava que v. me informasse se há algum aparelho que facilite a extracção de qualquer fruta da garganta dos animais.

Resposta — Aparelho especial para o caso não conheço nenhum; mas, conforme as circunstâncias, assim podem variar os meios de que nos podemos servir para a extracção dos corpos estranhos que, atravessados na faringe ou garganta, ponham em risco a vida de qualquer animal, grande ou pequeno. Fazem-se, por exemplo, massagens sôbre a pele da região doente, de modo a provocar a passagem ou descida do corpo estranho, se é possível; lubrifica-se o interior da faringe com azeite para obter o mesmo fim; empregam-se pinças compridas capazes de fixar e extrair o dito corpo estranho; e, por último, o cirurgião-veterinário, se o há, chega por vezes a operar, incidindo convenientemente a região, quando todos os outros meios falharam. — *P. Nogueira.*

N.° 60 — *Assinante n.° 22:744 — Mora.*

AGUAMENTO E FORMIGUEIRO DO PÉ DO MULO

Pregunta — Tenho um macho que, andando a trabalhar, apareceu coxo, e depois de dois dias de descanso, voltou a trabalhar, piorando em seguida, sem já poder dar passada.

Arranquei-lhe a ferradura, debaixo da qual tem um buraco que deita pus.

¿Que hei-de fazer-lhe, e quanto tempo leva a tratar-se?

Resposta — E' doença grave, o aguamento com «formigueiro», às vezes incurável, segundo os casos. Na falta de medico-veterinário próximo, que detidamente examine e sonde o pé do animal, pode no entanto o senhor consulente chamar um bom ferrador que apare convenientemente o casco doente e lhe aplique ferradura adequada, de tirar e pôr fàcilmente, para se fazer ao mulo, todos os dias,

o tratamento curativo, limpando cuidadosamento o «formigueiro» ou buraco por onde sai a matéria purulenta e o pus próprios dessa doença, a qual precisa de muita limpeza e higiene, aliás o mulo está perdido. — *P. Nogueira.*

N.º 61 — *Assinante n.º 23:735 — Lixa.*

ALIMENTAÇÃO DAS VACAS LEITEIRAS

Pregunta — ¿Qual o melhor alimento para vacas de leite e de engorda?

Resposta — Regra geral: uma vaca explorada na função leiteira não deve ser ao mesmo tempo explorada na função da engorda, porque são duas funções quási opostas. Só quando cessa a função leiteira, é que pode começar a da ceva. E' o mesmo que sucede com as galinhas: para pôr ovos, a galinha não deve estar a engordar.

A alimentação da vaca leiteira deve ser dada a horas certas do dia; os alimentos têm de ser variados. Suponhamos uma vaca que pese 500 quilos vivos e que produza diàriamente 20 litros de leite, precisará, cada dia, de 1:700 gramas de proteína ou matéria azotada e outros princípios nutritivos, gordura e hidratos de carbóneo em proporção.

A seguinte ração satisfará ao caso:

Beterraba, nabos e cenouras.	45 kg.
Bagaço de linhaça.	3 »
Feno	5 »
Palha.	4 »

P. Nogueira.

N.º 62 — *Assinante n.º 33:605 — Régua.*

EXERCÍCIO DA PROFISSÃO DE FERRADOR

Pregunta — ¿Em que condições se pode exercer a profissão de ferrador?

Resposta — Ninguém, em Portugal, pode exercer a profissão de ferrador sem estar de posse de um diploma especial passado pela Escola Superior de Medicina Veterinária, diploma que só é entregue depois da aprovação do pretendente num exame especial, feito na mesma Escola, diante de um júri composto de três professores dêsse estabelecimento de ensino.

O Regulamento Geral de Saúde Pecuária, decretado em 7 de Fevereiro de 1889, diz expressamente, no seu artigo 185.º, o seguinte:

«... aquêle que exercer profissão de ferrador ou castrador sem título legal de habilitação, será condenado na pena de seis meses a dois anos de prisão e multa correspondente (§ 2.º do artigo 236.º do Código Penal).»

Estas disposições legais do Código Penal e do Regulamento Geral de Saúde Pecuária não foram revogadas até hoje; continuam, portanto, em pleno vigor no no País. A's autoridades locais é que cumpre fazê-las respeitar e executar. — *P. Nogueira.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida
Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 63 — *Assinante n.º 19:420 — Lisboa.*

RESTRIÇÃO DO PLANTIO DA VINHA

Pregunta — Tenho uma vinha no Douro que precisa ser em parte replantada.

Peço o favor de dizer na *Gazeta* se o posso fazer.

Resposta — Não pode, porque o proïbe o Decreto n.º 21:086 de 13 de Abril de 1932, ainda em vigor. — *S. de Almeida.*

N. da R. — Podemos informar o senhor consulente que nos consta que dentro de dias será publicada uma lei que regula ou regulamenta a plantação da vinha e na qual, supomos, se atende ao caso sujeito.

N.º 64 — *Assinante n.º 19:503 — Gondomar.*

ARRANQUE DE ÁRVORES

Pregunta — Vendi há anos uma propriedade de pinhal, reservando tôda a madeira e lenha que lá existia e para conservar na propriedade no prazo de dez anos cinco eucaliptos, que agora mandei arrancar.

O comprador opõe-se a que os arranque, pois que só posso, no dizer dele, cortá-los e não mexer na terra. ¿Serei obrigado a cortá-los e não a arrancá-los?

Resposta — Entendo que o consulente tem direito a arrancar os eucaliptos, contanto que tape as covas abertas, se porventura não ficou convencionada a obrigação de os cortar e não a de arrancá-los.

A parte subterrânea dos eucaliptos pertence ao dono dêstes e não ao dono da propriedade. — *S. de Almeida.*

N.º 65 — *Assinante n.º 1:466 — Pôrto Antigo.*

USUFRUTUÁRIO

Pregunta — O usufrutuário de um campo de que sou proprietário cortou ramos de fruteiras (pereiras e macieiras), não se limitando a limpar mas a cortar hastes grossas, talvez no intuito de tirar a sombra ao campo para êste produzir mais milho. ¿Tenho direito a evitar estes vandalismos?

Resposta — O usufrutuário deve usufruir o prédio como o faria um prudente ou cuidadoso proprietário (artigo 2:223.º do Código Civil).

Se com êsse corte danificou as árvores de fruto, é obrigado a indemnizar o proprietário pelos prejuízos causados, podendo até o proprietário exigir a entrega do prédio, obrigando-se a entregar anualmente ao usufrutuário o produto líquido do prédio, depois de deduzidas as despesas e o prémio da sua administração, quando o abuso da parte do usufrutuário seja consideràvelmente prejudicial ao proprietário (artigo 2:249.º do Código Civil).

E o corte abusivo pode danificar tanto o valor e o rendimento da propriedade que seja justificável a entrega desta ao proprietário. — *S. de Almeida.*

N.º 66 — *Assinante n.º 21:224 — S. V. da Beira.*

ARRENDAMENTO

Pregunta — Fiz um arrendamento por três anos com escritura pública em S. Pedro de 1927, findos os quais o rendeiro continuou no prédio em períodos sucessivos, sem novo documento, por se haver esquivado a fazê-lo.

O último período terminou em S. Pedro de 1933 e, na forma do costume, contratamos para outro triénio (1933-1936).

Agora, depois do meio ano decorrido, aparece o rendeiro a querer fazer entrega do arrendamento.

Desejo saber:

¿A primitiva escritura terá validade para que o rendeiro seja obrigado a completar êste último triénio?

Tendo êle direito a fazer entrega do prédio agora, ¿qual o caminho a seguir?

Resposta — Embora a consulta o não diga claramente, depreende-se que a renda não era paga adiantadamente, porque, a sê-lo, era indiferente ao consultante que o rendeiro saísse do prédio antes de findar o triénio.

E se a renda não era paga adiantadamente podia o contrato fazer-se por documento particular; e considera-se válido o contrato feito verbalmente se a falta de título é devida a culpa do rendeiro (Decreto 22:661 de 13 de Junho de 1933).

Se o consulente arrendou novamente o prédio pelo período de três anos, é óbvio que se fêz um novo contrato, que tem eficácia jurídica e conseqüentemente é o rendeiro obrigado a cumpri-lo e a renda respeitante ao triénio (artigo 702.º do Código Civil, artigo 22.º n.º 6.º do Decreto 5:411 de 17 de Abril de 1919).

Se não tivesse o senhorio feito novo contrato por três anos, o anterior contrato constante da escritura considerava-se renovado tàcitamente por períodos de três anos se da escritura constasse êsse período de renovação, porque, se ela é omissa a tal respeito, a renovação seria sòmente por períodos de ano, nos termos do artigo 30.º do citado Decreto 5:411.

Pelo exposto, o rendeiro, na pior das hipóteses, teria de entregar o prédio só no fim de um ano a contar de 1933, data da renovação, ou seja no dia 29 Junho de 1934. — *S. de Almeida.*

N.º 67 — *Assinante n.º 30:652 — Tomar.*

DIVISÃO DE PROPRIEDADE. PENHORA

Pregunta — 1.º Julgo haver um Decreto que proíbe, em partilhas, a divisão de qualquer propriedade rústica com área inferior a um hectare.

Desejava saber qual o número e data do referido Decreto e se a sua doutrina é só aplicável em caso de partilhas: isto é, se o dono de qualquer propriedade (casa e quintal) com área inferior ao hectare, pode vender ou doar só uma parte dêsse prédio, ainda que o mesmo em conjunto represente mais do que um número na matriz.

2.º Há questão de um mês fui citado para ir à Repartição de Finanças pagar uma contribuïção em relaxe.

Apressei-me a ir saber do que se tratava e verifiquei tratar-se de vários números que pertenceram a uma viúva já falecida, cujos herdeiros nunca mais fizeram partilhas, e dos quais só um me pertence.

Prontifiquei-me a liquidar a contribuïção correspondente ao número que possuo, mas o funcionário encarregado dessa liquidação exigia que eu pagasse a dos restantes, ficando depois com direito a receber das pessoas que possuem os outros números a importância que lhes diz respeito; recusei-me a isso, e o dito funcionário recusou-se também a liquidar a contribuïção relativa ao meu número.

Passou-se um mês, e o referido funcionário veio declarar-me que ficavam penhorados uma vaca e um suíno que possuo; intimei-o a que se retirasse, o que êle fêz, mas ameaçando com a lei, etc.

Claro está que não fiz caso algum da dita penhora, e vou abater o suíno por assim já o haver determinado prèviamente. A vaca continuarei com ela e não consentirei que estranhos lhe toquem.

Relatado assim a caso, desejava saber:

1.º ¿Poderão obrigar-me a pagar a contribuïção de um ou mais prédios que me não pertençam?

2.º ¿O funcionário, com quem tratei do caso, poderia ter-se recusado a liquidar a contribuïção que me diz respeito?

3.º Ainda que haja motivo para penhora, ¿como e em que termos deve esta ser feita, de forma a ter de ser respeitada pelo dono das casas penhoradas?

4.º ¿A penhora, no caso presente, não deveria ter começado pelo prédio que deve a contribuïção ao Estado?

Resposta — 1.º A proïbição de *dividir* terrenos com área inferior a um hectare não é restrita a partilhas mas a qualquer espécie de alienação.

O assunto é regulado pelo artigo 107.º do Decreto 16:731 de 13 de Abril de 1929.

Como disse a proïbição não se estende a prédios urbanos.

2.º Se a penhora foi feita no suíno e na vaca, não é permitido ao consulente desfazer-se dêsses animais, porque por êles responde o depositário, além da responsabilidade criminal, que nos termos do artigo 422.º do Código Penal incorre o consulente.

Este, se entendia que a execução era ilegal, devia recorrer aos meios legais de defesa e não ao arbítrio, que lhe pode causar graves desgostos. Assim, em resposta às preguntas feitas, direi:

1.º Se os herdeiros não partilharam os bens da herança e o consulente é um dos herdeiros, a contribuïção predial é lançada em conjunto e, por isso, pode a Fazenda obrigar o consulente pela contribuïção em dívida, se bem que era permitido pedir a destrinça por todos os comproprietários nos termos do artigo 287.º do Código da Contribuïção Predial.

2.º Podia e devia.

3.º A penhora é feita primeiramente sôbre os bens mobiliários e depois sôbre os imobiliários, nos termos do artigo 45.º do Código das Execuções Fiscais.

O dono dos bens penhorados se entende que não é responsável pela dívida ao Estado, tem de *embargar* a execução ou de interpôr as devidas reclamações, mas uma vez feita a penhora tem de a respeitar emquanto ela não fôr levantada pela autoridade competente.

4.º Respondido. — *S. de Almeida.*

N.º 68 — *Assinante n.º 25:276 — Pias (Alentejo).*

CALDEIRA DE DESTILAÇÃO

Pregunta — Tenho uma caldeira de destilação contínua, com *lentilha* para destilar o bagaço do meu vinho. ¿Posso destilar na referida caldeira uma porção de vinho que tenho e que está impróprio para consumo?

Resposta — O senhor assinante enganou-se de-certo com a entidade a quem devia enviar esta consulta.

Se pretende saber da aptidão da caldeira de destilação de bagaço para a destilação de vinho, não me pertence responder à consulta, que devia ter dirigido à secção respectiva. Se deseja saber se é permitido legalmente destilar vinho em alambiques destinados à destilação de bagaços, dir-lhe-ei que nada conheço que tal impeça desde que o vinho a destilar é do próprio dono do alambique. — *S. de Almeida.*

N.º 69 — *Assinante n.º 33:282 — Negrelos.*

DIVISÃO DE ÁGUA

Pregunta — Sou consorte de água de lima de dois ribeiros e desejava dividi-la; por isso recorro ao saber de v. fazendo-lhe as preguntas seguintes:

1.º ¿Basta um consorte desejar a divisão da água para que os outros sejam obrigados a ceder, ou tem de ser requerida a divisão pela maioria?

2.º ¿A divisão é feita igualmente ou conforme a quantidade de terreno a limar?

3.º ¿Como se faz a divisão?

Resposta — 1.º Basta um dos consortes requerer, para que os outros sejam obrigados a consentir na divisão.

2.º A divisão é feita tendo-se em atenção a superfície dos prédios, necessidades e natureza da cultura dêstes (artigo 132.º do Decreto n.º 5:787 de 10 de Maio de 1919).

3.º A divisão pode fazer-se por intermédio da Repartição Hidráulica, nos termos do artigo 222.º do Regulamento de 19 de Dezembro de 1892 ou judicialmente pelo processo dos artigos 566.º e 567.º do Código do Processo Civil e deve ser feita sempre judicialmente, quando algum dos interessados fôr menor, interdito ou ausente. — *S. de Almeida.*

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente**, *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Cão da raça «Fox-Terrier», legítimo e novo, compra-se por preço reduzido ou troca-se por coelhos puros «Gigantes Brancos de Vendea». — Casa da Tôrre — Tarouca.

Bácoros Yorkshire Large White — Entrega de 15 de Março em diante. Pedidos à *Gazeta das Aldeias.*

Pavões — Dirigir-se à *Gazeta das Aldeias.*

N.º 1794



GAZETA das ALDEIAS

CIMENTO TEJO

ALTA RESISTENCIA

O melhor do mercado



A' venda em tôdas as

terras do País e Ilhas

838

Para informações: na SEDE Companhia Cimento Tejo P. da Liberdade, 53-2.°—Pôrto



Batatas para Semente

IMPERIA

N.° 317 **(Polpa amarela)**

N.° 323 **(» branca)** 1018

As variedades que devem ser preferidas pela nossa lavoura. As suas características são: **Grande produção, óptimo paladar, resistência às doenças e grande conservação. Não ganham manchas!** Produz bonitos tubérculos de tamanho graúdo.

Friso e Bintje **(Polpa amarela).** Optimas sementes dum dos melhores seleccionadores da **Frísia.** Já estão experimentadas no nosso País com resultados surpreendentes. É imune. Adapta-se a todos os terrenos. Todos os sacos trazem dentro um certificado de controle do país de origem e são selados com dois sêlos, sendo um do cultivador e outro do controle. Os compradores devem verificar que os sacos se apresentem nestas condições, **como garantia de legitimidade.**

Fruehgold **(Ouro temporão).** Procedente da Pomerania (Alemanha), de produção abundante e muito resistente. **E' uma variedade originária que não deve ser confundida com nenhuma outra de nome parecido.** Pede-se para verificarem bem a legitimidade da marca **Fruehgold.**

Outras marcas Vendo as excelentes **«Up-to-date», «Kerr's Pink», «Magestic»** e **«King Edward»,** tôdas de procedência irlandesa e a **«Eigenheimer** holandesa.

Adubos Forneço os adubos compostos para batata da minha marca **«Confiança»,** com dosagens garantidas, assim como todos os adubos simples.

Pedidos a **ERNESTO F. DE OLIVEIRA**

LISBOA — Rua dos Sapateiros, 115-1.°
Telefone n.° 2 2478

PORTO — R. Mousinho da Silveira, 195-1.°
Telefone n.° 1031

APICULTURA

COLMEIAS

PRÁTICA, LUSITANA e REVERSÍVEL

CERA MOLDADA. EXTRACTORES. FUMIGADORES. ARAME. LUVAS. MÁSCARAS. FACAS DESOPERCULADORAS (simples e por vapor). ALIMENTADORES. ESCAPA ABELHAS, ETC.

«El A B C y X Y Z» de Root **[Um volume encadern. profusamente ilustrado]**

Álbum de Construções Apícolas **[Pelo Dr. Eugénio Guedes de Andrade]**

Pedidos à **GAZETA DAS ALDEIAS**

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Alia- ---- dos n.º 66 — PORTO ----

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto

Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

Vinho e Colónias 145

Proïbição do plantio das vinhas e os produtores directos 146

Decreto-lei n.º 23:590, que proïbe novas plantações de vinha no continente da República 147

Agricultura — Os trigais em Março 148

O solo e a sua constituïção física — *Alberto Ferreira da Silva* 149

Silvicultura — O problema do Mondego — Factores de erosão — O clima — *Jorge Frazão* . 151

Arboricultura — Como aumentar a resistência das fruteiras 152

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola — A cuscuta 154

Apicultura — ¿Haverá quem queira? . . . 156

Sericicultura 158

Avicultura — Ainda os ninhos-ratoeiras . . 160

Jardim — As clarquias 162

Caça e Pesca — As trutas: O que são e como se pescam — *Humberto Teixeira* 163

Processos e Receitas Úteis — Como se consegue fixar uma porca — Como levar à ebulição um litro de água em cinco minutos — Para pregar uma ponta de Paris 166

Higiene e Medicina Prática — A vacina contra a tuberculose — *Veiga Pires* 167

Revista das Revistas — Por ano — Dois mil e setecentos milhões de ovos... — *Eduardo dos Santos* 168

Idade da castração dos machos 150

A enxertia do castanheiro — *Alberto A. de Carvalho* 155

Direcção Geral dos Serviços Agrícolas — (Notas oficiosas) 165

Consultas — Várias preguntas — A adubação verde e a regeneração da vinha — *D. A. Tavares da Silva* 169

Exame de três vinhos — Sôbre dois vinhos — Vinho com açúcar e acético — Vinho que escureceu — Vinho fraco — Engarrafamento de vinhos — Fermentação amuada — *P. Bravo* 171

Questões de letras — Consulta incompreensível — Bemfeitorias — Imposto de trabalho — Inventário — Corte de árvores das O. P. — Águas — Corte de pinheiros. Plantio da vinha — Mudança de agüeira — Várias preguntas — *S. de Almeida* 173

Intermediário dos lavradores 176

Na capa: Fotografia de Domingos Alvão — **Nossa Senhora da Piedade — Louzã.**

Mosaicos Cerâmicos de Sacavém

447

LISBOA
Rua da Prata, 126

PORTO
R. dos Carmelitas, 40

MOSAICOS

A maior pròdução em Portugal
Os de melhor fabrico

GOARMON & C.ª

A melhor fábrica do País

Escritório: Trav. do Corpo Santo, 17, 19 e 21
Rua do Corpo Santo, 32 — LISBOA

Azulejos, Cimentos e Louças Sanitárias
Outros materiais de construção
Pedir catálogos e preços 449
Telefone, C 21059

Faianças finas da Fábrica de Louça de SACAVEM

Serviços de jantar, chá, lavatório, etc. mais baratos do que o artigo estrangeiro.
447

LISBOA
Rua da Prata, 126

PORTO
R. dos Carmelitas, 40

Use "La Belle,,

O melhor esmalte

881

MARIO COSTA & C.ª, Limitada
Rua do Almada, 30-1.º — PORTO
Telefone, 2571

Na defesa das vossas obras de madeira, tais como: ESTABULOS, SILOS, ARCAS, etc., usai o

Preservativo da Madeira

que as defende contra os ataques dos insectos, humidade e podridão.

880

Mário Costa & C.ª, L.da
R. do Almada, 30-1.º — PORTO — Telefone, 2571

Insecticida líquido

Truffaut

Em garrafas de 1/8 e 1/4 de litro e em latas de 1 e 2 litros. Destrói todos os insectos que atacam as plantas, as flores e os frutos, sem lhes causar o menor dano.

Pedidos à

Gazeta das Aldeias

Charruas "CÉRES,, - Tramagal

de aiveca cilíndrica, reversível, em aço DUPLEX
Grades de Molas, de Discos, de Estrêlas, etc.
Fabricação nacional



710

DUARTE FERREIRA & FILHOS
ENGENHEIROS CONSTRUTORES
TRAMAGAL

Aves e Ovos

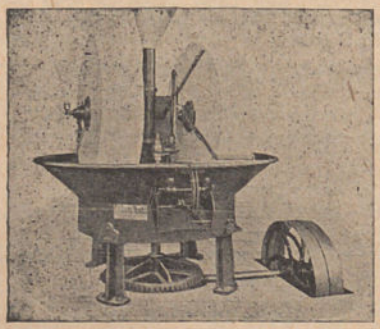
das maiores poedeiras Leghorn branca americana e Rhode Island Red, escrupulosamente seleccionados para incubação em ninhos registadores.
Fôlhas impressas para o registo de postura individual e mensal; dúzia (um ano), 3$00, incluindo porte.

Pintos do dia

das mesmas raças para entrega desde meado de Janeiro até ao fim de Abril.
455

Aceita encomendas o
AVIÁRIO DA RAMADA ALTA
Gervide — V. N. DE GAIA

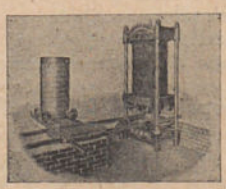
FÁBRICA DO BOM SUCESSO
ROCIO DE ABRANTES



Fundição de aço e ferro

Serralharia Mecânica e Civil
F. J. Soares Mendes
469

Prensas hidráulicas em aço vasado e em ferro fundido para as maiores potências. Montagens de **lagares de azeite** pelos mais modernos processos e de extracções de óleos por dissolventes. Charruas, noras, prensas para vinho, eixos para carros, peças em aço vasado, etc.



GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 4 de Março de 1934 | N.º 1794

VINHO E COLÓNIAS

Há alguns anos, a indústria algodoeira atravessou uma época de grandes, enormes dificuldades. Emquanto os recursos financeiros o permitiam, foi-se fabricando para os lotes; fizeram-se os maiores sacrifícios, movimentaram-se as mais decididas energias; e apelou-se, como de costume, para o Estado — providência, reclamando protecções pautais, que se conseguiram. Mas tudo isto, que não representava mais do que o espírito combativo que às vezes nos anima, não deu remédio ao mal, que apenas residia na obtenção de compradores.

O mercado interno, o metropolitano, não era suficiente para consumir a produção dos teares; tentar a venda na França, na Bélgica, na Inglaterra ou na Alemanha, seria loucura, porque a indústria dêstes países, trabalhando em tão boas ou melhores condições que a nossa, vencia fàcilmente a concorrência: o futuro apresentava-se sombrio por se não ver meio de descongestionar os armazéns.

Cada dia, que passava, novas dificuldades trazia; era urgente uma solução. ¿Era urgente? Foi encontrada.

Um industrial, talvez dos mais modernos, mas sem dúvida um dos mais criteriosos e sabedores, resolveu ir visitar mercados nossos, onde admitia poder descobrir colocação para produtos da sua indústria. Andou por Angola; percorreu Moçambique; viu e estudou; e regressando aqui, as suas fábricas, que estavam em regime de trabalho reduzido, principiaram a trabalhar em cheio. Principiaram e continuaram. Outras fábricas, desconfiadas a princípio, não quiseram seguir bons conselhos, generosamente dados; depois experimentaram. Hoje, a indústria de tecelagem, se não vende mais para as nossas colónias é, supomos, porque mais não pode produzir.

Isto, que aqui deixamos exposto em linhas muito gerais, parecendo que não, interessa profundamente aos lavradores ou, pelo menos, a uma parte grande dos que cultivam a terra, aos produtores de vinho:

Estão cheias as adegas; o mercado interno não tem capacidade para absorver tudo quanto se vinifica. Buscar mercados em outros países, é difícil, para não dizer impossível; há que prepará-los onde tivermos facilidade de os encontrar. E o caminho a seguir é o que foi seguido pelo industrial a que aludimos e cujo nome, como portugueses, nos orgulhamos de apontar nestas colunas: Manuel Caetano de Oliveira.

O que os viticultores portugueses têm a fazer, e êste trabalho está hoje enormemente facilitado graças às organizações recentemente criadas — é ir estudar, *in loco*, os mercados coloniais; ver quais os tipos de vinho que para aí convém mandar; preparar êsses tipos, que devem ser de vinhos bons, embora próprios para um consumidor especial. E depois... e depois prosseguir com persistência e... cuidado.

PROÏBIÇAO DO PLANTIO DAS VINHAS E OS PRODUTORES DIRECTOS

Anunciada a lei que condicionaria a plantação de novas vinhas, esta revista, no lugar que a pessoa que a dirige costuma reservar para os seus artigos, marcou uma orientação, com a qual, na generalidade, estou inteiramente de acôrdo. Permito-me, porém, fazer uma restrição.

E', suponho, desnecessário relembrar tudo quanto aqui tenho dito a propósito de produtores directos, praga que um dia surgiu e que, hàbilmente rèclamada, foi ganhando terreno e arrastando consigo prejuízos ainda hoje difíceis de calcular, mas que um futuro, não muito distante, patenteará. Vides cosmopolitas, sem pátria, tôdas as terras lhes servem pouco mais ou menos, em tôdas produzem menos ou mais, dando, porém, sempre, produto incaracterístico que não se destingue, incapaz de impôr-se pela sua origem ou por especiais qualidades, que nos façam recordar o terrão de onde proveio. Sem o mais ligeiro desprimor para Zamenhof, a cujos humanitários intuitos rendo homenagem, essas videiras apenas poderão dar-nos um vinho marca *esperanto*, desnacionalizado, conseqüentemente. Chiantis, Sauternes, Tokays, Riojas, Bucelas ou Colares, verdes de Monção, de Amarante, de Ribeira Lima ou de Santo Tirso, passarão a ser, simplesmente, vinhos obtidos pela fermentação de uma uva, pela transformação de um açúcar em alcool e... e nada mais. Será tudo vinho, genèricamente vinho, mais ou menos alcoólico, mais ou menos vasado consoante os cuidados que o produtor lhe dispense, mas sem *qualquer coisa* que lhe determine a origem. Por tudo isto e pelo muito mais que aqui tenho dito e que não me demoro a reproduzir, os produtores directos merecem guerra sem tréguas, que agora lhe principiamos a mover e que outras nações mais avisadas ou mais apressadas do que nós, já lhes declararam.

Mas se assim é na generalidade, se os Couderc, os Seibel, os Bacco, os mil-e-um qualquer coisa, não merecem um momento de trégua, eu creio que casos haverá em que possa ser permitida a cultura ou *um* produtor directo, sem grande prejuízo para a colectividade. Refiro-me à *aliciante Isabela*, como já lhe chamei, que todos consideram a vide mais perigosa e que eu tenho, em certos casos, como a mais inofensiva.

Há pontos, regiões sempre restritas, onde outra vide difícilmente prospera; aí sòmente a vide *moranga* lá vai dando o seu cachito, muito comido em fresco, outro vinificado e do qual sai um vinho de qualidades tão acentuadas — não importa saber se boas ou más — que a sua junção — o mosto ou a uva — a outro vinho, se torna impossível. O sabor, o perfume característico de uva americana é de tal ordem, que um só gigo, lançado numa lagarada de muitas pipas, aí deixa marca indelevel da sua junção, que se revela ao paladar menos sensível. Não constitue pois, a Isabela, para as nossas características marcas, de vinho, um perigo.

¿Onde se cultiva a Isabela? Em limitados pontos da região minhota, principalmente na orla marítima. ¿Como é explorada a terra nesta região? ¿E' o proprietário que a agriculta?

E' quási sempre o caseiro, que faz produzir o solo; apenas um ou outro proprietário trabalha directamente a terra. Mas seja um ou outro, qualquer deles é obrigado, mais pelo hábito, pelo costume do que pela lei, a dar ao seu pessoal, às refeições, um pouco de vinho: um escasso quartilho ao jantar, meio quartilho — um quarteirão avantajado, à merenda e às vezes também à ceia. Se as terras cultivadas produzirem vinho, bem está; ¿mas se nestas, pela sua situação, pela humidade, por outros factores, emfim, apenas conseguir vegetar, nos bordos dos campos, arrimada aos carvalhos e até aos salgueiros, a tão atacada Isabela, haverá o direito de não permitir que a cultivem? ¿Poderá impôr-se, ao lavrador-rendeiro que vá comprar longe, a outra terra, vinho que dê aos seus jornaleiros, ou mesmo até à sua família? Não é justo.

E por não me parecer justo, é que julgo poder consentir-se, em *determinadas regiões*, delimitadas criteriosamente, o cultivo da Izabela, cujo vinho serviria simplesmente para o consumo do próprio produtor e *nunca* para venda. Por outras palavras: o chamado *vinho americano* jamais poderia fazer concorrência ao vinho da terra.

Poderá objectar-se que as uvas da Isabela se juntariam às das castas da terra, prejudicando a pureza, a genuïnidade?! dos vinhos por estas produzidos. A objecção é infantil. Primeiro, porque suponho que a exportação só se pode fazer mediante análise prévia e o mais reles provador des-

cobre a influência, mesmo longínqua, da uva americana em qualquer vinho; para o mercado interno, está já tão espalhado que o vinho americano é um vinho baixo, de preço reduzido, que o comerciante, ao comprar um vinho, reconhecendo a mistura, reconhecimento sempre fácil, exigiria tal diminuïção de preço que o lavrador, quando quisesse cometer uma fraude, a abandonaria por lhe ser prejudicial ou por não lhe trazer lucros.

Estou, porém, a absorver espaço sem grande vantagem, porque o que defendo é, por certo, aceite por todos.

Concluindo:

E' absolutamente justificada, indispensável, urgente até, a eliminação dos produtores directos, cujas uvas depreciam os bons vinhos; é defensável, em determinados pontos e em determinadas condições a cultura da Isabela para a obtenção de vinho para consumo do próprio produtor.

HENRIQUE COELHO.

Decreto-lei n.º 23:590, que proïbe novas plantações de vinha no continente da República

Sacrificando outros assuntos, vamos transcrever do *Diário do Govêrno*, I Série, n.º 43, de 22 de Fevereiro último, parte do Decreto-lei n.º 23:590, cujas disposições os lavradores precisam conhecer. Diz assim:

Artigo 1.º São proïbidas novas plantações de vinha no continente da República.

§ 1.º Exceptuam-se das disposições dêste art.:

a) A retancha de qualquer vinha até ao seu normal povoamento;

b) A reconstituïção dos actuais vinhedos, desde que do facto não resulte aumento na respectiva área;

c) As ramadas ou parreiras junto às habitações;

d) As novas plantações de vinha quando se destinem à substituïção de outras pertencentes ao mesmo proprietário e quando delas não resulte aumento na área cultivada;

e) As plantações de vinha em terrenos de várzea e aluvião que pela sua situação marginal do curso dos rios sejam inundáveis e onde outras culturas apropriadas não tenham possibilidades económicas de exploração;

f) A plantação de vinhas com castas que se destinem exclusivamente à produção de uvas de mesa ou à obtenção de uva de passa.

§ 2.º As disposições dêste artigo não abrangem igualmente as regiões vinícolas demarcadas que estejam, ou venham a estar, organizadas corporativamente, quando tenham legislação especial aplicável.

§ 3.º Para os casos previstos nas alíneas *d*), e *f*) do § 1.º é indispensável autorização da Direcção Geral dos Serviços Agrícolas, que mandará proceder prèviamente à vistoria dos terrenos, não podendo ser concedida autorização no caso da alínea *e)* emquanto se verificar que existe sobreprodução de vinho no País.

Art. 2.º Fica proïbida a plantação e venda de híbridos produtores directos.

§ único. Exceptuam-se do disposto neste artigo as plantações nos estabelecimentos vitícolas do estado, destinadas a estudos ou ensaios de adaptação.

Art. 3.º No prazo máximo de quatro anos, a contar do da publicação dêste Decreto, é obrigatória a substituïção ou a enxertia integral dos produtores directos existentes.

§ 1.º Para efeito do disposto neste artigo os viticultores proprietários, parceiros ou rendeiros, ficam obrigados a arrancar ou enxertar em cada ano, a partir da publicação dêste Decreto, 25 por cento, pelo menos, dos produtores directos que actualmente possuírem.

§ 2.º A transgressão do preceituado no parágrafo anterior será punida com a multa fixada no artigo 6.º.

Art. 4.º Sôbre a contribuïção predial devida pelas vinhas de futuro plantadas em terreno de várzea e aluvião incidirá o adicional de 30 por cento.

Art. 5.º A plantação de videiras sem a autorização a que se refere o § 3.º do artigo 1.º fica sujeita à multa de 2$ por cada pé plantado, sendo ainda o infractor obrigado a proceder ao seu arranque, em prazo determinado, se não vier a ser concedida aquela autorização.

Art. 6.º A plantação de produtores directos fica sujeita à multa de 5$ por cada videira, ficando o infractor obrigado a proceder, em prazo determinado, ao arranque de tôdas as cepas plantadas.

§ único. Os produtores directos encontrados à venda serão apreendidos e destruídos e o vendedor punido com a multa de 500$.

Art. 7.º Sempre que, nos termos dêste Decreto, se deva proceder ao arranque de videiras e o indivíduo a quem incumbe a obrigação o não faça, a Direcção Geral dos Serviços Agrícolas mandará proceder ao arranque de conta do infractor. A despeza que não seja voluntàriamente paga será cobrada pelos tribunais das execuções fiscais.

Art. 8.º Da importância das multas arrecadadas 75 por cento constituem receita do Estado e os restantes 25 por cento reverterão a favor do autuante ou, em partes iguais, dêste e do denunciante, se o houver.

Art. 9.º Das resoluções de carácter técnico e da aplicação de qualquer penalidade cabe recurso, no prazo de oito dias, a contar da data do conhecimento da resolução ou da intimação, para o Ministério da Agricultura.

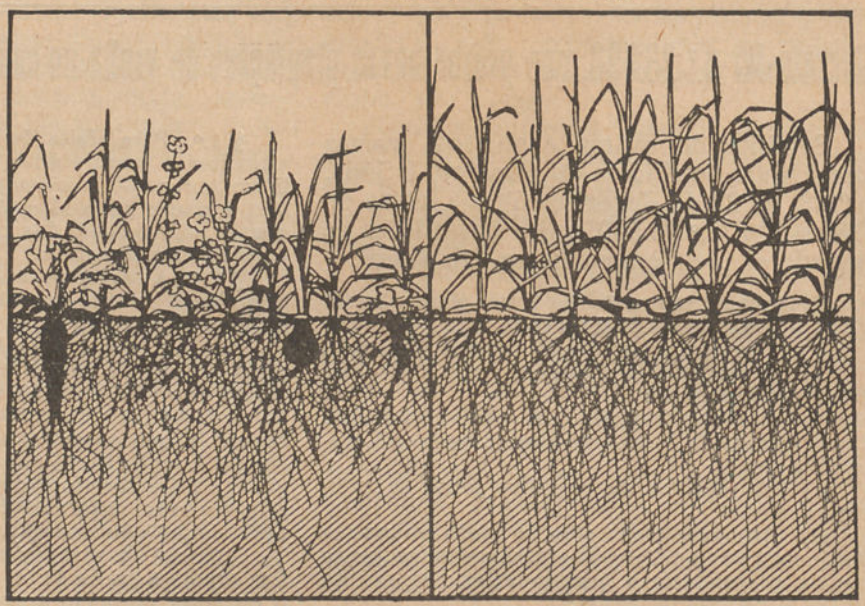
Art. 10.º A fiscalização das disposições dêste Decreto e seus regulamentos incumbe à Direcção Geral dos Serviços Agrícolas, por intermédio dos seus organismos técnicos, às direcções ou seus representantes de qualquer organismo vitícola de carácter corporativo, às autoridades administrativas, policiais ou fiscais, devendo qualquer destas entidades lavrar os respectivos autos de transgressão.

AGRICVLTVRA

Os trigais em Março

Aquêles que tenham seguido as indicações dadas em notas aqui precedentemente insertas, referentes ao emprêgo dos adubos azotados em cobertura, e tenham, anteriormente, respeitado as normas de uma cultura racional, devem, neste período, poder observar já os benéficos efeitos das práticas seguidas, pelo aspecto prometedor que o trigal apresenta. Mas se por qualquer circunstância não foi ainda possível aplicar ao cereal o azoto de pronto e rápido efeito, em cobertura, deve imediatamente fazer-se essa aplicação, pois, alguns dias passados, será já tarde para o fazer e não haverá meio de remediar, então, o que fácil remédio tinha em momento próprio. Neste período, as nitratagens, designação genérica que damos à aplicação de adubos azotados em cobertura, são ainda úteis; a não ser que se trate de terrenos excessivamente secos ou lavrados muito superficialmente, não deve haver receio de aplicar de tal modo, êsses adubos. Distribuídos, agora, como nas outras épocas anteriores — as oportunas para a distribuïção — os nitratos aplicados em cobertura devem ser enterrados por uma sacha, que tem a vantagem, ainda, de libertar o trigo das ervas ruins, as quais como autênticos salteadores, com o seu desenvolvimento, roubam à planta que se cultiva os adubos e água de que tanto precisam para o seu desenvolvimento a boa produção. Não se estranhe a insistência com que se fala e se aconselha a destruïção das ervas infestantes: são elas sempre, sempre, o maior inimigo do lavrador e que,

Como se apresentam os trigais em Março



nas searas onde crescem as más ervas — nas searas cuidadosamente sachadas



Aspecto de um trigal, semeado em linhas e *limpo* com um sachador mecânico

O SOLO E A SUA CONSTITUÏÇÃO FÍSICA

Em números anteriores da *Gazeta* tivemos ocasião de nos referir, com relativo desenvolvimento, ao solo, às suas propriedades físicas e às suas propriedade químicas. Não é nosso propósito repetir tudo o que então escrevemos, mas apenas, e resumidamente, indicar quais as qualidades óptimas, para a generalidade das culturas, no que diz respeito aos constituintes físicos do solo arável.

Quando um lavrador manda fazer a análise de uma terra, o boletim que recebe refere-se à análise mecânica, à análise física e à análise química da amostra enviada. Na primeira indicam-se as percentagens de cascalho, de areia grossa e de terra fina existentes. As análises física e química incidem sôbre a terra fina, e dão-lhe indicações sôbre a riqueza dessa terra em areia, argila, calcáreo, matéria orgânica e húmus (análise física) e em azoto, ácido fosfórico, potassa, cal, magnésia, e óxido de ferro e alumínio (análise química). Concluímos pois que o que interessa ao lavrador é, em primeiro lugar, saber a maior ou menor percentagem de terra fina existente, e, nesta terra fina, qual a riqueza dos componentes atrás citados.

Ocupemo-nos primeiro da constituïção física do terreno. Os quatro componentes de que fizemos menção, podem definir-se com mais ou menos precisão.

De facto, podemos estabelecer para o calcáreo a fórmula CO^3Ca (carbonato de cálcio) e verificar com facilidade a sua presença no solo, tratando uma pequena porção de terra por um ácido forte; se aquela fizer efervescência, isto é, se houver libertação de anídrido carbónico, êste gás provém dos carbonatos existentes. Embora possam existir no solo outros carbonatos, além do de cálcio, é êste último, em geral, o que se encontra em maior percentagem; e não praticamos grande êrro, se, em função do anídrido carbónico desenvolvido, determinarmos a riqueza da terra em calcáreo.

A argila pode também definir-se quìmicamente como sendo um silicato de alumínio hidratado; contudo a argila dos solos aráveis, a que as análises se referem não pode, por forma alguma, considerar-se como um conjunto químico tão definido. Os estudos químicos feitos, diz John Russel, projectam muito pouca luz sôbre a constituïção da argila, fora do facto de não ser um silicato que se possa exprimir por uma fórmula química definida. Refere-se ainda o conhecido director da Estação de Rothamstead à argila dizendo: «o têrmo argila é, infelizmente, empregado em diversos sentidos: o lavrador e o químico ceramista, em especial, dão a êste têrmo significados muito diferentes. Nas investigações relativas ao solo, a argila é uma matéria que tem menos de 0,002 milímetros de diâmetro (ou menos de 0,005 milímetros nos Estados Unidos); nas fábricas de cerâmica considera-se como argila a matéria com menos de 0,1 milímetro de diâmetro». Poderiamos, pela nossa parte, acrescentar que a argila indicada nos nossos métodos oficiais de análise é constituída por partículas com dimensões inferiores a 0,03 milímetros, ou, como pode igualmente dizer-se, inferiores a 30 microns (30μ).

Sem entrar em pormenores relativos à constituïção química dêste componente do solo, conforme a opinião de diversos químicos, interessa-nos todavia conhecer as suas propriedades principais. Quando em contacto com a água, a argila aumenta de volume, e quando está embebida de água, torna-se impermeável ao ar e plástica, quere dizer, molda-se com facilidade. Perdendo

---

muitas vezes, por si só, aniquilam todo o esfôrço dispendido e dinheiro gasto em sementes, adubos e amanhos.

As sachas executam-se com facilidade e não são dispendiosas, muito especialmente se o lavrador tiver feito a sementeira como mandam as racionais regras de cultura, em linhas, o que permite o emprêgo dos sachadores mecânicos. Estas máquinas, ao mesmo tempo que mobilizam a terra, a arejam e impedem as perdas de água por evaporação, arrancam a vegetação espontânea, bôcas que comem e que não produzem.

Lavrar bem, adubar bem, escolher boa semente, é muito, mas não é tudo; é necessário completar o esfôrço dispendido com amanhos posteriores, sem o que não será possível obter resultados compensadores.

a água, contrai-se. Os solos que contém percentagens elevadas de argila são pois difíceis de lavrar quando com muita humidade; e no verão, devido à contracção da argila, fendilham-se.

Tomando uma pequena porção de terra argilo-arenosa, e pobre em calcáreo e matéria orgânica, e agitando com água destilada, nota-se, quando em repouso, que uma parte dessa terra se deposita ràpidamente, emquanto a água fica turva. Se repetirmos a experiência empregando em vez de água destilada, a água que contenha em solução um pouco de cloreto de sódio, por exemplo, ou até a água ordinária, a turvação desaparece. Esta turvação é proveniente da argila que se mantém em suspensão no primeiro caso, e que é precipitada ou coagulada, no segundo, pelo sal que dissolvemos na água. Esta argila *coloidal* tem importância no solo, podendo torná-lo muito impermeável e portanto difícil de cultivar, se nêle faltarem sais que provoquem a coagulação. Veremos, mais tarde, como se pode corrigir êste defeito.

A constituïção do húmus não se pode estabelecer rigorosamente. Sabemos que provém da decomposição da matéria orgânica existente no solo. Os solos de floresta, nas quais se acumulam grandes quantidades de detritos vegetais podem conter quantidades elevadas de húmus, emquanto os solos de origem mineral são pobres. Somos obrigados a fornecer-lho por meio de estrumações intensas, pois o húmus tem uma importância grande nos solos, corrigindo-os, quer quando são demasiadamente argilosos, quer quando são demasiadamente arenosos.

Por último, referimo-nos à areia. Podemos defini-la como sendo a fracção da terra fina caracterizada nos métodos de análise oficiais, por ter um diâmetro compreendido entre 0,03 e 1 milímetro. Distingue-se, no entanto, o sedimento arenoso fino (de 0,03 até 0,1 milímetros) do sedimento arenoso grosseiro (de 0,1 milímetro até 1 milímetro).

Quìmicamente, a areia pode considerar-se como o anídrido silícico, $Si\ 0^2$; contém, no entanto, e, em regra, pequenas quantidades de alumínio, cálcio, ferro, magnésio e até potássio e fósforo.

Muito embora em percentagens mínimas, estes últimos elementos permitem o desenvolvimento de certas culturas em terrenos quási exclusivamente arenosos.

Sob o ponto de vista das suas propriedades, a areia é muito permeável à água, absorve o calor, mas perde-o com muita facilidade, e, emquanto a argila torna compactos os solos, a areia caracteriza-se pela mobilidade que lhes dá.

Do que fica exposto, a conclusão principal que se pode tirar é a de que uma boa terra de cultura deve ser aquela que contém os quatro componentes de que falamos, de tal forma distribuídos que a presença de uns corrija os defeitos que outros lhe podiam trazer, isto é, que haja um equilíbrio perfeito entre êles. A uma terra nestas condições chama-se uma *terra franca*, emquanto se consideram *terras fortes* aquelas em que predomina a argila, e terras *leves* aquelas em que predomina a areia.

Em relação aos métodos de análise oficiais portugueses, considera-se uma terra franca aquela que contém: areia 50 a 70 %, argila 20 a 30 %, calcáreo e húmus 5 a 10 %. Insistimos em que esta classificação é feita de acôrdo com os métodos oficiais seguidos, pois que desde que o método analítico seja diferente, e sobretudo se se considerar o *nateiro* — fracção da terra fina compreendido entre a argila e o sedimento arenoso fino, a classificação de uma terra franca é posta nestes termos.

Compreende-se que se possam classificar as terras em mais do que três grupos. Como já nestas mesmas colunas nos referimos a essa classificação, abstemo-nos de a repetir. Deixaremos para um próximo artigo, as referências à correcção das terras aráveis.

ALBERTO FERREIRA DA SILVA,
Engenheiro-agrónomo. Professor e Director da Escola de Regentes Agrícolas de Coimbra.

Idade da castração dos machos

Geralmente, nas aldeias, a castração dos machos executa-se quando os animais são ainda bastante novos. Tendo em conta os efeitos que esta operação exerce na vida do paciente, deve admitir-se que não é indiferente a idade em que se realize e, sobretudo, que se realize muito cedo.

A idade de castração varia com as espécies e com o fim a que se destinam os animais; deve fazer-se quando estes tenham atingido um certo desenvolvimento.

Segundo a experiência tem demonstrado pode considerar-se como idade mais própria para a castração dos cavalos, dos dois e meio para os três anos; de um para os dois anos a dos bois de trabalho; de cinco para os seis meses a dos bovinos de engorda; dos dois para os três meses a dos porcos e dos dois meses para os ovinos.



SILVICVLTVRA

O problema do Mondego

Factores de erosão

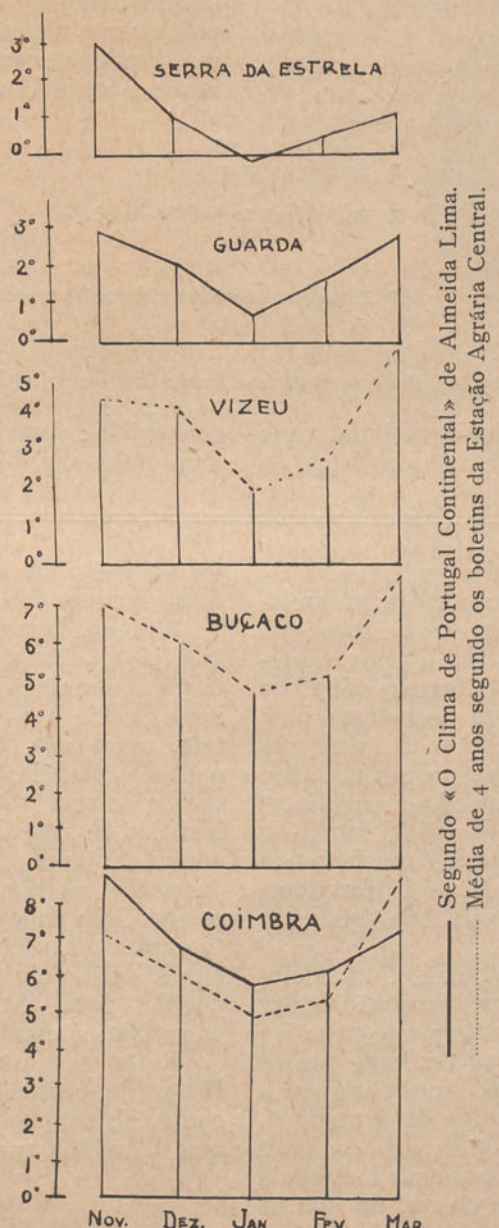
O CLIMA

Se tôdas as condições contribuem para um importante fenómeno erosivo na bacia hidrográfica do Mondego, como já vimos para duas delas em anteriores números da *Gazeta das Aldeias*, os factores meteorológicos não são, de certo, dentre todos, dos menos decisivos. A temperatura, o vento, a neve e a chuva são outras tantas modalidades da acção do meio sôbre o solo; e se tôdas elas contribuem para que o rio arranque à montanha grande porção de materiais, a importância relativa de cada uma é muito diferente.

As variações de temperatura, causando a congelação da água de que as rochas estão embebidas e a divisão destas pelo aumento de volume daquela água, são uma primeira origem importante dos materiais de pequenas dimensões que se vão acumulando à superfície das rochas, mesmo das mais duras, e que a água arrastará na primeira oportunidade. Ainda a temperatura influi de uma maneira sensível pela acumulação de neve nas regiões elevadas, neve que, pela sua rápida fusão, fará aumentar os caudais e, portanto, o poder de transporte das primeiras águas a temperatura capaz de a fundir.

Há, na zona de maior altitude da bacia do Mondego, uma grande extensão onde se dá aquela acumulação de neve com estas conseqüências, principalmente na Serra da Estrêla, e também as variações de temperatura são consideráveis em quási tôda a bacia e não são poucos os dias em que ela oscila entre alguns graus abaixo e alguns acima de zero. No gráfico junto vêem-se as médias das temperaturas mínimas nos meses de Novembro, Dezembro, Janeiro, Fevereiro e Março, em cinco pontos da bacia do Mondego. Para, por êste gráfico, se poder avaliar o espaço de tempo em que as oscilações de temperatura podem causar a pulverização das rochas, basta considerar que os valores que serviram para a sua elaboração são as médias de alguns anos das médias das temperaturas mínimas absolutas do ar em cada dia, durante o mês, e que, para Coimbra, onde estes valores são mais altos, se registaram, nos últimos cinco anos de que temos elementos, cento-e-oitenta-e-nove dias em que a temperatura na relva (a que mais nos interessa) desceu abaixo de zero, emquanto que a temperatura do ar — aquela de que consta o gráfico — só teve valores negativos em sete dias.

O vento, que também pode ser importante factor do modelado do solo, pelo desgaste das rochas sob a acção dos grãos de



Temperaturas mínimas (médias mensais)

ARBORICVLTVRA

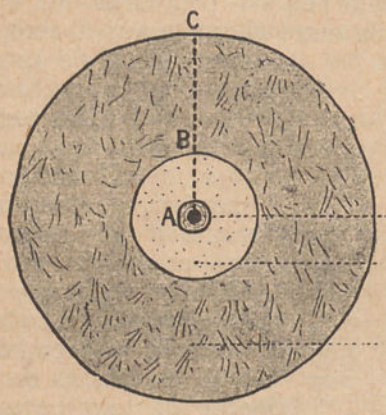
Como aumentar a resistência das fruteiras

¿Como conseguir aumentar a resistência das árvores de fruto?

Consegue-se esta elevação de resistência por:

a) formação racional da copa;

b) arejamento regular do solo, por uma mobilização conveniente do terreno;



Disposição da adubação à volta de uma fruteira.

c) por uma adubação racional, que tenha por base a fertilidade da terra do pomar e as exigências de cada espécie, aumentando-se um pouco essa adubação nas árvores enfraquecidas, esgotadas ou pouco desenvolvidas;

d) e, especialmente, pela aplicação de cêrca de 500 gramas de nitrato de sódio por árvore, no momento da floração; na falta do nitrato de sódio, substituí-lo, o que é freqüentemente vantajoso, pelo *chorume*, pois quer o nitrato de sódio quer êste estrume líquido exercem uma acção estimulante sôbre a floração, contribuindo de um modo acentuado para a *limpa* e para que vingue maior número de frutos.

Falar de todos estes pontos, mesmo de um modo resumido, levar-nos-ia muito longe, impondo-nos uma extensão que não nos é consentida; demais, a formação da copa por uma poda equilibrada e mesmo o areja-

---

areia impelidos a grandes velocidades e, principalmente, pelo transporte e acumulação de materiais já desagregados, como são exemplos frizantes as dunas litorais e interiores e outros terrenos de origem eólia das regiões desertas, não tem neste caso uma grande importância, a-pesar-da violência com que por vezes sopra nalguns pontos da região de que tratamos. Assim, na Serra da Estrêla, a velocidade média anual do vento é de 26 quilómetros à hora, havendo rajadas e dias de uma impetuosidade extraordinária, mas sem notáveis conseqüências para o nosso caso.

No entanto, indirectamente, condicionado pela sua direcção a distribuïção das chuvas, assume então um lugar no primeiro plano; e assim, é êle que faz com que as encostas expostas a Sul, que obrigam a subir os ventos carregados de humidade, cuja condensação provocam, são de mais intensa pluviosidade, e de menor humidade atmosférica, quando não chove, do que as expostas a Norte, onde os ventos dominantes no País não absorvem tanta humidade como quando descem as encostas Sul.

A neve, cuja acção principal é aquela a que já aludimos, de permitir uma importante acumulação de água que o degêlo vem juntar à proveniente da chuva, não tem, entre nós, nem as características de poderoso factor de erosão e de destruïção, com glaciares e avalanches, nem o aspecto benéfico de regularizador dos caudais dos cursos de água. Só cai num curto período do ano e as chuvas que sucedem a êsse período, são suficientemente quentes para a fundirem em pouco tempo, não permitindo a sua existência no verão, em que o lento degêlo, pela temperatura do ar, poderia engrossar os caudais estivais.

Resta a chuva como o mais decisivo factor de erosão da bacia do Mondego e, como tal, assume aqui aspectos notáveis, de que falaremos num próximo artigo.

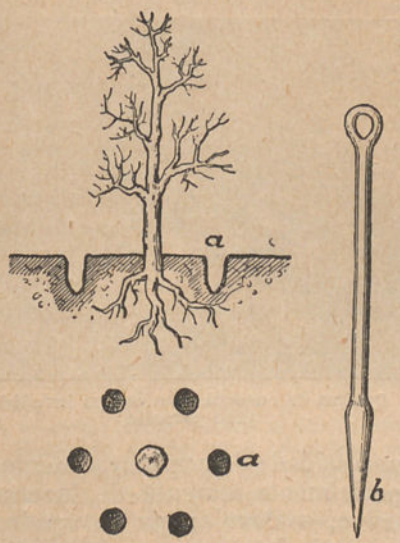
JORGE FRAZÃO,
Engenheiro-silvicultor.

mento do solo são operações a que se deve ter já procedido, sendo, conseqüentemente, extemporâneo falar nelas. Digamos apenas alguma coisa sôbre adubação e especialmente sôbre o modo de a aplicar.

Quando não se espalhem os adubos uniformemente por todo o pomar, mas sim se apliquem a cada fruteira, convém saber em que superfície devem ser aplicados. ¿Imediatamente junto ao tronco? ¿Afastados do tronco? ¿E afastados quanto?

O mais conveniente, segundo a opinião de muitos arboricultores, é adubar apenas a parte explorada pelas raízes da árvore.

Dizem uns que essa parte é a que corresponde à projecção da copa no solo, isto é, aproximadamente a superfície correspondente à sombra produzida pela copa da árvore, quando o sol esteja a prumo, ao meio dia, portanto.



(a) Disposição de furos para adubação de fruteiras.
(b) Estaca para abertura dos furos.

Outros, porém, contràriamente afirmam e baseiam as suas afirmações em estudos cuidados, que o sistema radicular de uma árvore ocupa uma superfície maior que a ocupada pela projecção da copa, no terreno. Admite-se, segundo êsses estudos, que as raízes se espalham numa superfície maior de 1 a 3 metros que o diâmetro da copa; ou por outras palavras: se a copa de uma árvore tem, por exemplo, o diâmetro de 8 metros, as raízes dessa árvore estendem-se em um círculo de 10, 11 ou 12 metros de diâmetro.

Mas não é preciso espalhar os adubos em tôda esta superfície; na parte central, junto ao pé da fruteira, há um círculo onde não se encontram raízes em estado de absorver adubos. Essa parte não precisa ser adubada, porque os adubos aí espalhados pouco úteis serão à fruteira.

Os adubos, como a figura junta mostra, devem sòmente ser distribuídos numa coroa circular, mais ou menos larga conforme o diâmetro da copa. Como simples indicação, vamos apontar alguns números que podem servir de guia na distribuïção de adubos às fruteiras, referindo êsses números na tabela seguinte. Mas, repetimos, estes números não podem ser tomados com uma rigidez absoluta; servem apenas de simples indicação.

Raio da copa — *A C*	Raio do círculo que não precisa ser adubado — *A B*	Largura da zona a adubar — *B C*
0m,50	0m,20	0m,35
1m,00	0m,30	0m,80
1m,50	0m,50	1m,20
2m,00	1m,00	1m,50
2m,50	1m,25	2m,00
3m,00	1m,50	2m,25
4m,00	2m,00	3m,00

Vê-se fàcilmente como empregar esta tabela: supondo, por exemplo, uma fruteira cuja copa tem de diâmetro 4 metros, portanto um raio de 2 metros, num círculo cujo raio seja 1 metro, e que tenha como centro a fruteira, não será preciso distribuir adubo; êste espalhar-se-á numa coroa circular, cuja largura deverá ser 1m,50, pouco mais ou pouco menos.

Nesta zona, o adubo deve ser distribuído com uma certa regularidade e enterrado depois por uma ligeira sacha. Mas se se quizer empregar o chorume, quando não seja abundante, podemos lançar mão do seguinte processo, bastante empregado: na zona a adubar, com qualquer estaca ou um plantador forte, abrimos uma série de furos, nos quais depois lançamos o adubo líquido.

O desenho acima publicado indica como se deve proceder, sendo apenas necessário ter cuidado de não se ferirem as raízes quando se procede à abertura dos furos. Nestes se lança o adubo líquido, que pouco a pouco se vai infiltrando no terreno.

Como dissemos a princípio, a aplicação de adubos azotados—500 gramas de nitrato de sódio, ou a distribuïção de estrume líquido às fruteiras nesta época é sempre muito vantajosa.

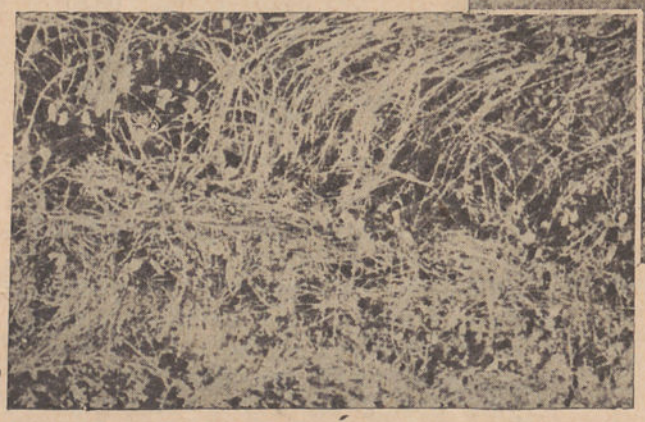
PATOLOGIA VEGETAL E ENTOMOLOGIA AGRÍCOLA

A cuscuta

A cuscuta, também conhecida por linho de cuco ou cabelos, é uma das maiores pragas dos nossos campos. Parasita de variadas plantas, desde o tojo e giesta ao linho, é sobretudo nos prados de leguminosas — de trevo ou de luzerna — que maiores prejuízos causa. Deve, o lavrador, logo que note a sua presença, procurar destruí-la, se não quiser sofrer aquêles prejuízos.

¿Como aparece a cuscuta nos campos e como inicia o ciclo do seu parasitismo? Geralmente misturada com as sementes das plantas que se cultivam e à custa das quais vive.

Não deixa de ser original o parasitismo desta planta; a semente



Cuscuta invadindo um luzernal

germina com facilidade, emitindo um delgado caule, animado de um lento e especial movimento de rotação com o qual procura a vítima, que a sustentará e que depois aniquila.

Encontrada essa vítima — a planta que lhe fornecerá a seiva de que se sustenta — a ela se abraça, enrolando-a pelo seu fino caule sempre da esquerda para a direita. Em pouco emite uns pequenos sugadores laterais, que penetram na planta parasitada, onde vão buscar a seiva de que a planta parasita necessita para viver; perde então as raízes, que já não lhe são precisas, floresce, dando pequenas flores de um branco rosado e de cheiro agradável, as sementes amadurecem e quando maduras caem no solo, coincidindo com a queda a morte da planta hospedeira, que outra função não exerceu senão a de alimentar a cuscuta até ao ponto de se reproduzir por meio da semente.

Este parasitismo, aparentemente simples, causa, como se pode calcular, prejuízos de elevada importância. E' pois indispensável combater tão prejudicial e importuno hóspede. ¿Como?

Luta-se contra esta praga de diversos modos, sendo todos úteis e aconselháveis; a escolha depende simplesmente do aspecto económico.

Claro que é intuitivo que, quando haja



Queima da cuscuta num campo invadido pelo parasita

necessidade de comprar sementes, especialmente semente de luzerna ou trevo, se deve exigir do vendedor a garantia de que essa semente não contém, em mistura, a da cuscuta, que é pequeníssima. Mas se o vendedor não pode dar essa garantia e temos de aceitar a semente que nos oferecem por não haver meio de a adquirir em outra parte, ou ainda se temos de empregar semente de colheita própria, recorremos à separação das sementes de cuscuta, das outras, aproveitando-nos da diferença de densidades; ou melhor ainda, *matam-se* as sementes do parasita por meio do calor ou por meio de agentes químicos. Costuma dar bom resultado a imersão das sementes umas e outras, durante meia hora, em água aquecida a 70 graus, temperatura à qual não resistem as sementes de cuscuta.

Diga-se no entanto que não é êste o processo usado pelos vendedores de sementes: estes empregam um crivo, separador com furos de 2 milímetros, os quais deixam

passar a semente de cuscuta e não as outras.

Mas estes processos pouco interessam ao lavrador; de outros, de luta directa, podem lançar mão com seguro resultado.

Todo o ponto onde a cuscuta apareça, todo o foco onde o parasita surja, deve ser de pronto combatido, com a maior rápidez para que a planta não chegue a produzir sementes.

Geralmente o parasita apresenta-se em manchas pequenas; descobertas, isolam-se abrindo à volta um sulco mais ou menos fundo, lançando para o interior as plantas que se arranquem. A seguir desinfecta-se o terreno com qualquer agente químico, por exemplo uma solução de sulfato de cobre a 5 por cento, distribuída à razão de 20 litros por cada metro quadrado; ou ainda com uma solução de ácido sulfúrico a 10 por cento — em volume.

Não esquecer os cuidados que deve haver na preparação das soluções de acido sulfúrico, cuidados indispensáveis para que se evitem acidentes gravíssimos.

Depois da aplicação do desinfectante, para maior segurança, queimam-se tôdas as ervas que fiquem na parte interior do sulco aberto; para facilitar a combustão mistura-se palha bem sêca com a erva cortada e lança-se, a tudo, o fogo. Passados quinze a vinte dias pode-se repetir a sementeira que se havia feito.

Muitas vezes, na destruïção da cuscuta, não se emprega a desinfecção química; recorre-se apenas ao fogo, que dá sempre bons resultados.

A ENXERTIA DO CASTANHEIRO

Quis um nosso assinante ter a amabilidade, que agradecemos, de nos enviar a seguinte e interessante comunicação:

A doença do castanheiro sugeriu a idea de enxertar esta árvore em outras da mesma família.

Não sei se algumas experiências metódicas foram efectuadas para verificar a viabilidade dessa enxertia.

A enxertia feita de coroa em carvalho pega bem, chegando a dar bons rebentos; mas estes morrem geralmente ao fim de três ou quatro meses de vegetação. Isto verifiquei e vi depois confirmado pelo Sr. Tude de Sousa no seu livro «Arvores Florestais».

Todavia parece não dever pôr-se inteiramente de parte a idea de obter castanheiros enxertados em carvalhos, pois que em Agôsto de 1932, pessoalmente, tive ocasião de verificar em Vila Nova de Famalicão uma notícia que no ano anterior me fôra dada casualmente nas Termas de S. Pedro do Sul, relativa à existência de um castanheiro enxertado em carvalho, situado numa propriedade do Sr. Dr. Bernardino Machado.

Êsse espécimen raro, se não único no País, é um exemplar de mais de cinco metros de altura, com cêrca de 0m,90 de diâmetro. A enxertia foi praticada a cêrca de 1 metro do solo, revelando-se perfeitamente não só pela diferença das cascas e pelos rebentos do cavalo, mas também pelo maior engrossamento do garfo.

A árvore apresentava alguns «ouriços» pouco abundantes; e fui informado de que frutificava regularmente e que a castanha era miúda e pouco doce. Não pude averiguar se esta característica do fruto seria devida à qualidade do castanheiro que forneceu o garfo, se à influência do cavalo sôbre o garfo, o que talvez pudesse ser esclarecido pelo enxertador, que me disseram viver perto.

Achei tão interessante êste caso, para os que amam o progresso da arboricultura nacional, que me atrevo a fazer esta comunicação, na esperança de que algum leitor mais curioso possa dispor de alguns momentos das suas ocupações para efectuar algumas experiências, que melhor possam esclarecer esta questão da enxertia do castanheiro nas suas espécies afins, e entre estas especialmente as espécies do género *quercus*.

As tentativas realizadas suponho terem-se limitado à enxertia sôbre o roble ou carvalho alvarinho *(Quercus pedunculata);* mas não deveremos esquecer que muitas e diversas outras espécies de carvalho existem, entre indígenas e exóticas, que convém experimentar. Entre as indígenas não deve esquecer-se o carvalho negral ou pardo e o cerquinho *(Q. lusitânica).* Entre as exóticas tentam à experiência os *Q. castaneaefolia* e *Q. Prinus,* além de outras.

Nem depois de termos à nossa disposição o castanheiro japonês, que ainda espera uma sentença definitiva, nem depois de termos o método Gandolfo, para a restauração dos nossos soutos, me parece desnecessário fazer as pesquisas que aponto, relativas à afinidade entre o castanheiro e os carvalhos. Competiria a algum dos nossos postos agrários ou escola agrícola realizá-las.

A semelhança de que estou tentando em relação ao *Quercus Robur,* procurando-lhe um cavalo resistente aos calcáreos, já teria tentado aquelas pesquisas, se não fôsse a dificuldade, que se me tem oferecido, de obter sementes de algumas espécies exóticas, dificuldade que não vejo que as nossas estações oficiais tenham.

E' certo que presentemente não apresentam tais pesquisas mais do que um valor teórico. ¿Mas quem poderá garantir que elas não possam trazer resultados práticos? Na agricultura, como em tôda a actividade humana que não procede do instinto, é sempre assim: a teoria precede sempre a prática, ainda que, vulgarmente, só se admita a inversa.

ALBERTO A. DE CARVALHO.



APICVLTVRA

¿Haverá quem queira?

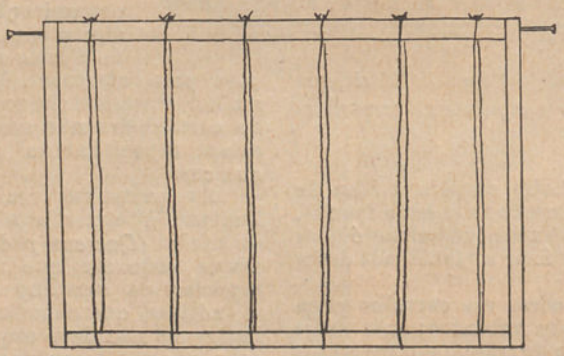
Já os dias são maiores e já as andorinhas procuram o doce clima do nosso Portugal!

Indicam-nos, estes factos, que vamos caminhando para a primavera ou esta se vai aproximando de nós.

Traz-nos, essa estação de encanto, os vastos tapetes de flores, que são também o encanto da alma e a fonte abundante de néctar, que as laboriosas e previdentes abelhas transformam na ambrósia a que se dá o nome de mel.

E' certo que a abelha não produz o mel para o homem, mas sim para alimento próprio. ¿Mas por que não nos associamos ao seu constante e exaustivo trabalho e, portanto, sem prejuízo seu, tomamos uma quota do produto obtido do esfôrço mútuo? Essa quota parte que, a muitos, parecerá de valor mínimo, será muito apreciável, se apreciável fôr o nosso concurso.

Concorrerá para a nossa alimentação, dar-nos-á remédio para muitos dos nossos achaques e dos animais nossos companheiros; será um pé-de-meia para o agricultor e um agente de fomento nacional.



Modo de fixar os favos do cortiço

Raras indústrias requererão tão pouco empate de capital e de tão fácil amortização como a apicultura. Não será preciso roubar terreno à agricultura para aí se instalar um modesto apiário: um canto da horta e até um valado serve para o efeito.

Poderia alongar-me, enumerando as vantagens da cultura das abelhas. Não o faço, porque será suficiente o que acabo de citar para fazer agir quem tenha vontade de dedicar algumas horas a tão rendosa, útil e atraente indústria; e porque espero que apareça, ao menos um que queira, e saiba querer para poder, disponho-me a tirar do saco, da melhor vontade, o que tenho amealhado em conhecimento, com o convívio das abelhas.

Para aquêles que têm cortiços povoados, a apicultura racional — refiro-me à mobilista — é um caso simplicíssimo, pois subentende-se que reconheceram o êrro em que estavam laborando, têm o exemplo de outros colegas e assentaram em que deviam progredir. Para estes vão as minhas felicitações e a crença de que jamais se arrependerão de terem arrepiado caminho.

Para aquêles que não têm abelhas e da sua cultura nada sabem — foi o meu caso há vinte-e-um anos — e querem saber, vai o meu grito: ¡Avante!

*

* *

Há muito já que o futuro apicultor deveria ter lançado as suas vistas, tendentes a descobrir onde poderia adquirir abelhas; contudo ainda não é demasiado tarde. As minhas primeiras abelhas foram recebidas em 9 de Fevereiro.

Convinha adquirir cortiços, no Sul, até meados de Março e no Norte até Abril, porque se, com efeito, não trazem mãe nova, em compensação, podem enxamear, já quando na posse do novo dono, aliviando assim a despesa feita com a compra.

A não ser que o vendedor encontrado seja pessoa que alie aos seus interêsses os deveres de honestidade — o que hoje é raro — o comprador deve inspeccionar, antecipadamente, a fazenda a adquirir.

Em dia de sol e tempo ameno, o comprador vai ao apiário do vendedor e compara o trabalho das abelhas nos diversos cortiços, observa quais as colónias que mais pólen acarretam e dispõem de maior número de abelhas; compara o pêso dos cortiços e, concluída assim já a primeira fase da escolha, pede ao abelheiro que incline um pouco tal ou qual cortiço para apreciar o seu estado interno. Se os favos atingem a base do cortiço, é sinal de que não foram *estinhados*. Estão intactos. Se houver criação operculada, a mãe está com a

colónia, e, finalmente, se cobrirem todos os favos, a colónia é forte e própria para povoar uma colmeia móvel.

*

* *

Não passa de fantástico papão, com o propósito de inconfessáveis interêsses, o dizer-se que a passagem de cortiço para colmeia móvel é muito trabalhosa e exige longa experiência.

Eu, que nunca tinha trabalhado com abelhas e não tenho maiores mãos que as dos outros homens, sem ter a meu lado quem me ajudasse, fiz a primeira passagem sem insucesso. Saber querer é caminhar sem muletas.

Em meados de Março, dia de sol e trabalho intenso das abelhas: em um quarto, iluminado por uma pequena fresta, fiz colocar uma mesa um pouco longa, no extremo da qual e fronteira ao lugar em que devia trabalhar, coloquei a colmeia a povoar; estendi um pano ao longo da mesa, formando um plano inclinado; barrei com um pouco de mel as paredes internas da colmeia; dos seus dez quadros tirei quatro, deixando, ao centro da colmeia, lugar para êsses quatro quadros, que foram preparados para receberem os favos do cortiço e pela forma seguinte como mostra a figura junta: nas faces superiores das réguas porta-favos enterrei uma série de pequenas taxas e, partindo delas arames próprios, que podiam abraçar ambas as faces dos quadros.

Muni-me de alicate de cortar, fumigador, escôva própria, serrote de ponta, faca bem afiada e um pequeno sarrafo.

No lugar onde estava o cortiço coloquei um melário e levei aquêle para o quarto, deitando-o sôbre a mesa com a base virada para a fenda de vôo da colmeia e de forma que os favos ficaram perpendiculares à mesa.

Tudo assim disposto arranquei a tampa do cortiço e apliquei ao seu interior alguns jactos de fumo acompanhados de pancadas externas com o sarrafo. Começa a emigração!

Imediata e ràpidamente corto as cruzes e descoso o cortiço com geito, saco os favos com criação e mel, corto-os nas dimensões e formas precisas, aplicando-os aos quadros na mesma disposição que ocupavam no cortiço. A entrada do primeiro quadro na colmeia foi o sinal de avanço geral; era a entrada da mãe, seguida do enorme cortejo das suas dedicadas filhas. Seguiu-se o mesmo preparo aos outros quadros restantes e, terminado êste, foi a colmeia ocupar o lugar do melário. Abriu-se a fresta dando liberdade às abelhas, que nela se tinham juntado e as outras que voltejavam no quarto. Tanto estas, como as que se tinham recolhido no melário na volta do pasto, se apressaram a recolher à colmeia, porque nela estava a mãe, a criação requerendo cuidados, a necessária soldadura dos fragmentos dos favos e a necessária continuação da obra colectiva.

Assim terminou o trabalho que, em tecnologia apícola, se chama: *transvasamento directo.*

Se, com efeito, aparecer um que queira entrar para a confraria e ache que o trabalho o assusta, para êsse, vou indicar outra forma de conseguir o mesmo fim:

Na época provável da enxamagem ou seja em Abril no Sul e em Maio no Norte, guarnece-se a colmeia com quatro quadros inteiramente guarnecidos de cera moldada, colocados ao centro e ladeados por pranchas de repartição ou favos, havendo-os. A cobertura usual dos quadros é substituída por uma outra, que não permita a passagem das abelhas entre ela e os quadros, tendo uma abertura ao centro por onde possam passar livremente as abelhas.

A colmeia, assim preparada, toma o lugar do cortiço e êste assenta sôbre ela, tendo o cuidado de o calafetar em tôda a circumferência da base, assim como a tôda e qualquer fenda que o cortiço tenha, de forma que as abelhas, para sairem do cortiço ou nêle entrarem, sejam forçadas a fazê-lo só pela fenda de vôo da colmeia.

E' condição essencial que o cortiço tenha os seus favos completos e repletos de abelhas para que estas, por falta de espaço naquele, em vez de enxamearem venham expandir-se na colmeia e puxar a cera dos quadros, fabricando assim favos novos, que a mãe de preferência escolhe para postura.

Em Maio ou Junho verifica-se se a colmeia tem já postura operculada. Sendo assim é evidente que a mãe desceu; então levanta-se o cortiço e cobre-se a abertura da cobertura com um excluidor. Em seguida expulsam-se tôdas as abelhas para a colmeia, operação esta que se faz com a maior facilidade: estende-se um pano na terra, coloca-se sôbre êle a colmeia, em frente dela deita-se com cuidado o cortiço, ficando os favos verticais, tira-se-lhe a tampa, lança-se-lhe fumo, trabalha o sar-

rafo e todo o gado se recolhe à colmeia. Em seguida volta a colmeia para o seu lugar e faz-se a calafetagem já conhecida.

Este método, conhecido pelo nome de *passagem por sobreposição*, tem muitas probabilidades de dar, nesse mesmo ano, a conhecer ao novel apicultor o gôsto que... o mel tem.

Sendo natural que, entre a criação a nascer no cortiço, haja zângãos e, não podendo estes atravessar o excluidor, morrerem e impedirem a passagem das obreiras, para evitar êste contra-tempo deve-se, uma vez ou outra, durante um mês, limpar o excluidor.

A época de retirar, por completo, o cortiço-melário depende da forma como decorreu o ano apícula. Em todo o caso e, seja qual fôr o seu estado, deve ser retirado ao terminar o verão.

Há quem comece a operação fazendo entrar tôda a colónia na colmeia, ficando o cortiço, desde logo, como melário; mas se é facto que as obreiras são extremosas pela mãe, também é sabido o seu cuidado pela postura e assim fica-nos o receio de deixarem a mãe isolada na colmeia.

Há ainda outros métodos de passagem, mas não quero abusar dos meus dois pacientes leitores. Não havendo possibilidade de adquirir cortiços haverá, talvez, o recurso dos enxames.

Dizem-me que, no ano passado, foram feitas ofertas de enxames do Alentejo a uma agência de comissões, em Lisboa.

Neste caso procura-se um abelheiro que ofereça confiança — é o oferece! — de fornecer enxames *primários*, por serem estes os mais fortes e possuirem mães fecundas; combina-se a forma de transporte. Se o vendedor estiver próximo do comprador o melhor será enviar-lhe a colmeia para povoar, já guarnecida de favos ou quadros com cera moldada. Se assim não suceder, o mais cómodo e portátil será o envio dum porta-enxames feito *ad doc* para o que servirá um pequeno caixote onde se instalem, com segurança, uns cinco quadros.

E' bom pesar, antecipadamente, o porta-enxames e dizer-se ao abelheiro que guarde ou impinja a outro os enxames que não atinjam o pêso de dois a quatro quilos.

Para terminar direi: que havendo tantos modêlos de colmeias à venda, para mim, a melhor será a vertical de pequena cubagem e em que haja igualdade entre o ninho e melário e, portanto, os quadros transmudáveis.

Fevereiro de 1934.

José Simões Pires.

Sericicultura

Amoreiras, casulos de sêda nacionais e fios de sêda estranjeiros

Passou mais um ano de vigência do Decreto n.º 18:604, de 12 de Julho de 1930, e, bem infelizmente, não vemos ainda que Portugal tenha dado um passo em frente, no caminho da independência dos fios de sêda estranjeiros.

O ano passado, a Estação Sericícola de Menezes Pimentel, de Mirandela, distribuiu gratuitamente 15:000 amoreiras e o Pôsto Agrário de Viseu distribuiu perto de 1:000; mas a nossa sericicultura para ser alguma coisa, precisava que o plantio anual de amoreiras não fôsse inferior a 150 mil. Para isso seria necessário o cumprimento do artigo 1.º do Decreto de 12 de Julho de 1930, que diz, textualmente, o seguinte:

Todos os campos experimentais das estações agrárias, todos os postos agrários ou quaisquer outros núcleos agronómicos dependentes do Ministério da Agricultura e as escolas agrícolas dependentes do Ministério da Agricultura e da Instrução, que possuam terrenos susceptíveis de ser utilizados para a plantação de amoreiras, são obrigados a estabelecer, sem prejuízo dos seus objectivos especiais e em harmonia com os seus recursos, a respectiva cultura, com o fim de serem utilizadas as fôlhas na indústria sericícola.

Como se trata de um assunto de alto interêsse nacional, seria curioso se se conseguisse saber quais os estabelecimentos oficiais que atenderam a esta disposição legal.

Também seria interessante averiguar da execução que tem tido o inofensivo artigo 9.º do mesmo Decreto 18:604 que diz:

A Direcção Geral do Fomento Agrícola consertará com a Junta Autónoma de Estradas, com os corpos administrativos, administrações do Estado e quaisquer outras entidades, os serviços de plantação, transplantação e corte ou arranque de amoreiras.

No entanto, quem percorrer o País e principalmente as regiões de maior população, que são aquelas onde a sericicultura é mais facil de tomar grande incremento, verificará que as estradas a cargo da Junta Autónoma de Estradas, tem sido orladas com árvores da mais diversa espécie, exceptuadas as amoreiras, que não são prejudiciais à agricultura, emquanto que as árvores pouco úteis parecem ser escolhidas a dedo, embora se viva num país excepcionalmente agrícola. E, estando a poda das árvores dependente de um consêrto entre a Direcção Geral de Agricultura e a Junta Autónoma de Estradas, nós temos visto podarem-se amoreiras em estradas nacionais de tal forma que nunca mais é possível fazer a apanha das fôlhas das amoreiras, senão com escadas *magyrus*.

Diz ainda o artigo 7.º da mesma lei:

O Ministério da Agricultura, logo que reconheça a insuficiência dos viveiros nacionais, quer pelo que respeita à quantidade, quer à qualidade das amoreiras, poderá fazer importar as plantas julgadas necessárias, para o que se inscreverá a correspondente verba no orçamento geral da despesa.

Segundo a nossa modesta opinião, emquanto o plantio de amoreiras não atingir 150 milheiros por ano, não podemos, a sério, tratar da reconstituïção da sericicultura; e emquanto persistir a inobservância do artigo 1.º do Decreto n.º 18:604, podiamos importar da Itália as amoreiras de que necessitassemos, que custam perto de 200 escudos cada milheiro, com um ano de idade e um metro de altura.

E' claro que sem termos amoreiras não pedemos ter sericicultura; mas é necessário pedir a intervenção dos Srs. Ministros da Agricultura e das Finanças para as dificuldades que as fiações de sêda nacional têm em aproveitar o casulo de produção nacional, dada a concorrência dos fios estranjeiros.

Infelizmente a produção de casulos nacionais não passa de 8 toneladas, no valor de 160 contos: mas a nossa indústria importou em 1930, perto de 521 toneladas de fios de sêda no valor de 18 mil contos, o que corresponde a 2:500 toneladas de casulos de bichos da sêda, que nós só poderemos produzir, plantando às 150 mil amoreiras todos os anos, daqui a uns bons vinte anos.

Mas a pauta dos direitos de importação, no seu artigo n.º 410, estabelece para os fios de sêda, por cada quilo, 1$20 na pauta máxima e $60 na pauta mínima. Traduzido isto por miúdos, quere dizer que pela pauta máxima pagam os fios 26$40 e pela pauta mínima 13$20. Todavia, como pela concorrência do Japão com sêda animal tem havido uma baixa extraordinária no preço dos fios, cotando-se actualmente, em Itália, a 90 escudos o quilo do título $^{13}/_{15}$, com tais direitos, quem se abalançar a fiar casulos nacionais, comprando-os a 20 escudos o quilo, se não emprega os fios em tecelagem própria, ninguém lhos compra, porque o negocio exclui o patriotismo, a não ser que êle seja imposto.

A nossa agricultura não pode deixar perder as indústrias menores, como sejam a avicultura, a apicultura, a sericicultura e tantas outras, e por isso mesmo, todos nós que nos dedicamos a este assunto primacial do estudo da economia agrícola, não podemos deixar de pedir ao Govêrno a sua intervenção para que a sericicultura possa caminhar, porque, impulsionando-a, caminhamos para evitar importações que atingem perto de 50 mil contos anuais.

Falta também resolver em Portugal um assunto importante, como foi resolvido em Itália; hoje, entre nós, e em outros paises que não são sericícolas, vende-se com o nome de sêda, a sêda animal e a sêda vegetal ou viscose. A Itália resolveu o assunto, como deve ser resolvido entre nós; por sêda, só se pode vender o que provier dos bichos da sêda. O resto não é sêda e quem a vender como tal, sofre-lhe as conseqüências.

E, se não é muito pedir, ousamos fazer ao Sr. Ministro da Agricultura, mais outro pedido: O Decreto n.º 18:604, no seu artigo 34.º diz: «Anexo ao Pôsto Agrário de Viseu será desde já instalada uma estação sericicola servida pelo respectivo pessoal e subordinada ao seu Director, para o que se manterão ao serviço os dois terceiros oficiais, o capataz e os dois guardas que actualmente prestam serviço no referido Pôsto, e se admitirá um prático agrícola, com o vencimento fixado no artigo 32.º».

Como a plantação de amoreiras, em Viseu, tem aumentado depois da publicação do Decreto n.º 18:604, era interessante ir mostrando aos agricultores como se faz a criação dos bichos da sêda e se aproveitam as fôlhas das amoreiras, radicando-se assim o gôsto por aquela criação.

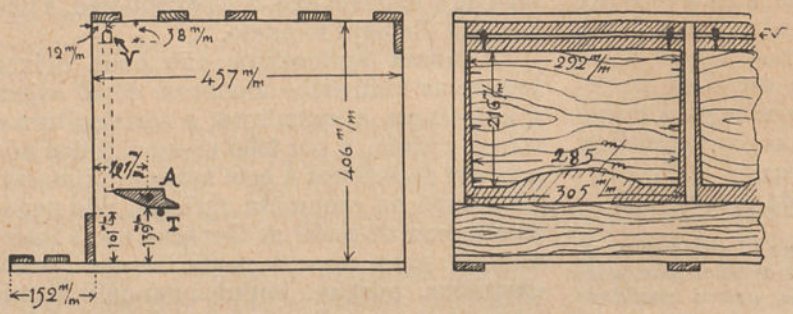
A. Xavier da Fonseca.



AVICVLTVRA

Ainda os ninhos-ratoeiras

Não revi, como de costume, o artigo aqui publicado no número anterior; por isso só depois de impresso — quando recebi a revista — é que verifiquei ter havido uma falta, devido ao extravio de uma parte do que escrevera. Aqui se vem publicar hoje essa parte, que não deixará, possìvelmente, de ter algum interêsse.

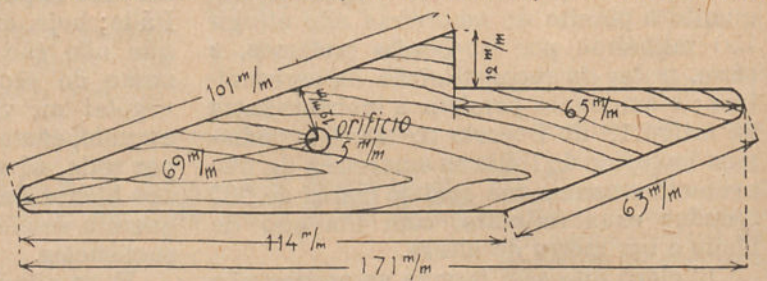


Corte e frente do ninho-ratoeira

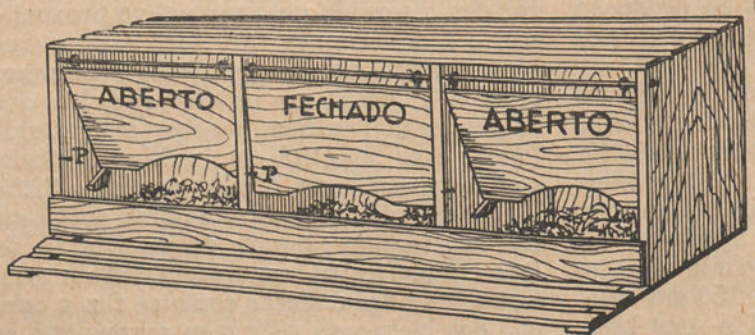
Julgam muitos avicultores que a construção dos ninhos-ratoeiras é difícil ou dispendiosa; nem uma coisa nem outra é verdade.

Há, dêstes ninhos, muitos modelos; no número anterior publicaram-se desenhos de um modêlo simples e prático: a porta, que deve fechar-se logo que a galinha entre no ninho, é segurada na parte superior por um arame dobrado de forma especial. Mas há outro modêlo mais simples ainda e de mais fácil construção: é do que vamos falar hoje e cuja descrição teria sido feita juntamente com a daquele, se não se tivesse dado o precalço a que acima aludimos.

Este ninho tem, como se vê pelos desenhos que acompanham estas linhas, 305 milímetros de largo, 406 de alto e 457 de fundo, medidos interiormente. A porta móvel, é aproximadamente um rectângulo, ligeiramente chanfrado na parte de baixo e tem, na parte superior, 292 milímetros de largura, na inferior 285, sendo a altura 216 milímetros. Na frente do ninho há um pequeno poleiro para onde as galinhas saltam, cuja largura é de 152 milímetros. Mas não é preciso estar aqui a apontar medidas; tôdas elas, as necessárias, vão indicadas no desenho. A parte que podemos considerar mais importante dêste ninho-ratoeira é um pequeno *tranquilho*, da forma que o desenho mostra e que serve para segurar, aberta, a porta do ninho; e é fácil ver como isto se consegue: a porta, um pouco inclinada, encosta a êsse *tranquilho*, que gira à volta de um parafuso adaptado a uma das paredes laterais. Quando a galinha pretende entrar, levanta um pouco a tampa, o *tranquilho* cai, vindo a porta fechar o ninho depois da galinha ter entrado e não se voltando para a parte exterior, por isso lhe



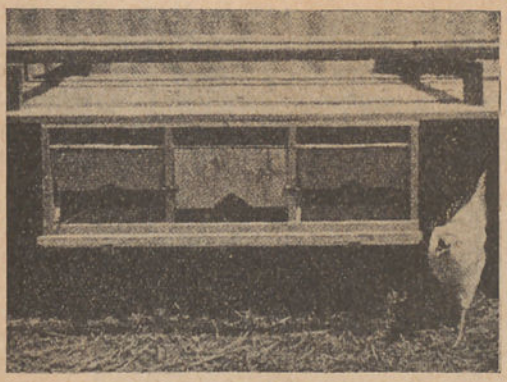
Tranquilho, que segura a tampa do ninho



Um grupo de três ninhos-ratoeira

ser impedido por um prèguito — letra *P* do desenho que mostra três ninhos, dois abertos e um fechado.

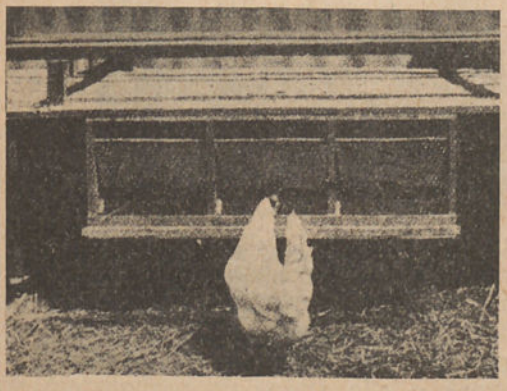
A porta gira à volta de um arame forte, ou varão fino, em ferro, que pode atravessar todos os ninhos, construídos geralmente aos grupos: três, quatro ou seis. Dois simples bocados de arame, vergados em forma de ∩,



Galinha procurando o ninho-ratoeira

com uma das pontas mais compridas para entrar na madeira, colocados nas extremidades das portas permitem segurar estas, dependurando-as, naquele arame ou varãozito de ferro.

Há quem empregue, em vez do arame dobrado um parafuso que termina por uma pequena argola, chamado *pitão*, e que se



... preparando-se para entrar no ninho

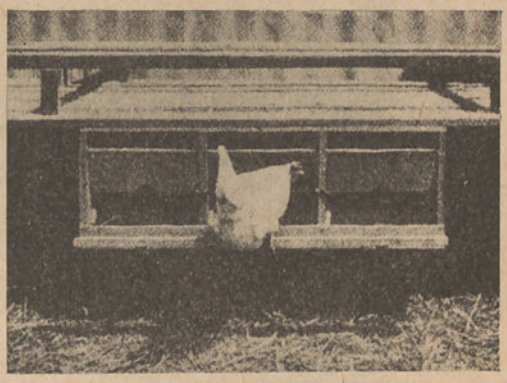
encontra nas lojas de ferragens. Não são práticos, porque havendo necessidade de tirar uma porta, é indispensável tirar o varão que atravessa as argolas dos *pitões*. E' preferível, não querendo ter o trabalho de dobrar o arame, comprar, em qualquer ferrageiro, ganchos de parafuso, pequenos, de cabeça redonda, que dão tão bom ou melhor resultado que o arame dobrado.

Como se disse acima, o *tranquilho* gira à volta de um parafuso ou prego, enterrado numa das paredes laterais do ninho; para que gire com facilidade convém abrir um furo, de diâmetro um pouco superior ao prego ou parafuso. Não é indiferente, para o bom funcionamento, abrir mais aqui ou mais além êsse furo; a gravura indica o ponto exacto onde deve ser aberto.

Este *tranquilho*, para ficar em posição conveniente quando a porta feche, vem assentar num pequeno tôrno de madeira, cuja posição se vê perfeitamente no desenho que representa o ninho-ratoeira em corte.

Nesse desenho, o *tranquilho* vai indicado pela letra *A*, e o tôrno de madeira, a que acima aludimos, pela letra *T*.

Neste mesmo desenho, a letra *V* indica



... entrando no ninho-ratoeira

a situação do furo em que deve passar o arame ou varão de ferro, no qual se dependuram, por meio dos ganchos, as portas do ninho.

Estas indicações são suficientes para construir ninhos-ratoeiras, práticos, económicos e que sempre funcionam bem. Como última indicação diremos que a parte superior dos ninhos não deve ser unida, tapada; é formada por ripas, mais ou menos afastadas, mas não tanto que deixem passar uma ave.





JARDIM

As clarquias

Nem sempre a memória nos auxilia muito; esgotada, de tanto ter sido posta à prova, deixa-nos, às vezes, em situação embaraçosa: há uma leve reminiscência de já aqui ou em outro ponto nos termos referido a esta interessantíssima flor; mas a certeza não existe.

Se, por acaso se der uma repetição, que a desculpem os poucos leitores, repetição que, no entanto, não tem grandes perigos, pois as clarquias, pouco conhecidas, são das mais interessantes flores que se podem semear na época, e até fins de Maio, em alfobre ou plena terra, florindo abundantemente, como é fácil verificar pela figura aqui publicada. E além disto, além da sua floração abundante, a cultura é de extrema facilidade, pois não há exigências especiais de terreno, nem tão pouco a planta, que é bastante rústica, obriga à atenção constante que outras impõem para bem se desenvolverem.

Dissemos acima que as clarquias são pouco conhecidas; assim é na verdade. E nós mesmos só por um acaso, que não vale a pena referir, é que as principiamos a cultivar, depois de termos adquirido a semente numa casa inglêsa. Não se vá porém supôr que os vendedores de sementes de plantas de jardim a não têm; igualmente a possuem, mas geralmente uma só, a clarquia dobrada, a mais ornamental e de mais demorada floração. São também aconselháveis as variedades singelas. Algumas variedades da clarquia elegans atingem cêrca de 60 centímetros de altura e dão flores de variado colorido; mas outras variedades, não atingem mais que 30 a 40 centímetros e são quási tôdas de flores singelas.



Um lindo e ornamental ramo de clarquias

Há também quem aconselhe a sementeira destas plantas de Agôsto a meados de Outubro, afirmando-se que, em tal época dão resultado. Não o podemos garantir por não termos semeado clarquias fora do período que no princípio apontamos.

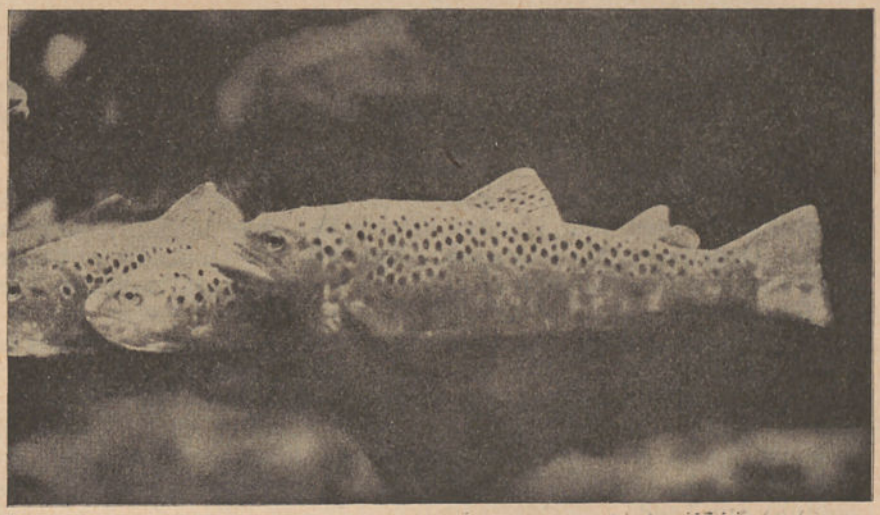
CAÇA E PESCA

As trutas: O que são e como se pescam

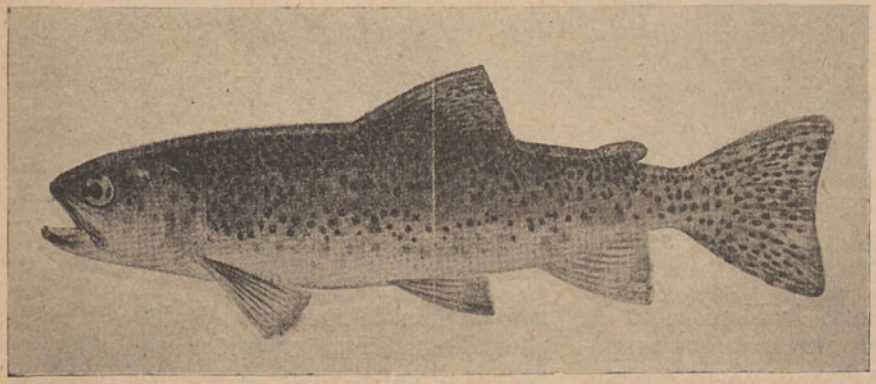
Um dos mais agradáveis e higiénicos desportos é a pesca da truta, peixe saborosíssimo que se encontra nos rios e ribeiros do Norte do País, onde é tão abundante como de fácil propagação. Essa relativa abundância deve-se, em grande parte, à Estação Aqüícola do Ave (em Vila do Conde) e ao que foi, durante muitos anos, seu ilustre Director, o Professor Augusto Nobre, que sempre procurou repovoar os rios e ribeiros da região nortenha nos quais pode viver o apreciado salmonídeo, especialmente com a truta vulgar *(Salmo fario*, L.), espalhando, por todos êles, largamente pequenas trutas (alevins).

A Estação Aqüícola também distribuiu, há anos, pelos mesmos ribeiros, outra espécie, exótica, provinda da América do Norte, especialmente da Califórnia, a truta conhecida vulgarmente, devido às suas côres, pelo nome de *Truta arco-íris* ou *Truta francesa* (*Salmo Irideus*, Gib.).

Os hábitos desta levam-na a preferir os locais de pouca corrente, ao contrário da truta vulgar, que procura águas muito frias, límpidas e com bastante corrente. A *Truta arco-íris* ou *Truta francesa* reproduz-se com bastante facilidade em viveiros; porém, a-pesar-de se terem lançado aos rios e ribeiros, durante alguns anos, grandes quantidades, em pouco tempo desapareceram, o que leva a supôr e com razão, que emigram para o mar em busca de rios mais próprios para viverem; é raro hoje apanhar-se alguma.



Salmo fario L. — Truta comum



Salmo Irideus, Gib. — Truta arco-íris ou truta francesa

Continuemos, porém, a falar da primeira, da truta vulgar, de que teriamos razoável abundância em todos os nossos rios e ribeiros se não fôsse a grande e vandálica destruïção

que lhe move a gente inculta dos campos — e por vezes até gente que se diz culta — fazendo *pescarias* — êles, os vândalos, é que lhe chamam pescarias — com dinamite e com venenos.

Isto a-pesar da lei, que estabelece nos rios uma fiscalização feita por meio de guardas; ¿mas como tornar efectiva esta fiscalização se cada guarda tem a seu cargo um percurso de onze quilómetros?



Salmo lacustris

Há também o Decreto-lei de 2 de Abril de 1893, que proïbe a pesca da truta desde 15 de Novembro a 15 de Fevereiro, período êste em que se dá a desova; acho, no entanto, que é cedo o permitir-se a pesca da truta depois de 15 de Fevereiro, pois já as encontrei a desovar em meados de Março.

Ultimamente, em 1930, fundou-se, aqui no Pôrto, o *Clube de Pesca do Norte de Portugal*, constituído quási exclusivamente por membros da colónia inglêsa. Este Clube manda vir directamente da Escócia ou da Irlanda, pequenas trutas, com as quais repovoa os rios e ribeiros onde os sócios pescam, e sustenta um grupo de guardas, autorizados por lei, para fiscalizarem a pesca nos rios que repovoam. E' um exemplo, êste, digno de registar e mais do que registar, digno de justo louvor.

A espécie *Salmo Irideus*, reproduz-se em viveiros com muita facilidade; há talvez uns vinte a vinte-e-cinco anos, no Horto Municipal do Pôrto havia em tanques apropriados, que ainda lá existem, grande quantidade destas trutas, que eram bem tratadas, atingindo algumas regular tamanho. Porém, um dia qualquer deitaram quási tôdas essas trutas nos lagos dos jardins, principalmente no lago do jardim da Cordoaria, e pouco tempo depois elas desapareceram.

A truta vulgar, a *Salmo fario*, é um lindo peixe, de corpo alongado e cilíndrico, mais alto que largo; a cabeça achatada e o focinho obtuso e pouco alongado; bastante rasgada a bôca; o maxilar inferior é um pouco maior que o superior; o corpo é coberto de escamas elípticas, muito pequenas. E' um dos peixes mais dados a variações de colorido, variações que têm por principal causa, não só a idade, como as estações do ano, a natureza das águas em que vivem e a fundura delas. Em geral, sendo os rios pedregosos e de fundo arenoso, as suas côres tornam-se mais vivas e brilhantes.



Salmo truta, L. — Truta marisca ou truta salmonesa

Quási sempre a truta vulgar tem as partes superiores do corpo de um verde-azeitonado, desvanecendo-se gradualmente para os flancos, que se tornam quási brancos com reflexos prateados no ventre; nos opérculos, no dorso e na barbatana dorsal tem manchas negras, e nos flancos outras, redondas, de um vermelho alaranjado, tornando-se estas manchas mais vivas e brilhantes conforme a natureza das águas em que vivem; e até a carne é mais saborosa em certas águas.

A outra espécie, a que acima me refiro, a (*Salmo Irideus*, Gibbons), a-pesar-de ter hábitos muito semelhantes, distingue-se bem da sua congénere, na côr, que é também verde-azeitonado com reflexos irisados no dorso, esbatidos para os flancos, tendo uma lista rosada, que nasce na cabeça e termina na cauda. O ventre branco-prateado, e todo o corpo e as barbatanas, são ponteadas de manchas negras. Têm a cabeça mais larga e a cauda mais chanfrada que a cabeça e cauda da truta comum. Os hábitos são idênticos, preferindo, no entanto, a *Truta arco-iris* as águas pouco agitadas, mas límpidas e menos frias.

Estas duas espécies, no nosso País, raríssimas vezes atingem mais que 35 centímetros.

A mesma Estação Aqüícola do Ave, também importou, há anos, outras duas espécies congéneres, a *Salmo fontinalis* e a *Salmo levenensis*, que, a-pesar-de se reproduzirem muito bem nos viveiros, quando se soltavam para os rios desapareciam, sendo raro encontrar-se uma. Julga-se que emigram, pelo seu hábito de descer ao mar, procurando outros rios como a *Salmo Irideus*.

Ainda há outra variedade, que já tem sido cultivada na referida Estação do Ave, e também oriunda da América do Norte, onde é abundante nos rios e lagos; é a *Truta lacustris*, que tem grande resistência. Admite-se que, por tempo, será fácil aclimatá-la nos nossos rios e ribeiros do Norte, por ter os hábitos iguais à truta vulgar, pois é uma variedade da *Fario*.

E embora raramente, também aparece por vezes a *Truta salmoneja* ou *Truta marisca* (*Salmo truta*, L.), que vive no mar e nos rios de água doce, sendo as suas côres muito parecidas com as da truta vulgar, mas de que se distingue bem pela côr da carne, que é avermelhada, aproximando-se, por isto, mais do salmão que da truta. Já têm sido pescadas algumas, embora raramente, nos rios Ancora, Lima, Vouga e bacia do Ave.

Esta truta chega a atingir grandes dimensões e o pêso de três quilos e mais; a sua carne é de excelente paladar.

(Continua).

HUMBERTO TEIXEIRA.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Direcção Geral dos Serviços Agrícolas

Divisão dos Serviços de Inspecção Fitopatológica

(NOTAS OFICIOSAS)

O estado sanitário da maioria dos nossos viveiros deixa muito a desejar; emquanto se não remedeia êste inconveniente de maneira radical, a Divisão dos Serviços de Inspecção Fitopatológica, afim de proteger imediatamente os nossos pomares contra a invasão de parasitas, enviou para o Pôrto, por lá existir o maior número de viveiros do País, um grupo de inspectores que se encarregam da desinfecção e selagem de plantio destinado à venda.

Previne-se pois o público interessado que não compre plantas, em particular árvores de fruta, aos viveiristas do Pôrto e arredores, sem que estas tenham sido desinfectadas e seladas com o sêlo de chumbo da Divisão dos Serviços de Inspecção Fitopatológica.

Lisboa, 7 de Fevereiro de 1934.

O Chefe da Divisão,
Matilde Bensaúde.

*

Tendo aparecido no mercado e anunciando-se em jornais batata de «semente» com nomes de fantasia e com indicação de serem variedades imunes à Verruga Negra, faz-se público que só podem ser consideradas como imunes as batatas das variedades mencionadas na lista publicada por esta Divisão, lista que será fornecida a quem a requisitar para a Rua Vasco da Gama, 60-1.º — Lisboa ou Rua Miguel Bombarda, 132 — Pôrto.

Os interessados que desejem saber o verdadeiro nome da variedade, deverão exigir do vendedor que lhe seja facultado o exame do certificado fitopatológico respectivo, que é passado por esta Divisão para cada remessa, e onde se menciona a variedade.

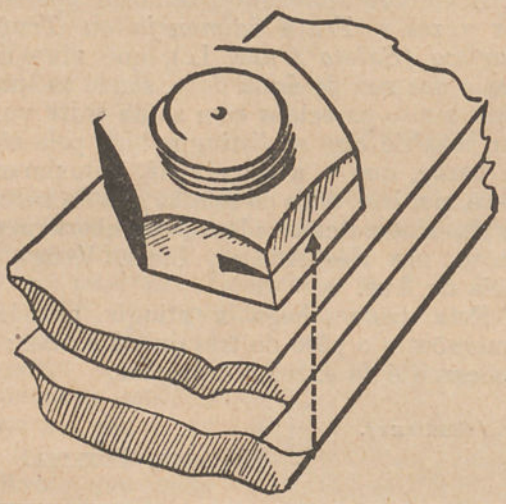
— A primeira nota oficiosa, embora datada de 7 de Fevereiro, foi recebida no dia 17, seguinte. — **N. da R.**

PROCESSOS E RECEITAS ÚTEIS

Como se consegue fixar uma porca

Freqüentemente há necessidade de fixar uma porca, a qual teima, por qualquer motivo, em desapertar-se. Há, é certo, o recurso da golpilha; mas nem sempre a êle se pode recorrer ou por o não permitir o parafuso ou por a tal se não adaptar a porca.

Recorre-se então ao seguinte processo,



Processo para evitar que uma porca se desaperte

extremamente simples: com um serrote abre-se, num dos lados da porca, uma pequena fenda; adapta-se ao parafuso, aperta-se bem e, no lado onde se abriu a fenda, dá-se uma ligeira pancada com um martelo. Dêste modo a porca não voltará a desapertar-se.

Como levar à ebulição um litro de água em cinco minutos

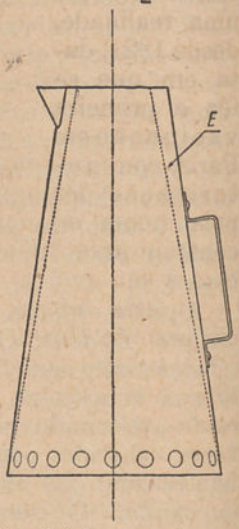
Quem não terá passado pela arrelia de precisar de água a ferver, ràpidamente, e não a ter, por estar o fogão apagado e não haver alcool ou petróleo com que se faça funcionar uma lâmpada ou pequeno fogão portátil? ¿Quantas vezes sucede isto de noite, em caso de doença, por exemplo?

Pois com a *chocolateira,* que a gravura junta mostra em corte, faz-se ferver em cinco minutos e com o calor produzido pela combustão de um jornal, cêrca de um litro de água.

Essa chocolateira, cafeteira ou como lhe queiram chamar, como a gravura mostra, é de forma tronco-cónica e de paredes duplas; não tem fundo.

Na parte inferior há uma série de aberturas circulares.

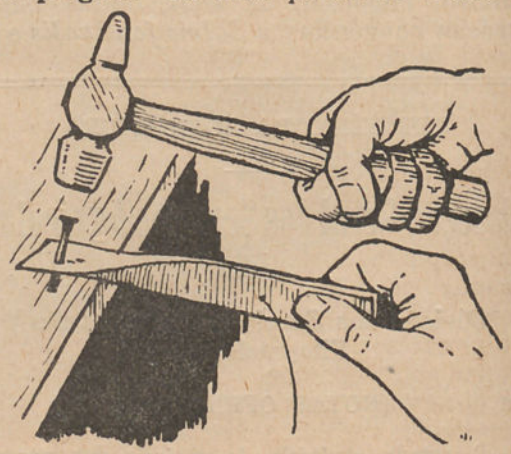
A água deita-se entre as duas paredes — parte *E* da gravura; lança-se fogo a um jornal, que se tenha amarfanhado e em cima coloca-se a chocolateira; quando o jornal tiver ardido a água está a ferver.



Chocolateira para levar à fervura ràpidamente, um litro de água.

Para pregar uma ponta de Paris

¿Quantas vezes precisamos de pregar no bôrdo de uma tábua, de uma caixa, de qualquer objecto, emfim, um preguito ou uma *ponta de Paris* e



Processo simples para segurar uma ponta de Paris

não conseguimos mais que dar marteladas na ponta dos dedos?

Magoamo-nos, arreliamo-nos, o prego fica torto, se é que conseguimos que a cabeça do martelo o faça enterrar na madeira.

Pois tudo isto se evita, procedendo como indica a gravura junta: uma tira de papel um pouco forte segura a ponta de Paris; e, pronto, ficam resolvidas as dificuldades.



HIGIENE E MEDICINA PRÁTICA

A vacina contra a tuberculose

¿E' uma quimera? Não; é uma realidade, desde 1921, data em que se fêz a primeira vacinação em Paris, com autorização dos pais, numa criança, fatalmente votada a contrair uma tuberculose, por cohabitação com a sua avó, tísica.

E esta criança vivia ainda há pouco, em perfeito estado de saúde.

A tuberculose é, como sabeis, caros leitores, um flagelo que açoita a humanidade desde tempos difíceis de determinar e mata anualmente, só em Portugal, 15 a 20:000 habitantes e invalida por doença à roda de 60:000 indivíduos, ocasionando-nos um prejuízo que se computa em cêrca de 650:000 contos cada ano.

Balanço trágico, que nenhum cataclismo, nem mesmo a guerra, iguala em perdas.

Depois da peste, que no século XIII matou um têrço da população europeia, depois da lepra ignominiosa, depois do tifo exantemático, epidemia das populações imundas, piolhosas, doenças que encheram a humanidade de pavor e na história imprimiram páginas de desolação, ficaram duas terríveis endemias — a tuberculose e a sifilis — a lembrarem-nos, como um lúgubre brado bíblico, que ressoa através dos tempos, a fragilidade do barro humano.

Memento homo...

A tuberculose constitui um pesadelo para cada família, para cada um de nós.

Quem não teve alguma vez na vida um dia de terror, ou pelo menos de apreensão, ao surgir-lhe um escarro com laivos de sangue em seguida a qualquer acesso de tosse mais violenta; ao sentir uma pontada no peito; ao notar-se febril por um excesso de fadiga, ou porque, durante certo período se observou, sem causa aparente, cansado, deprimido; ou, ainda, porque após uma constipação, uma gripe banal, ficou extenuado e dificilmente recobra as fôrças necessárias à labuta acre, heróica, embora silenciosa, do ganha-pão quotidiano; quem não teve um desfalecimento, um arrepio; quem não teve a alma em pânico, umas horas, ao pôr no seu espírito êste horrível problema: ¿Estarei tuberculoso?

De facto, a tuberculose é uma interrogação tremenda, porque ela faz passar logo na nossa imaginação o quadro angustioso: —O sofrimento longo, interminável; as dificuldades económicas, talvez a miséria; o receio de contágio para a família; o quási isolamento da vida social; o apêrto de mão rápido, fugidio dos amigos; as visitas curtas e raras dos parentes, e, emfim, a incerteza cruel no futuro, o destroçar de todos os sonhos, de tôdas as ambições, mesmo as mais comezinhas; a desorganização dum lar, ou a perda das mais queridas esperanças.

E não haverá recursos, que nos desoprimam dêste sonho mau duma noite sombria?

Felizmente a medicina possui hoje meios eficazes para combater a doença.

Pelo mundo fora, as estatísticas demonstram que a mortalidade pela tuberculose diminui de ano para ano com tal segurança, em tais proporções, que até já se começa a falar na *destuberculização do mundo.*

Fantasias dalguns médicos — poetas! — dir-se-á. Não; certezas de homens práticos, que medem a responsabilidade das suas afirmações. Sòmente nós... Adiante.

Mas também as estatísticas provam que é mais fácil evitar o mal, do que curá-lo. Pelo menos é, sob todos os pontos de vista, muito mais lucrativo para a Espécie.

Daí o afinco com que todos os países *civilizados* se têm pôsto ùltimamente ao serviço desta idea admirável: — Libertar o homem dos sofrimentos e os povos dos danos, que a funesta endemia provoca, servindo-se de todos os processos e preceitos que a ciência descobre, ou aconselha.

Tal foi também a idea, que dirigiu o pensamento glórioso de Calmette, sábio médico francês, ao descobrir, após demorados e torturantes trabalhos, a vacina contra a tuberculose, com a colaboração de outro sábio, Guérin, vacina chamada B. C. G.

Esta vacina, a B. C. G., a maior, a mais bela descoberta do século XX está sendo largamente, e com êxito, aplicada por todo o mundo culto excepto... em Portugal.

E porque essa conquista da medicina contemporânea pode modificar a vida do homem no curto prazo de uma geração, vale a pena expôr o que ela é, o seu interêsse e a sua aplicação. Ficará êste assunto para próximo artigo.

VEIGA PIRES,
Médico.



REVISTA DAS REVISTAS

POR ANO

Dois mil e setecentos milhões de ovos...

Na leitura, que habitualmente fazemos de algumas revistas que chegam a nosso poder, encontramos sempre farta matéria, curiosa, instrutiva, informadora, que muito estimaríamos os nossos leitores conhecessem, para avaliar do interêsse e do que se faz por êsse mundo fora no que diz respeito à vida agrícola e seus muito diversos ramos.

Precisaríamos, para isso, de tempo para rabiscar e as páginas completas da *Gazeta* para inserir o que de interessante e útil passasse a nossos olhos, partindo, é claro, do princípio que as revistas da especialidade mal passam das cidades.

Ora isto não pode ser, claro está; e então, a pouco e pouco, vamos fazendo o que nos fôr possível, sempre norteados pelo desejo de espalhar conhecimentos que de alguma coisa possam servir.

O título do artigo mostra, claramente, que iremos falar de ovos, sendo como que o complemento do que em tempo aqui se escreveu a êste mesmo respeito. Lêmos, assim, uma revista espanhola:

«A avicultura belga, depois da guerra, aumentou consideràvelmente até ao ponto que, tendo um *deficit*, na balança comercial, de 36 milhões de francos em 1913, passou a um *superavit* de 644 milhões!

O número de galinhas poedeiras que nesse ano era de uns 12 milhões, dando uma produção média de 85 ovos por cabeça, era em 1932, de 23 milhões, com uma média de 120 ovos, do que resultava uma *produção anual de 2:700 milhões de ovos.*

O consumo interno absorve 75 a 80 por cento dos ovos produzidos, alcançando a exportação, em 1932, 52 milhões de dúzias de ovos. Mas as estatísticas demonstram que houve uma diminuïção nas exportações dos quatro últimos meses dêsse ano, em relação a igual período de 1931, diminuïção que se acentuou durante os dois primeiros meses do ano em curso, devido ao acréscimo do consumo interno, fomentado pela baixa de preços e decréscimo da produção, que, a continuar no mesmo ritmo, se calcula em 23 por cento em 1933-1934.

Segundo os dados oficiais, os números correspondentes ao último quadrimestre de 1932 e aos dois primeiros meses de 1933, são os seguintes:

Exportações, em milhões de peças, Setembro de 1931, 39; Setembro de 1932, 32; Outubro de 1931, 41; Outubro de 1932, 21; Novembro de 1931, 47; Novembro de 1932, 23; Dezembro de 1931, 54; Dezembro de 1932, 22; Janeiro de 1932, 53; Janeiro de 1933, 29; Fevereiro de 1932, 52; Fevereiro de 1933, 28.

As estatísticas do ano de 1933 mostram ainda que as exportações belgas de ovos tiveram diversa orientação desde 1931.

A França, que, depois da Inglaterra, era o principal mercado, não importa mais que 12 por cento do que habitualmente importava, devido às medidas dos contingentes; e as exportações para a Inglaterra e Países Baixos diminuiram consideràvelmente.

Pelo contrário, os números, já consideráveis, das exportações para a Alemanha, aumentaram numa proporção de 147 por cento, sendo hoje êste país, o mercado mais importante para os ovos belgas.

A-pesar-de tudo aumentaram muito — cêrca do dôbro — as exportações para a Suíça, e criaram-se novas correntes para introduzir êste produto noutros mercados, principalmente em Espanha.»

Ora todos sabemos que a Espanha tem a avicultura muito mais desenvolvida que nós, e que o seu consumo interno tudo absorve, não só o que portas a dentro produz como o que importa doutros países; e a prova de que tinhamos aqui ao lado um bom mercado está no contrabando que se faz, constantemente, do pouco que é possível reünir nos centros fronteiriços portugueses.

Interessante movimento seria aquêle que regularmente pudéssemos fazer, dentro da legalidade, se a nossa avicultura fôsse o que devia ser e estivesse já hoje à altura a que devia estar.

Verifique-se como a Bélgica, estando mais longe da Espanha do que nós, realiza esforços no sentido que há muito aqui se tem preconizado. — EDUARDO DOS SANTOS.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 **Lisboa**

N.º 70 — ***Assinante n.º 1:747 — Móra.***

VÁRIAS PREGUNTAS

Pregunta — Desejo semear milho para forragem verde ou sêca, que seja bastante alto, para dar muita forragem. E' semeado em terra de regadio, que tem sido semeada de Bersin e milho da região alternadamente. ¿Peço a fineza de me dizer onde poderei comprar a semente por v. aconselhada? Posso estrumar a terra com estrume do curral, onde ainda se conserva.

1.º Peço o favor de indicar o milho que desejo.

2.º ¿Qual a adubação a empregar? Como desejo semear o milho cedo e como cálculo que demorará algum tempo a chegar o milho por v. indicado, peço-lhe o favor da sua resposta directamente.

3.º Poderia empregar uma leguminosa que me desse muita forragem (mais do que o Bersin); mas na época em que estamos não sei de nenhuma que me desse a forragem para êste verão.

Resposta — 1.º Pode tentar o milho americano Flint, que parece ter já dado provas de que é bastante forraginoso.

¿Onde encontrá-lo? E' possível que a Estação de Ensaio de Sementes — Belém Lisboa — lho possa fornecer.

Mas também pode experimentar o milho tremês, por exemplo, usado no Minho.

2.º Se não conheço o terreno, ¿como indicar a adubação?

3.º ¿Agora, qual? — *D. A. T. da S.*

N.º 71 — ***Assinante n.º 31:999 — Montemor-o-Vélho.***

VÁRIAS PREGUNTAS

Pregunta — Em terrenos argiloso-humiferos com pouco ou nenhum calcáreo e que no inverno são inundados temporàriamente (quatro a oito dias e mais conforme a intensidade das chuvas) e que por êsse motivo e outros de ordem geral se encontram êsses terrenos empobrecidos, desejava eu fertilizá-los economicamente e por isso peço a fineza de me responder ao seguinte:

1.º ¿Haverá alguma leguminosa capaz de ser cultivada nos referidos terrenos e que resista às inundações pelo menos oito dias?

¿Qual a quantidade de elementos fertilizantes fornecida por tonelada de leguminosa verde (a enterrar na fertilização da terra) tais como tremôço, serradela, trêvo, bersin ervilhaca, etc.?

2.º Desejo fazer calagem às minhas terras e aqui na minha região há várias qualidades de cal que se vende por metro cúbico a vários preços conforme a qualidade, pois que êste volume varia de pêso conforme a cozedura e a pedra empregada. Desejo saber o seu valor como correctivo e se é

Calendário de Março

Durante êste mês o dia aumenta 1 h. e 13 m. E' de 11 h. 20 m. em 1 e de 12 h. 33 m. em 31

DATAS	Idade da lua	SOL		LUA	
		Nasc.	Pôr	Nasc.	Pôr
1 Quinta	L. C.	7,10	18,30	18,49	7, 3
2 Sexta	16	7, 8	18,31	19.52	7,26
3 Sábado	17	7, 7	18.32	20,56	7,49
4 Domingo	18	7, 6	18,33	22,03	8,13
5 Segunda	19	7, 4	18,34	23.12	8,41
6 Têrça	20	7, 3	18,35	*	9,12
7 Quarta	21	7, 2	18,36	0,23	9.52
8 Quinta	Q. M.	7, 0	18.37	1,31	10,41
9 Sexta	22	6,59	18.38	2,40	11.42
10 Sábado	23	6,57	18,38	3,37	12,51
11 Domingo	24	6,56	18,39	4,26	14. 6
12 Segunda	25	6.54	18,40	5, 7	15,23
13 Têrça	27	6,53	18,41	5,40	16 38
14 Quarta	28	6 51	18,42	6, 9	17,51
15 Quinta	L. N.	6.50	18.43	6,35	19, 2
16 Sexta	1	6,48	18,44	7, 2	20,11
17 Sábado	2	6,47	18,45	7,27	21,20
18 Domingo	3	6,45	18,46	7,55	22.28
19 Segunda	4	6,44	18,47	8,27	23,34
20 Têrça	5	6 42	18,48	9, 4	*
21 Quarta	6	6.41	18.49	9,47	0.36
22 Quinta	7	6,39	18,50	10 35	1,34
23 Sexta	Q. C.	6.37	18,51	11,30	2,23
24 Sábado	9	6,36	18 52	12,28	3, 7
25 Domingo	10	6,34	18 53	13,31	3,43
26 Segunda	11	6,33	18,54	14,32	4,14
27 Têrça	12	6,31	18,55	15,34	4,41
28 Quarta	13	6,30	18.56	16,36	5, 0
29 Quinta	14	6.28	18 57	17,39	5,28
30 Sexta	15	6.27	18,58	18.43	5,52
31 Sábado	L. C.	6,25	18,58	19,50	6,16

L. C. em 1, às 10 h. 26 m. Q. M. em 8, às 18 h. 6 m.; L. N. em 15, às 12 h. 8 m.; Q. C. em 23, à 1 h. 44 m; L. C. em 31, à 1 h. 14 m.

* Nestes dias não há passagem da Lua; ou nestes dias a Lua não nasce, ou não se põe.

igual por pêso ou quanto mais pêso tiver um determinado volume, mais acção correctiva existe.

¿Haverá meio de a avaliar sem recorrer ao laboratório?

¿Qual a época mais própria para fazer a calagem e quantidade a aplicar trienalmente?

¿Poderá a cal ser substituída pelo gêsso?

¿Em que quantidade e qual a época mais própria de o aplicar?

3.º Dos adubos químicos conhecidos e usados em Portugal, ¿quais são os que contribuem para a acidificação das terras?

¿Quais os adubos fosfatados de mais seguros efeitos, os que fornecem ácido fosfórico solúvel na água como os superfosfatos ou os que o fornecem solúvel no ácido cítrico como o fosfato Renânia. ¿Qual diferença entre um e outro?

Existe em português algum tratado onde o lavrador, pela sua leitura, possa colhêr algum conhecimento do estado das suas terras sem ter de recorrer ao laboratório, visto que na minha região a propriedade é de tão reduzidas dimensões e na mesma propriedade tem aspectos tão diferentes que se torna impossível mandar analisar com proveito.

As terras em questão são de cultura de milho e feijão, contínua, sem que seja fácil poder fazer outra cultura.

Resposta—1.º E' difícil conseguir o que deseja, visto que é muito demorada a submersão. Além disso, depende a resistência do estado de mobilização em que o terreno se encontrar, pelo que respeita à profundidade a que tenha sido lavrada, e ainda das suas propriedades físicas.

Só fazendo a experiência com várias plantas, em pequenos talhões, poderá verificar a possibilidade de cultura e qual delas irá melhor, no seu caso.

Seria longo e incomportável pôr aqui as tabelas de composição das plantas; queira, pois, consultar as tabelas de Wolff, onde encontrará o que deseja.

O valor da cal depende da quantidade do princípio activo que contém e do estado de pulverização em que estiver, e tudo isto é, na verdade, variável.

Deve preferir a que estiver em pó mais fino e for mais branca.

Só isto poderá fazer, porque o resto só o laboratório o dá.

No outono.

Não, senhor, não pode substituir.

3.º Os que forem ácidos, como os estrumes, nitrato, superfosfato, etc.

Todos podem ser bons ou maus, conforme a constituïção física do terreno e a composição da fórmula que se aplicar.

Acido fosfórico solúvel na água só o dá, como regra, o superfosfato, e os restantes—fosfato Thomas e Renânia—no citrato.

A diferença do efeito depende mais da constituïção do terreno e da fórmula empregada do que de qualquer outra coisa. O trabalho de laboratório não pode ser substituído.

As preguntas do senhor consulente implicam longos artigos e até livros.

A secção de consultas não é para isso, mas tão sòmente para satisfazer casos concretos e especiais da prática corrente de cada um e não a explanar teses de carácter geral. Isto constituíria um curso de agronomia por correspondência, o que é impossível, por todos os motivos.—*D. A. T. da S.*

N.º 72—*Assinante n.º 33:537*—*Castelo Branco.*

A ADUBAÇÃO VERDE E A REGENERAÇÃO DA VINHA

Pregunta—No número da *Gazeta* de 7 de Janeiro dêste ano, a páginas 8, vem um artigo do Sr. Henrique Coelho sôbre a regeneração das vinhas cansadas, pela adubação verde; vinha pedir os seguintes esclarecimentos:

Tenho uma vinha já cansada numa propriedade onde tenho muito mato.

Desejo saber:

1.º ¿Posso empregar o mato para obter a regeneração da vinha?

2.º ¿Qual a melhor qualidade de mato a empregar?

3.º ¿Qual a melhor época para enterrar o mato?

4.º ¿Que quantidade devo deitar numa cova entre quatro cepas?

5.º ¿Qual o intervalo entre duas adubações pelo mesmo processo?

6.º ¿Pode empregar-se a mesma adubação em vinhas novas, em substituïção do estrume de curral tão necessário para outras culturas, do Nitrofoska ou do adubo de peixe?

Resposta—Se a vinha sofre apenas de fome, é evidente que, se estiver ainda em estado de se refazer, só se refará mediante as adubações.

¿Mas qual a adubação?

Há doentes, não há doenças. E porque assim é, muito importa conhecer o doente, o que, no caso sujeito, quere dizer que é indispensável conhecer o estado em que está o terreno, o que êle é no que respeita à sua constituïção física e química. E isto só a análise é capaz do dizer.

E' claro que as adubações verdes são um excelente meio de enriquecer os terrenos, especialmente no que se refere à matéria orgânica. Mas nem só esta é necessária, e a sua grande quantidade, em manifesto desequilíbrio com os elementos minerais, pode ter conseqüências económicas funestas, embora dê lugar a grande desenvolvimento vegetativo e conseqüentemente provoque a regeneração, sob o ponto de vista vegetativo. Mas não é, certa-

mente, *muita parra e pouca uva* o que se pretende.

Assim, é certo que o Sr. Henrique Coelho fêz, no citado artigo, uma afirmação verdadeira, mas que é perigoso tomar em sentido absoluto.

A questão alimentar da planta, como a do animal, é muito complexa, quando se procura a quantidade e a qualidade do produto, como é natural que se pretenda.

E tudo isto, tendo em atenção a economia da exploração e a economia orgânica da planta, o que é fundamental, como o senhor consulente muito bem compreende. E porque o compreenderá perfeitamente é que sou algo mais extenso.

Pôsto isto, respondo até onde me é possível às preguntas formuladas:

1.º Creio que terá vantagem.

2.º O de leguminosas como o tojo, por exemplo. Mas maiores serão essas vantagens (pelo menos mais rápidas) aplicando leguminosas herbáceas, por serem de decomposição muito mais rápida.

3.º No outono, o mato. E as leguminosas herbáceas, enterrando-as quando em flor.

4.º Variável com a constituïção do terreno, mas sejam 50 kg. por cepa, em caldeira, e não em cova entre quatro cepas, para evitar a fatal e prejudicial luta pela vida.

5.º Depende da constituïção do terreno, mas seja feita a experiência de quatro em quatro anos.

6.º Pode.

Repito: o mato só por si (ou qualquer outra estrumação) pode não ser a maneira mais vantajosa de trabalhar, sob o ponto de vista económico. Mas, como quer que seja, acho preferível que êsse mato seja aplicado depois de encorporado na monturreira durante a curtimenta dos estrumes. Assim, será mais fàcilmente decomposto e por isso de efeito mais rápido, e tanto mais quanto mais propícias forem as propriedades físicas do terreno e a sua riqueza em princípios minerais. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril . Coimbra

N.º 73 — *Assinante n.º 25:586 — Tondela.*

EXAME DE TRÊS VINHOS

Pregunta — 1.º Remeto três amostras de vinho. O n.º 1 é branco e os n.ºs 2 e 3 são tintos. Como desejo fazer a trasfega, ¿que correcção devo fazer?

Resposta — 1.º Aos dois vinhos tintos deverá ser feita, por cada 100 litros, a aplicação de 40 gramas de ácido tartárico, dissolvido em água quente.

As dissoluções fazem-se em vasilhas não metálicas e aplicam-se separadamente. Ao branco, que está ainda com açúcar por desdobrar, deverá ser aplicado, também por 100 litros, 15 gramas de tanino, dissolvido em alcool de vinho e 25 gramas de ácido cítrico, dissolvido em vinho, em vasilha de barro.

Embora êste precisasse de metabissulfito, não deve ser aplicado agora, visto convir que desdobre depressa. — *P. Bravo.*

N.º 74 — *Assinante n.º 32:721 — Santa Combadão.*

SÔBRE DOIS VINHOS

Pregunta — Tenho dois vinhos ainda na bôrra, em tonéis de 2:600 litros e que tratei na ocasião da pisa, aplicando-lhe 6 gramas de metabissulfito de potássio por cada 100 litros de mosto.

Como, porém, se encontram mal clarificados, peço para me dizer a maneira como devo tratá-los e qual o que oferece melhores qualidades de resistência, pois tenciono vender um agora e deixar para mais tarde o outro.

Resposta — O senhor assinante fêz muito mal em conservar os dois vinhos sôbre a bôrra, porque se sujeitou a um possível desastre, que, de um momento para outro pode dar-se, com a permanência sôbre a bôrra.

Deve trasfegá-los aplicando ao n.º 1, por cada 100 litros, 40 gramas de ácido tartárico, dissolvido em vinho, 12 gramas de tanino, dissolvido em alcool de vinho, e 10 gramas de metabissulfito, dissolvido em água quente. Aplicar em separado estas soluções, depois de feitas em vasilhas de barro. Não demorar a trasfega. O n.º 2 está melhor. — *P. Bravo.*

N.º 75 — *Assinante n.º 29:489 — Almeida.*

VINHO COM AÇÚCAR E ACÉTICO

Pregunta — Tenho uma vasilha onde êste ano, e pela primeira vez, fiz vinho doce, que julgo doente devido à insuficiência de fermentação e com isso a falta de desdobramento do açúcar, como se verificará pela amostra que envio a v.

¿Que tratamento devo fazer-lhe?

Resposta — O vinho tem açúcar por desdobrar, mas ao mesmo tempo, o que é pior, está em princípio de azedia. Este último mal deve ter resultado, possìvelmente, de terem deixado o vinho sem os devidos atestos, ou mal abatocado até tarde, permitindo que o ar fôsse facilitar o desenvolvimento dos fermentos da azedia, pois não era fácil que estes se desenvolvessem no vinho sem disporem do oxigénio, que lhes é indispensável. Repetidas vezes tenho aqui mostrado tal perigo.

E agora, perante o caso da existência dos dois males ao mesmo tempo, é embaraçoso o tratamento, pois se contra a azedia é preciso empregar anti-fermentos, que impedem a conclusão do trabalho das leveduras, que serão paralisadas, assim também para se facilitar a actividade das leveduras, se facilitará igualmente a vida e desenvolvimento dos fermentos do vinagre.

Aconselho porisso, como menos mau, deixar que, com a subida da temperatura, se dê a conclusão da fermentação, mantendo a vasilha bem atestada e o batoque um pouco aliviado, para dar descarga ao gás que se fôr formando, e, quando a fermentação tiver acabado, com perda de tôda a doçura, aplicar-se-á ao vinho, por cada 100 litros, 12 gramas de metabissulfito, prèviamente dissolvido em água bem quente numa vasilha de barro. Mexer o vinho, depois da aplicação, com um pau introduzido pela batoqueira, e tapar bem. — *P. Bravo.*

N.º 76 — *Assinante n.º 20:765 — Mondim de Basto.*

VINHO QUE ESCURECEU

Pregunta — Possuo 1:200 litros de vinho em cascos de 600 litros, os quais levaram vinho a primeira vez e são construídos de madeira castanho e cerejeira. O vinho foi trasfegado em princípio de Janeiro; emquanto esteve na mãe, conservou-se límpido e logo que lhe dei a trasfega tomou a côr que v. verá na amostra que lhe envio.

Resposta — Em parte, a côr adquirida pelo vinho branco deve ser devida à madeira nova.

Deve fazer o seguinte tratamento, para cada 100 litros:

Acido cítrico	20 gramas
Metabissulfito	10 »

Aplicam-se separadamente, depois de, em vasilhas de barro, serem dissolvidos, o primeiro num pouco do mesmo vinho, e o segundo em água quente.

Depois das aplicações mexer o vinho com um pau introduzido pela batoqueira.

Passados vinte dias, se o vinho não estiver claro, pode ser clarificado com 2 decilitros de leite desnatado (também por cada 100 litros), que se deita a pouco e pouco no vinho, ao mesmo tempo que se agita êste com um pau introduzido pela batoqueira. Prolongar esta agitação durante vinte minutos, pelo menos. Trasfegar no fim de vinte ou vinte-e-cinco dias. — *P. Bravo.*

N.º 77 — *Assinante n.º 27:192 — Turcifal.*

VINHO FRACO

Pregunta — Pedia a v. a fineza de me informar se o vinho da amostra que lhe envio tem algum defeito e se pode ser corrigido.

Resposta — O vinho apresenta-se bastante amortecido, como que deslavado, o que lhe deve dar pouca resistência.

Convinha aplicar-lhe, por cada 100 litros, 12 gramas de tanino e 40 gramas de ácido tartárico, depois de, em vasilhas de barro, serem dissolvidos, o primeiro num pouco de boa aguardente de vinho, e o segundo em uma porção do mesmo vinho.

Passados dois dias aplicar, também por 100 litros, 8 gramas de metabissulfito, dissolvido em água quente, em vasilha de barro.

Depois das aplicações, agitar o vinho com um pau introduzido pela batoqueira, para que se espalhem bem por todo êle. — *P. Bravo.*

N.º 78 — *Assinante n.º 18.009 — S. Pedro do Sul.*

ENGARRAFAMENTO DE VINHOS

Pregunta — Venho pedir a autorizada opinião de v. sôbre os assuntos seguintes:

Penso em vender o meu vinho engarrafado, fazer a sua exportação para diversos pontos do País para o qual já adquiri alguns centos de garrafas, mas tenho algumas dificuldades que surgem e que são:

1.º ¿Se apenas será preciso lavar as garrafas e, uma vez enxutas, encher?

2.º ¿Qual a maneira de preparar as rôlhas a meter nas garrafas?

3.º Suponho que o vinho talvez ganhe depósito ou pé nas garrafas. ¿Qual a maneira de evitar êste mal, o que há a fazer e qual a forma de o preparar para seja bem apresentado sem que perca as propriedades?

4.º Se deverá ser engarrafado directamente antes de ser passado a limpo, ou se convirá tirá-lo da bôrra (passados dias proceder ao engarrafamento). Como os vinhos desta região são fracos, tenho receio que percam, procedendo desta maneira.

5.º Não tenho garrafas para todo o vinho, tendo de engarrafar em períodos diferentes, pelo ano adiante. ¿Qual a melhor maneira de conservar o vinho nas pipas para todo o ano?

¿Deve ser tirado da bôrra, segundo o que tenho lido, ou apenas isto?

Resposta — 1.º E' conveniente fazer passar primeiro as garrafas com um pouco do vinho que vai ser engarrafado.

2.º Sendo as rôlhas de boa cortiça e sãs, basta escaldá-las com água a ferver, e depois, na ocasião de irem ser utilizadas, mergulham-se em vinho.

3.º Não é fácil responder-se. E' preciso estudar-se cada vinho, verificando-se se já está ou o que precisa para estar em condições de poder ser engarrafado. As causas da turvação e formação de depósito são várias, e cada uma exige tratamento especial.

4.º Se o vinho fôr engarrafado para consumo imediato, pode sair directamente de cima da *mãe* para as garrafas; se é para demorar engarrafado, necessita de ser convenientemente tratado para bom êxito do engarrafamento.

5.º Não deve fazer engarrafamentos parciais, do vinho tirado da mesma vasilha. O segundo vinho tirado já não é igual ao primeiro.

Nisto de vinhos engarrafados é preciso manter-se o tipo, e isso não se faz sem uma certa técnica, e sem preparação conscienciosa de grandes lotes, que não há possibilidade de preparar e manter com idênticos caracteres, mesmo com vinhos de um mesmo grande viticultor, de um ano para o outro.

Cautela. Vá com prudência, para não ter desastre, como tem sucedido a muitos que, num País onde há tantos vinhos bons e tantas marcas, julgam às vezes que não pode aparecer melhor vinho no mercado do que aquêle que sai do seu fabrico.

Desculpe o conselho, que é dado talvez demasiadamente no ar, por quem desconhece por completo o produto que o senhor assinante pretende lançar no mercado. — *P. Bravo.*

N.º 79 — *Assinante n.º 13:114 — S. João de Areias.*

FERMENTAÇÃO AMUADA

Pregunta — Envio a v. uma amostra do meu vinho branco. Foi feito de bica-aberta, abafando-se a fermentação com 20 gramas de metabissulfito por 100 litros.

Cêrca de trinta e tantas horas depois de envasilhado foi trasfegado com arejamento, juntando-se nessa ocasião 12 gramas de ácido cítrico e 12 gramas de tanino por 100 litros. Demorou alguns dias em principiar a fermentação e depois fermentou até fins de Dezembro, em que deixou de ferver. Em meados de Janeiro trasfeguei-o com arejamento e ainda está muito turvo (leitoso), não fermentou, mas limpou. Está ainda muito doce. ¿Será conveniente em Março dar-lhe nova trasfega e despertar-lhe a fermentação com algum isco feito com fermentos seleccionados?

Resposta — Parece-me que não deve ser preciso fazer nada mais do que esperar que a temperatura de primavera favoreça a actividade das leveduras.

Não é preciso empregar leveduras seleccionadas, porque as existentes no vinho não estão mortas, apenas estão quási paralisadas por falta de grau favorável de calor.

A trasfega feita agora deve ser benéfica para as leveduras. E, quanto antes, melhor. — *P. Bravo.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 80 — *Assinante n.º 19:831 — Tôrres Novas.*

QUESTÕES DE LETRAS

Resposta — As questões de letras são estranhas a matéria de direito rural e portanto não me é permitido responder à consulta do digno assinante. — *S. de Almeida.*

N.º 81 — *Assinante n.º 27:553 — Castro Verde.*

CONSULTA INCOMPREENSÍVEL

Resposta — A consulta faz alusão a uma estrada.

¿Que espécie de estrada é? ¿E' do Estado? ¿E' camarária? ¿E' um simples caminho vicinal? — *S. de Almeida.*

N.º 82 — *Assinante n.º 30:652 — Tomar.*

BEMFEITORIAS

Resposta — Faz na sua consulta o digno assinante referência a uma resposta anteriormente dada por mim acêrca do seu caso, mas não indica o número da *Gazeta* onde foi publicada.

¿Como posso adivinhar de que se trata, se tantas são as consultas a que respondo?

Sempre direi à face do laconismo da consulta, cuja publicação pede para omitir, que nenhum outro direito tem além do valor das bemfeitorias e que para o caso nenhuma importância tem o arrombamento, nem pode em tempo algum exigir-se responsabilidade penal aos pais do consulente. — *S. de Almeida.*

N.º 83 — *Assinante n.º 20.678 — Fermentelos.*

IMPOSTO DE TRABALHO

Pregunta — Tenho propriedades num *concelho* e *freguesia fora do meu concelho* e *freguesia.*

No concelho em que habito pago o imposto de trabalho e recebo agora aviso para pagar contribuïção à freguesia estranha à minha.

Na minha paga-se 36$00 por cada carro puxado a duas reses e naquela pedem-me os mesmos 36$00.

¿Não bastaria a colecta por um varão, que são 8$00 por a taxa camarária?

Resposta — O imposto de trabalho pode ser cobrado pelas Câmaras Municipais e pelas Juntas de Freguesia.

Se o consulente tem propriedades em dois concelhos, podem as Câmaras dêsses concelhos lançar-lhe o imposto de prestação de trabalho e igual imposto lhe pode lançar cada uma das freguesias onde o consulente tem propriedades (artigo 4.º do Decreto 19:225 de 8 de Janeiro de 1931).

A taxa do imposto está em função das pessoas por quem o contribuinte tem de pagar êsse imposto, pelo número de carros, carretos, animais de carga, de tiro e de sela, que empregue habitualmente na circunscrição (concelho ou freguesia) por que é tributado. — *S. de Almeida.*

N.º 84 — *Assinante n.º 24:502 — Alcanhões.*

INVENTÁRIO

Pregunta — Nossos pais fizeram doação dos seus bens a nós *A, B* e *C,* em 18 de Dezembro de 1924.

C, é do sexo feminino e era menor à data da doação, completando em 7 de Janeiro de 1934 dezóito anos.

Nossa mãe faleceu em Outubro de 1929 e nosso pai em Novembro passado.

Desejava saber se há inventário. Os doadores reservaram o usufruto dos bens doados.

Resposta — Há, na minha opinião, inventário, não obstante já se ter julgado em caso idêntico o contrário.

Desde que há menores, necessário se torna averiguar se a parte doada ao menor é menos do que por lei lhe cabe de legítima.

Como a menor já completou dezóito anos pode fugir-se ao inventário com a emancipação da mesma. — *S. de Almeida.*

N.º 85 — *Assinante n.º 16:609 — Ceia.*

CORTE DE ÁRVORES DAS O. P.

Pregunta — ¿Poderei obrigar as O. P. a cortar umas mimosas, que os cantoneiros plantaram na valeta da estrada e que deitam para uma propriedade minha, murada e onde tenho olival que por elas é prejudicado, não só porque as mimosas já têm as raízes na minha propriedade, mas também estão sôbre as oliveiras, que ficam um pouco mais baixas.

As mimosas estão tão próximas da minha propriedade, que, cortando a prumo tudo quanto deitam para a minha propriedade, elas ficariam mutiladas.

Resposta — As Obras Públicas não têm mais direitos de que qualquer sujeito de direito privado.

E' permitido obrigar as O. P. a cortar tôdas as árvores que propendam sôbre o terreno do consulente, porque é aplicável ao caso o disposto no artigo 2:317.º do Código Civil. — *S. de Almeida.*

N.º 86 — *Assinante n.º 32.072 — Beira Alta.*

ÁGUAS

Pregunta — Venho expôr a v. o seguinte caso, certo, como estou, que v., com a sua inegualável atenção e justo critério sôbre questões rurais, não deixará de prestar-me a resposta que o mesmo merece.

A mim, *P,* coube-me a sexta parte de uma propriedade que pertenceu a *L,* na qualidade de herdeiro dêste. Comprei passado algum tempo mais duas partes, e que me deu direito a apossar-me de metade da mesma propriedade.

A *A,* na qualidade de herdeiro também de *L,* coube-lhe a sexta parte da referida propriedade, tendo mais tarde comprado também mais duas partes e ficando assim em igualdade de circunstâncias comigo.

Na parte pertencente a *P* há uma poça muito antiga, denominada pela *fonte,* que é pública e à qual o povo de duas povoações circunvizinhas vai abastecer-se de água. Acresce, porém, que só o faz no verão, quando já há pouca água nas outras fontes existentes nas povoações. Na parte de *P* há ainda um depósito onde acorrem todos os sobejos da água da referida fonte, dos quais *A* tem o direito de três dias e *P* de dois dias por semana, de água.

Sucede agora que as duas povoações e inclusivamente a Câmara se propõem canalizar a água da fonte citada para outro local, onde nenhuma utilidade nos prestam os seus sobejos.

Desejo saber:

¿Poderemos nós, *P* e *A,* senhores da propriedade em que se encontra a fonte, impedir que a sua água seja canalizada? ¿Poderemos obrigar a Câmara a vender-nos a nascente da mesma fonte? ¿Poderá a mesma Câmara vendê-la a outrém? Dado o caso de a Câmara a ceder, ¿não terá o povo direito a ir abastecer-se da sua água?

Resposta — Parece-me que se trata no caso de consulta de águas particulares, cujo

uso é e está franqueado ao público nos termos do artigo 100.º do Decreto n.º 5:487 de 10 de Maio de 1919.

Sendo assim não pode a Câmara mudar o local onde a água é aproveitada pelo público, sem prévia expropriação do direito a essa água.

Tratando-se, porém, de uma fonte pública construída pela Câmara ou por qualquer corpo administrativo ou pelo Estado e não de águas particulares acima referidas, pode então proceder-se à mudança da *fonte*, mas porque há, segundo se infere da consulta, direitos adquiridos às sobejas por parte do consulente e de *A*, têm estes de ser indemnizados pela privação dêsses sobejos (artigo 32.º do citado Decreto).

Se a água é precisa para uso público, em caso algum pode ser vendida pela Câmara nem ao consulente e consorte da *sobeja*, nem a terceira pessoa, porque fica sempre o povo com direito a abastecer-se da fonte.

Repito: Julgo que se trata de águas particulares, das quais se abastece o povo para seus gastos domésticos e, nesse caso, o consulente e *A* só podem ser privados das águas sobejas mediante processo de expropriação por utilidade pública. — *S. de Almeida.*

N.º 87 — *Assinante n.º 33:534* — *Castelo Branco.*

CORTE DE PINHEIROS. PLANTIO DA VINHA

Pregunta — Um casal fêz doação de todos os bens a seus filhos, reservando contudo para si o usufruto de uma parte deles.

Dêsses prédios, que conservam em usufruto, faz parte um pinhal, no qual os doadores cortaram meia duzia de pinheiros.

Os donatários estranharam êsse gesto, dizendo que o doador, segundo a lei, não podia cortar pinheiros.

Os doadores, por sua vez, dizem que, como o pinhal vegeta em terreno que não pode ser cultivado nem na região se pratica a resinagem e nem tem as dimensões de mata onde se possam praticar talhadias periódicas, outro usufruto não podem auferir do pinhal além do corte de pinheiros, sempre que os necessitem, quer para lenha, quer para madeira.

Desejo saber:

¿Podem os doadores, segundo a lei, cortar pinheiros sempre que os necessitem? ?Podem os donatários opôr-se a que êsse corte se faça? ¿Há alguma lei ou Decreto que proïba a plantação de vinha na região das Beiras?

Resposta — Os pinheiros são árvores de corte e porisso tem o usufrutuário direito a cortá-los, observando a praxe seguida pelos proprietários da localidade (artigo 2:211.º do Código Civil).

Quando não haja praxe sôbre o corte por haver poucos pinheiros na localidade, deve o usufrutuário obedecer ao critério que seguiria um prudente proprietário, não cortando os pinheiros em via de crescimento e que ainda não obtiveram um regular desenvolvimento, mormente sendo o pinhal pequeno. E' claro que se o usufrutuário pretender lenha, não deve cortar os pinheiros desde que possa conseguir essa lenha com a poda dos mesmos.

Dentro dos limites marcados pode o usufrutuário aproveitar-se dos pinheiros sem que seja lícito ao proprietário da raiz opôr-se a êsse aproveitamento.

O plantio da vinha estava e está proïbido pelo Decreto n.º 21:086 de 13 de Abril de 1932, mas êste Decreto vai ser regulamentado por novo diploma já publicado nos jornais, mas não no *Diário do Govêrno*. — *S. de Almeida.*

N.º 88 — *Assinante n.º 24:931* — *Carépa.*

MUDANÇA DE AGÜEIRA

Pregunta — Tenho uma propriedade conforme vai explicada no *croquis* junto.

A tem direito a água da poça *E* durante dois dias por semana da qual eu tenho três dias e dois outros proprietários.

A agüeira de *A* passa pela minha propriedade.

A, pode haver o máximo dois anos, debaixo de má-fé, deixou na sua propriedade uma pequena porção de terreno não superior a 60 metros quadrados para lameiro e diz que precisa da água todo o ano, quando está provado que só a utilizava no verão para rega da sua horta.

A quere impedir-me de lavrar a agüeira, o que sou forçado a fazer para preparar a minha horta. Para evitar prejudicá-lo, fiz um aqueduto, por acaso com a mesma extensão de agüeira, por onde desejava que êle levasse a sua água emquanto preparo a minha horta. Ele opõe-se a que a água passe pelo aqueduto, fazendo nova agüeira, o que me prejudica, visto ir-me molhar a terra. ¿Posso exigir-lhe o prejuízo que me dá, molhando a minha terra e obrigando-me a constantes lavouras?

¿Não poderei obrigá-lo a servir-se só pelo aqueduto ou pelo menos na semana em que preparo a minha propriedade?

Resposta — Segundo leio no «Dicionário», o têrmo *agüeira* é sinónimo de rêgo condutor de águas ou de aqueduto.

Partindo do pressuposto, que *A* tem direito à servidão de aqueduto através do terreno do consulente, não pode êste proceder à mudança dêsse aqueduto por sua simples vontade.

Caso a mudança não seja prejudicial a *A*, como parece não ser e não consiga o consulente proceder amigàvelmente à mudança do aqueduto, só judicialmente lhe é

possível consegui-la com o emprêgo do processo regulado no artigo 91.º e seguintes do Decreto n.º 5:787 de 10 de Maio de 1919 por fôrça do artigo 127.º do citado Decreto.

Emquanto não obtenha essa mudança pela forma exposta, *A* pode servir-se sempre pelo local ou sítio da anterior *agüeira* ou rêgo condutor. — *S. de Almeida.*

N.º 89 — *Assinante n.º 4:326* — *Vinhais.*

VÁRIAS PREGUNTAS

Pregunta — 1.º Possuo uma propriedade, que aqui denominam lameiro e que confina com uma Estrada Nacional de 1.ª classe.

Na orla desta existe uma série de choupos, alguns de grande altura (cêrca de 20 metros) e que estendem as suas grossas raízes pela camada arável dando causa a prejuízos.

Já requeri a substituïção, à minha custa, daquelas árvores por outras de menor porte e mais utilidade, como por exemplo, amoreiras. Nada consegui.

Desejava saber:

a) ¿Posso cortar-lhe as raízes que deitam para a minha propriedade?

b) ¿Qual é a zona em que o posso fazer?

2.º No jardim da minha casa há uma passagem de carro assim estipulada na respectiva escritura: «ficam êles, vendedores, a darem passagem aos compradores para carros de feno e estrume, pela antiga entrada, sujeitando-se êles, compradores, a reparar qualquer prejuízo que causem com os ditos carros».

Os compradores, edificada uma casa em frente da passagem, não têm espaço para os carros tendo de ficar na minha propriedade.

Se quiserem passar com os carros, ¿sou obrigado a consentir que estacionem na passagem até carregarem ou descarregarem, ou só podem passar?

3.º No mesmo terreno há também a seguinte obrigação: com a condição de não poderem edificar ou fazer construção alguma no terreno vendido, êles compradores ou seus herdeiros. ¿Podem plantar árvores? Podendo, ¿a que distância as podem plantar? Se as plantarem na margem, ¿posso obrigá-los a cortá-las?

Remeto um esbôço dos terrenos.

Resposta — 1.º *a)* Pode cortar as raízes, que se introduzam no seu terreno;

b) Dentro dos limites do seu prédio até à linha, que separa a estrada do prédio, devendo porém ter presente que não lhe é permitido fazer escavações em uma zona igual à altura vertical do atêrro, quando êste se eleve a mais de 3 metros do terreno natural (n.º 9 do artigo 66.º do Regulamento de 19 de Setembro de 1900).

2.º Se os compradores edificaram uma casa em frente do sítio da passagem de modo a não poderem fazê-la, é evidente, que foram êles os culpados de tal situação, pelo que devem suportar as suas conseqüências.

Os vendedores não são obrigados a suportar o estacionamento dos carros no seu prédio, mas só a dar a passagem por êste.

O contrário sucederia se a impossibilidade do exercício da servidão fôsse devida a culpa dos vendedores, por terem sido estes quem construiu a casa.

3.º A proïbição de construir não impede de plantar. O dono do prédio pode plantar até à extrema dêste (artigo 2:317).

Isto quere dizer que tem de deixar livre essa linha divisória podendo plantar à vontade até lá. — *S. de Almeida.*

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente**, *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Cão da raça «Fox-Terrier», legítimo e novo, compra-se por preço reduzido ou troca-se por coelhos puros «Gigantes Brancos de Vendea». — Casa da Tôrre — Tarouca.

Bácoros Yorkshire Large White — Entrega de 15 de Março em diante. Pedidos à *Gazeta das Aldeias.*

Pavões — Dirigir-se à *Gazeta das Aldeias.*

UMA UTIL INDICAÇÃO
APROVEITAVEL A TODOS
...procure adeante esta marca
D.S.

GAZETA das ALDEIAS

N.º 1795



Agricultores! Viniculfores!

Tratai as vossas árvores e as vossas vinhas, desinfectai as sementes e as terras, empregando o **PARATOL**—o melhor fungicida existente no mercado. Adubai as árvores, vinhas e hortas com o adubo composto **BIOGENIO,** a fim de obterdes melhor produção. Tratai os vossos vinhos com os nossos taninos, antifermentos e clarificantes, produtos de pureza garantida

Pedi preços e detalhes aos Depositários:

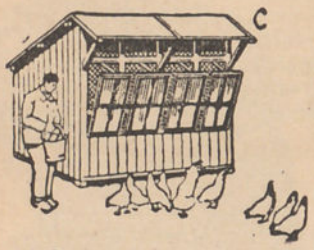
P. Duque da Terceira, 24
LISBOA

SOGERE

R. Mousinho da Silveira, 18-1.º
PORTO

SOCIEDADE GERAL DE REPRESENTAÇÕES, LIMITADA

541



Chocadeiras, Criadeiras, Galinheiros, Coelheiras, Comedouros e bebedouros de sifão e todos os utensílios modernos para criação de aves, etc.



Colmeias, cêra moldada e todos os utensílios modernos para apicultura.

Peça catálogos grátis

A LAVOURA—Famalicão

801

ADUBOS

Para tôdas as culturas, orgânicos e químicos

FARINHAS DE PEIXE

Para batatas e vinhas

Adubos especiais para milhos e outros cereais

Fosfato Natural ALLEGRO 26 %

O melhor e mais barato de todos os adubos (riquíssimo em cal)

FÁBRICAS: Sacavém e Setúbal

FILIAIS: Tôrres Vedras, Pampilhosa do Botão e Tomar

Representantes no Pôrto

Sociedade de Adubos Norte, Ltd.

Rua dos Clérigos, 44-2.º—PORTO

Sociedade de Adubos Reis, Ltd.

SEDE: Rua da Betesga, 41-1.º—LISBOA

471

Defender a indústria nacional é o dever de todos!

Mosaicos cerâmicos, azulejos, louças sanitárias e faianças finas

Os produtos da

Fábrica de Louça de Sacavém

(a maior do seu género na Península)

não receiam confronto com os das melhores fábricas estrangeiras

LISBOA—R. da Prata, 126-132

R. dos Carmelitas, 40—PORTO

487

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Alia- ---- dos n.º 66 — PORTO ----

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

Percam-se as ilusões 177
Ensino primário da Agricultura — *J. V. de Paula Nogueira* 178
Agricultura — O calcáreo nos solos — *Alberto Ferreira da Silva* 179
Agricultura Colonial — Os inimigos do algodoeiro — *A. Xavier da Fonseca* . . . 181
Arboricultura — A rega nos olivais — *A. Almeida* 183
Viticultura — «Muita parra e pouca uva». Um esclarecimento — *Henrique Coelho* . . . 184
Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola — O pedrado das pereiras e macieiras . . . 185
A adubação do tomateiro 186
Apicultura — Caturrices — *José Simões Pires* 187
Adubação dos prados 188
Avicultura — Galinhas da Transilvânia, de Madagascar ou de pescoço nu — *Manuel de Melo* 189
Cuniculicultura — O coelho, animal rústico, por excelência 190
Terminologia agrícola: Linguagem dos campos 191
Como tornar fácil o trabalho com a garlopa 191
Jardim — Prímulas ou Primaveras . . . 192
Para evitar que as mangueiras se estraguem junto às uniões 194
Gazeta das Senhoras — Aplicações do croché — *M. M.* 195
Doces e cozinhados 196
Caça e Pesca — As trutas: O que são e como se pescam — *Humberto Teixeira* 197
Revista das Revistas — A cerveja e o vinho . 199
Dr. Adriano Antero 200
Consultas — Estiolamento da chicória — *D. A. Tavares da Silva* 201
Vinho em refermentação — Vinho com cassse — Um vinho com bolor e outro doce — Vinho mal desdobrado — Depósito de cimento para azeitona — Vinho turvo — Um vinho com bolor e outro chôco — *Pedro Bravo* . . 201
Emprêgo de água salobra para a preparação da calda bordelesa — Oliveiras com fumagina — Arvores atacadas pela «Icéria» — Doença nas raízes da videira — *R. M. M. da Maia* . 203
Esgana nervosa do cão — Tumor do boi — Esterilidade da vaca — Boi doente — Cisticercose ou chaveira do gado suíno — *P. Nogueira* 204
Despejo de prédio — Aguas — Servidão de aqueduto — Habilitação de herdeiros — Remissão de foros — Agua de ribeiro — Limites de prédios — Indemnização. Vides em latada alheia — Desvio de águas para o caminho — Direito de preferência — *S. de Almeida* . 205
Intermediário dos lavradores 208
Na capa: Vindima no Douro.

Batata para Semente

Batata inglêsa: «Royal Kidney», «Magestic», «Great Scott», «Kerrs Pink» e «King Edward».
Holandesa: «Eigenheimer».
Irlandesa: «Up-to-Date».

M. TRINDADE
27, RUA PINTO BESSA, 29
PORTO
Telefone, 1508 1007

CONTRA COMICHÕES
Mitigal
BAYER
707

Pó Caffaro

Ao preço de 146$50 por saco de 50 quilos sôbre vagão.

Para pagamento com a encomenda, desconto de 2 % ou seja cada saco a 143$57.

Pedidos à

GAZETA DAS ALDEIAS

PORTO
Avenida dos Aliados, 66

CLAUSULA DE BAIXA
E' dada garantia de baixa até 30 de Junho de 1934.

Companhia Industrial de Fundição
S. A. R. L.

Telefone, 4173
Telegramas: ARADOS
RUA DE S. JOÃO, 19 — PORTO

Fábrica fundada em 1895 — ESPOSADE — GONDOMAR 998

Marca registada

Agradece a «COMPANHIA CIF» uma consulta sôbre:

MAQUINAS INDUSTRIAIS — Teares mecânicos para algodão, seda ou lã. Serrotes e plainas para pedreiras e mármores. Serras, etc. **MAQUINAS AGRICOLAS** — Prensas para azeite e vinho, Esmagadores, Tararas, Semeadores, Cortadeiras de palha, Debulhadores, Arrolhadores, etc. **UTENSILIOS AGRICOLAS** — Charruas «Cif» n.os 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7, charruas de volta-alveca (tipo cilíndrica), charruas Brabant e todos os seus acessórios, Subsoladores, Grades de molas e zig-zag, etc. **UTENSILIOS DOMESTICOS EM FERRO FUNDIDO** — Ferros de engomar, Panelas e Tachos à inglesa, Fogareiros, etc. **UTENSILIOS DOMESTICOS EM — — — ALUMINIO FUNDIDO** — Panelas, Tachos, Certãs e Chaleiras (nosso fabrico especial) — — — **RADIADORES** — Para aquecimento central.

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 18 de Março de 1934 | N.º 1795

Percam-se as ilusões

Somos um povo com um particularíssimo feitio: domina-nos a idea do milagre *do amanhã*. Um D. Sebastião, que surgirá num alvorecer brumoso; a sorte grande; o *não há mal que sempre dure*, um milagre, emfim, é o que orienta, o que determina a nossa conduta, que vive sempre, de hora a hora, de instante a instante, alimentada pela esperança. Os desastres sucedem-se, uns após outros; resignadamente os aceitamos, porque *melhores dias virão*.

E a tudo nos agarramos para justificar ou explicar êste raciocínio, talvez muito interessante, talvez muito prático, mas talvez, também, muito semelhante ao que em estado patológico determina.

Quando, há algum tempo, se anunciou o próximo desaparecimento da lei sêca nos Estados Unidos, houve quem rejubilasse. A América, com os seus muitos milhões de habitantes de goelas sêcas, daria escoadouro pronto, rápido, seguro, aos nossos vinhos; demais nós produziamos tão pouco — relativamente, é claro — que tudo correria bem, tudo se arranjaria pelo melhor. E sonhadores teimosos em sonhos, como dizia Fradique, deixamo-nos embalar pela esperança de ver coalhadas, no fundo dos tonéis, as peças lindas de dez dolares que Oncle Sam nos mandaria em trôco do nosso bom sumo de uva.

¡Diminuïção da saída de vinhos para Inglaterra! ¿Para que ter em conta? ¡Conflito comercial com a França! ¿Que importava? Nova-Iorca, Chicago, Boston, Filadelfia, sedentos da bebida cara a Baco, dar-nos-iam independência. ¿Para que atender, pois, a ninharias?

O despertar é pouco risonho; o acordar fará morrer ilusões: e é ainda o *Californian Grap Grower*, de S. Francisco, ainda há pouco aqui citado, que nos traz novos argumentos. Num número recente defende a tese — *Bebam vinhos americanos*, com os seguintes argumentos:

A grande publicidade, organizada no momento que passa para levar o povo americano a comprar e beber os vinhos caros de França, Itália, Espanha, Portugal e Alemanha, prova simplesmente que os produtores estranjeiros resolveram escoar as suas reservas para os Estados Unidos. Isto apenas pode trazer prejuízo aos excelentes vinhos americanos, que se adquirem por mais baixo preço. Os bons americanos só devem beber vinho americano. E' de esperar que o Presidente dos Estados Unidos dê o exemplo, fazendo servir nos banquetes oficiais, ùnicamente vinhos da Califórnia e das nossas regiões vinícolas de Este.

Assim proclama o grande hebdomadário vitícola de S. Francisco da Califórnia; e

Ensino primário da Agricultura

Discute-se agora de novo a questão do modo como em Portugal se deve ensinar agricultura nas escolas primárias. E' assunto de grande importância, dado que Portugal é, e continuará por muito tempo a ser, um País «essencialmente agrícola» segundo a frase já hoje banal, mas sempre verdadeira, como estatìsticamente se pode provar.

O ensino que as crianças recebem na escola primária fica-lhes, para sempre, gravado na mente. Importa pois muito que nessa primeira e às vezes única escola da criança, se ministrem rudimentos de agricultura por modo tal que o aluno fique deveras sabendo o valor da indústria agrícola no País que habita. Há regiões em que essa indústria absorve quási exclusivamente a actividade da população; receia-se que a escola primária de tais regiões, descurando o ensino rudimentar agrícola, influa no espírito da criança, levando-a um dia a desprezar a profissão de seus pais, trocando-a por outra, ao parecer mais sedutora, dentro ou fora da Pátria, em prejuízo desta. Dêsse fundado receio provém o desejo, — agora mais vivo, em virtude do novo ideal da nossa mentalidade patriótica, — de que, sobretudo nas regiões mais intensamente agrícolas, a escola primária ensine aos seus alunos rudimentos de agricultura, que de futuro prendam o homem activamente à terra onde nasceu e onde seus progenitores trabalham.

Não é só de agora êsse desejo, pois que de há muito entre nós figura o ensino agrícola elementar no programa da escola primária; mas tendo há dias o actual Sr. Ministro da Instrução nomeado uma junta de homens de provada competência para estudarem êste assunto, justo é que uma revista agrícola, como a *Gazeta das Aldeias*, a essa questão também consagre uma das suas páginas, no momento que vai decorrendo. O ensino elementar da agricultura na escola primária, quer rural quer urbana, afigura-se-me de pouca influência para o que se pretende. Esse ensino, entre nós, tem sido sempre precário e o professor, por escassez de meios práticos, não tem jamais podido realizar o ideal do legislador. Tem-se aconselhado o professor primário rural a multiplicar com os alunos as excursões e visitas a propriedades agrícolas modelares da região; mas o professor quási sempre encontra resistências, más vontades, gracejos de mau gôsto, que o desviam do cumprimento dessa pequena parte da sua nobre missão pedagógica. A agricultura, como ensino, tem sido por isso, quási completamente descurada nas escolas primárias portuguesas. A inferioridade psíquica do nosso meio social, nos campos, não favorece êsse ensino, com o carácter utilitário que êle deve ter para o futuro da nacionalidade.

Livros elementares agrícolas, expressamente escritos e oficialmente aprovados para as nossas escolas primárias, não nos têm faltado e, como prova, cito um do Sr. A. X. Pereira Coutinho e outro do Sr. D. Luiz de Castro. ¿A que têm servido porém êsses livros? Digam-no os senhores professores primários.

*

* *

A meu ver, a escola primária tem outra principal e absorvente missão a cumprir — a de educar o espírito da criança, de modo que lhe forme o carácter, isto é o modo de pensar ou de raciocionar lògicamente, o modo de sentir moralmente e religiosamente

---

loucura será o supôr que a sua propaganda não vá criando raízes, que, amparadas, profundarão.

¡Deveremos revoltar-nos contra êste procedimento? De modo algum; os viticultores da Califórnia estão perfeitamente dentro da lógica: defendem o seu trabalho, o produto das suas terras, a sua fortuna. Nós é que vivemos num mundo de sonho, do qual, para bem nosso, precisamos fugir quanto antes. Mas só teremos fugido quando nos convencermos de que só devemos contar, para resolver crises que nos afligem, com o que é nosso. Procuremos mercado para os nossos vinhos, quer no continente quer nas colónias.

Poderá parecer que insistimos demasiadamente neste assunto; temos insistido e continuaremos a insistir, porque é, a nosso ver, o único meio de solucionar a crise; no momento actual qualquer outra solução não dará resultados práticos.



O calcáreo nos solos

No número anterior, depois de nos referirmos à constituïção dos solos, sob o ponto de vista físico, isto é, à presença da argila, da areia, do calcáreo e do húmus, prometiamos tratar das correcções que se tornam, por vezes, necessárias para atenuar os defeitos provenientes do excesso ou falta de algum ou alguns daqueles componentes.

Comecemos pelo calcáreo, e vejamos como se pode corrigir um solo quando aquêle falta, ou, na hipótese contrária, quando êsse composto existe no solo em quantidade excessiva.

A flora espontânea pode dar-nos indicações valiosas sôbre a presença ou ausência do calcáreo nos solos; de facto, há um certo número de plantas que se desenvolvem bem nos solos calcáreos, emquanto outras preferem as terras que não contém êsse componente, ou que o contém em pouca quantidade. Dentre as árvores, o castanheiro, é característico dos solos não calcáreos, ao passo que a oliveira, pelo contrário, se desenvolve em solos calcáreos; as plantas, que preferem os primeiros, são designadas por plantas *calcífugas*, ao passo que aquelas que se desenvolvem em solos calcáreos são *calcícolas*.

Num dos números das «Cartilhas do Lavrador» encontram os leitores referências suficientes à relação entre o desenvolvimento vegetal e a presença ou ausência do calcáreo; emquanto o tojo, a giesta, a urze, a macela, a dedaleira, o pampilho, a grama, etc., se desenvolvem bem em terrenos pobres em cal, e as leguminosas cultivadas tem um desenvolvimento precário, nos terrenos ricos em cal essas mesmas leguminosas desenvolvem-se bem, e as espécies atrás referidas não aparecem em quantidade.

Tratando dêste assunto, e com relação ao castanheiro e a outras plantas calcífugas diz o professor Maximor: «Como o cálcio representa um dos elementos indispensáveis ao desenvolvimento dos vegetais superiores, parece incompreensível, à primeira vista, que possa haver plantas que não se desenvolvem em solos calcáreos. Compreende-se, porém, êste facto, se nos lembrarmos que o aumento ou diminuïção da percentagem de cal se traduz por modificações físicas e químicas do solo. Os solos que contém muito calcáreo tem uma reacção neutra ou levemente alcalina útil para

---

ao longo da sua vida individual e social, o modo de querer ou de se determinar para o exercício da sua actividade, isto sem esquecer aquelas primárias noções instrutivas, próprias do ensino primário geral.

O ensino da agricultura, para ter algum valor utilitário, social, não cabe pois na escola primária elementar. ¿Onde deverá então ser ensinada a agricultura rudimentar às crianças das famílias rurais?

A experiência nacional e estranjeira no-lo diz: o ensino elementar da agricultura tem de ser ministrado, de preferência, em escola própria, especial, dotada de meios materiais agrícolas, para que tal ensino, além de entrar pelos ouvidos dos alunos, entre principalmente pelos olhos e seja executado por quem aprende. Temos em Portugal, felizmente, algumas destas escolas, em várias regiões. Cito especialmente duas — a de Queluz, junto a Lisboa, e de Santo Tirso, no Minho.

As escolas dêste género são caras, dispendiosas para o Estado, mas é nelas que verdadeiramente se executa o ensino agrícola elementar, ao lado do ensino primário geral.

Em França — país que tanto gostam os portugueses de imitar — o ensino rudimentar agrícola também foi, em tempos, confiado baldadamente às escolas primárias elementares; mais tarde, porém, reconhecida a insuficiência ou inutilidade de tal ensino, foi êste modificado e as escolas primárias rurais passaram então a possuir campos experimentais e de demonstração, onde os alunos vêem como se trabalha a agricultura e nesta passam também pessoalmente a trabalhar com geral proveito.

O exemplo nacional e alheio merece ser estudado, aperfeiçoando-se agora entre nós o que o nosso ensino tem de imperfeito.

J. V. de Paula Nogueira.

a actividade microbiana e para a acumulação de húmus, o qual favorece o crescimento das plantas, emquanto nos solos ácidos se desenvolvem fungos e se acumula húmus, ácido prejudicial às plantas».

Precisamos de saber, primeiro, como se devem considerar as terras, quanto à sua riqueza em carbonato de cálcio. Sabemos já que uma terra franca contém 5 a 10 %; classificam-se as terras como nìtidamente calcáreas quando contém mais de 20 % daquele composto. Dentro desta classificação podem englobar-se os solos calcáreo-argilosos, calcáreo-siliciosos, calcáreo-humíferos, calcáreo-argilo-siliciosos, calcáreo-sílico-argilosos, e simplesmente calcáreos, quando a percentagem de CO^3Ca fôr superior a 45 %. No nosso País temos vários exemplos de terras em que essa percentagem é muito elevada.

Tratemos em primeiro lugar dos defeitos de uma terra contendo excesso de calcáreo. As terras desta natureza têm em geral uma côr clara, absorvem a água, mas perdem-na com relativa facilidade, e são difíceis de cultivar. Os estrumes, quando empregados em terras muito calcáreas, consomem-se com muita rapidez, podendo dêsse facto provir uma perda de azoto, sob formas solúveis. Podem corrigir-se todavia por meio de estrumações, mas quando excessivamente providas de calcáreo são em geral impróprias para a cultura; certas castas de videiras (1), e a oliveira podem desenvolver-se em terras dessa natureza.

Vejamos agora quais os defeitos que resultam da ausência de calcáreo, e quais os processos que temos para corrigir os solos nestas condições.

A falta de sais de cálcio faz com que as terras apresentem uma reacção ácida, reacção inconveniente à maioria das culturas. Corrige-se êste defeito fazendo calagens, isto é, distribuindo no solo cal apagada, cal viva, ou até o próprio carbonato de cálcio. Não vamos entrar em pormenores sôbre o modo como se deve fazer esta distribuïção, lembrando todavia que ela deve ser feita no outono, e que é preferível o emprêgo da cal ao do carbonato de cálcio.

Seria conveniente para o lavrador conhecer ou determinar por métodos simples, as quantidades de cal que deve empregar nos diversos casos que se podem apresentar; não se pode ainda fazer isto, com todo o rigor, embora, teòricamente, possamos indicar quais as quantidades necessárias de cal para neutralizar um solo ácido.

Sem nos demorarmos, dado o carácter simples destas notas, na enumeração das diversas soluções propostas, parece-nos, todavia, útil uma referência à determinação prévia da reacção do solo por meio do sulfocianato de potássio. Para se preparar o reagente, dissolvem-se 4 gramas de sulfocianato de potássio em 100 centímetros cúbicos de alcool a 95°, ou 1 grama daquele composto numa mistura de 5 centímetros cúbicos de éter e 95 centímetros cúbicos de acetona; é mais simples e rápido o primeiro processo.

Tratam-se depois 4 ou 5 gramas de terra fina num tubo de ensaio com 10 centímetros cúbicos de reagente; agita-se enèrgicamente, tapa-se o tubo, e deixa-se em repouso de um dia para o outro; se a terra fôr neutra ou alcalina, o líquido que sobrenada é incolor; se fôr ácida, a coloração é dum vermelho mais ou menos intenso.

Segundo Aeby, a própria coloração pode indicar a quantidade de cal a empregar; assim a côr rósea clara, corresponderia a uma calagem de 500 kg. por hectare; a côr rósea mais intensa, a 1:000 kg.; a côr rósea carregada, a 1:500 kg., e a côr de cravo, a 2:000 kg. (1).

O processo não é evidentemente rigoroso; no entanto, o Sr. Prof. Rebelo da Silva refere-se a êle, dizendo que o tem experimentado em terrenos de reacção conhecida e de vegetação típica, e que não tem falhado, se bem que conheça críticas a seu respeito, mas concordando contudo em que é uma indicação grosseira. Notem, porém, que o indicamos como servindo para as determinações aproximadas. Entendemos ainda ser nossa obrigação dizer que êste método, como de resto vários outros, não se podem utilizar em todos os casos, pois pode suceder encontrarmos solos que tomam a mesma côr na presença do reagente, e são todavia neutralizados por quantidades diferentes de calcáreo.

ALBERTO FERREIRA DA SILVA.

---

(1) O Sr. Prof. Rebelo da Silva cita alguns terrenos de Vale de Santarém com 92,5 % de calcáreo, nas quais a oliveira se desenvolve perfeitamente, e outros com 62 %, nos quais se desenvolve sofrìvelmente a vinha enxertada em Rupéstris du Lot.

(1) Referem-se estes números ao emprêgo de cal viva; como 56 kg. de cal viva correspondem a 100 kg. de carbonato de cálcio, obter-se-á a quantidade dêste último, multiplicando aquêles números por 1,78.



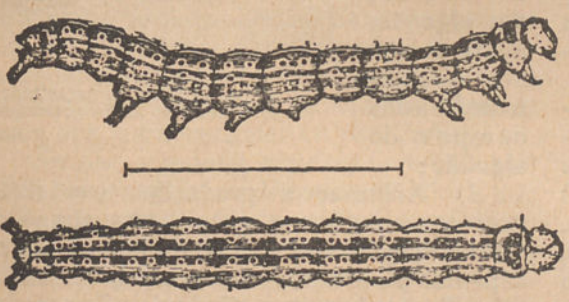
AGRICVLTVRA COLONIAL

Os inimigos do algodoeiro

Ataques devidos aos insectos (1)

Alabama argillacea (Hutner)—*(Cotton Worm dos americanos).* Tinha noturna, de côr cinzento-azeitona, que vive oculta de dia e começa a voar quando o sol desaparece, para pôr os ovos ou para se alimentar. A postura da fêmea vai a perto de quinhentos ovos, que deixa na parte inferior da fôlha, os quais em três ou quatro dias, de verão ou em pouco mais na primavera ou no outono, se transformam em larvas.

Apenas nascida, a pequena lagarta é amarelada; depois torna-se de um verde cada vez mais carregado para chegar, quando é adulta, a uma côr verde-azulado com manchas e linhas longitudinais negras no dorso. Em princípio começa a roer a página inferior da fôlha, onde tenha sido pôsto o ôvo; depois rói a página superior



Larva de Alabama argilácea; o traço indica o seu tamanho

e a fôlha inteira, e, voraz como é, desfolha tôda a planta, deixando só as hastes e às vezes, quando o alimento falte, as lagartas maiores comem as mais pequenas. A larva adulta fica entre fôlhas sêcas, ou em carpelos vazios, ou entre as ervas e transforma-se em crisálida. Passadas duas ou três semanas nasce a borboleta e recomeça o ciclo. Hiberna no estado de crisálida.

Luta—Pode ser útil a destruïção de todos os insectos escondidos. Mas tratando-se das lagartas, o remédio soberano é o arseniato de cálcio, aplicado em pulverizações ou em pó. O professor Calcedónio Tropea descreve, assim, a aplicação do verde de Paris, modo como é praticada nos Estados Unidos e no Brasil: «dois sacos de linhagem forte, com 25 centímetros de comprimento e 10 centímetros de largo pendem-se nas extremidades de uma vara de 5×6 centímetros e 1,5 metros de comprimento; o conjunto é colocado no selim de um cavalo ou de uma mula, de forma que um homem montado, pode fazer cair o pó venenoso em duas filas de algodoeiros, ao mesmo tempo. Com tal método um homem a cavalo pode distribuir o pó em 6 a 8 hectares em cada dia».



Crisálida de Alabama

E' aconselhável fazer a aplicação do arseniato de cal ou do verde de Paris de noite, sem vento, e melhor ainda se a noite fôr de cacimba.

Anthonomus grandis (Boh)—*(Mexican bool weevil. Gorgulho mexicano).* Queremos crer que êste coleóptero não se desenvolveu em Africa depois de 1914, ano em que apareceu nas culturas, que nós e outros agricultores tinhamos feito, com sementes americanas e que tivemos de queimar, tal era a dose de bicharia que traziam as sementes importadas; mas entendemos dever fazer-lhe referência, sendo, como é, um dos mais terríveis inimigos dos algodoeiros e que tem causado os maiores prejuízos à cultura



Borboleta de Alabama—*a*, com as àsas abertas; *b*, em repouso

(1) Ver *Gazeta das Aldeias* n.º 1:783.

desta planta nas Américas, prejuízos que têm chegado a 80 por cento da produção de todo o mundo.

E' um pequeno coleóptero com 6 milímetros de comprimento de côr cinzento-escuro, com élitros raiados e os lados levemente avermelhados. Hiberna no estado de adulto, aparece na primavera e as fêmeas põe os ovos dentro dos botões florais do algodoeiro ou nas cápsulas novas.



Authonomus grandis, ampliado e em tamanho natural

Passados três dias nascem as larvas, que se metem para dentro dos botões ou das cápsulas, roendo tudo.

As lagartas esbranquiçadas, com a cabeça escura, e com o comprimento de 9 a 10 milímetros, estão dentro das cápsulas em forma de arco. Em sete a doze dias transformam-se em crisálida e, passados três a cinco dias, sai o insecto perfeito, que recomeça o seu ciclo de vida.

Podem aparecer diversas gerações, porque proliferam por forma fantástica. Calcula-se que um casal, numa estação, pode dar vida a 250 mil indivíduos.



Larva do Authonomus grandis, ampliada e em tamanho natural

Os botões, logo que são picados, murcham, deixam de crescer e as brácteas abrem. As cápsulas novas, endurecidas, não são atacadas pelo gorgulho e é por isto mesmo que, com as variedades temporãs, se evita muito o ataque.

Se a estação não correr bem sêca o que muito dificulta a multiplicação dos insectos, no mês de Agôsto tôdas as cápsulas estarão atacadas e destruídas na maior parte. Quando sobrevém o frio, os adultos escondem-se entre as fôlhas, ramos, carpelos secos, cascas das árvores, plantas espontâneas sêcas; mas a maior parte morre à aproximação da estação fria. Apenas estejam formados os primeiros botões de flores, os adultos, que tenham resistido, acasalam e a fêmea começa a pôr.

Os adultos causam prejuízos, especialmente nos botões florais, pelos buracos que fazem para se alimentar.

Ataque — O método de ataque adoptado nos Estados Unidos é o seguinte:

a) Destruir e queimar todos os restos e detritos dos algodoeiros. Como o autonomo vive só do algodoeiro, destruindo todos os restos dos algodoeiros onde estão a maior parte dos insectos, tolhe-se a alimentação dos que possam escapar que, assim, morrem durante o inverno;

b) Deixar pastar, nos algodoeiros, o gado, de forma que côma as fôlhas e as partes verdes da planta;



Botão do algodoeiro parasitado pela larva do Authonomus

c) Destruir todos os detritos do algodão, ainda os que se encontrem fora dos campos do algodão;

d) Adiantar a produção com raças precoces e activar a cultura com abundantes adubações fosfatadas, de forma que as cápsulas se desenvolvam antes da multiplicação dos insectos. Todavia não convém adiantar muito as sementeiras, porque, se sobrevém frios ou secas prolongadas, são maiores os prejuízos do que os benefícios.

Outro método de luta artificial consiste em espalhar o arseniato de cal em pó finíssimo, ou com torpilhas, manejados por homens ou por animais, podendo-se com êste último método, tratar 6 hectares numa noite. As pulverizações devem começar a fazer-se quando se vejam 10 a 18 por cento dos botões de flores furadas, fazendo-se três aplicações em cada quatro dias e empregando 5 a 6 quilos de arseniato por hectare.

Outros cultivadores semeiam tarde, nos algodoeirais, algumas sementes para terem assim plantas-iscos em plena vegetação no fim da estação, plantas que são destruídas com petróleo e pelo fogo.

A. Xavier da Fonseca.



A rega nos olivais

Há tempos, numa viagem qualquer, tive o prazer de encontrar um cultíssimo lavrador beirão, que me deliciou com a sua conversa, sempre viva, sempre atraente e sempre rica de ensinamentos; falou-se de muita coisa, principalmente de assuntos agrícolas e algum tempo o ouvi sôbre casos interessantes da influência do exemplo nas práticas agrícolas. E contou-me o seguinte:

Num casal que possuia, mas cuja exploração durante muitos anos não pudera acompanhar, verificou que as oliveiras produziam escassamente; ordenou que se fizessem as adubações convenientes e que, em época apropriada, se regassem as árvores; e ordenou ainda que, após determinadas regas, o terreno junto ao tronco das oliveiras, fôsse coberto com palha e fôlhas, para evitar ou diminuir as perdas de água por evaporação.

Soube depois que muitos estranharam tais trabalhos — nunca se tinha visto regar oliveiras — e que alguns, mais criteriosos e dotados de espírito de observação, principiaram a percorrer os olivais regados *para ver*, para verificar os resultados.

No ano seguinte, em dois ou três casais vizinhos, seguiu-se idêntica prática, que hoje é apenas limitada pelas disponibilidades de água, isto é, não se regam mais oliveiras porque não há mais água.

O exemplo convencera, produzira melhores efeitos que os escritos e as prédicas.

Não haverá, infelizmente, por êsse País fora, em tôdas as regiões onde se cultiva a oliveira, muitas pessoas que com a sua prática ensinem os outros, ensinamento em que não se gastem palavras; e como assim será, julgo útil dizer alguma coisa sôbre a vantagem da rega nos olivais.

A oliveira é uma planta própria dos terrenos pobres em água; assim o mostram mesmo as suas fôlhas e as potentes raízes, que exploram largamente o terreno.

Mas se isto não constitui novidade, novidade não é também que a planta, pela reprodução freqüentemente assexuada, feita por estaca, não possui raízes com aquelas propriedades; e que, além disto, a procura e expansão de plantas de fruto grande e fôlha larga tem afastado a oliveira cultivada do tipo primitivo, afastamento que trouxe para aquela maiores necessidades de água do que as apresentadas pela oliveira silvestre. Isto, que é intuitivo, tem sido comprovado pela prática, quer nos nossos olivais quer nos de outros países.

Em certas regiões de Espanha, onde predomina a cultura da oliveira e nas quais as chuvas são pouco freqüentes, os olivicultores sabem que nos anos em que as precipitações pluviométricas são mais abundantes, principalmente no período em que o fruto se desenvolve — geralmente Setembro — é sempre maior a produção de azeite, ou antes, é maior o rendimento do fruto. Os incrédulos, que sempre existem, e que desejam ver para acreditar, poderão fàcilmente experimentar: escolhem dois grupos de quinze ou vinte oliveiras, próximas, e de desenvolvimento semelhante; regam um grupo ao passo que não fornecem água a outro e na colheita medem as quantidades produzidas. O resultado convencê-los-á.

Admitida a vantagem da rega das oliveiras, tem, sob o ponto de vista económico, uma grande importância saber em que época é mais conveniente praticá-la. A determinação dessa época deverá basear-se no estudo da fisiologia da planta, trabalho que está um pouco fora do programa traçado para êste pequeno artigo, e mesmo ao qual seria ousado entregar-nos. Limitemo-nos, pois, a referir indicações fornecidas pela observação.

A rega é sempre prejudicial no período da floração, mormente desde a abertura da flor até à fecundação. Fora dêste período pode-se regar em qualquer ocasião.

Tem-se verificado que as regas que melhor efeito produzem são as que se praticam na primavera — Março, Abril ou Maio — depois em princípios de Julho, após a fecundação e em Agôsto ou Setembro.

E' também importante saber quantas regas convém dar. Claro é que o número de regas está perfeitamente condicionado pela água de que se disponha e ainda pela necessidade de a empregar em outras culturas mais exigentes. Abstraindo dêste condicionamento, diremos que os melhores resultados se conseguem com uma ou duas regas na primavera, uma em Julho e uma ou duas em Agôsto ou Setembro. Em



"Muita parra e pouca uva, um esclarecimento"

A propósito de um modesto escrito aqui publicado e que tinha por chamadouro — *¿Convém regenerar ou replantar as vinhas cansadas?* — um senhor assinante, chamou-me indirectamente à pedra numa consulta dirigida ao Sr. Prof. Tavares da Silva, que benèvolamente, e aqui deixo consignado o meu agradecimento a S. Ex.ª pela benevolência, apontou o meu *estenderete.*

O patentear a minha ignorância não me molesta, quando o faço com o desejo de aprender; e é sempre êste o caso. Mas à *Gazeta das Aldeias* e aos seus leitores devo imperiosamente uma explicação, porque esta revista não é campo onde se venham fazer afirmações erradas ou pouco claras. Não o consente o seu passado e ainda menos o desejo que nos anima, a todos os que aqui trabalhamos, de fornecer destas colunas matéria que seja útil, aproveitável, aos que procuram orientar-se, estabelecer uma norma que lhes permita, com absoluta segurança, tirar o maior rendimento possível da indústria que praticam.

O Sr. Prof. Tavares da Silva tem muita razão quando diz que fui um pouco leviano nas afirmações feitas; nem outra coisa seria de esperar do seu saber e vastíssimos conhecimentos, visto que houve alguma leviandade ou antes houve pouca clareza no que escrevi; em poucas linhas tentarei esclarecer o caso.

No modesto artigo em causa, não tratei de *adubação* das vinhas; encarei simplesmente o problema da *regeneração* de vinhas cansadas, esgotadas. E para conseguir essa regeneração indiquei o processo seguido por muitos e por muitos senhores engenheiros-agrónomos aconselhado, das *estrumações*, possìvelmente desequilibradas, desequilíbrio que traria uma pujança vegetativa grande, mas possìvelmente não correspondente frutificação.

No caso especial tratado, da regeneração, aquêle emprêgo de estrumes, aliás de assimilação lenta, tinha por fim provocar na vide um especial estado de euforia — ¿não ficará mal empregar êste têrmo? — que chamasse, de novo, o vegetal à vida, arrancando-o da senectude para que tendia. Rejuvenescido, mesmo sem a intervenção de Voronof, tendo criado órgãos que lhe permitissem uma intensa assimilação, que a sua decadência não lhe deixava efectuar, tratar-se-ia depois de alimentar a videira de modo a fazê-la produzir.

O vegetal para dar fruto precisa viver; façámo-lo viver e depois obriguêmo-lo a dar fruto. *Primo vivere; deinde filosofare,* se aqui é aplicável a vélha frase.

Não me importei, no que escrevi, com o *filosofare,* bem útil, das videiras; apenas me solicitou o seu *vivere.*

Fui, porém, muito pouco claro quando quis discretear, sôbre o «processo de regeneração dos vinhais gastos»; deveria ter acentuado que tratava de regeneração e não de adubação; de «beneficiar vinhas em decadência e fortificar outras» e não curava, da obtenção de fruto.

Com aquela estrumação procurava-se obter um desenvolvimento radicular mais intenso, um bom crescimento de vara, mais perfeito atempamento e maior superfície folear.

Era perfeitamente o caso de nos importarmos mais *com as parras* do que *com as uvas.* Atingida a situação desejada, seria então o momento apropriado de restabelecer o equilíbrio que se quebrara. Depois curar-se-ia da obtenção de uvas.

Fui, porém, como disse, pouco claro e sobretudo pouco cuidadoso no que escrevi, o que me indica que devo pôr têrmo ao atrevimento, que tenho tido, de meter fouce em seara alheia.

HENRIQUE COELHO.

---

certas regiões abusa-se do número de regas chegando êsse número a exceder quinze; porém esta freqüência ocasiona, às vezes, prejuízos de uma certa importância.

Em resumo: a rega da oliveira é vantajosa, sempre, quando não praticada no período da floração; porém as épocas mais favoráveis são o período que decorre de Março a Maio e de Julho a Setembro.

A. ALMEIDA.

PATOLOGIA VEGETAL E ENTOMOLOGIA AGRÍCOLA

O pedrado das pereiras e macieiras

São muitas as doenças que atacam as pereiras e macieiras, pertencendo os seus agentes causadores quer ao reino vegetal quer ao animal. Todos são igualmente perniciosos, tornando-se difícil indicar êste ou aquêle como o mais perigoso, portanto o que mereça, primeiro, os cuidados da guerra que lhe devamos mover.



Lesões produzidas pelo *pedrado*, nas fôlhas, fruto e ramo da pereira

Mas de tôdas essas pragas que flagelam os nossos pomares, duas merecem particular atenção pelo modo como são observadas e notadas pelo comprador, que sempre rejeita a fruta *bichosa* ou a que se apresenta deformada pelo *pedrado*.

Deixemos para outro momento a fruta bichosa; prendamos a nossa atenção hoje, apenas com o mal que produz o pedrado, mal proveniente das lesões ocasionadas nos frutos da pereira e macieira por fungos, vulgaríssimos entre nós, o *Fusicladium pirinum* e *Fusicladium dendriticum*, aquêle parasita da pereira, êste da macieira.

Os efeitos do ataque dêstes fungos em qualquer das pomáceas a que nos referimos, é bem conhecido, não sendo necessário que nos detenhamos a descrevê-lo; sobretudo nas pêras, o pedrado é bem característico, como o é igualmente na maçã. A doença ataca não sòmente o fruto mas também os ramos e as fôlhas, apresentando, em qualquer destas partes da fruteira um aspecto especial, que se não confunde; mas onde o ataque se torna *imediatamente* mais prejudicial, é no fruto, pois o torna ou invendável ou lhe diminui de tal modo o valor, o que quási dá o mesmo efeito.

O aparecimento, nos mercados, de pêras ou maçãs maculadas por esta doença dá uma péssima idea da cultura do nosso arboricultor, porque êste, por meios adequados pode, de um modo sensível, reduzir ou quási eliminar os perniciosos efeitos da daninha praga.

Esta combate-se em parte pela cultura de variedades resistentes à doença, que são várias, quer para as macieiras, quer para as pereiras. Mas, se tal processo de defesa é muito de ter em conta, não o podemos empregar no momento que decorre, e, sobretudo, não é viável pô-lo ràpidamente em prática, pois não se poderá prescindir da frutificação de alguns anos, que tem de se sacrificar, se quisermos fazer enxertia de tôdas as plantas que pouca resistência oferecem à doença.



Maçã atacada pelo *pedrado*

A substituïção de variedades muito sensíveis ao mal por variedades imunes, ou quási, ir-se-á fazendo pouco a pouco; mas os seus resultados só no fim de algum tempo se tornarão evidentes. Não sendo êste processo de luta de resultados imediatos, de outro será necessário lançar mão para que mais de pronto desa-

pareçam as pêras e maçãs apedradas que constituem uma vergonha.

E êsse processo é o que visa o ataque directo, imediato, do fungo, que se pode levar a efeito por meio das caldas sulfo-cálcicas e caldas cúpricas, geralmente a calda borgonhesa.

Qualquer destas caldas tem principalmente o efeito preventivo; porém a sua aplicação é sempre de aconselhar.

O período de aplicação das caldas sulfo-cálcicas já vai passando; devem aplicar-se às fruteiras especialmente durante o inverno. Resta-nos porém, ainda, a calda bordelesa, que deve ser empregada não em uma única pulverização, mas sim por três ou quatro vezes.

A primeira aplicação desta calda, preparada a dois por cento—dois quilos de sulfato para cem litros de água, deverá fazer-se no período que vai decorrendo, isto é, antes da rebentação da árvore, que, aliás, em alguns pontos já se terá dado.

A segunda aplicação, com calda menos forte, a um por cento—um quilo para cem litros de água, deve fazer-se em média três semanas depois da primeira, procurando-se atingir, na distribuïção da calda, principalmente as fôlhas e os botões. Não quere isto dizer que não seja do mesmo modo importante a pulverização dos ramos; porém, a defesa dêstes deve ter sido feita pelas pulverizações anteriores—a primeira de calda bordelesa e uma anterior, no inverno, com calda sulfo-cálcica.

Após esta pulverização uma outra é ainda conveniente, depois da queda das pétalas, ou seja passado três a quatro semanas depois da segunda aplicacão da calda. Aconselha-se ainda que se faça mais tarde uma quarta pulverização. Não a consideramos de absoluta necessidade, embora lhe reconheçamos vantagens.

A adubação do tomateiro

O tomateiro é uma planta que dá sempre largo rendimento; mas, em contra-partida, é de uma grande exigência sob o ponto de vista da adubação. Pelo contrário, é dos legumes e frutos que obriga a menos dispendiosa mão de obra: um único homem, auxiliado apenas no período de colheita, pode, sem grande dificuldade, cultivar um hectare de tomateiros.

Uma colheita de 25:000 quilos retira do terreno 50 quilos de azoto, 25 de ácido fosfórico e 70 de potassa.

Os cultivadores argelinos empregam na adubação desta solanácea, 20:000 quilos de estrume de curral bem decomposto, cuja acção completam com 200 quilos de sulfato de amónio, 400 quilos de superfosfato e ainda 200 quilos de sulfato de potássio.

Ao aparecimento das flores, junto de cada pé, espalham depois uma pequena quantidade de sulfato de amónio, dando, logo em seguida, uma rega para solubilizar de pronto o adubo, que nesta distribuïção parcelada é espalhado aproximadamente à razão de 100 quilos por hectare. Como se compreende, esta quantidade varia com o número de plantas cultivadas.

O tomateiro suporta, sem que se ressinta, adubações excessivas. Segundo ensaios e estudos feitos por Maurice Grec, estudos que tinham por fim determinar quais os limites máximos das doses de adubos químicos suportados pela planta, concluiu-se que só com doses muito elevadas de adubos é que o tomateiro se ressentia. Este experimentador chegou a aplicar 750 quilos de nitrato de sódio por hectare a esta planta, dose esta que se mostrou já nìtidamente prejudicial; porém aplicações de 500 quilos naquela mesma superfície foram bem suportadas. Isto mostra que não deve haver receio das intensas adubações, que às vezes são prejudiciais em certas culturas quando excedem limites razoáveis.

Em terras ricas em húmus considera-se também como boa adubação o emprêgo de 8 quilos de sulfato de amónio, 8 quilos de sulfato de potássio e 16 quilos de superfosfato por are, ou sejam 100 metros quadrados. O sulfato de amónio pode sem inconveniente ser substituído pelo nitrato de sódio, pêso por pêso, mas então a aplicação far-se-á por duas vezes, metade na plantação e outra metade um mês depois. O sulfato de potássio pode também ser substituído pelo cloreto de potássio nos terrenos de subsolo permeável.

Estes números, que apontamos, não podem ser considerados senão como uma indicação genérica; e referindo-os tivemos apenas em vista apontar os cuidados que a esta rendosa cultura prestam os cultivadores do Norte de Africa, região onde largamente se cultiva o tomateiro que depois é enviado em grandes quantidades para os mercados do Norte da Europa.

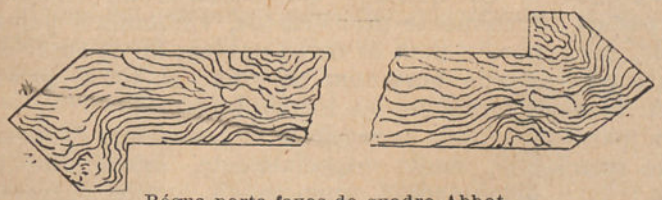
Em outro artigo mais desenvolvido e que breve publicaremos serão dadas outras indicações que consideramos úteis, pois a produção do tomate tem uma certa importância entre nós.

APICVLTVRA

Caturrices

Embora os prados estejam atrasados por excesso de geadas e falha de chuvas, o desenvolvimento das colónias faz-se razoàvelmente, como é próprio da época do ano. A primavera está à porta e, portanto, é necessário que disponhamos o apiário para a receber, não vá ela, com a sua entrada já carrancuda, confirmar o aforismo «Fevereiro quente traz o diabo no ventre» e desculpar-se com o nosso desleixo.

Para o industrial — estado pouco desenvolvido entre nós — os trabalhos a efectuar



Régua porta-favos do quadro Abbot

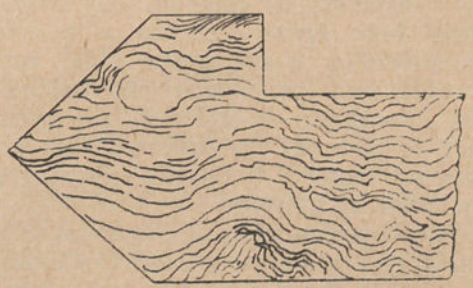
podem fazer-se quási ràpidamente; porém o amador, que não tem auxiliares nem muito tempo disponível, precisa aproveitar, em dias soalheiros, os seus vagares para conseguir o que a prática nos indica para bom resultado do apiário.

E' natural, é mesmo freqüente: o deslocamento dum quadro, dando-se, por êsse facto, a ligação de dois ou mais favos; uma lâmina de cera moldada que empena ou mesmo se parte, dá lugar a favos irregulares; favo ou favos que, por demasiado uso das suas células para postura, são rejeitados pelas mães; acumulação de própolis nas câmaras de criação; melários e quadros propolizados provocam a aderência dos componentes da colmeia e tornam difícil o seu manejo; a sujidade acumulada nos estrados e, finalmente, a falha de tinta protectora nas paredes externas das colmeias, tornam estas prejudiciais à higiene como absorventes da humidade.

Pois bem; é da máxima conveniência, antes da aplicação dos melários, remediarem-se essas falhas. Separam-se os favos, que se contactaram, com o auxílio duma faca bem afiada, poupando, o mais possível, a criação por nascer; se os favos irregulares tiverem chôco ou postura, procura-se afeiçoá-los com a máxima prudência, e se não tiverem chôco mas mel, colocam-se nos melários, se as colmeias forem de quadros transmudáveis ou, caso contrário, se colocam junto às paredes das câmaras de criação; os favos reconhecidos como incapazes para postura ou depósito de mel inutilizam-se, porque o seu rendimento em cera, pelo processo vulgar, é nulo; o própoli acumulado entre as paredes das colmeias e os montantes dos quadros deve ser integralmente raspado, de contrário a colmeia deixa de ser de quadros móveis para ser semelhante a um cortiço; a sujidade dos estrados deve ser expelida como contrária à higiene e provocadora de incubação de tinhas; a pintura das colmeias não só concorre para a sua conservação como as torna impermeáveis.

Atendendo às circunstâncias expostas é natural que se dê a falha de favos, falha que deve ser preenchida por quadros guarnecidos de cera moldada e que, mais tarde, serão os favos preferidos, pelas mães, para postura; tais quadros não podem ser colocados ao acaso, mas sim aos lados do grupo de favos que tiverem criação ou postura. Interceptar focos de postura é provocar um abaixamento prejudicial de temperatura do chôco.

Por mais modesto que seja o apiário deve sempre o apicultor ter colmeias sobressalen-



Orelha do quadro Abbot. Tamanho natural

tes na razão de 1 para 3, que muito bem lhe servem para, mais fàcilmente, levar a efeito os trabalhos acima indicados como, após êles, servirão para recolher um ou outro enxame oriundo do seu apiário ou mesmo vadio em busca de asilo.

Deve evitar-se a enxamagem por reduzir a colheita de mel e, nesse sentido, devem

a tempo ser colocados os melários. Baseia-se êste princípio em que a enxamagem é devida à falha de espaço proveniente do desenvolvimento das colónias. Será assim nos cortiços de pequenas dimensões e é até um meio dos abelheiros fazerem o seu negócio com a venda de enxames. Há porém outra causa, talvez ainda não bem estudada, e que, à falha doutra designação, se chama *febre de enxamagem.*

Assim vemos que colónias providas a tempo de melários, também, por vezes, enxameiam e, portanto, ao apicultor não lhe será desagradável receber uma compensação que não provocou, representada por um enxame que representa um valor. Para tal lá está a colmeia sobressalente para o receber.

E' possível que a algum confrade, que tenha a complacência de me ler, lhe pareça desnecessário todo o meu arrazoado, por ser a sua crítica filha da regra e atenção com que trata o seu apiário. A êsse suposto confrade eu peço licença para lhe apertar a mão como tributo do meu respeito.

Permita-me contudo que lhe diga que há excepções à regra e dessas excepções eu tenho encontrado algumas. A mais recente é extremamente edificante.

Quis o acaso e o mau senso de escrevinhar para a *Gazeta*, que fôsse solicitado a inspeccionar e dar parecer sôbre o estado de colmeias povoadas que se destinavam à venda. Eram quatro «Gariel» assentes sôbre um suporte desconjuntado e podre, que gemia ao pêso suportado e em equilíbrio instável; os telhados das colmeias — em duas águas — curvos e rachados, demonstravam a sua longa vida, votada ao abandono por quem não zelava os seus interêsses; os melários, que guarneciam as câmaras de criação, assim como estas, em matéria de beneficiação e estado, igualavam os telhados.

Para me desempenhar da árdua incumbência, que me tinha caído sôbre os hombros, era forçoso fazer uma inspecção interna.

Receava que tôda aquela tralhoada viesse abaixo e tivesse que ouvir as pragas do proprietário quando visse a mercadoria feita em fanicos. Desistir era vergonhoso e iludir era um crime.

Os melários não cediam ao desejo de os levantar, devido não só aos colarinhos, praga antiga, como por estarem ligados por própoli às câmaras de criação e estas às bases dos melários. Dois corpos distintos e um só bloco verdadeiro! Com o auxílio de alçapremas lá consegui separar os irmãos siameses.

Os quadros «Abbott» — figuras juntas — com as suas largas e longas orelhas, estavam consolidados às colmeias à fôrça de própoli. Vá de alçapremas para as desligar!!

Os quadros das câmaras de criação, igualmente propolizados, vinham aos pares por estarem os favos unidos; favos em bom estado eram em minoria; a maior parte deformados ou incompletos.

Ainda o receio dum cataclismo fêz com que, muito especialmente, examinasse o bloco-padrão, que era a quarta colmeia. Limitei-me a informar que, mercê providencial de não haverem feito a colheita do mel e, portanto, haver abundância de provisões, as colónias eram fortes, único elemento a considerar para efeito de compra, que efectivamente se realizou e me meteu numa camisa de onze varas, para fazer voltar as colmeias ao estado de móveis: levanta aqui, raspa acolá, corta um favo, afeiçoa outro: inutilizei onze, que substituí por quadros guarnecidos de cera moldada.

Tudo isto de carácter provisório à espera de oportunidade para fazer uma fogueira e então afinar tudo devidamente, se os meus conhecimentos o permitirem.

Sôbre o exposto meditem aquêles que, desinteressadamente, queiram alistar-se para a guerra contra o desleixo.

Março de 1934.

JOSÉ SIMÕES PIRES.

A adubação dos prados

Uma vaca leiteira que produza anualmente 5:000 litros de leite, exporta, neste produto, 10 quilos de cal, 10 quilos de ácido fosfórico e 10 quilos de potassa, números redondos. ¿Onde vai o animal buscar estes elementos? A's forragens que ingere.

Admitindo que em terreno pobre se pode sustentar uma vaca por hectare, duas em terrenos mediânamente ricos e três se se pratica a ensilagem, vêem-se bem quais as quantidades de adubos que será indispensável fornecer aos prados para que se conservem em boas condições os animais produtores de leite.

Quanto mais abundantemente se espalhem nos prados os adubos fosfatados, potássicos e ainda a cal, tanto melhor e mais abundante será a produção de leite.

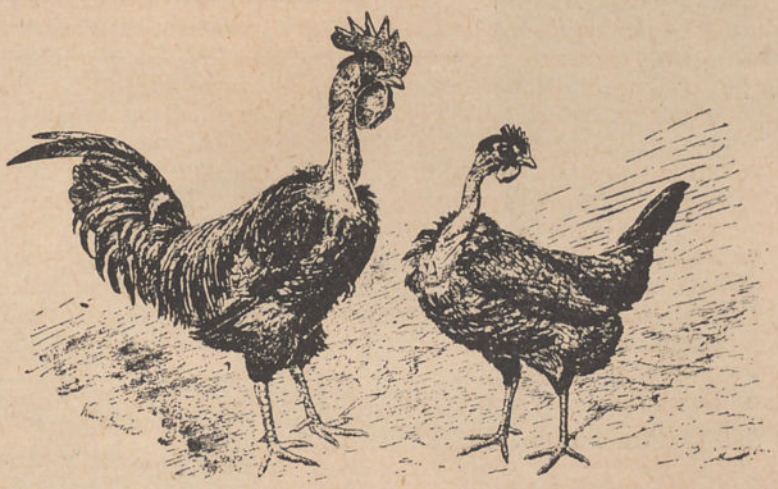


AVICVLTVRA

Galinhas da Transilvânia, de Madagascar ou de pescoço nu

Com invulgar freqüência me dirigem preguntas, alguns leitores dêste jornal, sôbre uma raça de galinhas que se caracteriza pelo pescoço nu, perfeitamente livre de penas e que apresentam a pele de uma intensa côr vermelha. Referem-se, quási todos os escritos, a especiais qualidades desta raça, designada por raça da Transilvânia, de Madagascar ou de pescoço pelado, que o vulgo supõe provir de um cruzamento do peru e galinha ou galo e perua.

Nem sequer vale a pena demorarmo-nos sôbre esta errónea suposição, sugerida talvez pela côr que êsses galos e galinhas apresentam no pescoço e que se assemelha — bem pouco aliás — à dos corais do peru.



Galinhas de pescoço pelado

A-pesar-da relativa freqüência das preguntas a que aludi, coisa alguma tenho dito sôbre essa raça, por me parecer inconveniente desviar a atenção de quem se deseja entregar à avicultura, das raças que devemos especialmente criar e que são, principalmente, a Legorne, a Wyandote e a Rhode Island Red; mas para não passar por incorrecto, há que dizer alguma coisa sôbre as galinhas de pescoço pelado, relativamente vulgares no nosso País e ainda em outros.

Quási sempre estas galinhas são razoáveis poedeiras e quási sempre, também, são boas criadeiras. Rústicas, bastante rústicas mesmo, procuram com afan o sustento, quando criadas em liberdade; pressentindo a proximidade do período do chôco, procuram fazer ninho em lugar oculto, onde vão pondo ovos, que depois chocam.

Descobertas, difìcilmente abandonam o que lhes dará a futura progénie; nascida esta, dela cuidam com esmêro e logo que os pintos atingem um certo desenvolvimento voltam de novo a pôr. Os pintaínhos, ao nascer, apresentam logo o pescoço pelado; criam-se sem dificuldade e crescem ràpidamente.

Dão, estas aves, também boa carne e, na generalidade, atingem um razoável tamanho. Em resumo: são aves de uma certa utilidade, melhores, geralmente que a nossa galinha vulgar. Mas se são melhores do que as vulgares galinhas, são no entanto bem inferiores a qualquer das raças que acima apontamos; sòmente se recomendam pelo pescoço pelado, particularidade que muitos consideram interessante, mas que outros, muitos outros mesmo, vêem por um aspecto completamente oposto. E eu pertenço a estes últimos.

E' na verdade difícil encontrar qualquer coisa de menos agradável à vista do que aquêle pescoço sem penas, avermelhado, que se assemelha a um abôrto, que nos repugna.

Concluindo: como raça de luxo as galinhas da Transilvânia, de Madagascar ou de pescoço pelado não se recomendam; como raça poedeira ou como raça produtora de carne, se não é má, também não é das melhores.

Há, no entanto, muitas pessoas que consideram estas aves como das mais valiosas. E' possível que assim seja; não é, porém, essa a minha opinião.

MANUEL DE MELO.

CVNICVLICVLTVRA

O coelho, animal rústico, por excelência

Nós somos essencialmente incrédulos ou, pior ainda, desconfiados: vem-se desde muito fazendo aqui e em outros lugares a defesa da criação do coelho, como animal de grande utilidade. Tem-se, para demonstração do que se afirma, gasto os melhores argumentos, apontado as mais convincentes razões, referido as mais claras regras a seguir para que se consigam, dêste particular ramo de exploração pecuária, bons e seguros rendimentos. Pois há ainda quem duvide; e a prova clara é-nos apontada pela seguinte carta, há algum tempo recebida e na qual se lê:



Uma coelheira modêlo: Em cima e em baixo vê-se a disposição das gaiolas

«Defendem vocês a criação do coelho; mau serviço parece êsse, pois é um animal melindroso, sujeito a inúmeras doenças, difícil de vingar. As epidemias aniquilam coelheiras de muitas dúzias de indivíduos, aos quais se dispensaram permanentes cuidados...»

¿«Aos quais se dispensaram permanentes cuidados?» Que tenha paciência o nosso correspondente, mas isto não pode ser assim: se êsses animais tivessem recebido não *permanentes*, mas *alguns* cuidados de higiene e alimentação, não haveria que registar essa mortandade, a que se fêz referência.

Na verdade, como diz Ayala Martin, um dos cuniculicultores de maior autoridade que conhecemos, o coelho é um animal essencialmente rústico; possui uma notável resistência orgânica e é pouco sujeito a contrair doenças e é bem avêsso às epidemias.

E' certo que muitos criadores de coelhos, que pomposamente se dão o nome de cuniculicultores, se insurgem contra êste modo de pensar, pois garantem — é o caso da carta recebida — que as epidemias dizimam as suas coelheiras, motivo único pelo qual julgam que não é lucrativa a criação dêsse animal.

Colocados dentro da orientação que estabeleceram, êsses criadores de coelhos têm razão. A criação e exploração do coelho, pela sua carne, pela sua pele e pelo seu pêlo, seria talvez a indústria pecuária de maiores lucros se as epidemias, as doenças não fôssem de temer.

Mas, na verdade, ¿serão de temer, na criação dêstes animais, as epidemias, as doenças? Não; em tôda a coelheira racionalmente estabelecida e conscientemente dirigida, aqueles males não trazem grandes preocupações.

Porém, o que quási sempre sucede é que se procura criar coelhos nos lugares menos próprios, onde se aglomera tôda a porcaria, onde não se respeitam as mais elementares regras de higiene. Nestas condições as doenças encontram sempre meio apropriado para se desenvolverem, roubando a vida a muitos e muitos animais. Respeitando-se os modernos conhecimentos da cuniculicultura industrial, as epidemias desapa-

recem e as doenças não passam de um simples acidente.

Acima de tudo devem respeitar-se as regras de uma perfeita e esmerada higiene; sem isto não será possível tentar uma indústria desta natureza. O que se dispende em higiene, que muita gente considera como gastos supérfluos, constitui um seguro, e seguro económico, contra a doença.

Limpeza escrupulosa das gaiolas; limpeza mais escrupulosa ainda, nos alimentos; estabelecimento das gaiolas em local apropriado; higiene alimentar; tudo isto, que aqui tem sido exposto demoradamente em variadíssimos artigos, respeitado, atendido, afasta para longe o perigo das doenças e epidemias; e afastado êsse perigo, a criação do coelho fica simplesmente, como mesmo o confessam aquêles que temem o perigo das doenças e epidemias, a exploração agro-pecuária mais rendosa que hoje se pode exercer. E assim devia ser porque o coelho é um animal rústico por excelência.

Terminologia agrícola

Linguagem dos campos

XLIX

Assulque — Provincianismo minhoto. Máquina aratória, muito rudimentar, de largas aivecas de madeira, usada na lavoura dos terrenos ligeiros e na abertura dos sulcos, para desaguamento das águas pluviais. O mesmo que ASSUQUE, ASSUCADOR e ASSUCADOURO. (Cf. *Veloso de Araújo — As máquinas na cultura do milho — pag. 13*).

Bezerreiro — Têrmo colhido em Cabeceiras de Basto. Negociante de bezerros e vitelas, para criação e para açougue.

Cabra — Têrmo colhido em Santarém. Conjunto de 50 molhos de feno, ou seja meia carrada.

Cachorrinho — Casta de videira, cultivada em Agueda.

Charnequeira — Raça bovina existente ao Sul do Tejo, sem fixidez de caracteres morfológicos, pela consangüinidade com as raças brava, alentejana e algarvia.

Chorrilho — Provincianismo, alentejano. Parte aquosa, que se separa do coalho quando se fabrica o queijo.

Fidalgo — Têrmo colhido em Lisboa. Diz-se de uma variedade de feijoeiro, de sementes brancas, pequenas, reniformes, de hilo deprido.

Fôrro — Dobra de pele que encobre a vêrga ou membro viril, durante o estado de repouso, dos suídeos, equídeos e bovídeos. O mesmo que BAÍNHA.

Galamicho — Têrmo colhido em Carregueira (Tôrres Vedras). Rebento ou abrôlho da videira.

Gamito — Variação de amendoeira, cultivada no concelho de Albufeira.

Gorda — Casta de videira.

Molarinho — Têrmo colhido em Braga. Porco da raça bísara que apresenta as cerdas curtas, finas e pouco densas. Os animais com estas características têm mais precocidade do que os muito cerdosos.

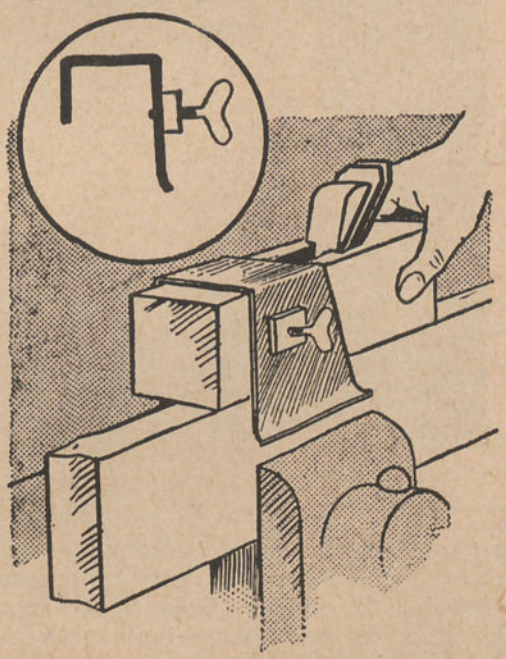
Pipão — Têrmo colhido em Macedo de Cavaleiros. Vasilha vinária de capacidade igual à do tonel.

GUILHERME FELGUEIRAS,
Director da Escola Profissional de Paiã.

Como tornar fácil o trabalho com a garlopa

Há certos trabalhos que, quando se não é profissional, são difíceis de executar; falta-nos o hábito, o *tour-de-main* necessário, que só se adquire com a prática continuada.

Neste caso está o aplainar um barrote ou tábua com uma garlopa operação que muitas vezes temos de executar, principalmente no campo, onde a necessidade nos obriga freqüentemente a exercer vários *oficios*. A ferramenta des-



via-se; a garlopa ou plaina fogem ou para um lado, ou para outro e o amador, por mais que se esforce não consegue fazer um trabalho perfeito, ou, pelo menos, trabalhar com rapidez.

Pois com uma simples chapa de ferro dobrada como mostra o desenho junto, a um canto, e um parafuso de pressão, resolve-se a dificuldade. Poderemos, com êste dispositivo, servirmo-nos da garlopa ou da plaina quási com os olhos fechados.



JARDIM

Prímulas ou Primaveras

A prímula ou primavera — de *primus* primeiro em alusão à florescência precoce de certas espécies —, é, por excelência, a flor nacional da Inglaterra, como entre nós o são o cravo, o alecrim e o mangerico.

A Inglaterra celebrava anualmente, com aristocrática festa, o aparecimento das primaveras, ali designadas pelo nome lindo de *Primrose;* e é ou era, porque não sabemos se ainda hoje existe, tão arredados do mundo andamos, e é ou era, repetindo, de há muito, célebre a fidalga associação, *Primrose league.*

Os inglêses cultivam com amor as prímulas, quer em estufas quer ao ar livre e, por cuidadosos e aperfeiçoados métodos de cultura, tem conseguido obter numerosas variedades de mérito. Hoje conhecem-se para cima de cento-e-cinqüenta espécies, obtidas umas pelos horticultores europeus, e muito em especial pelos inglêses, e importadas outras da Ásia, da América e até de Java.

Em 1886 — ¡há quantos anos isto vai! — a Sociedade de Horticultura Inglêsa, organizou, em Londres, um congresso de amigos das prímulas, onde não só foram apresentados numerosos trabalhos de valor sôbre tão interessantes plantas, mas determinadas tôdas as espécies europeias até então conhecidas, e fixada a sua divisão em quatro grupos a saber:

Grupo I — Primulastra

Fôlhas quando novas encaracoladas, nunca esbranquiçadas na página inferior. Cálice fortemente sulcado. Flores amarelas.

Espécies tipo: *Primulas vulgaris, elatior* e *officinalis.*

Grupo II — Aleuritia

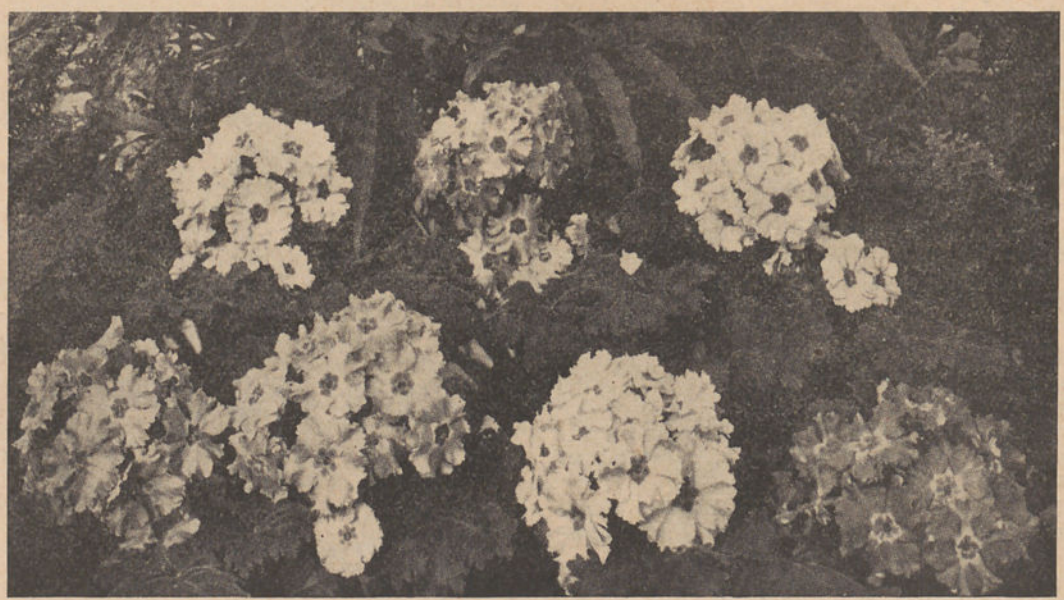
Fôlhas encaracoladas quando novas, e algumas vezes com a página inferior esbranquiçada. Cálice sem sulcos. Flores lilás.

Espécies tipo: *Primulas farinosa, stricta, sibirica, frondosa* e *longiflora.*

Grupo III — Auriculastra

Fôlhas involutosas quando novas. Cálice tubular.

Subdivide-se em: *Auriculastra verdadeira* com fôlhas, cálices e pedicelos não viscosos, e tendo por espécies tipo as *Pri-*



Bordadura de Prímulas

mulas Auricula, Palinuri, marginata e *carniolica.* E em *Erythrodosas* com fôlhas, cálices e pedicelos viscosos, como o mostram as *Primulas viscosa* e *daonensis.*



Grupo IV —Artrítica

Fôlhas novas involutosas; cálice alongado; tubo cilíndrico ou infundibuliforme. Flores sempre lilás.

Subdividem-se em: *Arthriticas com corolla de lobulos superficialmente bifides*, tendo por espécies tipo as *Primavera calcycina, spectabilis, integrifolia*, e *Allioni;* e *Arthriticas com corolla de lobulos profundamente bifides* com as espécies tipo *Primula mínima e glutinosa.*



As prímulas são vivazes, e, como já dissemos, muito variáveis. As flores ora são amarelas e unicolores, ora apresentam, em disposição diversa, duas, três e mais côres, variando entre o branco amarelado ou amarelo, o vermelho, o violeta e a púrpura em tôdas as suas tonalidades.

Estas flores tem um doce aroma suavíssimo e são abundantíssimas em cada planta. A grande maioria desabrocha de Março a Maio; algumas espécies há que florescem ainda no fim do outono.

Muito rústicas entre nós, as principais espécies desenvolvem-se bem em terra regularmente fértil, levemente húmida, em exposição abrigada e a meia sombra. As primaveras dos jardins próprìamente ditas prestam-se magnìficamente para bordaduras e maciços.

Multiplicam-se fàcilmente por divisão de pés, trabalho a que se procede de Junho a Novembro, ou por sementeira, logo que as sementes estiverem maduras. A sementeira faz-se em viveiro, plantando-se os exemplares no lugar onde têm de ficar na primavera ou no outono seguintes.

Há primaveras singelas e primaveras dobradas, sendo as primeiras, quando de coloridos perfeitos, mais estimadas que as segundas.

Porém, as primaveras mais estimadas pelos amadores, que delas, — sobretudo em Inglaterra — fazem colecções e de grande preço, são as *Aurículas,* florescendo de Março a Junho, e que se dividem nos quatro seguintes grupos:

1.º *Puras* ou *Vulgares,* de flores unicolores, com o ôlho ou centro da flor branco-mate. As nuances mais estimadas nesta divisão são o azulado, o trigueiro-escuro aveludado e o fogo.

As aurículas, que constituem êste grupo, são as mais rústicas e as que se encontram mais freqüentemente nos nossos jardins.

2.º As *Sombreadas* ou *de Liège,* cujas flores, além do ôlho amarelo ou azeitona, e raro branco, mas que deve ser sempre perfeitamente redondo, apresentam outros leves círculos de côres esbatidas à volta do central.



As últimas novidades em Prímulas

Esta secção é a que possui maior número de variedades, sendo a mais cultivada em Inglaterra, onde apreciam em especial os coloridos trigueiro escuro-veludoso, trigueiro-azeitonado, púrpura, púrpura orlado de branco, rubro-veludoso, amarelo-laranja, camurça, amarante, azul, etc.

3.º As *Inglêsas* ou *Empoadas,* notáveis por as flores, e mesmo tôda a planta, se

apresentarem cobertas de um fino pó branco. As flores são, em geral, penachadas, e as côres mais estimadas são o verde-azeitona, o trigueiro-púrpura, e o camurça-claro. As flores dêste grupo são as mais delicadas, as mais raras e as mais perfeitas do género.

4.º As *Dobradas*, compreendendo as variedades cujas flores são formadas por duas ou mais corolas encaixadas. São pouco estimadas e apenas se cultivam como curiosidade. Tem também o inconveniente de serem excessivamente delicadas e de conservação difícil.

As aurículas cultivam-se como as outras prímulas em terreno e exposição idêntico. Porém, como estas espécies são mais em especial prejudicadas pela humidade, convém dispô-las de preferência em vasos, que, chegado o período invernoso, permitem que sejam mudadas para abrigos fora da nociva acção da chuva continuada. Os vasos devem ser pequenos, de 10 centímetros na base e 15 na abertura, bem drenados e cheios com boa terra fértil. E' útil picar freqüentemente a terra à superfície e, em períodos espaçados, regá-la com água que tenha em diluïção estrume de vaca.

De três em três anos mudam-se de vaso substituindo metade da terra uma quarta parte superiormente e outra inferiormente, mas de forma que esta operação lhe não danifique as raízes. Antes desta transplantação convém deixar, três ou quatro dias, que as plantas sofram sêde afim de não sentirem tanto a mudança.

Reproduzem-se por meio da divisão de pés ou separação de rebentões após a primeira floração.

A sementeira só se faz para a obtenção de novas variedades.

Também são muito estimadas as prímulas de Japão *(Primula japonica)* que florescem de Abril a Julho e se reproduzem mais e melhor por meio de sementeira feita de Julho a Dezembro, do que por divisão de pés.

Estas variedades, assim como as *Primulas Peixe*, introduzidas do Yunnam, servem para bordaduras e *corbeilles* e para o adôrno de rochedos artificiais.

A *Primula obconica*, originária da China, recomenda-se pela elegância das suas flores que são de larga duração.

Semeia-se de Maio a Julho, e cultiva-se de preferência em vaso.

Igualmente são de aprêço as prímulas de *fôlhas denteadas* (do Népal), as de *flores em cabeça* e as *roseas* (do Himalaia), as *Forbes* (de Yunnam), a *Curtusoides* (da Sibéria) e as primaveras da China *(Primulas Sinensis)*.

Estas últimas são cultivadas com grande paixão, sendo talvez as mais apreciadas de tôdas.

São anuais quando cultivadas ao ar livre, e bisanuais, e até vivazes, em estufa. Florescem quási todo o ano; é, porém, mais abundante a florescência de Fevereiro a Abril e de Outubro a Janeiro. As flores são lindíssimas.

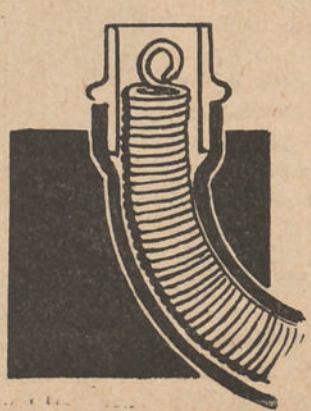
As variedades mais notáveis consideram-se as de *flores brancas*, de *flores vermelho-vivo*, *flores vermelho-violáceo*, e *flores franjadas*, singelas ou dobradas.

Para evitar que as mangueiras se estraguem junto às uniões

As mangueiras, em lona ou borracha, quando não são revestidas de arame, e mesmo, às vezes, quando o sejam, junto às uniões partem ou estalam ou abrem fendas com muita facilidade.

Daqui resulta sempre perdas de água, que é necessário poupar, ou perdas de pressão que tem inconvenientes.

Evita-se êste inconveniente



enrolando em espiral, como a gravura mostra, um pouco de arame, que depois se introduz na mangueira junto à união. Dêste modo a mangueira não quebra nem estala.

Quando, por qualquer circunstância haja necessidade de retirar o arame, o trabalho é facilitado pela argola por que termina a espiral do arame.

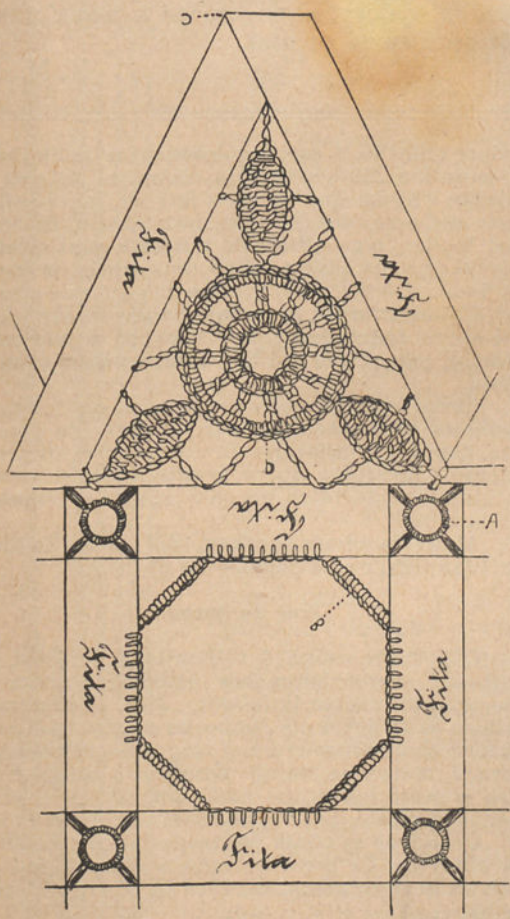


GAZETA DAS SENHORAS

Aplicações do croché

A renda de croché, em que nossas mães e nossas avós foram exímias, e com a qual tantas obras de arte produziram, volta a estar em moda. *On revient toujours à ses prèmiers amours*, como dizem os franceses.

Presta-se o croché a trabalhos sem conta uns mais variados outros mais simples,



desde as ingénuas *saquinhas* às mais complicadas *obras*, que hoje admiramos e que só admitimos terem sido feitas por mãos de fadas, êsses

... anjos bons,
Que nos vêm dos céus...

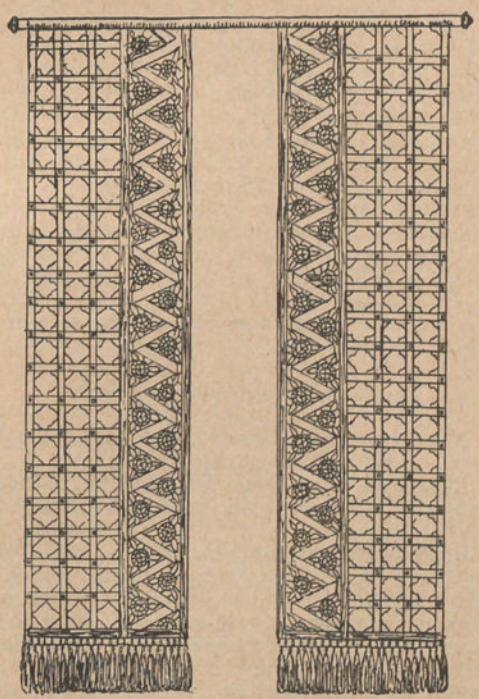
e que para lá voltam, com o cuidado de por nós velarem neste vale de lágrimas que é o mundo de hoje.

... voltou a ser moda o trabalho em croché; bemvinda seja essa moda, que nos permite fazer muita coisa bonita para nossa casa.

Para se ver que assim é, bastará prestar um pouco de atenção às gravuras juntas, que mostram uma cortina para janela feita em croché: uma gravura apresenta o trabalho depois de pronto e outra apenas um fragmento, que nos servirá de guia para o executarmos. E tanto poderemos aproveitar essa execução para fazer um cortinado, como para a confecção de uma coberta de lindo efeito, um pano para mesa, ou mesmo almofadas, muito especialmente se fizermos assentar o nosso trabalho sôbre um fundo de sêda, em côr viva, que muito o fará realçar.

*

Como se vê o trabalho consiste apenas em cruzar uma fita de algodão um pouco



Cortinado feito em croché

larga — um a dois dedos, não mais, de côr crua, para produzir melhor efeito, deixando em aberto quadrados ou triângulos, que depois unimos por meio de renda em croché.

A simplicidade, de todos nós conhecida, com que êste se faz, e ainda a largura da fita, *ajudam* muito ao *rendimento* da obra: em pouco tempo fazemos muito. E isto é tão agradável, ¿não é verdade?

Para que os quadrados ou triângulos, formados com a fita, fiquem perfeitamente iguais, convém traçar sôbre uma fôlha grande de papel, com uma régua, os traços onde a fita deve assentar, unindo com um alinhavo o lugar onde se cruzam. Feito isto, podemos levantar a fita do desenho e fazer as ilhós primeiro onde tinhamos passado o alinhavo como mostra a gravura, letra *A*.

Estas ilhós são destinadas não só a unir as duas fitas, como também a torná-las mais resistentes.

A barra é formada por uma fita que desce em ziguezagues e que é presa ao resto das cortinas por ponto de croché, letra *C*. Nos espaços que os ziguezagues deixam no seu dentado, são colocados os pequenos motivos em croché representando flores e fôlhas e que são feitos à parte, letra *D*, e depois presos à fita com pequenas hastes em croché. Os quadrados de fita que formam o tecido de que são feitas as cortinas, enfeitam-se aos cantos com um ponto, que remata sôbre a fita, nos quatro lados, letra *B*.

Finalmente prepara-se a franja, que deve ser feita no mesmo algodão em que se fizeram as aplicações de croché e também em côr crua como as fitas.

M. M.

Doces e cozinhados

Preparo simples dos espinafres

Lavam-se os espinafres, o melhor possível, em duas águas. Seguidamente escorrem-se e deitam-se em um tacho, a cozer, em água quente, devidamente temperada com o sal preciso. Assim que os espinafres estiverem cozidos tiram-se com a escumadeira da água quente e deitam-se alguns minutos em água fria. Saídos da água fria, escorrem-se apertando-os fortemente nas mãos, picam-se depois o mais miùdamente possível e deitam-se em um tacho com um bocado de manteiga, ou gordo de porco, ou água gorda de caldo apurado, o sal refinado e a pimenta precisa e uma colher, das de sopa, de farinha. Logo que tudo estiver ligado, o que é rápido, tira-se do tacho e serve-se quente.

Bacalhau, ou pescada, com creme

Faz-se um creme grosso tal qual como o destinado a doce, só não levando açúcar.

Refuga-se, numa caçarola ou tacho, bacalhau, ou pescada, às lascas com rodelas de cebola, salsa picada e pimenta.

Depois de bem apurado, unta-se uma fôrma, ou prato côvo, com manteiga de vaca, deita-se no fundo um pouco de creme, por cima um pouco de refugado, outra camada de creme, e assim sucessivamente até ficar por cima a última camada de creme, que se polvilha com pão ralado ou vai à fornalha ou forno de fogo brando a cozer, até a camada superior do creme ficar bem consistente e alourada.

Melícias

Este belo doce, que outrora aparecia em quási tôdas as opulentas mesas minhotas, prepara-se do seguinte modo:

Leva-se a ponto de espadana meio quilo de açúcar refinado, e, assim que estiver no ponto, adiciona-se-lhe 250 gramas de amêndoas peladas e raladas. Assim que levantar fervura, junta-se-lhe duas colheres, das de sopa, bem cheias, de bom mel branco, uma pitada de almíscar, uma colher, das de sopa, de canela em pó, uma cabeça de cravo da India, ralada, e 250 gramas de gordo de porco.

Põe-se a ferver, e, logo que entrar em ebulição, vai-se-lhe reünindo, pouco a pouco e mexendo sempre, pão ralado até que a massa fique consistente.

Assim que o estiver, retira-se do lume, e enche-se com esta massa tripas finas de porco, que, depois de cheias, levam uma fervura em água quente. Retiradas do recipiente onde ferveram, penduram-se de varas, em casa quente e confortável, a secar.

Antes de serem servidas, têm de ser assadas em uma frigideira e polvilhadas de açúcar.

Licor de nozes

O licor de nozes é estimulante e tónico, e, portanto, conveniente aos estômagos fracos e aos temperamentos linfáticos. Para se preparar, colhem-se as nozes em Junho, ou começo de Julho, quando elas apenas têm um têrço do seu tamanho normal, metem-se em um almofariz e esmagam-se com a casca verde que então lhe está completamente aderente, de modo a constituir um só fruto.

Deitam-se as nozes esmagadas em uma vasilha de vidro ou de barro vidrado, e adiciona-se-lhe, para cada vinte nozes, um litro de boa aguardente vélha.

Deixa-se estar de infusão durante dois meses, juntamente com 2 gramas de cravo da India e 2 gramas de noz moscada ralada.

Findo êste tempo, filtra-se; adiciona-se-lhe então 200 gramas de açúcar por cada 20 nozes empregadas; deixa-se repousar duas semanas, passadas as quais se filtra de novo e se guarda em garrafas bem arrolhadas.

Propagar e difundir a GAZETA DAS ALDEIAS, concorrendo para o aumento da sua assinatura, é um dever que se impõe aos que da Terra e para a Terra vivem.

CAÇA E PESCA

As trutas: O que são e como se pescam

Dando seqüência ao iniciado no número anterior, digamos alguma coisa sôbre o modo de pescar o precioso salmonídeo de que se vinha tratando.

São diversos os processos que se empregam para a pesca da truta, que começa, como disse no artigo anterior, em 15 de Fevereiro.



Cana para a pesca da truta, podendo compôr-se para a pesca ao verme e para a pesca ao insecto.

Desde a abertura — e até Abril — deve pescar-se com o verme da terra *(minhoca)*, sendo uma boa *isca* a *minhoca de curral*, que se encontra nos chiqueiros de gado suíno, nas proximidades de alguma fossa ou nos lavadouros, entre as pedras, etc.

Este verme côr de tijolo, esbranquiçado e, anelado ou listado, é fácil de distinguir.

Há outro, que se encontra nos aidos do gado vacum e entre fôlhas sêcas das árvores, em decomposição, que é de pequenas dimensões, mas de grande vivacidade, devendo, quando dele nos sirvamos, para cobrir o anzol, empregar mais que um.

Outro há, ainda, que vive nos juncais das proximidades dos ribeiros e pelo qual as trutas são muito gulosas; tem, porém, o defeito de se inutilizar com facilidade na água corrente, por ser muito mole.

Eu preferi sempre o primeiro, que conservava em viveiro; na véspera da pesca escolhia os maiores e, à terra ou detritos em que os conservava, juntava farelos humedecidos, levemente, com leite e água, ficando assim mais cheias e com côr mais viva.

Outros seguem o processo diferente: envolvem-nas em musgo humedecido com água.

As duas primeiras espécies têm a vantagem de conservarem, debaixo da água, tôda a vivacidade, motivo por que são quási sempre preferidas.

Ainda há outro verme da terra, muito empregado no Norte da Europa, mas que no nosso País raríssimas vezes se encontra; êste tem a cabeça quási negra.

O viveiro para conservar a minhoca (vá o têrmo) de curral, a anelada, é muito fácil de preparar. Quando se encontram,



Anzóis empregados na pesca da truta, ao verme

aparecem sempre em grande quantidade; num caixão ou pequeno cântaro de barro, o que é preferível, deitam-se terra, palha, fôlhas sêcas, ou o que é melhor, palha dos galinheiros, humedecendo tudo levemente com água; dêste modo conservam-se e reproduzem-se por muito tempo.

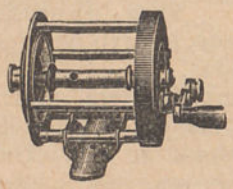
Pesca ao verme vivo

Este género de pesca é simples, produtivo, e o mais usual na época que referi.

Uma boa e sólida cana de 4 metros, pouco mais ou menos, é o suficiente; a linha de algodão, linho ou sêda, enrolada no *carrinho* (molinete), deve terminar por três ou quatro fortes *sedielas* (crina de

Florença, ou *racine)* bem ligadas nas suas extremidades; emprega-se o anzol n.º 3 ou 4 (regulando estes números pelo catálogo da Casa Saint-Etienne). A' distância de 5 a 6 centímetros dos anzóis, colocam-se três ou mais grãos de chumbo grosso, separados uns dos outros, 3 centímetros.

As *sedielas* tornam-se quási invisíveis debaixo da água, mesmo com a *isca:* uma minhoca grossa ou duas a três pequenas, desde que cubram bem o anzol.

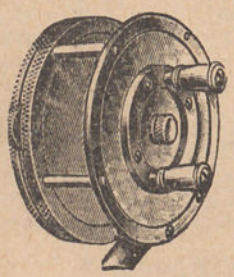


Molinete (carrinho)

Assim montado o aparelho, o pescador avança cautelosamente para a margem do ribeiro, de forma que não seja visto nem pressentido, pois a truta é muito desconfiada e viva, fugindo da mais ligeira sombra.

Como estes peixes gostam das águas límpidas e correntes, nadam, em geral, contra as mesmas, tanto nos moínhos como nos açudes ou qualquer obstáculo que nos rios possa aumentar a corrente e servir-lhes de abrigo; procuram também as cavidades das margens.

Nestes sítios devemos sempre tentar a pesca, pois são os melhores; e sabido como é, que o principal alimento das trutas, nesta época principalmente, são os pequenos peixes, moluscos, vermes e insectos, devemos lançar a linha nas quedas de água mesmo no cachão da água, largando-a suavemente e acompanhando-a até onde termina a corrente e a linha passar livremente; procedendo assim, quási sempre se é bem sucedido.

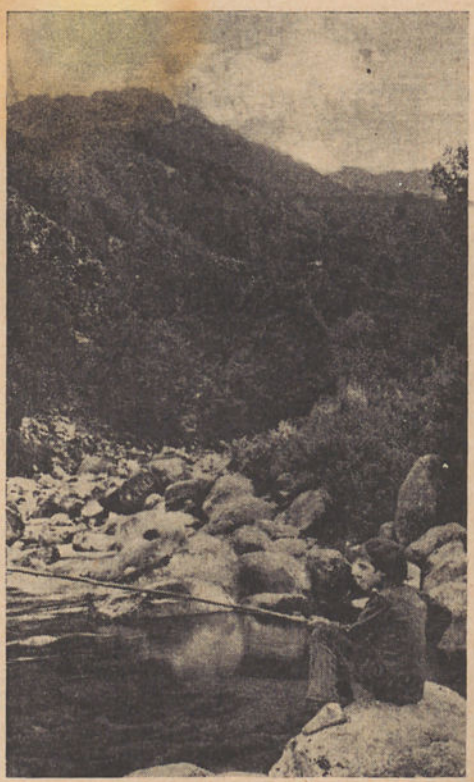


Um outro modêlo de carrinho

Quando sucede que, em virtude do chumbo, que colocamos na linha, ser demasiado, a corrente não arrasta bem a *isca*, faz-se um leve movimento de vai-vem para que ela desça e se desloque um pouco; a isto não nos devemos opôr, antes facilitá-lo largando a linha brandamente e conservando-a segura entre os dedos e a cana afim de melhor sentirmos quando o peixe fique preso ou *enferre*.

Esta pesca dá resultado quando não se vêem insectos e as trutas não vêm à superfície. E' preferível esta forma de pescar nestes locais, porque, nesta época, as trutas andam esfaimadas, não sendo difícil apanhá-las. Nesta pesca com minhoca, é preciso ter cuidado com os galhos de árvores que estejam no fundo dos rios, pois é fácil a linha prender-se-lhes e julgarmos ser um peixe que fique preso.

Quando isto suceda, para melhor desprendermos, puxamos pela linha até chegar a êste, o anzol que passa pela argola que está na ponteira da cana.



Pescando trutas no Gerez

Sucede por vezes partir-se a linha, que se é obrigado a abandonar; e na previsão dêstes acidentes, devemos ir sempre prevenidos com mais que um aparelho. O pescador noviço deve treinar-se fazendo os *exercícios em branco*, afim de se habituar a estes precalços freqüentes e, ao mesmo tempo, praticar com um bom pescador.

Com vento forte nada se faz, porque a truta conserva-se nos seus abrigos e a linha foge, desviando-se do local onde pretendemos lançá-la.

(Continua). HUMBERTO TEIXEIRA.



REVISTA DAS REVISTAS

A cerveja e o vinho

Aqui temos duas bebidas que nunca se viram com bons olhos. Há apaixonados por uma e apaixonados por outra, havendo-os também por ambas, porque, de facto, qualquer delas é boa, consumida parcimoniosamente, bem entendido.

Lá de vez em quando vemos um vinicultor desancando a cerveja, pedindo, e bem, medidas protectoras para os vinhos, determinações, que permitam por qualquer forma, atenuar a crise em que se debate a bebida chamada «do povo». Depois vêm à liça por sua dama os fabricantes de cerveja, realçando as qualidades da sua eleita, apregoando virtudes: que é peitoral, refrescante, nutritiva e que até têm uma preta, para dissipar atordoamentos, etc. Emfim, cada parte joga os argumentos com que melhor julga defender os seus interêsses e pontos de vista, sem nunca ser possível chegar a acôrdo.

Ora há dias, por intermédio do articulista espanhol que usa o pseudónimo de «Rústicus», lêmos o que escreveu, com interessante graça, uma revista francesa, a propósito do assunto em epígrafe:

«A propósito da crise do vinho, devida em parte ao excesso de produção, aos obstáculos que muitos países opõem à sua difusão, e ainda à diminuïção do consumo, a que não são alheias as condições duvidosas de sua qualidade, uma publicação francesa chamava, há pouco, a atenção do público a propósito da luta que as cervejarias desenvolveram contra o vinho, o que dava motivo para mostrar aos viticultores e a quantos se dedicam ao comércio de tão popular bebida, as conseqüências fatais que aquela lhes há-de trazer.

A competência da cerveja ao vinho vai-se tornando extensiva em todos os países da Europa e êste esfôrço das duas bebidas para obter a supremacia, alarma já muitos viticultores.

Do estado de espírito dêstes últimos se tornou eco outra revista italiana, publicando uma alarmante e fantástica relação, que pelo interêsse que há-de ter para os que a leiam, sobretudo se se contam entre aquêles a quem não é indiferente a sorte ou infortúnio da bebida de Baco, julgamos conveniente reproduzi-la nestas páginas. Ei-la:

«Segundo antigas lendas, foi a deusa dos trigais, Céres, quem ensinou aos homens o modo de preparar a bebida extraída dos grãos, e que, devido à sua origem, foi chamada *cerveja*, ainda que, logo certos povos, a baptizaram com outros nomes.

Chegou um dia, quando a loura deusa descansava sôbre uma tábua na sua gruta da Ilha de Zanta, em que seu irmão Júpiter, dela se enamorou. Dêstes amores nasceu Baco, o célebre Baco, a quem coube a glória de inventar o vinho.

Foi esta bebida que durante o transcurso de muitos séculos alegrou os corações e logrou presidir a tôdas as mesas. Mas aconteceu um bom dia que Baco, que se havia deixado dormir muito repimpadamente sôbre os seus louros, despertou, e viu, com desgôsto, ao passar uma vista de olhos às últimas páginas dos diários e ao freqüentar cafés e restaurantes, não só os mais sumptuosos como os mais modestos, nas feiras e nas exposições, que os seus fiéis devotos começavam a desertar do seu culto para se converterem ao da cerveja.

Não só estranho como indignado, correu de seguida a confiar a sua mãe as mágoas que o compungiam, a qual, a-pesar-de tudo, continuava tendo por seu filho Baco grande estima e afecto.

—¿Como se explica — dizia êle — que a cerveja se haja tornado moda? Nos anúncios e nos artigos dos grandes diários, dedicam-se-lhe os maiores elogios, exaltam-se as suas inúmeras qualidades e virtudes. Na famosa feira, que acaba de realizar-se em Pádua, e quando a animação chegava ao máximo, um altavoz não dava fim às recomendações para que se bebesse a cerveja, celebrando-a e dedicando-lhe os melhores conceitos. E não é só isto, pois emquanto tal sucede, os meus templos estão desertos.

Nos estabelecimentos mais modestos, apenas, é que se servem vinhos; e são cada dia mais numerosas as famílias que não o bebem.

¿Como se pode explicar semelhante mudança de costumes, nos homens?

Ao que a deusa dos sedosos cabelos e

louros risos, lhe respondeu com não dissimulada satisfação:

—¿Que tens feito durante esta larga série de séculos? Estiveste dormindo, esta é a verdade; e sabes que emquanto se dorme não se pescam enguias... E, além disso, ¿a quem ensinaste o modo de fazer o vinho? A todo o mundo, ¿não é verdade? Pois eu, pelo contrário, compliquei as coisas de tel maneira que são em número muito limitado os que me podem seguir. Tu preocupaste-te principalmente com o número de devotos; eu, em compensação, não tive outro anelo, outra ambição, que não fôsse a qualidade.

Se queres voltar a possuir o teu reino, segue o meu exemplo: preocupa-te única e simplesmente com a qualidade e não como tens feito até agora, com a quantidade. —»

E assim termina o apólogo, a que a revista francesa acrescenta, que em vez de ter como única aspiração a quantidade, devem os vinhateiros preocuparem-se muito mais com a qualidade; e que tanto aos produtores como aos comerciantes deveria importar-lhes organizarem-se para desenvolver uma campanha a favor dos bons vinhos, adoptando uma propaganda inteligente e assídua, uma política de preços exequíveis e moderados, que movam as multidões a uma maior devoção pela mais importante, assim como pela mais apreciável bebida que o homem jamais saboreou e que, além disso, tem a virtude de levar a prosperidade máxima aos países que a produzem e que a consideram como principal fonte de riqueza.

A transcrição anteriormente feita foi mais por mera curiosidade do que por outra razão; no entanto julgamos nunca ser de mais conhecer o que dizem os outros sôbre assuntos, como êste, que representam uma riqueza nacional, que interessa a pequenos e grandes agricultores.

Compilação de EDUARDO DOS SANTOS.

Dr. Adriano Antero

Nos últimos dias de Fevereiro, serenamente, como um justo, sucumbiu aos sofrimentos que desde muito minavam o seu forte arcaboiço, a figura inconfundível de trabalhador constante, que foi o Dr. Adriano Antero de Sousa Pinto.

Político, professor dos mais distintos, historiador, romancista e poeta, soube sempre, através da sua longa vida de invulgar actividade, impôr-se por um procedimento em que não houve a mais leve mancha, em que tôdas as acções eram norteadas por um perfeito espírito de justiça e por uma extrema bondade. De uma vastíssima cultura, a sua conversa animada prendia, sugestionava, arrastava; doente já, pressentindo que não poderia lutar com o mal que o torturava, conversava ainda horas seguidas, espargindo a vastidão de conhecimentos que recolhera em demorado e persistente estudo. E se os seus quási noventa anos não tivessem deixado marca indelével da sua passagem, ao ouvi-lo, poucos dias antes de acamar, diríamos que falava um homem na pujança da vida, tão lúcida se conservava a sua inteligência, tão fiel era a sua memória, tão fácil, como sempre fôra, era a sua palavra.

O Dr. Adriano Antero colaborou, por mais que uma vez, nestas colunas; e por mais do que uma vez, nestas colunas se procurou fazer justiça ao seu valor.

¿Repetir, agora, o que outros aqui disseram? ¿Apreciar a sua vastíssima obra, sobretudo êsse trabalho monumental que é a *História Económica?* Falta-nos a coragem, falece-nos a energia para o fazer, mal habituados ainda à idea da perda de um dos mais próximos parentes, aquêle que considerávamos como o chefe de uma já bem reduzida família.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 **Lisboa**

N.º 90 — *Assinante n.º 7:015 — Baião.*

ESTIOLAMENTO DA CHICÓRIA

Pregunta — Apelando para a sua competência, peço a fineza de me esclarecer sôbre o seguinte:

Tendo um alfobre de chicória para transplantar, desejava saber como se pode estiolar, tirando-lhe a clorófila, para que fique branca como se vende ao público. ¿Qual a época de o fazer?

Resposta — Chegada a planta ao seu máximo desenvolvimento, em tempo sêco e depois de ter desaparecido o orvalho, faz-se o levantamento das fôlhas de fora, juntam-se e atam-se com junco na base e na parte superior, de modo que estas cubram tôdas as restantes, para que não sofram a acção da luz e sejam o menos arejadas possível.

Nestas condições obterá o estiolamento de tôdas as fôlhas internas, passados uns vinte dias, pouco mais ou menos. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril **Coimbra**

N.º 91 — *Assinante n.º 25:586 — Tondela.*

VINHO EM REFERMENTAÇÃO

Pregunta — Quando fui para fazer a trasfega dum vinho, encontrei-o numa fermentação tumultuosa. Fiz imediatamente a trasfega, aplicando o que v. aconselha, visto que o vinho ainda está com açúcar por desdobrar. Apliquei-lhe, por 100 litros, 15 gramas de tanino, e 25 de ácido cítrico, dissolvido, como v. indica.

¿Que tempo deve estar o vinho dentro das vasilhas, depois da trasfega, e quando a fizer novamente, que quantidade de metabissulfito lhe devo aplicar?

¿Precisa v. nova amostra?

O vinho encontra-se agora em fermentação muito lenta.

Como não tenho vinho branco novo, ¿posso atestar com o vélho?

Resposta — Agora deve deixar progredir a fermentação até completo desdobramento. As aplicações que o senhor assinante fêz ao vinho, não exigem trasfega, mas convém passá-lo novamente, quando a fermentação tenha concluído e clarificado, para se separar a bôrra, que será constituída principalmente por leveduras. Então, na ocasião dessa passagem, deve aplicar ao vinho, por cada 100 litros, 8 gramas de metabissulfito.

Pode atestar com vinho vélho, desde que êste esteja são. — *P. Bravo.*

N.º 92 — *Assinante n.º 30:898 — Alquerubim.*

VINHO COM CASSE

Pregunta — Tenho uma vasilha com 2:280 litros de vinho tinto da minha última colheita que nunca alisou.

Envio amostra para fazer o obséquio de me dizer qual o tratamento.

Resposta — O vinho tem casse oxidásica, precisando do seguinte tratamento, depois de liberto de bôrra, por cada 100 litros:

Metabissulfito	12 gramas
Tanino.	15 »

O metabissulfito dissolve-se em água muito quente; o tanino em um pouco de boa aguardente de vinho. Fazem-se as dissoluções em vasilhas de barro, e aplicam-se separadamente, mexendo em seguida o vinho com um pau introduzido pela batoqueira.

Também se podem ir aplicando as soluções a pouco e pouco, separadas, na vasilha para onde o vinho esteja sendo trasfegado. — *P. Bravo.*

N.º 93 — *Assinante n.º 27:732 — Moimenta da Beira.*

UM VINHO COM BOLOR E OUTRO DOCE

Pregunta — Remeto a v. uma caixa contendo dois frascos com vinho, sendo um de vinho branco e outro de vinho tinto.

O vinho tinto tem um mau sabor e o branco apresenta-se turvo.

Ambos estes vinhos foram tratados no lagar com metabissulfito.

Pedia o favor de me dizer quais os tratamentos a fazer, caso estes vinhos tenham remédio.

Resposta — O vinho tinto apresenta-se com tal cheiro e gôsto a bolores, que parece impossível que o encarregado da sua adega tivesse aproveitado uma vasilha *podre,* que é o têrmo, para nela deitar vinho, e mais ainda, que tivesse deixado, por falta de limpeza e cuidado, que as bôrras chegassem a tal estado.

Sinto ter que dizer ao senhor assinante que o defeito não tem cura, mas apenas poderá minorá-lo com o emprêgo da farinha de mostarda, na dose de 80 gramas por 100 litros, fazendo-a ferver prèviamente em água, mexendo sempre, até que perca o cheiro próprio, o que demorará meia hora, pouco mais ou menos.

Desaparecido o cheiro, retira-se do lume e deixa-se assentar a farinha. Despeja-se a água, e a farinha que está no fundo dilui-se em vinho e deita-se êste caldo no vinho a tratar, ao mesmo tempo que se mexe êste, batendo-o enèrgicamente com um pau introduzido pela batoqueira, agitação esta que se prolonga ininterruptamente durante meia hora. Trasfegar passados quinze dias.

Êste tratamento deve ser feito no vinho acabado de passar para outra vasilha.

A aguardente dêste vinho, tal como está, é imprópria para consumo.

O vinho branco tem ainda bastante açúcar por desdobrar. Deve ser tratado pela seguinte forma:

Trasfega com arejamento. Aplicação, para cada 100 litros, de:

Tanino.	12 gramas
Ácido cítrico.	25 »

O tanino dissolve-se em boa aguardente de vinho, e o ácido cítrico em vinho.

Fazer as dissoluções em vasilhas de barro, aplicá-las em separado, e mexer em seguida o vinho, com um pau introduzido pela batoqueira. — *P. Bravo.*

N.º 94 — *Assinante n.º 27:444 — Portimão.*

VINHO MAL DESDOBRADO

Pregunta — Remeto uma caixa com uma garrafa de vinho, duma cuba de 7:000 litros que se encontra turvo e adocicado; parece-me necessitar de tratamento, por isso venho pedir a v. o favor de mandar analisar e dizer-me o resultado o mais breve possível.

Resposta — Deve trasfegar o vinho, de preferência para vasilhas mais pequenas, dando-lhe ar na passagem, para assim reanimar as leveduras.

Juntar-lhe, por cada 100 litros, 50 gramas de ácido tartárico, dissolvendo êste em vinho, numa vasilha não metálica.

Esperar que as leveduras adquiram actividade, com a elevação da temperatura e por efeito daquele tratamento.

Não aplicar metabissulfito nem fumo de enxôfre, nem qualquer tratamento sulfuroso, sem acabar o desdobramento. — *P. Bravo.*

N.º 95 — *Assinante n.º 19:354 — Freixo de Espada-à-Cinta.*

DEPÓSITOS DE CIMENTO PARA AZEITONA

Pregunta — Tomo a liberdade de lhe fazer a seguinte consulta:

Desejo fazer aqui uns depósitos para azeitona e assim conservá-la para dela fazer azeite. Para construir êsses depósitos em granito, fica-me muito caro e, por isso, lembrei-me fazê-los em cimento, mas como creio que êle é atacado pelo alpiche, por certo se torna necessário defendê-lo de alguma maneira. ¿Poderei aplicar-lhe o silicato de potassa com vantagem, isto é, durará a sua aplicação muito tempo?

Resposta — Pode fazer a silicatação do cimento, que lhe dará um isolamento para vários anos.

Embora são seja tão recomendável, pode igualmente empregar sôbre o cimento já bem sêco, uma pincelagem com solução de ácido tartárico a 10 % em água, deixando embeber bem, e repetir quando esta aplicação esteja já bem sêca. — *P. Bravo.*

N.º 96 — *Assinante n.º 14:585 — Barcelos.*

VINHO TURVO

Pregunta — Peço licença para enviar a v. duas meias garrafas de vinho branco para fazer o favor de me indicar o que devo fazer para lhe tirar a turvação e torná-lo límpido.

Ainda está sôbre a bôrra.

Já experimentei trasfegar uma pequena quantidade à qual adicionei cristais de enxôfre, mas foi nulo o resultado.

As duas meias garrafas que envio contém o vinho.

Resposta — Deve trasfegar o vinho, o que já devia estar feito há meses, e aplicar-lhe em seguida, por cada 100 litros:

Metabissulfito	12 gramas
Tanino	15 »

Dissolvem-se primeiramente, em vasilhas de barro, o metabissulfito em água quente, e o tanino em boa aguardente de vinho.

Aplicam-se separadamente, e em seguida mexe-se o vinho com um pau introduzido pela batoqueira, para se misturarem bem as soluções naquele. — *P. Bravo.*

N.º 97 — *Assinante n.º 33:570 — Viseu.*

UM VINHO COM BOLOR E OUTRO CHÔCO

Pregunta — Possuo uma pequena adega que contém uns 5:500 litros de vinho tinto em vasilhas de 500 a 1:000 litros cada. A maior parte, julgo estar perfeito e bom; mas, em vista de o não ter vendido, vou trasfegá-lo quanto antes.

¿Que aplicar-lhe para a sua conservação?

Duas das vasilhas que tenho na referida adega pelo motivo de terem andado nos empréstimos, e que são uma de 450 litros, apareceu-me com bolor. Outra de 575 litros apareceu-me com paladar a chôco. ¿Que devo fazer, a cada, respectivamente, para melhorar o vinho o mais possível?

Envio duas amostras do referido vinho para a respectiva análise.

Resposta — Queira o senhor assinante ver o que vai respondido na consulta do assinante n.º 27:732, que é igualmente aplicável ao primeiro dos seus vinhos (bolor).

O segundo vinho (chôco), também tem bolor, mas muito menos. Deve aplicar-lhe também a farinha de mostarda, como para aquêle, mas em dose reduzida a 50 gramas por 100 litros. Além disso deve ser aplicado a êste o tratamento pelo cobre, dependurando num saquinho preso ao batoque, e mergulhado no vinho, fragmentos de cobre muito bem limpo de óxido, e deixando-o assim mergulhado por uns dias, retirando-o, limpando o cobre, e colocando-o novamente nas mesmas condições e as vezes precisas para que êle fixe o gás sulfídrico, isto é, até que o cheiro de ovos chocos tenha desaparecido. — *P. Bravo.*

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA

III

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola. Doenças e parasitas das plantas

Redactor:

Dr. Rozindo Morais Moniz da Maia

Engenheiro-Agrónomo e Chefe de Secção do Laboratório de Patologia Vegetal

Laboratório de Patologia Vegetal

Tapada da Ajuda **Lisboa**

N.º 98 — *Assinante n.º 24:406 — Horta.*

EMPRÊGO DE ÁGUA SALOBRA PARA A PREPARAÇÃO DA CALDA BORDELESA

Pregunta — Dirijo-me a v. a fazer a seguinte consulta:

A Ilha do Pico sofre imenso com falta de água doce, e o abastecimento desta é feito por cisternas de cimento onde armazenam água na época de chuvas; além disso, muita gente, não dispondo dessas cisternas, gasta exclusivamente água salobra que tira de poços artesianos, quási sempre abertos para êsse fim pelas Municipalidades daquela Ilha.

Desejava saber:

Em face de haver tanta falta de água doce, ¿poder-se-á empregar na preparação das caldas bordelesas para vinha e árvores de fruto com essa água salobra, sem inconveniente, a-pesar-de ela conter certa percentagem de cloreto de sódio mais ou menos elevada?

¿Será mais vantajoso misturar a água doce com a salobra à razão de 50 por cento de cada afim de reduzir a percentagem de sal à última?

Resposta — Não me parece que possa haver inconveniente no emprêgo dessa água para o fim que tem em vista. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 99 — *Assinante n.º 23:019 — Juncal.*

OLIVEIRAS COM FUMAGINA

Pregunta — Tomo a liberdade de remeter a v. uma caixa, devidamente registada, contendo umas fôlhas de oliveira, para que v. as analise e depois dizer-me qual a doença que a atacou e o meio de a combater.

Tenho diversas daquelas árvores próximas dum povoado e nem tôdas estão no mesmo estado, pois umas vingam bem o fruto e outras estão como a amostra.

Devo também informar a v. que estas oliveiras foram podadas e limpas há cêrca de três anos.

Resposta — As fôlhas estão cobertas de *fumagina*, fungo que geralmente se desenvolve sôbre a exsudação açúcarada que segregam certas cochonilhas, que com muita freqüência se encontram na oliveira.

Se o mal aparece de tempos a tempos não apresenta grande inconveniente. Se persiste, deve-se combater por meio da

poda, adubação fosfática, lavouras de inverno e pulverizações (uma nos meados de Abril e outra um mês depois e ainda, se fôr preciso, uma terceira em Julho) com uma emulsão de petróleo e sabão da seguinte fórmula:

Sabão ordinário.	1 quilograma
Petróleo	4 litros
Sulfato de cobre	1 quilograma
Água	100 litros

Os ramos extraídos pela poda e limpeza devem ser logo queimados, ou removidos para longe do olival. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 100 — *Assinante n.º 33:429 — Garvão.*

ÁRVORES ATACADAS PELA «ICÉRIA»

Pregunta — Envio a v. dois ramos de umas árvores que possuo na minha quinta que se encontram atacadas de um mal que desconheço; da superior competência de v. espero me indique do que se trata e bem assim a forma de tratar.

Resposta — Deve requisitar a *Vedália* ao Laboratório de Patologia Vegetal, Tapada da Ajuda, Lisboa. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 101 — *Assinante n.º 3:437 — Braga.*

DOENÇA NAS RAÍZES DA VIDEIRA

Pregunta — Venho rogar-lhe a fineza de examinar as raízes da vinha, que tomo a liberdade de lhe enviar, como amostra.

Descoberta a doença, esperava que v. fizesse a fineza de expôr o tratamento a seguir.

E' de notar que o terreno, a-pesar-de sêco, é composto de muito boa terra. As videiras vão-se definhando, até desaparecerem.

Resposta — Parece tratar-se da angüílula ou do filoxera, mas o estado da amostra não permite chegar a uma conclusão. — *R. M. M. da Maia.*

V

Zootecnia, Medicina Veterinária

Redactor:

Dr. J. V. de Paula Nogueira

Médico Veterinário. Director Honorário da Escola Superior de Medicina Veterinária

Praça de D. Luiz n.º 17, 3.º, D. Lisboa

N.º 102 — *Assinante n.º 29:077 — Santa Cruz do Douro.*

ESGANA NERVOSA DO CÃO

Pregunta — Tive um cão doente com os seguintes sintomas: emmagrecimento continuado até ficar só com pele e osso e, ao mesmo tempo, sempre remelado.

Diziam-me que era esgana (o cão tinha um ano) e aconselharam vários remédios caseiros, que não apliquei ao cão.

Afinal o cão começou a comer, a secreção dos olhos a diminuir e o cão está hoje como era; mas ficou-lhe um tique nervoso que o faz estar sempre — mesmo a dormir — em contracções na mão esquerda e na perna direita. Estas contracções são ritmadas, como se fôssem efeito de pulsações do coração.

¿Que lhe devo fazer? ¿Tem cura esta doença?

Resposta — O animal teve a esgana, de que hoje só resta a forma nervosa, a mais rebelde a desaparecer. Aconselho fricções repetidas com tintura do iodo sôbre a região lombar e o emprêgo do brometo de cânfora, segundo a fórmula:

Brometo de cânfora	1 grama
Alcool	30 gramas
Glicerina pura.	30 »

Dá-se às colheres, das de café, uma colher de três em três horas. Repete-se êste tratamento bromal durante uma semana, descansando a semana seguinte, e assim sucessivamente. Banhos de sol e clisteres de água quente. — *P. Nogueira.*

N.º 103 — *Assinante n.º 33:466 — Cantanhede.*

TUMOR DO BOI

Pregunta — Tenho um boi de três anos com um grande tumor na goela, exteriormente. O tumor, talvez um sarcoma, tem resistido à acção de várias pomadas. Precisa talvez de ser extirpado, mas a extirpação poria em risco a vida do animal. ¿Que fazer?

Resposta — Se realmente é um tumor maligno, há que fazer a extirpação; mas isso exige a intervenção de um cirurgião veterinário. Aconselho, de preferência, engordar o boi e mandá-lo para um matadouro. — *P. Nogueira.*

N.º 104 — *Assinante n.º 9:811 — Aveiro.*

ESTERILIDADE DA VACA

Pregunta — ¿Que devo fazer a uma vaca turina, para que possa conceber, pois debalde tem sido coberta várias vezes?

Resposta — Se o animal tem lesões nos ovários ou no útero, etc., inútil será qualquer tratamento, excepto intervindo o cirurgião veterinário que opere. Bom seria experimentar ainda injecções de bicarbonato de sódio, 50 gramas num litro de água tíbia, uma injecção por dia, durante uma semana.

Quando a vaca mostrar cio, faz-se-lhe

uma injecção de água morna açucarada. Se não houver bom resultado, engorda-se o animal para o matadouro. — *P. Nogueira.*

N.º 105—*Assinante n.º 33:466 — Cantanhede.*

BOI DOENTE

Pregunta — Tenho outro boi com inapetência, febre e tremores há quatro dias. ¿Que devo fazer-lhe?

Resposta — Por emquanto a doença não pode ser diagnosticada, porque febre, tremores e inapetência são coisas vagas. Aconselho, no entanto, purgar o boi, dando-se-lhe pela manhã, em jejum, na água da bebida, o sulfato de sódio, na dose de 400 gramas. — *P. Nogueira.*

N.º 106 — *Assinante n.º 16:548 — Alcaide.*

CISTICERCOSE OU CHAVEIRA DO GADO SUÍNO

Pregunta — ¿Como se conhece uma doença dos porcos, que aqui chamam «Chaveira», e qual o remédio para ela?

Matei um porco de 10 arrôbas que estava muito gordo e bonito e a carne estava cheia de glóbulos amarelados, gordurosos, que se destacavam fàcilmente da carne e que dizem ser essa doença. O toucinho não os tinha.

Resposta — A «chaveira» tem na linguagem médica o nome de «cisticercose» e conhece-se pelos quistos ou glóbulos dentro dos quais há a cabeça da ténia ou «solitária» do intestino do homem. Remédio para curar a cisticercose suína não há nenhum. A carne de porco cisticerco deve ser rejeitada do consumo, para evitar a teníase humana. O toucinho geralmente é refractário à cisticercose e porisso pode ser aproveitado, se nêle não se encontrarem as «graínhas» ou cisticercos. — *P. Nogueira.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 107 — *Assinante n.º 15:281 — Oliveira do Hospital.*

DESPEJO DE PRÉDIO

Resposta — Não há meio de conseguir o despejo do prédio desde que o inquilino pague a renda.

Se esta é inferior a 2$50 por mês não é necessário, para prova do contrato que êste seja reduzido a escrito (artigo 45.º, Decreto 5:411).

Se é superior, deve o consulente avisar o inquilino para reduzir a escrito o contrato e se êle se recusar a fazê-lo, pode depois pô-lo na rua com fundamento da falta de título por culpa do arrendatário. — *S. de Almeida.*

N.º 108 — *Assinante n.º 25:638 — Macieira de Cambra.*

ÁGUAS

Pregunta — Uma água duma poça tem a sua origem em duas nascentes.

Numa nascente há uma escavação, à maneira de mina, e a outra nascente é espontânea. Ambas as nascentes têm a sua origem num baldio paroquial.

Desde tempos imemoriais esta água foi partilhada, sendo dividida, durante o verão, pelos seus quinhoeiros ou consortes, e, durante o inverno, costuma ser aproveitada por três quinhoeiros para a margem de lameiros seus.

Há uns vinte-e-cinco anos foi começada pelos quinhoeiros dessa água uma mina em direcção a essas duas nascentes, mas, depois, por divergências dos quinhoeiros, essa mina não foi concluída. Alguns habitantes do lugar, onde existe essa água, começaram a ir buscar água para seus usos domésticos, pela primeira vez, à nascente que brota espontâneamente, há cêrca de vinte anos.

E, num sítio onde estava uma poça pertencente aos quinhoeiros, e que se destruiu, quando se andou a fazer a mina a que acima me referi, foi construído, há uns seis anos, por alguns habitantes do lugar, um pequeno lavadouro, onde êles têm ido lavar.

Mas, antes de se construir êsse lavadouro, iam lá lavar a uma nascente algumas pessoas do lugar sôbre umas pedras encostadas num rêgo.

Tôdas as pessoas que vão abastecer-se da água da nascente não têm absoluta necessidade de assim proceder, porque têm água sua, a não ser duas, mas essas duas pessoas podem ir às fontes públicas, que não ficam muito longe, e têm boa água potável.

Há uns quinze dias as pessoas que costumam abastecer-se desta água para seus usos domésticos e servir-se do lavadouro em questão, abriram uma subscrição entre si, e ampliaram o lavadouro, e prepararam muito bem a fonte, e isto sem licença de ninguém. ¿Podiam fazê-lo?

1.º ¿Poderão os quinhoeiros da água, a que acima aludi, acabar com a fonte e o lavadouro, mesmo porque êste foi construído num terreno onde existiu uma poça pertencente aos quinhoeiros?

2.º Caso possam, e queiram continuar a mina que haviam começado, ¿têm para isso de tirar uma licença da Junta de Freguesia ou da Câmara Municipal, visto o baldio ser paroquial?

3.º Na hipótese de a fonte e o lavadouro serem públicos, ¿pode a Junta terminar com êles, dando ao público água em outra parte?

4.º ¿Que tempo é necessário que os habitantes dum lugar ou casal deixem de ir a uma nascente pública para ela se tornar particular?

Resposta — Pelo exposto, vê-se que da água se utilizam há mais de cinco anos alguns habitantes do lugar para seus gastos domésticos, tendo-se ainda construído há seis anos um lavadouro destinado ao público.

Não se diz na consulta se o uso, que êsses vizinhos fazem da água, é constante e se é feito por um ou outro vizinho de certo lugar ou por todos os moradores do mesmo, o que seria importante para averiguar sôbre se êsse uso constitui um direito da colectividade ou um acto de mera tolerância da parte dos donos da água.

Dando como verdade, que tal uso é geral para os habitantes do lugar, não é possível aos donos da água privá-los dêsse direito, ou seja do uso da água para seus gastos domésticos e para lavagem de roupas no respectivo lavadouro construído há seis anos, porque estão êles ao abrigo da disposição contida no artigo 100.º do Decreto n.º 5:787 de 10 de Maio de 1919.

Só com autorização da Junta de Freguesia poderão os consortes mudar para outro local o ponto do aproveitamento da água pelo público, desde que não haja prejuízo para êste, que poderá reclamar contra a deliberação tomada pela Junta quando da mudança haja prejuízo ou incómodo para os habitantes do lugar. — *S. de Almeida.*

N.º 109 — *Assinante n.º 14:717* — *Amarante.*

SERVIDÃO DE AQUEDUTO

Pregunta — Tenho um pequeno pedaço de terra inculta, onde um meu vizinho passa num rêgo com água sua.

Pede-me para abrir uma vala e assentar no fundo tubos destinados à passagem da dita água afim de a conduzir a um tanque destinado a uso doméstico.

Dando-lhe licença verbal, ¿poderá êle em qualquer ocasião reparar os tubos sempre que se reconheça ser preciso, sem autorização minha ou dos meus herdeiros?

¿Poderá êle ganhar posse de conservar os tubos sem que eu possa obrigá-lo a tirá-los de lá? ¿Quantos anos são precisos para ganhar posse? ¿Qual o meio para o obrigar a retirá-los?

Resposta — Se o vizinho tem servidão de rêgo legalmente adquirida, a substituïção do rêgo por canos ou tubos, não modifica nem agrava a servidão e, porisso, consentindo o consulente nessa substituïção, não lhe será permitido obrigar o vizinho a retirar os tubos.

Se o vizinho não tem servidão de rêgo através do terreno do consulente (a consulta não oferece elementos para me pronunciar sôbre o assunto), é preciso atender a que se a autorização é por mero favor, pode o consulente obrigar o vizinho a tirar os tubos, quando lhe aprouver, mas se a autorização é *para sempre* e com carácter definitivo, há a considerar o seguinte: se a servidão de aqueduto se manifesta por sinais exteriores no prédio do consulente, não pode êste, decorridos trinta anos, exigir a remoção dos tubos, ao contrário do que se dá se a servidão não tem sinais exteriores, que indiquem a sua existência, pois neste caso ela não é susceptível de ser adquirida por prescrição (artigos 2:272.º e 2:273.º do Código Civil).

O processo de remoção é a acção ordinária ou sumária. — *S. de Almeida.*

N.º 110 — *Assinante n.º 16:658* — *Arrancada.*

HABILITAÇÃO DE HERDEIROS

Pregunta — *A*, viúva, morreu tendo feito divisão com seus filhos das propriedades e mais haveres em vida e testamento de acôrdo com essa divisão, não tendo falado num prédio de casas e coupons, que tinha no Rio de Janeiro.

Querendo os seus filhos habilitar-se a essa herança do Rio de Janeiro, peço o favor de me indicar o que há a fazer em Portugal e no Brasil para êsse fim.

Resposta — Se os herdeiros são todos maiores podem fazer a partilha dos bens existentes no Brasil por meio de uma escritura de partilhas, se acaso estiverem todos de acôrdo, porque, no caso contrário, há a proceder a inventário no Brasil.

Para se proceder a êste devem os herdeiros mandar as respectivas procurações devidamente legalizadas no consulado brasileiro. — *S. de Almeida.*

N.º 111 — *Assinante n.º 24:811* — *Alenquer.*

REMISSÃO DE FOROS

Pregunta — Tenho uma pequena propriedade posta de vinha e que paga de fôro 3 alqueires de trigo em cada ano. O senhorio reside em Lisboa. Desejo remir o fôro. ¿Qual o preço do trigo? ¿Terei de me regular pelo preço médio dos últimos três anos da tarifa camarária? ¿Ou será o preço que o senhorio quiser?

Não encontro a escritura de aforamento. O fôro é muito antigo. ¿Serei obrigado a pagar laudémio mesmo se não se souber se o fôro tem ou não laudémio e ainda se não se souber se êle é dezena, vintena ou quarentena? Como o senhorio reside em Lisboa, ¿pode recusar-se a aceitar a remissão do fôro?

Resposta — O preço é o médio dos últimos três anos corrente na freguesia, onde o fôro é pago (artigo 1:654.º do Código Civil).

Se não houver acôrdo sôbre os preços dos géneros nos últimos três anos agrícolas, será fixado judicialmente e pelo processo próprio êsse preço.

Se o emprazamento é anterior à publicação do Código Civil, há lugar ao pagamento de laudémio, que se presume ser o de quarentena (artigo 1:693.º do Código Civil).

E' certo que há quem defenda o contrário ou seja, que só há laudémio, quando êste esteja estipulado na escritura de emprazamento, mas a doutrina contrária é a mais seguida.

Se o senhorio não consentir na remissão amigável, tem o enfiteuta de a requerer pelo processo de consignação em depósito, propondo o respectivo processo na Câmara onde o fôro é pago. — *S. de Almeida.*

N.º 112 — *Assinante n.º 32:180 — Penafiel.*

ÁGUA DE RIBEIRO

Pregunta — Possuo uma propriedade tendo esta um campo situado na margem dum ribeiro ou riacho.

No princípio do campo, mas no rio existe um açude de pedra para encorar a água afim de a conduzir por uma levada exclusivamente minha para limar diversos prédios meus e de que possuo documentos.

O vizinho da margem oposta à distância de sete metros a montante do açúde, faz uma estacaria no rio, atravessando-lhe pinheiros tábuas, etc., ancorando desta forma a água para o seu campo, alegando que sempre assim tem procedido.

¿Poderá êle fazer tal trabalho prejudicando a minha propriedade se de tempos imemoriais o açude foi construído para o dito fim? ¿O que devo fazer?

Resposta — E' deficiente a consulta. Não se percebe se o prédio do vizinho do consulente é fronteiro ao dêste ou está superiormente situado, embora seja marginal do riacho.

Também se fica na ignorância desde quando usa o vizinho a água no seu prédio e da data em que foi construído o açude.

Afirmo, porém, que se o vizinho tem usado água *desde sempre,* pode continuar a usá-la no seu prédio por o permitirem os artigos 434.º e 436.º do Código Civil, ressalvados pelo artigo 17.º do Decreto n.º 5:787 de 10 de Maio de 1919.

Se a água não é sobeja e os prédios do consulente e do vizinho são fronteiros, não pode êste privar o consulente da parte da água do regato, desviando-a, conforme fêz, com prejuízo do consulente, porque o não consente o § 3.º do citado artigo 436.º do Código Civil.

Se o consulente tinha direito à água fundado em qualquer título — uso e costume, concessão expressa, sentença e prescrição ou preocupação — à data da publicação do Código Civil (1867), pode fazer valer êsse direito contra o vizinho.

A consulta não dá os elementos precisos para poder pronunciar-me sôbre o assunto. — *S. de Almeida.*

N.º 113 — *Assinante n.º 33:496 — Figueira da Foz.*

LIMITES DE PRÉDIOS

Resposta — Omito a consulta, por ser excessivamente grande. O telheiro pertence ao senhor consulente, às confrontações indicadas na escritura.

Se uma pilastra está na terra de António Jordão e cinco na de Mário Jordão, sôbre a qual está quási todo o telheiro, é evidente que é a êste que pertence pelo princípio até de que o acessório segue o principal.

A maneira mais rápida de resolver a questão é propôr uma acção de processo sumário afim de obter a condenação de António Jordão a reconhecer-lhe o domínio do telheiro e a indemnizar o consulente dos prejuízos, que lhe causou.

As custas e honorários de advogado nada têm com a indemnização.

Aquelas são pagas por quem ficar vencido na acção e os honorários são pagos pelo respectivo constituinte.

Não posso dizer quanto poderá gastar, porque isso depende de várias circunstâncias não previstas, entre as quais está o critério do advogado quanto a exigência de honorário — *S. de Almeida.*

N.º 114 — *Assinante n.º 32:937 — Vila Cova.*

INDEMNIZAÇÃO. VIDES EM LATADA ALHEIA

Pregunta — 1.º Tenho um prédio vedado por parede, sobranceiro a um duma vizinha, que há meses resolveu arroteá-lo.

Fêz a cava tão rente da verticalidade do limite do meu prédio que a parede desabou tôda em tôda a sua extensão onde foi feito o excessivo aprumo. ¿Posso exigir-lhe a sua reconstrução?

2.º O vizinho duma propriedade, de que sou procurador, colocou sôbre uma latada do meu constituinte algumas videiras que vivem no seu prédio e que são portanto confinantes.

Foi uma tolerância da mãe do meu constituinte que lhe confiou e deu a direcção e rendimentos da sua casa.

Mandei retirar essas videiras, mas os donos delas negam-se a fazê-lo, alegando que têm direitos adquiridos.

O meu constituinte vive no Rio de Janeiro há mais de quarenta anos.

Resposta — 1.º Se o muro desabou em virtude da cava feita no terreno vizinho, tem o dono do prédio, onde se fêz a cava, obrigação de indemnizar o consulente do prejuízo que lhe causou, ou seja de pagar a importância da reconstrução do muro (artigo 2:323.º do Código Civil).

2.º Se as videiras foram postas com licença, ou melhor por favor da mãe do constituinte do consulente, é obrigado o dono delas a retirá-las da latada logo que exigido lhe seja, porque os actos de mero favor não constituem posse (artigo 474.º, § 1.º do Código Civil).

Se as vides foram postas abusivamente e não por favor, o dono só adquire direito a conservá-las na latada se aí as tem já há mais de trinta anos (artigo 529.º do Código Civil). — *S. de Almeida.*

N.º 115 — *Assinante n.º 32:415* — *Medelim.*

DESVIO DE ÁGUAS PARA O CAMINHO

Pregunta — Possuo um prédio rústico rodeado de caminhos por todos os lados. Para êle canalizei, há anos, as águas sobejas de uma nascente pública, que adquiri por compra.

Estas águas, que no verão não chegam para as necessidades do prédio, no inverno, pela sua abundância, estragam no seu curso o renovo e arvoredo.

Para evitar isto desviei-as para um dos caminhos, que circundam o prédio, mas como algumas pessoas se queixassem à Junta de Freguesia, fui intimado pelo regedor e Junta a não as lançar no caminho.

Não fiz caso da intimação, que não sou obrigado, segundo creio, a acatar, mas na dúvida espero o esclarecimento devido na *Gazeta*.

Resposta — O consulente não pode encaminhar as águas para o caminho público. Fazendo-o, arrisca-se a ter de pagar a multa, que a tal respeito comine o respectivo Código de Posturas, além de estar sujeito a ser demandado pelo corpo administrativo, que superintende no caminho, afim de desviar as águas dêste. — *S. de Almeida.*

N.º 116 — *Assinante n.º 32:261 — Castelo da Maia.*

DIREITO DE PREFERÊNCIA

Pregunta — Sou dono dos dois campos que no *croquis*, que envio, têm os números quatro e seis. No caso de venda, ¿quem tem direito de opção? ¿E' *A*, *B* ou *C*?

Ignoro a se há direito de opção, isto é, se os prédios são encravados pelo motivo de, até certo ponto, haver reciprocidade de servidão.

Todos os prédios desde o número um a seis dão servidão de trânsito por um antigo caminho, que não é, nem poderá ser cultivado, mas que na parte respectiva é pertença dos prédios.

Há mais de trinta anos existe um carreiro (passagem para peões) pelo meu prédio número seis. ¿Poderei fazê-lo desaparecer?

Resposta — Quanto à primeira consulta é incontestável, que os prédios do consulente são encravados.

E, se êsses prédios forem vendidos, têm preferência ou opção os donos dos prédios números um, dois e cinco ou sejam *A*, *B* e *C*, por serem os seus prédios servientes e dominantes com relação aos prédios números quatro e seis.

Não me refiro ao prédio número três por me parecer pelo *croquis* que êste prédio nem dá nem recebe servidão relativamento àquêles prédios números quatro e seis.

O caso é regulado pelo artigo 2:309.º do Código Civil.

A segunda consulta é pouco explicita.

O carreiro é para prédios e é utilizado pelos donos dêstes prédios, ¿ou é usado pelo público em geral?

Se é pelo público, pode tirá-lo e se é para qualquer prédio rústico ou urbano igualmente pode impedi-lo aos donos dêsses prédios, excepto se êles adquiriram direito a êle por título legal (artigo 2:273.º do citado Código). — *S. de Almeida.*

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente**, *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Galinhas Sussex e Wyandotte — Coelhos azues de Beveren; pombos correios, Gravatas, Cambalhotas, Leques, Gazzis, Marchineros, Rafeños, etc.

Vende, M. Maia — Vila Nova de Poiares — Venda Nova.

Cal branca cozida, e mato de 1.ª qualidade. Sementes de pinheiro bravo e paus para vinha. Cera e mel. Pedir preços a Carlos A. Henriques Coutinho — Pataias — Oeste.

UMA UTIL INDICAÇÃO
APROVEITAVEL A TODOS
...procure adeante esta marca
D.S.

GAZETA das ALDEIAS

N.º 1796



"LIZ"

Cimento Portland Artificial

Em barricas de 180 kilos e sacas de 50 — O melhor e mais regular dos cimentos — Endurecimento rápido — As mais altas resistências.

Produção anual

120 mil toneladas

Empregando dois fornos rotativos metálicos

Emprêsa dos Cimentos de Leiria

Fábrica em Maceira — MARTINGANÇA

SEDE: Rua do Cais de Santarém, 64-1.º — LISBOA — Telefone, 21331 — P. B. X.

FILIAL DO NORTE: Rua Formosa, 297-1.º — PORTO — Telefone, 4193 — P. B. X.

Endereço telegráfico: — CIMENTARIA

448

ATWATER KENT
RADIO

NOVO CIRCUITO SUPERHETERODINO SILENCIOSO



Modêlo 165

Esc. 1.650$00

As peças componentes de um receptor determinam o seu preço.

O som que emite determina-lhe a qualidade, o seu valor de venda.

Por isso os novos receptores **Atwater Kent**, de circuito superheterodino silencioso, têm muito maior valor intrínseco para o seu custo.

Distribuidores para o Norte de Portugal: **ELECTRÓNIA, L.DA**

Praça da Batalha, 119 — PORTO — Telefone, 5800

1025

Azulejos de Sacavem

447

LISBOA

R. da Prata, 126

PORTO

R. Carmelitas, 40

Batatas de Semente

Unico importador para Portugal da maravilhosa **ERDGOLD (Ouro da Terra)** e de tôdas as variedades da **P. S. G.**, bem assim da finissima variedade irlandesa **EARTHSILVER (Prata da Terra)**; a semente aconselhada para os terrenos onde as produções costumam aparecer manchadas.

Importação directa das mais conhecidas variedades *Alemãs, Belgas, Francesas, Holandesas, Inglêsas* e *Irlandesas*.

Adubos para tôdas as culturas

1008

JOSÉ FERREIRA BOTELHO

R. Mousinho da Silveira, 140-1.º — Telef. 4160 — PORTO

R. Jardim do Tabaco, 29-31 — Telef. 2 0462 — LISBOA

Louças sanitárias de Sacavem

447

LISBOA

R. da Prata, 126

PORTO

R. Carmelitas, 40

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Aliados n.º 66 — PORTO

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

Vinho e Colónias 209
A vida da «Gazeta das Aldeias» 211
Por terras do Douro — *Artur Castilho* . . . 212
A lua e os trabalhos agrícolas 214
Agricultura — Os trigais em Abril 215
Congresso de Agricultura Colonial 216
Arboricultura — Viveiros de estacas . . . 217
Silvicultura — O problema do Mondego — *Jorge Frazão* 218
Horta — Protecção das plantas hortenses por meio de abrigos de papel 220
Jardim — Os ageratum — *A. H. P.* 224
Avicultura — Em que consiste a selecção, segundo o método de Smart — *M. de Melo* . 225
Cuniculicultura — O leporídeo — *M. M.* . . 226
Construções Rurais — Uma vedação económica 227
Um banco para jardim de fácil construção . 228
Conhecimentos Práticos — As cascas dos ovos — *F.* 229
Doces e cozinhados — Bôlo-rei 229
Caça e Pesca — As trutas: O que são e como se pescam — *Humberto Teixeira* 230
Um pombal 231
Gazeta das Senhoras — Os «abat-jour», objectos de adôrno 232
Consultas — Várias preguntas — Cultura de cominhos — Escolha de batata para plantar — Adubos compostos — *D. A. Tavares da Silva* 234
Vinho com bolor — Fermentação incompleta — Vinagreira que não avança — Vinho com bolor — *Pedro Bravo* 235
«Penacho» ou «rabo de raposa» — Doença da tangerineira — Tratamento contra o míldio da videira por meio de preparados pulverulentos — Cancros nos troncos da macieira — *R. M. M. da Maia* 237
Foros — Forma de contratos — Extremas de prédios rústicos — Foros — Subsídio para reparação de levada — Direitos de usufrutuária e de sucessão. Valorização de encargo — Baldios — *S. de Almeida* 238

Na capa: Recorte de uma fotografia de Domingos Alvão.

A Escola Portuguesa de Agricultura

realiza o seu desejo de ter os PROFESSORES EM CASA com o

Ensino Agrícola por Correspondência

De Portugal a Timor, todo o indivíduo sabendo ler, escrever e contar, pode aprender para saber, **Apicultura** (criação das abelhas)—**Avicultura** (criação das galinhas)—**Cunicultura** (criação dos coelhos)—**Sericicultura** (criação dos bichos da seda)—**Agricultura geral**—**Agricultura colonial.**

PREÇOS DOS CURSOS 1016

Portugal e ilhas adjacentes: 30 escudos mensais por cada curso.

Colónias Portuguesas: 50 escudos mensais por cada curso.

Para informações dirigir-se ao Director:

Eng.º A. XAVIER DA FONSECA

VISEU—28, R. de Miguel Bombarda, 1.º—Portugal



MÁRIO COSTA & C.a, L.da
Rua do Almada, 30-1.º e 2.º
Telefone, 2571——PORTO 879

Pó Caffaro

Ao preço de 146$50 por saco de 50 quilos sôbre vagão.

Para pagamento com a encomenda, desconto de 2 °/o ou seja cada saco a 143$57.

Pedidos à

GAZETA DAS ALDEIAS

PORTO

Avenida dos Aliados, 66

CLAUSULA DE BAIXA

E' dada garantia de baixa até 30 de Junho de 1934.

UNDERWOOD



Cinco anos de garantia efectiva

Carlos Dunkel

PORTO

Rua do Bomjardim, 81

1030

CERESIT

Melhor que asfalto, contra humidade

— CERESIT é produto alemão —

Vendido exclusivamente por: 918

BIELMAN, Galeria de Paris, 42 – PORTO

139, R. Mousinho da Silveira, 143
PÔRTO

Casa Capucho

121, Rua de S. Paulo, 129
LISBOA

Tele { fone, 1628 / gramas: JOCAPUCHO - Porto

FUNDADA EM 1850

Tele { fones: 20551, 20552—Est. 256 / gramas: JOCAPUCHO-Lisboa

Hidráulica — Mecânica — Electricidade — Aquecimento

1005

Bombas de todos os tipos. **Carneiros hidráulicos. Tubos** de ferro, aço, chumbo e borracha. **Acessórios** para tubagens. **Motores** terrestres e marítimos. **Torneiras e válvulas** de latão, bronze e ferro. **Material agrícola. Instalações de aquecimento central. Contadores de água e electricidade. Lâmpadas. Material eléctrico, etc.**

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 1 de Abril de 1934 | N.º 1796

VINHO E COLÓNIAS

Julgue-se o que se quiser: impertinência; pouco conhecimento de outros assuntos, que interessem à nossa economia; preguiça, que não admite o estudo de problema diferente; julgue-se o que se quiser, emfim, que nós continuaremos aferrados a êste assunto — vinho e colónias — por o considerarmos, no momento, o mais importante para a lavoura nacional.

Na verdade, raro é o lavrador que não colhe algumas pipas de vinho; e muitos há que, talvez por má visão, exploram as suas terras única e simplesmente com a cultura da vinha. Do êrro, da má visão, não há que cuidar agora; é problema de solução lenta, que precisa ser estudado com especial cuidado, para que se não repitam situações como as de agora, ou piores. ¡Se nós atravessamos um período de transformação em que são difíceis, impossíveis quási, as previsões!

Mas voltemos ao assunto: vinho e colónias. Se é grande a crise dos vinhos generosos e licorosos, não é menor a dos vinhos de pasto; se o Douro, especialmente, se arrasta em luta com diminutas vendas, luta que o desorienta a tal ponto que deixa em consumo vinhos, que deviam ser beneficiados, esquecendo-se do *perigo* que isso pode representar e esquecendo-se, sobretudo, que o seu principal objectivo deve ser beneficiar *tôda* a produção e não cuidar de *consumos* e ainda menos da *queima;* se a crise do Douro é grande, não é menor, é talvez superior a das outras regiões, que produzem vinhos de pasto: no Minho, os vinhos verdes não encontram comprador; no Sul, as adegas continuam cheias, os preços descem de dia para dia, porque o viticultor precisa vender, pois tem de pagar as suas contribuïções, tem de fazer face aos encargos inadiáveis do sustento da sua casa. E para cúmulo, como o vinho baixa e como se admite que a baixa corresponde a uma deficiência de qualidade, a fraude — e digamos assim, *tout-court* — a fraude — aparece por todos os lados, mais agravando aquêle mal, o da não venda.

¿E' ilógico o que se passa, neste particular? Talvez o seja; mas o facto é que se verifica.

¿Há que reagir? Sem dúvida. ¿Mas como? Mais uma vez o repetimos: servindo-nos da prata da casa. Atiremos, e de uma vez para sempre, ao fogo ilusões, que servem apenas para nos prejudicar. Se dentro da própria casa podemos encontrar escoante para os nossos vinhos de pasto, aproveitemo-lo quanto antes. Não queimemos energias em outros empreendimentos, que só desilusões nos podem trazer; e se a nossa energia é muita, se nos achamos capazes de largos empreendimentos, guardemo-los para um caso restrito: o dos vinhos generosos e licorosos, cujo alargamento de

mercados não virá beneficiar simplesmente a região *A* ou *B*, mas muitas outras, as que produzem matéria prima e as que produzem elemento necessário à sua feitoria. Porque nós laboramos em gravíssimo êrro: não há interêsses especiais de regiões; há apenas interêsses comuns, ligados, interdependentes. O que tem havido é uma visão unilateral, de desastrosíssimas conseqüências.

Não queremos relembrar o passado e ainda menos focar o presente; que cada um veja o que tem feito e o que faz. Mas não nos desviemos do assunto.

¿Onde está a *prata da casa* em que falamos? No aumento do consumo de vinho no continente e, especialmente, no seu envio para as colónias.

¿A nossa população colonial bebe vinho? Não receamos que desmintam a seguinte afirmação: nas colónias portuguesas bebe-se tudo, menos vinho.

¿Porque o vinho não é bebida agradável para os que nessas terras vivem?

Não; lá, nessas terras de Africa, em Angola ou Moçambique, não se bebe vinho, ou raramente se bebe, pela simples razão de que é ou era difícil encontrá-lo, de boa qualidade e a preço acessível.

E é difícil encontrá-lo, em condições aceitáveis, porque não se estudaram mercados, porque *produtores e comerciantes desconhecem quási completamente êsses mercados, as possibilidades de consumo, a exigência e predilecção do consumidor e ainda as condições especiais em que se pode exercer o comércio de vinhos*, para nos servirmos quási dos mesmos termos, que, para assunto similar, empregou alguém.

Dentro de pouco realizar-se-á no Pôrto, durante a Exposição Colonial, um Congresso em que serão estudadas as condições de colocação dos produtos metropolitanos não coloniais. Estamos certos de que não deixará, nesse Congresso, organizado pela prestigiosa Associação Comercial do Pôrto, de ser tratado, com o interêsse e cuidado que exige, a colocação de vinhos de pasto nas colónias.

E estamos certos de que assim sucederá, porque o assunto interessa de um modo especial quer a viticultores quer a comerciantes; e uns e outros o devem ter estudado já, pois se não estamos em êrro, o viticultor Sr. Dr. Francisco de Melo Machado visitou Angola e Moçambique com o fim principal de estudar os mercados de vinhos nessas terras, o mesmo tendo sido feito por parte do comércio, que entregou êsse encargo ao Sr. Jorge Viterbo Ferreira. E as organizações de viticultores não deixarão, também, de cuidar dêste assunto, cuja importância é desnecessário encarecer.

¿Mas bastará cuidar do mercado colonial? E' igualmente necessário atender ao mercado interno.

Desta parte trataremos em próximo número.

*

Terminamos, hoje, as nossas considerações pela publicação de uma carta que recebemos sôbre êste assunto, na qual um nosso assinante, viticultor e supomos que também comerciante, nos diz o que pensa sôbre o **comércio de vinhos.** Diz assim essa carta:

No seu editorial de 21 de Janeiro findo, tratou a *Gazeta das Aldeias* do instante problema do «Consumo do Vinho».

Só agora tomei conhecimento da sua doutrina, que merece o meu inteiro aplauso e já agora permita-me V. Ex.ª que borde também algumas breves considerações sôbre êste assunto, sempre palpitante de interêssse pela sua importância na vida Portuguesa.

Preconiza-se, naquele artigo, a necessidade do alargamento do consumo do vinho no mercado interno, pelas dificuldades presentes da sua colocação nos mercados externos e prevê o ilustre articulista que isso não seria difícil conseguir-se com uma propaganda adequada, orientada e dirigida pelos interessados: produtores e comerciantes.

Na verdade êsse seria o caminho e a sua realização seria fácil, se não existisse uma lei sêca a contrariar as vontades mais decididas, e parece que em uníssono se têm feito uma propaganda negativa, atribuindo ao vinho tôda a sorte de malefícios, que afinal só existem na imaginação doentia dos seus detractores, quando, em virtude de recentes estudos realizados por eminentes cientistas se tem chegado à conclusão que o vinho é, de tôdas, a bebida mais sã e mais higiénica, constituindo um excelente alimento, por assimilável em alto grau.

Além disto, pelas suas privilegiadas propriedades, é um elemento terapêutico insubstituível em inúmeras preparações farmacêuticas e um preventivo de muitas doenças infecciosas, das que mais flagelam e dizimam a humanidade.

Contudo e a-pesar disto, que hoje é do domínio universal, no nosso País, essencialmente vinícola, continuam em vigor leis restringindo a liberdade de comércio dêste produto, que no nosso País representa o mais sólido esteio da ordem social e da Economia Nacional.

A desvalorização do vinho ou a falta de con-

sumo representa para o País a miséria insanável, para aquêles que na cultura da vinha se ocupam, e a sua reflexão faz-se sentir em tôdas as camadas sociais.

Há, pois, que cuidar a sério duma vez para sempre do escoamento de tôda a nossa produção de vinho, como condição necessária e indispensável à existência e conservação da nossa nacionalidade.

Não vejo, no entretanto, dificuldade em se assegurar o integral consumo do nosso vinho, desde que todos o queiramos, incluindo o próprio Estado.

Aos produtores compete dar o exemplo da decidida vontade nesse sentido, dando diàriamente 1 litro de vinho a cada um dos seus trabalhadores, em vez de beberagem a que impròpriamente se dá o nome de «água-pé», tantas vezes, e quási sempre, imprópria para consumo, por isso digna da atenção da Direcção Geral de Saúde Pública.

Por mim, desde sempre, tenho usado desta prática, por via da qual distribuo anualmente, em média, aos meus assalariados cêrca de 40:000 litros de vinho.

Se uniformemente todos os produtores adoptassem êste princípio, o consumo do vinho teria aumentado pelo menos de trezentas mil pipas anuais, ou fôssem mais 1.500:000 hectolitros, talvez o bastante para assegurar o escoamento de tôda a produção; mas se isso não bastasse, teriamos, e temos, os nossos mercados coloniais, cuja capacidade de consumo, por si só, é mais que suficiente para absorver tôda a nossa produção, bastando para isso que os governos abolissem as restrições ao consumo nesses mercados.

Dêste modo bastaria uma capitação de dois decilitros de vinho por dia para o consumo exceder a nossa produção.

Aqui tem, Sr. Director, a forma eficaz de se garantir o consumo completo do nosso vinho sem necessidade do recurso aos mercados estranjeiros para que o mais abundante produto da nossa terra tivesse colocação e remuneração conveniente.

ABEL PEREIRA DA FONSECA.

A vida da "Gazeta das Aldeias"

Na assembleia geral, realizada em 28 do mês último, foi discutido e aprovado o relatório e contas da *Gazeta das Aldeias* (S. A. R. L.) referentes ao ano de 1933. Infelizmente mais um ano se encerrou sem que fôsse possível distribuir lucros, antes se verificou um prejuízo.

Compreende-se bem que por maior que seja o espírito de sacrifício das pessoas que nesta Emprêsa envolveram os seus capitais; por mais elevado que seja o desejo que nos anima, a todos quantos nesta casa trabalhamos, de sermos úteis à colectividade, publicando e espalhando um jornal que tem prestado incontestáveis serviços à lavoura nacional, compreende-se bem que, nestas condições, se torna difícil executar fielmente o programa traçado, que foi e será sempre, o da defesa dos interêsses dos lavradores.

¿Quere isto dizer que o desânimo nos invada, ou que se admita, mesmo longìnquamente, o não se prosseguir no caminho encetado? Não, de modo algum. Não é ao fim de uma viagem longa de já quási oito lustros, que se desiste ou se recua. E a prova bem clara, bem evidente, de que se deseja continuar e continuar até por melhor caminho, é a modificação recente por que passou êste jornal, com a qual procuramos melhorá-lo, torná-lo mais útil e digamos até, mais atraente. Outros — e não haveria que censurá-los — em situação idêntica seguiriam caminho diverso.

¿Que nos levou a preferir aquêle, que veio agravar, ainda, males existentes? O desejo de servir melhor do que até aqui; e ainda o desejo de com maiores razões pedirmos aos nossos assinantes e amigos que nos auxiliem, nos ajudem.

Esse auxílio poderá ser-nos prestado por todos e sem qualquer sacrifício material: basta que se procure expandir esta publicação, conquistando-lhe novos assinantes.

Muitos o têm feito já. Para estes amigos dedicados e certos vai todo o nosso reconhecimento.

Mas se muitos assim têm procedido, outros, certamente por ignorarem qual o efeito do seu pequeno esfôrço, têm esquecido a *Gazeta das Aldeias*. A estes nos dirigimos pedindo-lhes que nos ajudem na cruzada que um dia empreendemos — e a ajuda que solicitamos é o conseguirem novos assinantes.

¿E' muito o que pedimos? Não: em bem pouco se resume.

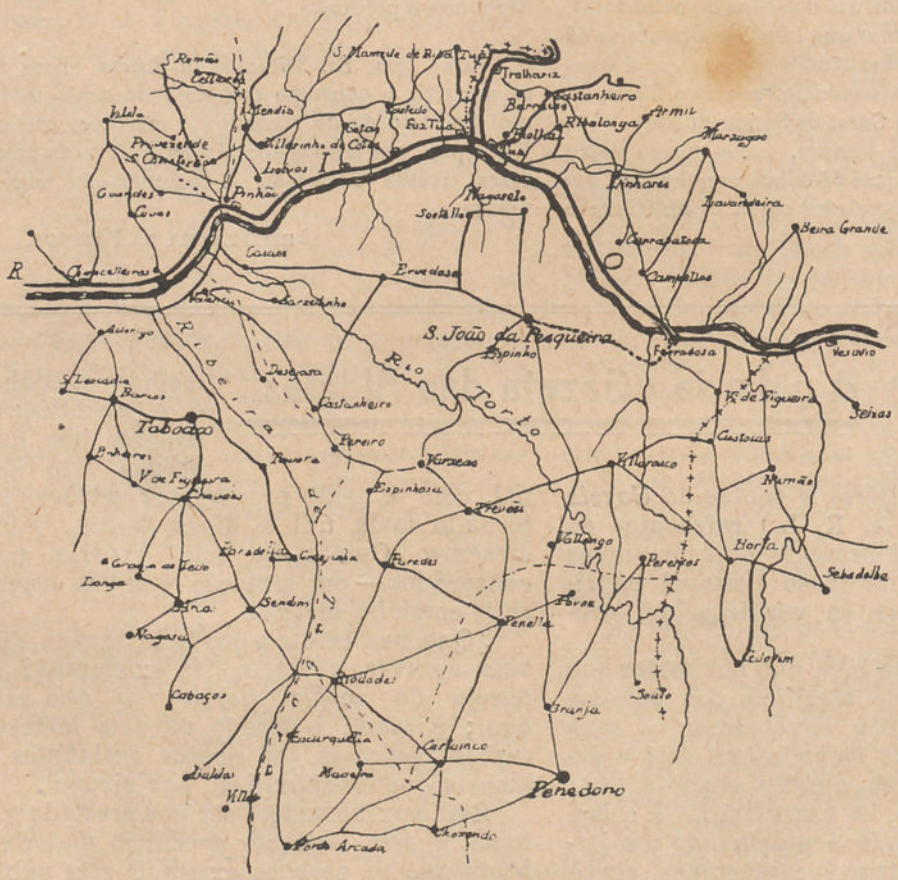
POR TERRAS DO DOURO

A amendoeira no concelho de S. João da Pesqueira

O concelho de S. João da Pesqueira, cujas terras descem até o Douro, é parcial e fracamente amidalícola: nem todo também está incluído na região dos vinhos generosos.

O rio Torto, na bacia do qual se produzem os mais afamados vinhos do Pôrto, divide-o, de alto a baixo, em duas partes: a da margem esquerda, que abrange as freguesias de Castanheiro, Espinhosa, Paredes da Beira, Riodades, Sarzedinho, Trevões, Valongo dos Azeites e Várzeas, não cultiva a amendoeira, com excepção de Valongo, Sarzedinho e Trevões; a da margem direita, formada pelas freguesias de Casais do Douro, Ervedosa do Douro, Nagoselo, Pereiros, Pesqueira, Vale de Figueira e Vilarouco, é tôda produtiva, com excepção de Casais.

A amendoeira acompanha assim a produção do vinho generoso: é nas localidades pertencentes à região demarcada, caindo sôbre o Douro ou o seu afluente, o Torto, que ela encontra as necessárias condições de produção económica. A Casais do Douro não faltam estas condições: a amendoeira não tem, todavia, merecido a atenção dos agricultores, talvez porque a vinha e a oliveira a absorvem inteiramente.



Concelho de S. João da Pesqueira

Em Sarzedinho e Trevões a cultura é insignificante, não tem carácter comercial. Pelos rigores do clima, frio e húmido, torna-se muito contingente. Valongo dos Azeites, que a região demarcada abrange ainda em parte, tem, pelo contrário, marcada aptidão amidalícola, a-pesar-do castanheiro ali se encontrar em meio de eleição: a amendoeira desenvolve-se ràpidamente e produz bem.

Os *terrenos* da zona produtora são todos de ossatura xistosa, com excepção da conhecida e brutal erupção granítica do Ermo ou S. Salvador do Mundo ou Cachão da Valeira. Fora da zona, mas ainda dentro do concelho, os granitos só voltam a aparecer, mas em larga mancha, a poente de Várzeas e Trevões, elevando-se aqui a formar a serra de S. Paio. Os xistos, por vezes, são duros, ingratos, aproveitados de longe em longe por magras culturas de centeio e a que só resiste a frugalidade da giesta e do rosmaninho.

Em Valongo e Pereiros a cultura é recente. Data de há uma dúzia de anos em Valongo, por iniciativa do abastado agricultor de Cedovim, Frederico Augusto Saraiva de Aguilar, e em Pereiros teve início por volta de 1920, graças à acção do mesmo e doutro progressivo agricultor da localidade, Alfredo Fernandes. Tanto numa como noutra freguesia encontra-se em franco progresso, da mesma forma que em Vale de Figueira e Vilarouco. Nos termos destas freguesias há ainda extensões vastas de terreno susceptíveis de bom aproveitamento pela amendoeira.

A *produção* anual média, em miolo, por freguesias, é a calculada no mapa adiante inserto; como se vê não vai além de pouco mais de 400 arrôbas.

Fora da zona, a produção é insignificante: a amêndoa consome-se em casa ou utiliza-se para presentes. Tanto a Sarzedinho como a Trevões pode atribuir-se a produção de 15 quilos.

Raro se encontram amendoais regularmente organizados. A amendoeira, com freqüência, aparece aqui e além, como incidente, nas extremas a afirmar domínio ou trepando ladeiras desgarradas. A cultura generalizou-se, ao cuidado de muitos.

As estações que servem são Ferradosa e Pinhão, na linha do Douro, pelas quais se escoa, e sobretudo pela segunda, a amêndoa comercializada. Alguma, no entanto, como por exemplo, a das freguesias de Pereiros, Vale de Figueira, Valongo dos Azeites, passa ao concelho vizinho de Vila Nova de Fozcoa, donde sai por outras estações (Vesúvio, Pocinho), através alguns proprietários de Cedovim e Horta de Numão que ali têm *casais*. Desde 1913 encontram-se ligados ao caminho de ferro, por estradas para o Pinhão as freguesias de Pereiros e Vilarouco, em virtude da construção dum lanço, a partir de S. João da Pesqueira, que vai direito a Sebadelhe.

Entre os maiores colheiteiros contam-se os seguintes:

Na freguesia de Ervedosa, António Jordão e Padre Luiz Ribeiro; na freguesia de Nagoselo, Cristiano de Magalhães, D. Generosa Caiado Ferrão, João Manuel Ribeiro e Manuel Sobral; na freguesia de Vale de Figueira, António Joaquim Costa (S. Xisto), Coriolano dos Reis, Francisco de Sousa, Manuel Pinto Guedes de Almeida e Quinta do Cachão; na freguesia de Valongo dos Azeites, Adriano José de Carvalho, António Castro e Frederico Augusto Saraiva de Aguilar; na freguesia de Vilarouco e anexas (Vidigal, Senhora da Estrada e Vale da Vila), Cónego Serafim Troufe Alves, Francisco Manuel da Costa e Miguel Paiva (Vidigal).



Pulverizando amendoeiras na província de Tarragona, em Espanha

As *variedades*, em número restrito, não estão conhecidas. Termos vagos, genéricos, as designam. Nuns sítios são a *Rebôla* e *Cedovém* como em Vale de Figueira, a *Durásia* e a *Mole* como em Pesqueira, nalguns a *Bravia*, a *Molar* e a *Vulgar* como em Nagoselo, e noutros o *Verdial* como no Vilarouco. A *Vulgar* domina em Nagoselo por ser de produção mais copiosa; e em S. João da Pesqueira, a *Durásia*. Pereiros prefere variedades serôdias por causa das geadas.

A *cultura* não é cuidada: nalgumas localidades, na maior parte, mesmo, a amendoeira vegeta à vontade, sem que a podoa ou a foice a alivie.

As geadas, pelos estragos que produ-

zem, na época delicada do aparecimento das flores, e a inconstância da produção verificada num e noutro lugar, bem como os estragos causados pelos rebanhos, têm desanimado os agricultores.

Torna-se indispensável procurar variedades rústicas, de floração serôdia, educar as árvores desde novas e recorrer à adubação para aumento da resistência no período crítico. O resultado económico da cultura nas localidades vizinhas dará impulso, irresistìvelmente, para o alargamento cultural.

Como dissemos nas linhas anteriores, a produção média anual, de amêndoa em miolo, pode ser calculada aproximadamente em 400 arrôbas, produção que se distribui como o indica o mapa seguinte:

Produção média anual de amêndoa nas freguesias do concelho de S. João da Pesqueira

FREGUESIAS	Quantidades (quilos)
Ervedosa do Douro	1.200
Nagoselo	150
Pereiros	300
Pesqueira	450
Vale de Figueira e S. Xisto . . .	3:000
Valongo dos Azeites	450
Vilarouco	1:000
Total . . .	6:550

ARTUR CASTILHO,
Engenheiro-agrónomo.

A lua e os trabalhos agrícolas

Resposta à consulta do senhor assinante n.º 33:725 — Viana do Castelo.

Pregunta — Há, na região onde tenho uma pequena propriedade, a crença de que a lua exerce influência preponderante em todos os trabalhos agrícolas: nas sementeiras, no corte de madeiras e até no período em que devem ser abatidos os porcos. Assim, dizem uns que o milho deve ser semeado no quarto crescente; as ervilhas, as favas, os feijões, etc., na lua nova; as hortaliças no quarto minguante: no crescer da lua espigam, dizem os entendidos.

Relativamente ao corte de árvores e podas, divergem os preceitos ou preconceitos; e maior é ainda a divergência para a matança dos porcos.

Estou convencido que é a crendice popular que marca estes ditames. ¿Será assim? Se fôr possível explicar o assunto, como por certo é, muito grato ficarei.

Resposta — Dava para um longo e curioso artigo esta consulta. Não há no entanto, facilidade em nos alongarmos; vamos pois dar resposta resumida.

A crença na influência da lua sôbre o mundo animal e vegetal é um prejuízo popular sem base alguma segura. E' um resto do longínquo culto da lua, mantido em parte pelos Druídas que, nas suas principais cerimónias religiosas, se regulavam pelas fases da lua. A grande festa druídica do Ano Novo, em que o visco representava um importante papel, realizava-se no sexto dia da lua do começo do ano; e, então, havia actos de especial adoração à lua, onde os bardos Druídas cantavam as virtudes da casta deusa imaculada.

A influência da lua nas marés fêz e faz crer que ela a tinha em tudo o mais.

O grande sábio francês Francisco Arago demonstrou cientìficamente, que a lua não tem influência alguma sôbre a vegetação, e claramente explanou, ao mesmo tempo, as causas que motivam a arreigada crença, desde os tempos mais afastados, na influência lunar.

A lua só exerce sôbre a terra a acção atractiva que produz as marés marítimas, altas e baixas, as quais têm influência particular sôbre a nossa atmosfera. De isto resulta segundo a opinião de alguns que os dias de mais chuva no inverno são, em geral, entre o primeiro quarto e a lua cheia, e os dias de menos chuva entre o último quarto e a lua nova.

Os dias serenos verificam-se com mais freqüência no último quarto de lua, devido à menor influência atractiva que então o nosso satélite tem sôbre a terra.

Por tal, para as sementeiras e plantações é melhor, mais favorável, o período de maior humidade, provocado pela máxima atracção da lua, isto é, entre o primeiro quarto e a lua cheia, e, para os cortes de madeira, o período de maior seca, isto é, o declinar da lua.

Uma árvore cortada e estendida ao longo do solo, tem a propriedade de absorver com rapidez a água da chuva, que nela penetra através a casca, infiltrando-a no alburno. Como a água das chuvas contém sais amoniacais, que ficam assim em suspensão nas células da madeira, e como os insectos só atacam a madeira cortada para nela encontrarem o azoto, eis a razão por que, sendo as árvores abatidas no primeiro quarto da lua, que é, em regra geral, o período chuvoso, a madeira que elas fornecem então está mais sujeita aos ataques dos insectos que a cortada em período sêco.

Vê-se, pois, que a lua não tem influência alguma na vegetação; mas as circunstâncias atmosféricas, que variam com as fases da lua, é que dão a aparente confirmação da vélha crença popular.

Propagar e difundir a GAZETA DAS ALDEIAS, concorrendo para o aumento da sua assinatura, é um dever que se impõe aos que da Terra e para a Terra vivem.



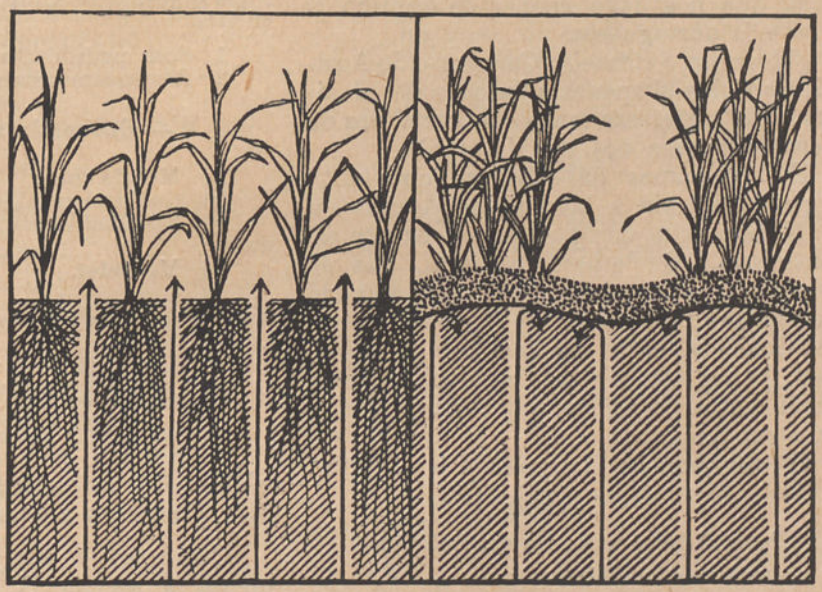
Os trigais em Abril

Em algumas regiões, especialmente no Norte, ainda se podem aplicar aos trigais as adubações azotadas em cobertura. E', porém, neste período que se devem dispensar às searas os cuidados da sacha, para que se evitem as perdas de água por evaporação; é certo que o modo como decorre o ano — fins do mês de Março, intensamente chuvoso, pelo menos na região onde vive quem vai escrevendo, é certo que com estas chuvas alguma água, bem útil ao cereal, se irá armazenando na terra. Mas não devemos esquecer que Janeiro, Fevereiro e a primeira quinzena de Março foram extremamente secos, encontrando-se, conseqüentemente, as terras desprovidas de reservas da humidade que costumam ter neste período. ¿Como decorrerá Abril? Não o sabemos nem o podemos prever.

Mas decorra sêco ou chuvoso—esperamos que o seja pois lá diz o ditado—em Abril águas mil—as sachas são absolutamente indispensáveis, não só porque concorrem para evitar perdas da humidade já existente, mas ainda da que se venha acumular por efeito de chuvas, que agora caiam. E as adubações, por mais perfeitas e equilibradas que sejam, por maior cuidado que haja nas indispensáveis distribuïções de nitrato em cobertura, essas adubações não poderão, em caso algum, produzir os efeitos que delas desejamos tirar se o terreno não estiver suficientemente provido de humidade.

Conhecemos um caso, sucedido na penúltima colheita: numa seara do Sul, relativamente extensa, caiu, numa parte, alguma chuva, que sobreveio a uma trovoada. A seara fôra feita na mesma época, com a mesma adubação e a mesma semente; recebera os mesmos amanhos até aí e idênticos lhe foram dados até à colheita. Nesta, a parte onde caiu a chuva deu dezassete sementes; na outra rendeu apenas cinco. Está ainda vivo o dono destas searas, que certamente lerá estas linhas e que bem sabe quanto elas correspondem à verdade.

O que sucede à água absorvida das camadas profundas do terreno



Pelos canais capilares, a água sobe até à superfície e perde-se, evaporada pelo sol e pelo vento.

Nos terrenos sachados, os canais capilares são interrompidos por uma camada superficial; a água, que vem do subsolo, encontrando essa camada não se perde, ficando à disposição das raízes.

Tem esta digressão, talvez mal cabida, única e simplesmente por fim mostrar o efeito que nos trigais produz a humidade do terreno; e voltemos ao assunto:

A importância das sachas, para o trigo, é enorme. Na verdade concorrem para conservar a água no terreno, que de outro modo fàcilmente se evaporaria, trazida até à superfície por capilaridade. A êste fenómeno nos temos já referido tantas vezes, que nos dispensamos de agora lhe fazer mais demorada referência. Todos sabem já que as sachas *quebram*, destroem os

CONGRESSO DE AGRICULTURA COLONIAL

Durante a Primeira Exposição Colonial Portuguesa, que se inaugura, no Pôrto, no próximo mês de Junho, realizar-se-á o Primeiro Congresso de Agricultura Colonial, cuja organização foi confiada à Liga Agrária do Norte em colaboração com a Associação Central de Agricultura Portuguesa. Desnecessário é encarecer a importância dêste Congresso sob qualquer aspecto que o encaremos. E bastaria a sua realização para transformar a Exposição Colonial, a que demoradamente nos referiremos nos números seguintes, num acontecimento notável, que nos deve encher de orgulho, a todos nós portugueses.

¿Interessa o Primeiro Congresso de Agricultura Colonial apenas à lavoura das Colónias? Não; interessa tanto aos lavradores do Além-mar como aos da Metrópole.

Há problemas de conjunto que tanto se prendem com a lavoura de Angola ou de Moçambique como a que se exerce no Continente. De esperar é, pois, que se inscrevam, como congressistas, não só aquêles que têm interêsses ligados à terra, nas Colónias, como os que aqui a trabalham, como também ainda todos quantos olham com o interêsse, que todos devemos ter, a economia nacional.

O programa do Congresso é o seguinte:

I — Culturas

Possibilidades agrícolas das Colónias

Culturas mais importantes:

1, algodão; 2, arroz; 3, borracha; 4, cacau; 5, café; 6, cana de açúcar; 7, chá; 8, feijão; 9, frutas; 10, mandioca; 11, milho; 12, oleaginosas; 13, plantas medicinais; 14, plantas têxteis; 15, tabaco; 16, trigo.

a) Estado actual da cultura e aproveitamento dos produtos;
b) Orientação a seguir para o aumento, melhoramento e defesa da produção agrícola.

II — Matas

Possibilidades florestais das Colónias

a) Seu estado de aproveitamento;
b) Conservação e reconstituïção do capital florestal; protecção da flora espontânea.

III — Gados

Possibilidades pecuárias das Colónias

a) Estado actual da criação dos gados e aproveitamento dos produtos;
b) Orientação a seguir para o aumento, melhoramento e defesa da produção pecuária.

IV — Assistência técnica

a) Organização actual dos serviços técnicos oficiais (agrícolas, florestais, veterinários);

1 Recursos de que dispõem
2 Acção que tem exercido.

b) Melhoramentos dos serviços técnicos oficiais.

1 Suas modalidades
2 Recursos necessários.

V — Economia agrícola colonial

a) Mão de obra;
b) Crédito agrícola e organização associativa;
c) Acondicionamento e transporte dos produtos;
d) Mercados.

VI — Problemas de coordenação económica

a) Da produção de:

1, oleaginosas; 2, milho; 3, trigo; 4, arroz.

b) Da criação de gados.

VII — Os problemas agrícolas coloniais perante a economia nacional

Como se vê, êste programa e principalmente a secção IV interessa a todos os portugueses: aos que vivem na Metrópole e aos que labutam nas Colónias.

No momento que escrevemos não está ainda fixada a data da inauguração do Congresso, bem como não estão ainda estabelecidas as condições de inscrição, que serão o mais acessíveis que seja possível. No próximo número daremos todos os informes de que tivermos conhecimento e ainda tôdas as indicações necessárias para a inscrição de congressistas, que esperamos sejam em número elevado. Esperamos, porque assim é preciso.

---

canalículos que se formam no terreno e pelos quais a água vem até à superfície da terra, de onde se evapora. A figura junta mostra bem como os factos se passam.

Mas as sachas, além de impedirem as perdas de água por evaporação, têm a grande vantagem de limpar o terreno de ervas infestantes; e já em anteriores notas dissemos — e não dissemos novidades — quanto são prejudiciais êsses incómodos hóspedes.



ARBORICVLTVRA

Viveiros de estacas

Alguns agricultores desejarão organizar, para seu uso, um pequeno viveiro de *padrões* e *prumagens*. Como estamos ainda na época própria, damos-lhes a seguir as indicações mais importantes, sob forma concisa, de fácil apreensão, para o caso de recurso simplesmente a *estacas*. Subentende-se que o terreno está ou ficará bem preparado, revolvido profundamente, limpo de ervas daninhas e generosamente estrumado ou adubado. A fertilização será tanto mais generosa quanto mais tempo tiverem de esperar as novas plantas no terreno.

Fica também dito que tôdas as estacas provirão de plantas sãs, de preferência em plena produção. A casca deverá ser lisa, sem defeito, limpa de líquenes ou quaisquer parasitas. Eliminar-se-á, ainda, o lenho vélho, sêco ou alterado.

E agora os dados relativos a cada espécie de estaca.

Abrunheiro (ameixieira) e marmeleiro

1 — Época

(Primavera)

2 — Origem das estacas

a) De polões;
b) De ramos aéreos, de lenho.

3 — Condições das estacas

a) Comprimento — 15 a 30 centímetros;
b) Grossura — variável;
c) Cortes em bisel, próximos a gomos (olhos);
d) Limpas de ramificações.

4 — Plantações

a) Distância de 40×20 centímetros;
b) Enterrar até os dois olhos superiores, que devem ser bem constituídos.

Figueira

1 — Época

(15 de Fevereiro a 15 de Março e às vezes a 15 de Abril)

2 — Origem das estacas

a) De ramos do ar, de dois a três anos;
b) De rebentos da cepa (polões), com ou sem raiz.

3 — Condições das estacas

a) Ôlho terminal bem constituído;
b) Comprimento de 20 a 40 centímetros;
c) Grossura de 2 e mais centímetros, em diâmetro;
d) Limpas de ramos laterais;
e) Corte da base sôbre o meio (diafragma) do nó.

4 — Plantação

a) Dispôr em regos, à distância de 50×50 ou 40×40;
b) Curvar na base ou têrço médio, sendo possível;
c) Enterrar, de modo que o ôlho terminal fique 2 ou 3 centímetros fora da terra;
d) Proteger o ôlho terminal por cone de terra ou fôlhas de piteira, etc.

Oliveira

1 — Época

(Fevereiro a Abril)

2 — Origem das estacas

a) De ramos do ar, que frutificam mais cedo;
b) De rebentos da cepa, com ou sem sapata.

3 — Condições das estacas

a) Comprimento de 40 a 50 centímetros, ou 30 (Bari, Itália);
b) Grossura mínima de 2 a 3 centímetros, em diâmetro;
c) Cortes alisados à navalha ou podoa;
d) Corte na base, horizontal, e junto a ôlho;
e) Tôpo superior coberto com pês derretido em óleo ou azeite;
f) Casca eliminada na base dum anel de 2 centímetros.

4 — Disposições das estacas nos regos

a) Enterradas até meio, ou
b) Enterradas até 5 centímetros do tôpo e coberto êste com terra.

5 — Distância de plantação

a) 60×60 ou 50×50 centímetros para demora de seis anos;
b) 50×25 centímetros para demora de dois anos e mudança para outro viveiro;
c) 50×50 ou 25×25 para viveiro de retancha.



SILVICVLTVRA

O problema do Mondego

Factores de erosão

O CLIMA

Conforme prometemos em número anterior, vimos hoje ver como as chuvas influem na erosão a que está sujeita a bacia hidrográfica do Mondego, o que tantos prejuízos causa.

Dos treze postos nacionais do Observatório Central Meteorológico, os três que interessam à bacia (Serra da Estrêla, Guarda e Coimbra) ocupam respectivamente o 1.º, 4.º e 5.º lugares na ordem decrescente dos totais anuais da queda pluvial. O pôsto da Serra da Estrêla, com os seus 2:444 milímetros, ocupa mesmo o 5.º lugar, depois da Yugoslávia, Inglaterra, Noruega e Alemanha, entre os postos de máxima quantidade de chuva anual de cada país da Europa, segundo um recente trabalho do Dr. Alvaro de Carvalho Andrêa.

A agravar as conseqüências desta grande quantidade de chuva, vem o facto de que tôda ela cai sòmente em três dias, o que nos coloca, relativamente aos outros postos de máxima chuva da Europa, em 22.º lugar, só apresentando menores valores a Hungria e a Grécia, dentre vinte-e-quatro países.

O coeficiente de pluviosidade — número médio da chuva caída em cada dia em que chove — é, para a Serra da Estrêla, de 22,0 milímetros o que a coloca no 2.º lugar de todos aqueles países, logo após a Yugoslávia, onde atinge 34,5 milímetros.

Não podemos, de momento, estabelecer a comparação do valor dêste coeficiente com o dos outros postos do Observatório Central Meteorológico; mas, para outros postos dentro da bacia, de que conseguimos apurar alguns dados, dos seis anos de 1926

Romãzeira

2 — Origem das estacas

a) Dos rebentos da cepa (polões);
b) Dos ramos do ar.

3 — Natureza

a) Comprimento de 20 a 30 centímetros;
b) Grossura variável.

4 — Distância da plantação

(40 × 40 centímetros)

4 — Época

(Princípios da primavera)

5 — Operações posteriores

(Para plantas isoladas)

a) Quebrar alguns ramos laterais;
b) Cortar rentes estes ramos no 2.º ano; para plantas em sebe, deixar todos os ramos.

1 — Época

Primavera (princípio de Fevereiro a fins de Março' mesmo primeiros dias de Abril)

Videira

2 — Origem das estacas

(De varas do ano, do ar ou da raiz)

3 — Natureza

a) Estaca ordinária — só a vara do ano com quatro olhos;
b) Estaca de cruzeta — com quatro olhos e trôço cilíndrico de 4 a 5 centímetros de vara vélha;
c) Estaca de talão — com quatro olhos e uma lasca (escudo) de vara vélha;
d) Estaca — semente, com um só ôlho e *cilíndrica* (com um pedaço de lenho de 2 a 3 centímetros) ou em *cunha* (com uma das extremidades maior — 3 a 5 centímetros — aguçada em bisel).

4 — Distância

50 centímetros × 10 × 20 centímetros em regos para os três primeiros tipos

5 — Local

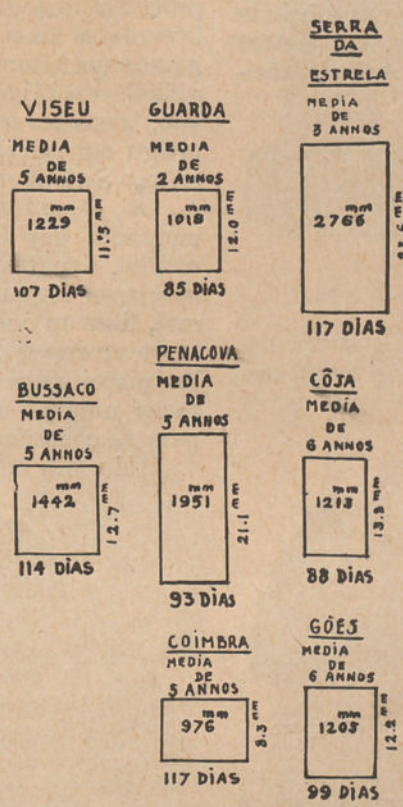
a) Sob vidro (estufa ou estufim), em caixotes, no caso da estaca semente;
b) Ao ar livre, nos outros casos.

6 — Disposição das estacas

a) Enterradas até dois olhos, nos casos de *a*, *b* e *c*;
b Colocadas debaixo da terra como feijões com o ôlho para cima, ou espetadas com o ôlho perto e a baixo da superfície, no caso de *d*.

a 1931, fizemos um gráfico, no qual o número de dias de chuva por ano é proporcional à base do rectângulo, cuja altura corresponde ao coeficiente de pluviosidade e a superfície à média da chuva anual. Infelizmente, a reprodução dêsse gráfico, nestas colunas, pelo espaço que deveria ocupar para fàcilmente poder ser estudado, não é fácil. Limitamo-nos, pois, a fazer observações e tirar conclusões, deduzidas do desenho que temos em frente.

Deve-se notar que os dados obtidos por postos do Observatório Central Meteorológico (Serra da Estrêla, Guarda e Coimbra), da Estação Agrária Central (Viseu e Bussaco) e da Administração Geral dos Serviços Hidráulicos (Penacova, Côja e Góis) são relativos a um diminuto número de anos — para a Guarda só dois — e que alguns deles devem ser encarados sob reserva, como, por exemplo, os de Penacova, onde, embora fôsse possível encontrar justificação para o pequeno número de dias de chuva e para o grande coeficiente de pluviosidade, na sua localização e na sua exposição favorável à condensação dos ventos húmidos do Sul, há que admitir talvez, também deficiências de observação. No entanto, do gráfico se tira uma idea da distribuïção das chuvas pela bacia do Mondego e dos valores atingidos pelo coeficiente de pluviosidade.



Chuvas. Coeficiente de pluviosidade na bacia do Mondego

Mas, mais importante ainda, para nós, de que êste último elemento de apreciação da acção da chuva, é o conhecimento da intensidade da queda pluvial. Seria muito interessante o saber-se o valor da chuva caída em cada bátega de água e o tempo de duração desta; mas êste ideal, que não seria, aliás, muito difícil de atingir, é ainda substituível, sem grande inconveniente, pelo conhecimento dos números máximos de milímetros de chuva caídos por hora ou em vinte-e-quatro horas.

Estes números dão bem idea dos caudais que se formam nos pequenos cursos de água — torrentes e ribeiros — e nos próprios rios.

Na Serra da Estrêla têm-se registado, em vinte-e-quatro horas, quedas pluviais superiores a 350 milímetros e, nos outros postos, 80 e 100 milímetros.

A relação entre as intensidades das precipitações em diferentes locais da bacia, é posta em evidência nos gráficos das chuvas diárias do ano de 1928.

As precipitações por hora, que só postos dotados com aparelhos registadores podem dar, são de mais difícil estudo; no entanto, das observações de Coimbra se conclui que neste Observatório freqüentemente se atinge o número de 30 milímetros, chegando a um máximo de 47 milímetros. Na Serra da Estrêla, embora se não faça constantemente esta observação, já se mediram quedas pluviais superiores a 60 milímetros numa hora.

Se após um período de chuvas, ainda que moderadas, mas capazes de saturarem o solo de água, cai uma chuva de 30 milímetros numa hora, originar-se-á um caudal correspondente a tôda essa água em todos os pontos do ribeiro, que não distem do extremo da bacia mais espaço do que o que pode ser percorrido pela água, nessa hora. Temos assim, numa pequena bacia de, por exemplo, 400 hectares, um caudal de 33 metros cúbicos por segundo que, para os grandes declives das serras, corresponde a uma formidável fôrça viva que é ràpidamente empregada no transporte de um volume de materiais, em muitos casos, algumas vezes, superior ao da própria água. Para a Serra da Estrêla, onde os declives e as precipitações são muito maiores e onde os caudais podem ser acrescidos pela fusão das neves, as conseqüências são muito mais de temer, e verdadeiros desastres se têm dado sem que para isso tenha sido necessária a coincidência de todos estes factores, o que indica a possibilidade de ainda se virem a sofrer desastres muito mais graves.

Concluindo: o regime pluvial da bacia do Mondego é factor considerável da sua grande erosão.

JORGE FRAZÃO,
Engenheiro-silvicultor.



HORTA

Protecção das plantas hortenses por meio de abrigos de papel

A obtenção antecipada de produtos hortícolas — primícias, segundo uns, primores lhes chamam outros, tem solicitado sempre, os cultivadores de plantas hortenses, pelo maior lucro que êsses primícios lhes dão.

Camas quentes, estufas, algumas cobrindo muitas dezenas, até centenas, de metros quadrados, estufins, tôda a espécie de abrigos tem sido aproveitada, com maior ou menor resultado, para defender as plantas do frio e das geadas, para as fazer desenvolver num meio de temperatura mais elevada que a ambiente, a qual fará abreviar a germinação da semente e o crescimento e frutificação da planta. A todos os artifícios se tem recorrido, com mais ou menos êxito, mas nem sempre com bons resultados económicos. No entanto o problema reveste tal importância que dele se continuam a ocupar experimentadores desejosos de conseguir meios econòmicamente viáveis para que a produção de primícias compense, mais largamente, os que se entregam a esta sempre lucrativa exploração hortícola.



Principia-se por colocar o cone de papel dentro do cone de fôlha

O último número recebido da bem elaborada revista espanhola — *Economia y Tecnica Agricola*, publicada pela Direcção Geral de Agricultura da vizinha Nação, dá-nos conta, num artigo do Sr. Engenheiro-Agrónomo Miguel Echagary, agregado, do Ministério da Agricultura, à embaixada espanhola em Washington, do processo que está a ser empregado pelos lavradores americanos e cuja utilização julgamos perfeitamente viável e mais do que viável, vantajosa, entre nós. Vamos, por isto, transcrever mais ou menos fielmente o artigo em referência. Diz assim, no seu escrito, o Sr. Engenheiro-Agrónomo Echagary:

Os elevados preços, que nos grandes mercados dos Estados Unidos atingem os melões, tomates, beringelas, etc., quando ali aparecem alguns dias antes do período normal, fizeram com que o lavrador americano se interessasse por todos os processos que lhe permitissem adiantar o período de maturação uma ou mais semanas, sem perigos para as colheitas.

Além das culturas forçadas, o mais simples meio para alcançar aquêle fim é semear ou transplantar cedo; mas também é freqüente que as geadas tardias destruam parte



Coloca-se depois o cone de fôlha, que tem dentro o cone de papel, sôbre a planta a abrigar

da colheita e, dêste modo, em lugar de se ganhar mais com a parte da colheita que se pode vender mais cedo, sofre-se, pelo contrário, uma perda, proveniente da destruïção de parte da mesma colheita pelas geadas.

Desde 1924 que se estão usando, nos Estados Unidos, diferentes produtos para cobrir e proteger as plantas contra os frios e geadas, os quais se empregam especialmente na cultura dos tomates e melões.

Em quatro grupos, segundo o material utilizado, se podem dividir os produtos que o comércio oferece para êste fim: de tecidos vários, de vidro, de celulose e de papel.

Alguns produtos, como o «celoglass», «vitrex» e celulóide, empregam-se em fôlhas



Em seguida com uma pá apropriada, lança-se terra à volta do cone da fôlha

delgadas, nas quais se corta um sector circular, a que se dá, depois, a forma de cone, prendendo-o com arames apropriados. Estes cones, assim formados, colocam-se sôbre as plantas recentemente transplantadas, segurando-os depois ao terreno por meio de prisões metálicas em forma de V, cujas pontas se enterram no solo.

Mas qualquer dêstes produtos é caro; o seu emprêgo pouco se espalhou e menos se espalhará agora, pois aquêles mesmos cones já prontos, mas feitos em papel, portanto muito mais baratos, são entregues aos lavradores por vários fabricantes.

O primeiro tipo de papel que se empregou foi o vulgar papel de embrulho, passado por óleo de linhaça ou coberto por uma ligeira camada de parafina, que o tornava translúcido, impermeável à água e mais resistente.

Este papel era fornecido aos lavradores



Depois, com a mesma pá, calca-se bem a terra

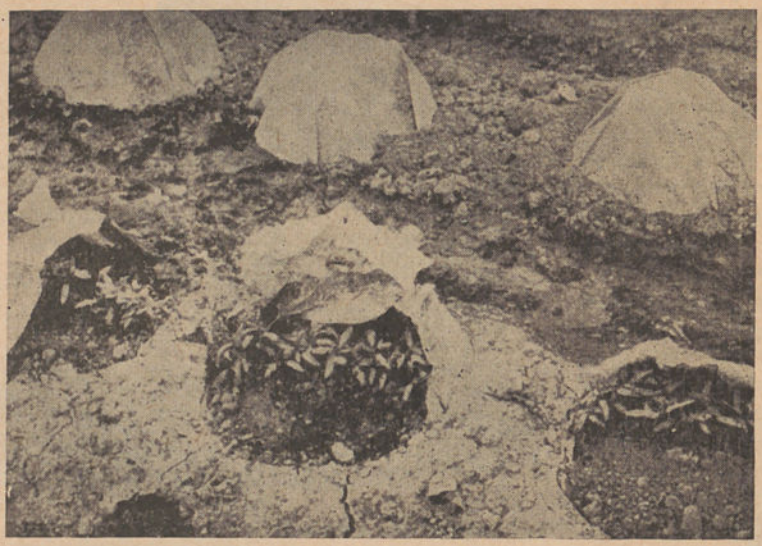
em fôlhas e aplicado sôbre arames dobrados em forma de U invertido (∩), segurando-se ao terreno com um pouco de terra que se



Por último retira-se o cone da fôlha; no terreno, sôbre a planta, segura pela terra, fica o cone de papel

lançava nos bordos da fôlha. Foi, porém, êste processo abandonado, por pouco prático, para ser substituído por outro, de mais

fácil emprêgo: o papel vem já do fabricante em forma de cone, tendo êste cone, na base, uma parte sôbre a qual se lança um pouco de terra para que o abrigo de papel se não desloque pela acção do vento, chuva ou outra qualquer causa.



Cone de papel, roto, mostrando a planta que abrigou. Na gravura vê-se bem a diferença entre o terreno abrigado e o que não teve abrigo

Nas gravuras juntas, que são reproduzidas da revista a princípio citada, vê-se perfeitamente a forma dêstes cones de papel, que lembram vagamente os chapéus de palha que as crianças usam, no verão, à beira-mar ou no campo. O papel empregado é do mesmo modo translúcido e impermeável, em virtude de uma camada de parafina, que tem.

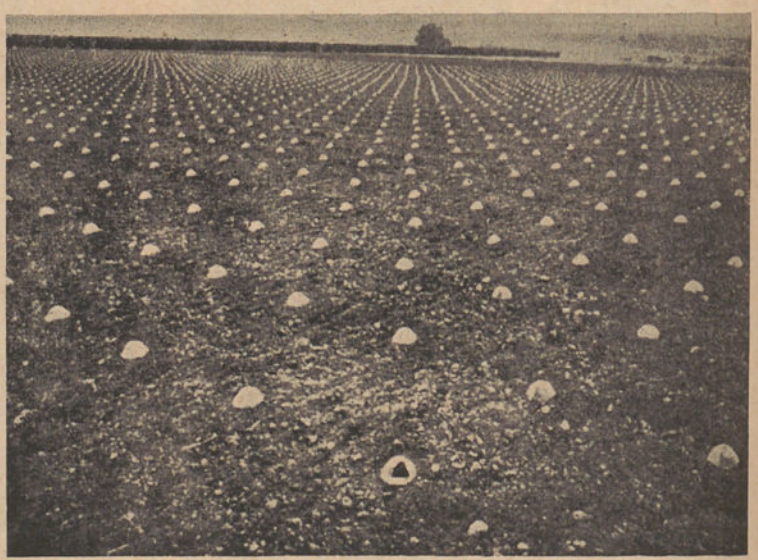
¿Como se colocam estes abrigos sôbre as plantas? Do seguinte modo, segundo o autor, que nos serve de guia ao que escrevemos.

Para colocar os cones de papel utiliza-se um cone metálico, que tem na parte superior uma àsa ou pegadeira; dentro dêste cone, que pode ser feito em fôlha de ferro zincado ou mesmo até de boa fôlha de Flandres bastante grossa, coloca-se o cone de papel, cujo rebôrdo excede um pouco da parte metálica. Assentam-se os dois cones sôbre a planta e com uma pequena pá deita-se terra sôbre aquêle rebôrdo de papel, a tôda a volta. Quando isto está feito levanta-se a parte de metal, ficando no terreno, seguro pela terra, o papel.

Um operário coloca, sem dificuldade — diz Echagary — 2:000 a 2.500 dêstes abrigos por dia.

Colocado o cone de papel sôbre as sementes, como impede a circulação do ar, êste aquece, apressando-se, assim, a germinação.

Quando os abrigos de papel se dispõem sôbre plantas recém-transplantadas, é necessário renovar o ar do interior do cone; para isto, passada uma semana, com um canivete ou qualquer lâmina, abre-se uma pequena fenda, de 2 a 3 centímetros, segundo uma das geratrizes do cone e a meia altura dêste. A operação faz-se ràpidamente, prendendo a navalha ou lâmina a um pau; o operário, para abrir aquelas fendas, não precisa abaixar-se, vai abrindo-as à medida que caminha.



Uma extensa plantação abrigada pelo processo descrito

Ao fim da segunda semana prolonga-se a fenda até à base do cone, seguindo-se sempre o mesmo processo: um operário, com uma navalha ou qualquer fôlha cor-

tante, segura no extremo de um pau, alonga os rasgos abertos em anterior operação.

Quando a planta, depois de ter crescido, atinge a parte superior do abrigo, abre-se êste em cima, mas não se retira do terreno para o conservar aquecido à volta da planta e proteger esta, de certo modo, contra os ventos e frios.

O terreno à volta da planta, protegido pelo cone de papel, conserva sempre a humidade e não endurece, facilitando-se dêste modo o rápido desenvolvimento da planta, que abriga. Uma das gravuras que publicamos mostra claramente o estado do terreno debaixo dos abrigos e na parte não coberta. Aqui, o terreno apresenta-se apertado, fendido, com *aspecto* de mau terreno para cultura de mimos; o contrário se verifica no abrigado.

*

* *

Algumas das estações experimentais dos Estados Unidos fizeram cuidados estudos sôbre êste processo. Os que foram efectuados na Estação de Pensilvânia levam à conclusão que a diferença de temperaturas entre o ar do meio ambiente e o confinado nos cones era de 12 graus centesimais durante o dia e quási um grau durante a noite. Bastaria isto para justificar a vantagem do emprêgo dos abrigos que vimos a descrever.

A Estação Experimental do Estado de Colorado transplantou tomateiros no dia 1 de Maio ou seja cêrca de quinze dias antes da época normal na região, cobrindo-os em seguida com os cones de papel; verificou que as plantas coisa alguma sofreram, a-pesar-de, nesse ano e durante mais de um mês, terem caído intensas geadas na região, que muito danificaram as plantações similares que não tinham sido abrigadas.

Na Califórnia empregam-se êstes abrigos especialmente na cultura dos tomates e dos melões, tendo-se observado que êstes amadurecem cêrca de dez dias antes que os produtos de outras plantações não protegidas e que, além disto, se podem fazer plantações temporãs, o que tudo vem a antecipar a produção e permite ainda uma melhor distribuïção de trabalho, pois desaparecem os períodos de azáfama: a produção escalona-se, regulariza-se, por assim dizer.

O estudo mais completo e desenvolvido sôbre êste sistema de proteger as plantas foi feito, durante dois anos consecutivos, na Estação Experimental de Mhichingan, comparando-o com o processo dos abrigos em vidro, pano, celulóide, etc., tão reclamados, de emprêgo tão defendido.

Os resultados foram sempre favoráveis ao emprêgo dos abrigos de papel, cuja utilização se alarga de dia para dia.

Alonga-se depois o artigo, que vimos resumindo, com a exposição das observações feitas sôbre a temperatura do ar ambiente e do ar confinado nos cones; temperatura do terreno descoberto e a do protegido pelo abrigo; efeitos da menor insolação sôbre o desenvolvimento das plantas abrigadas; a produção destas em relação com a de outras cultivadas ao ar livre; acção dos insectos inimigos, que flagelam as plantas e que, nas abrigadas, como se compreende, devem causar muito menores prejuízos.

Compara ainda o interessante trabalho os resultados colhidos com os diferentes tipos de abrigo, acima apontados.

De todo êsse extenso e bem orientado trabalho, dirigido por um superior critério, se deduz que é vantajoso o emprêgo dos abrigos de papel, que podem prestar incontestáveis serviços na exploração hortícola. Que podem prestar, não; que estão já prestando nas extensas granjas dos Estados Unidos da América do Norte.

*

* *

Surge agora uma pregunta: ¿onde conseguir, pelo menos para experiência, estes cones abrigos?

E após esta outra pregunta vem: ¿ será o seu preço acessível? ou antes, ¿não tornará êsse preço, entre nós, econòmicamente inviável o seu emprêgo?

Parece-nos que a importação dêstes abrigos, que nas Alfândegas portuguesas pagariam, possìvelmente, um direito elevado, não é econòmicamente vantajoso. Mas julgamos o seu fabrico entre nós de uma extrema simplicidade; até o próprio lavrador os poderia preparar, com papel espêsso, mas de qualidade baixa, que depois tornaria translúcido e impermeável com o óleo de linhaça e parafina.

¿Por que não fazer a experiência?



JARDIM

Os ageratum

Os ageratum, da família das compostas, constituem um género com cêrca de dezasseis espécies de plantas herbáceas ou lenhosas, originárias, quási tôdas, da América tropical ou sub-tropical, das quais uma se espalhou largamente por tôdas as regiões temperadas do globo.

São plantas anuais ou bisanuais, rústicas, chegando mesmo a durar alguns anos, desde que se não deixem amadurecer as sementes que produzem.

Um pouco exigentes, dão-se em boa terra, leve e fértil.

A multiplicação é fácil, quer por sementeira quer ainda pela divisão dos pés; êste processo é o empregado quando se pretende reproduzir exactamente a variedade.

Em certos casos, para a reprodução, não se chega mesmo à divisão dos pés; empregam-se simples ramos, que se enterram em boa terra, sob abrigo ou em local quente; desde que tenham adquirido raízes abundantes, tratam-se como as plantas provenientes de sementeira.



Ageratum

Quando quisermos reproduzir os ageratum por semente, deita-se esta à terra em Março ou Abril ou mesmo princípio de Maio, ou ainda mais cedo se dispusermos de um estufim. Logo que as plantazinhas tenham atingido, no alfobre, um certo desenvolvimento, passam-se para pequenos vasos, que se conservam abrigados; dos vasos, depois é que as passamos para os jardins, onde vão formar maciços do mais belo efeito. E', no entanto, necessário ter cuidado, nesta passagem dos vasos para plena terra; na maior parte das vezes convém ir, pouco a pouco, habituando a planta ao ar livre, principalmente nas regiões menos quentes.

Os ageratum podem também cultivar-se em vaso e é dêste modo que se conseguem os melhores exemplares e de maior tamanho. Feita a primeira passagem do alfobre para vasos pequenos, faz-se uma segunda para vasos um pouco maiores; a esta transplantação segue-se uma terceira e às vezes uma quarta se efectua ainda, se se verificar que a raiz se desenvolve de tal modo que enche por completo o vaso.

Nestas condições florescem abundantemente, tornando-se das melhores plantas ornamentais.

Os ageratum agradecem largamente as adubações feitas com estrumes líquidos.

Mas se a cultura em vaso é interessante, de aconselhar é também a cultura em plena terra. Nos jardins os ageratum produzem sempre um lindo efeito, quer em bordaduras quer em maciços.

Para a constituïção de bordaduras empregam-se geralmente as variedades anãs, pois são estas que produzem sempre o melhor efeito.

A mais freqüentemente cultivada é o *Ageratum mexicanum*, da qual sairam muitas variedades que se utilizam, como disse, nos jardins para a formação de bordaduras e maciços. Dessas variedades, a mais conhecida é o Ageratum Imperial Anão, de flores azues; é também muito apreciado o Ageratum anão, de flores brancas.

São também recomendáveis o *A. Coelestinum*, de flores azues; o *A. Lasseauxii*, de flores róseas e o *A. Wendlandeii*, anão, cujas flores são de um azulado róseo, e muito ornamentais.

A. H. P.



Em que consiste a selecção, segundo o método de Smart

Fala-se muito na selecção Smart; estas duas palavras, muitas vezes, na discussão entre avicultores atiram-se como catapulta, com o fim de deixar o adversário *knoch-out*. Freqüentemente, quem os emprega, lembra-se, embora vagamente, do *Médico à fôrça;* e o caso é que colhe resultado da lembrança.

Não se julguem estas palavras provindas de um momento de mau humor ou ditadas por uma figadeira aguda. Não se porta muito de feição esta *miüdeza;* mas o que vamos dizer é apenas aconselhado pela experiência. A alguns aproveitará.

O avicultor inglês Oscar Smart estabeleceu um método de selecção das galinhas baseado ao princípio seguinte: a galinha selvagem, que põe 12 ovos e a galinha doméstica, boa poedeira, que produz cêrca de 250 ovos em 48 semanas, têm ambas um cacho ovariano idêntico, que encerra, aproximadamente, 2:000 óvulos; não existe qualquer diferença de constituïção neste cacho e o homem não tem conseguido ou conseguirá influênciar sôbre êle de modo a modificar os rendimentos da ave.

O óvulo, para se transformar em ôvo, cerca-se progressivamente de várias substâncias extraídas dos alimentos pela acção de determinadas glândulas, que encorporam aquêles no sangue. Desnecessário será informar que não estamos fazendo fisiologia, mas sim apenas a referir factos de ordem muito geral.

Oscar Smart pretende que a qualidade da boa ou má poedeira depende essencialmente da sua aptidão para fazer passar do sangue para o ôvo, com maior ou menor facilidade, as substâncias de que êsse ôvo é constituído.

Nestas condições importa que a alimentação da ave possa dar ao sangue o máximo dessas substâncias. Isto é absolutamente compreensível, tanto como a impossibilidade de tirar água de um poço que a não tem.

Smart baseia o seu método de selecção ùnicamente sôbre a hereditariedade da ave, controlando as faculdades procriadoras do galo, transmitidas à galinha que dele descende.

¿Como pôr em prática êste método? que é o que importa. Para constituir ou melhorar um grupo de galinhas segundo êste método de selecção Smart, deve verificar-se, por meio do ninho-ratoeira, a postura das galinhas no seu primeiro ano. Consideram-se como boas poedeiras as galinhas que ponham pelo menos 40 ovos desde o 1.º de Novembro até ao 1.º de Fevereiro ou que tenham pôsto mais de 30 ovos de 15 de Outubro a 15 de Janeiro; como medíocres poedeiras as que, no mesmo período, tenham produzido ovos em menor quantidade; e como más as que, nesse período, não tenham pôsto.

Durante o ano continua-se verificando a postura das galinhas considerando boas poedeiras por meio dos ninhos-ratoeiras. As aves que mantenham a postura e que, portanto, conservem a classificação obtida no ensaio feito de Novembro a Fevereiro, acasalam-se com galos filhos de boas poedeiras, qualidade que anteriormente deve ter sido cuidadosamente estabelecida.

Os ovos provenientes dêstes acasalamentos, fazem-se incubar; seleccionam-se pelo mesmo processo as frangas obtidas que se acasalam com galos, provenientes ou não desta mesma incubação, mas cuja influência na postura das galinhas se tenha verificado sem qualquer sombra de dúvida. Sendo necessário, prossegue-se na selecção seguindo, sempre, o mesmo método.

E' nisto que consiste, *em linhas muito gerais*, em linhas muito gerais, acentuamos, o método de selecção Smart.

¿Deve ser pôsto em prática por todos os avicultores? Repetimos aqui o que supomos já ter dito em artigos anteriores:

O avicultor deve fazer *sempre* a selecção das suas aves: mas os grandes processos de selecção, tendentes a obter aves de qualidade, devem apenas ser postos em prática por um reduzido número de avicultores cujo objectivo será não o produzir ovos, mas sim obter galinhas grandes poedeiras que vão povoar aviários que tenham em vista ùnicamente a produção de ovos. Estabelece-se, assim, uma divisão de trabalho, e de funções, sempre vantajosa.

MANUEL DE MELO.



O leporídeo

Um assinante dêste jornal, pessoa amiga e que muito considero, diz-me que nas suas propriedades foram apanhadas duas lebres, novas ainda, que arrecadou na coelheria; e que alguém lhe diz ser possível obter um cruzamento de lebre e coelho, que tem particulares qualidades. Pregunta-me o que a tal respeito sei.

Não é muito o que conheço; no entanto aqui vai, porém, o que sei.

*
* *

O cruzamento do coelho e da lebre designa-se pelo nome de leporídeo. Durante muitos anos teve-se em dúvida a existência dêste híbrido, que alguns, no entanto, garantiam, ao passo que muitos outros não o consideravam mais que um produto de fantasia, negando, conseqüentemente, a sua existência.

No entanto, estudos e observações cuidadosamente conduzidas mostraram iniludìvelmente a possibilidade de obter produtos do acasalamento daqueles animais. Recuaram um pouco os que negavam a existência do leporídeo, pois foram obrigados a considerá-lo como produto real e não apenas como simples hipótese; mas se admitiam a sua existência, afirmavam que o leporídeo era infecundo; veio, no entanto, a observação demonstrar que muito se afastava da verdade esta afirmação: do mesmo modo que o leporídeo existe, existe igualmente a sua criação, que constitui — diz-se — em França, uma verdadeira indústria, que tem tido ou teve um certo desenvolvimento.

¿Conhecemos de observação própria êste híbrido? Nunca o vimos; mas são tantas, de tão diversa e insuspeita origem as notícias que nos chegam da sua realidade, que somos obrigados aceitar a sua existência e ainda a sua reprodução.

¿Será, porém, assunto a que mereça atenção dos cuniculicultores? Temos algumas dúvidas.

Devemos, porém, dizer que nas notícias se aponta o facto, aliás absolutamente lógico, da descendência do híbrido ir degenerando, tendendo em gerações sucessivas, cada vez mais para o tipo primitivo. Não colide, mesmo, êste facto, com os ensinamentos da ciência, que aqui não reproduzimos por sairem um pouco do âmbito desta revista.

O leporídeo consegue-se cruzando a lebre macho com a coelha; e para isto convém acasalar os dois animais ainda quando novos, sendo muito conveniente que a lebre tenha já nascido em cativeiro ou apanhada ainda quando muito nova. A coelha deve pertencer a uma raça grande e desta deve escolher-se sempre um indivíduo de grande desenvolvimento. O produto que se obtém do cruzamento apresenta caracteres mixtos.

Os leporídeos, dizem, são de boa conformação, fortes, rústicos e fecundos. A côr da pelagem participa da do coelho e da lebre; a cabeça é maior do que a do coelho e os olhos mostram, como os da lebre, alguns círculos amarelados. Os membros e pescoço não são tão desenvolvidos como os da lebre, mas no entanto maiores do que os do coelho; os membros, porém, são mais delicados do que os dêste.

Uma particularidade característica, que se aponta, é a de o leporídeo não bater com as patas, como o fazem os coelhos quando pressentem algum perigo ou se assustam. A gestação do leporídeo leva trinta-e-um dias; os descendentes são mais precoces que os láparos: nascem já cobertos de pêlo, abrem de pronto os olhos e em pouco abandonam o ninho. A criação faz-se como a do coelho.

São estas as indicações que podemos fornecer sôbre o leporídeo e a sua criação, que apenas poderá ser tentada como curiosidade e nada mais, a nosso ver. Se alguma coisa pretendemos fazer em cuniculicultura, cuidemos primeiro da criação de raças já bem conhecidas; e só depois é que podemos entregar-nos a *fantasias*.

M. M.

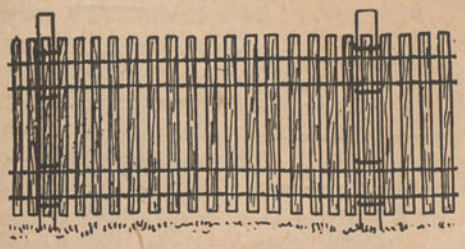
UMA UTIL INDICAÇÃO
APROVEITAVEL A TODOS
...procure adeante esta marca
D.S.



CONSTRUÇÕES RURAES

Uma vedação económica

Dentro de uma propriedade, há, muitas vezes, conveniência em vedar um terreno: um jardim, um pomar, uma horta, etc. Recorre-se, quási sempre, à rêde de arame, que, em alguns casos, não satisfaz, por motivos de ordem vária; opta-se então pelo



Aspecto da vedação em ripas

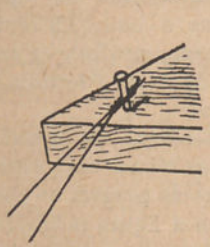
arame, seguro a estacas ou postes, que se colocam de onde a onde: o resultado é pior.

A solução é, porém, simples: basta empregar a vedação que vamos descrever, que pouco trabalho exige e não é dispendiosa. Com algumas ripas ou fasquios, tôdas do comprimento desejado e de igual largura — serve a tábua de fôrro cortada na largura desejada, arame zincado não muito grosso e ainda um certo número de estacas ou postes de altura conveniente, teremos o caso resolvido; e quási não será preciso dizer como, pois bastará ver as gravuras para se ficar sabendo como se faz o *trabalho*. Em todo o caso forneçamos algumas indicações:



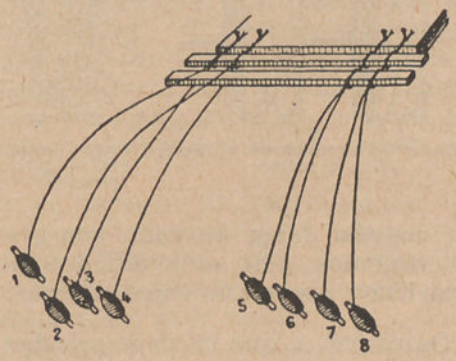
Como se deve enrolar o fio

Principiaremos por preparar a paliçada, se assim lhe podemos chamar; preparadas as ripas ou fasquios, do tamanho e forma que a gravura mostra, ou ponteagudas tanto na parte superior como na inferior, em tôdas elas e à mesma distância abriremos um pequeno entalhe, cuja existência é conveniente, mas não indispensável. Em seguida enrolamos, para facilidade de trabalho, à volta de um bocado de madeira, um comprimento suficiente de arame zincado, que não deve ser muito grosso; faremos oito novelos iguais, reünindo os novelos dois a dois. Ficaremos, portanto, com quatro grupos de novelos, formado cada um por dois.



Como se devem prender os novelos de arame.

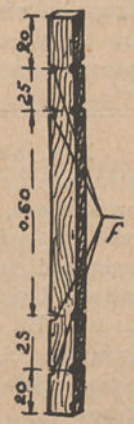
Prendemos por meio de um prego cada um dêstes grupos a uma prancha de madeira, so tronco de uma árvore, a qualquer coisa, emfim, que seja resistente e não se



Modo de dispôr os grupos de novelos para prender as ripas com o arame

possa arrastar ou deslocar; os grupos de novelos serão presos à distância apropriada e na disposição que mostra a gravura.

Feito isto, torcemos em espiral um pouco os arames de cada grupo, tendo o cuidado de os torcer no mesmo comprimento; coloca-se em seguida a primeira ripa de modo que os arames a prendam; torcem-se os quatro pares de fios de arame alguns centímetros e sempre todos por igual e a seguir coloca-se a segunda ripa, fazendo, do mesmo modo, passar os arames nos entalhes; e... e não é preciso dizer mais para se ficar sabendo como é que se prepara a paliçada.

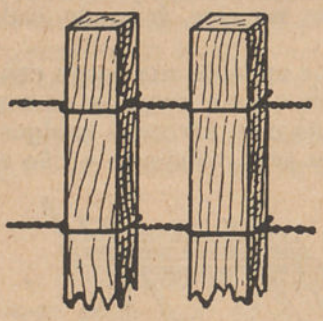


Torna das ripas e distância a que devem ficar as fendas, *F*.

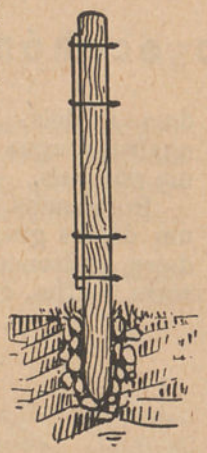
A dificuldade do trabalho, como se compreende, consiste apenas em torcer os arames de maneira que as ripas fiquem sempre bem paralelas e a igual distância

umas das outras. Não é preciso dar nós: o arame é torcido um sôbre outro, em espiral.

Bem fácil é de ver que poderemos, dêste modo, fazer uma paliçada tão comprida quanto desejamos; é, apenas, preciso ter arame e ripas. Mas



Modo de prender as ripas com o arame



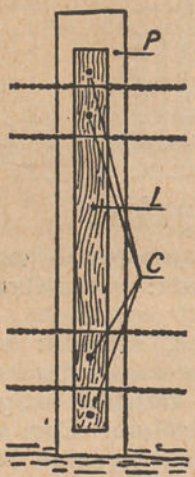
Como se devem segurar os postes, no terreno.

não convém fazer de cada vez grandes comprimentos, pois seria difícil manter o paralelismo necessário entre as ripas.

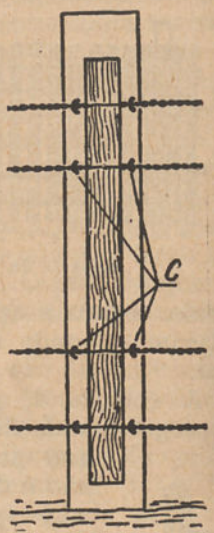
Os postes, a que se deve prender esta paliçada para fazer a vedação, devem já ter sido colocados no terreno, fixando-os bem, quer pelo enterramento fundo quer pelo emprêgo de calços em pedra; para evitar que as estacas ou postes apodreçam, convém *pintar* a extremidade que se mete na terra com pixe ou outro qualquer preparado de idênticas propriedades.

Resta agora pregar a paliçada aos postes, o que se pode fazer por vários modos: com pregos, com escápulas ou com arame.

Nem sempre os pregos são convenientes, pois fazem rachar, a meio, a ripa; o segurar esta aos postes com arame, também não é aconselhável, pois dá origem a que as ripas se movam no sentido vertical ao fim de algum tempo. O mais prático será recorrer às escápulas de arame, colocadas como indica a figura.



Modo de prender as ripas, *L*, com pregos, *C* ao poste, *P*.



Modo de prender as ripas ao poste, com escápulas, *C*.

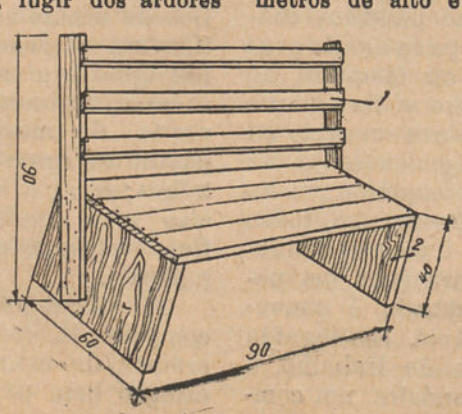
Do modo que deixamos ràpidamente descrito, faz-se de pronto uma vedação segura e económica.

Um banco para jardim de fácil construção

Nos jardins, nos arruamentos de uma propriedade, junto aos maciços de árvores, são sempre úteis os bancos. Nas horas de calor permitem descansar um pouco, fugir dos ardores do sol. Há muitos modelos para estes bancos; todos são bons, desde que sejam seguros.

Mas nem sempre são económicos, isto é, nem sempre ficam baratos e não atravessamos época para grandes dispêndios.

O modêlo que apontamos custa poucos escudos e pode ser construído mesmo por um habilidoso; não é necessário recorrer a um carpinteiro.



Duas tábuas com 2 centímetros de espessura, pouco mais ou menos e com 40 centímetros de alto e 60 de largo, unidos por uma série de ripas, formam o assento.

As costas são formadas por duas tábuas mais estreitas, que se pregam na posição que a figura indica, nas quais depois se prega as três ou quatro ripas que formarão o encôsto.

A gravura junta é bem clara: indica como se deve construir o económico banco.



CONHECIMENTOS PRÁTICOS

As cascas dos ovos

Desperdícios

Poucas donas de casa aproveitam as cascas dos ovos que, mais ou menos diàriamente, gastam na alimentação. Com as doçarias, as hospedarias e as casas de pasto, os colégios, etc., acontecerá outro tanto. Partidos os ovos, as cascas, por via de regra, são atiradas para a lareira ou para os caixotes de lixo e assim ficam perdidas, inteiramente, para quem as podia utilizar ou transformar em dinheiro.

Tal desperdício, que no País inteiro sôma quantia avultada, resulta, com certeza, de se ignorar o valor e a utilidade das cascas dos ovos; mas também é, algumas vezes, manifestação de imperdoável desleixo.

Pois a composição química dá uma idea do seu valor. Está averiguado que em 100 quilos de cascas há:

Carbonato de cal.	89,6 quilos
Fosfato de cal.	5,7 »
Glúten (animal)	4,7 »

Quere dizer: as cascas são ricas em substâncias minerais que entram na constituïção dos ossos. Dadas, por isso, aos pintainhos e outras aves novas (patinhos, peruzinhos), garantem-lhes a formação do esqueleto, contribuem para o seu crescimento e aumentam-lhes a resistência. Dadas às galinhas no período de postura, fornecem-lhes todos os elementos necessários à formação da casca. Com elas pode evitar-se, portanto, o aparecimento de *ovos moles*, que ou se perdem ou não podem pôr-se à venda.

E é bem simples o aproveitamento das cascas. A' medida que se vão obtendo, juntam-se num cêsto ou caixote, que se coloca em sítio apropriado. Havendo quantidade bastante, escaldam-se e põem-se a secar ao sol ou em forno, mas neste caso sem as deixar torrar. Pulverizam-se depois em almofariz ou em moinho de café. Este dá mais expediente. No mercado há moinhos de café, pequenos, portáteis, baratos, com gaveta, e que, para o efeito, servem perfeitamente

O pó mete-se em saquinhos de pano pouco *tapado* para arejar e não adquirir môfo ou mau cheiro. Deve haver também todo o cuidado em não deixar apanhar môfo as cascas antes de as moer.

O pó, assim obtido, vai-se dando às aves em pequenas quantidades, bem misturado às *papas*. Sendo muito pesado, uma colher, das de chá, serve para uma ninhada vulgar de pintainhos: para não haver abusos, deve considerar-se como um *tempêro*.

¿Não é simples, afinal, o aproveitamento das cascas? Experimentem-nas as donas de casa e terão ocasião de avaliar o seu magnífico resultado; ¡e quantas até hoje, têm desperdiçado! — F.

Doces e cozinhados

BÔLO-REI

Resposta a uma consulta.

(Da revista «Modas e Bordados») — 350 gramas de farinha de trigo peneirada, seis colheres de sopa de açúcar, duas colheres de sopa de vinho do Pôrto, duas colheres de sopa de manteiga, dois ovos inteiros, um decilitro de leite, uma colher de chá de Crémor Tártaro, meia colher de chá de bicarbonato de soda, nozes, passas, amêndoas e cidrão.

Os ovos são batidos à parte e a manteiga derretida. Amassam-se todos os ingredientes, menos o vinho do Pôrto e o leite, que só se deitam no fim. Molda-se o bôlo à mão em cima de tábua e vai ao forno em tabuleiro. Unta-se com gema de ôvo, desfeita com umas gotas de água e enfeita-se com açúcar areado e frutas sêcas que se desejar. Não é conveniente que as frutas fiquem muito sêcas pelo calor do forno, e, por isso, convém cobrir o bôlo com uma fôlha de papel vegetal molhado em água fria. O tabuleiro tem de ser ligeiramente untado com manteiga. Este bôlo requere um bom forno, de calor igual e precisa de uma pessoa a vigiá-lo.



As trutas: O que são e como se pescam

Com vento brando, é sempre produtiva a pesca da truta tanto à minhoca, que descrevemos no número anterior, como ao insecto vivo de que vamos tratar hoje. Com água barrenta das chuvas é inútil tentar pescar.

A melhor hora é ao romper o dia, ou das 11 às 12 ou ainda ao fim da tarde. Céu nublado ou ameaçando trovoada, é sempre bom, pois não fazemos sombra na água.

Pesca com insecto vivo ou de surprêsa

A pesca com insecto vivo ou de surprêsa é uma das formas de pescar trutas que mais atractivos oferece aos amadores.



Anzol para a pesca ao insecto artificial.

Para esta pesca devemos usar uma cana resistente que não seja flexível e com as emendas de forma a podermos diminuí-la ou aumentá-la um metro mais ou menos, pois que esta pesca é sempre feita na margem devendo-se procurar a sombra que os ramos fazem na água e que esta seja de pouca ou nenhuma corrente, ou o que se chama *água morta*, que é onde a truta se esconde para estar à caça dos insectos.

E' preciso haver muita cautela ao passar a cana entre os ramos para que a linha não se prenda aos mesmos. Tanto a linha como os anzóis podem ser do mesmo número que indicamos no anterior artigo.

Não se deve usar chumbo algum na linha, pois o pêso do insecto e o anzol são suficientes; porém, a prática melhor nos indicará se os devemos empregar ou não e em que quantidade.

Os insectos mais usados e com bons resultados, são o *grilo*, o *ralo* ou o *saltão*, visto que esta pesca se realiza principalmente nos meses de Abril, meados, Maio e meados de Junho.

Tanto o *grilo* como o *saltão*, são excelentes para a truta; porém, quando se empregue o *saltão*, é melhor usar um escuro e que tem as pernas e parte inferior das àsas um pouco avermelhadas.

Sendo pequenos, emprega-se mais que um no anzol. Na falta de *grilo* ou *saltão*, serve um besouro, uma môsca grande ou outro insecto, borboleta, etc., escolhendo-se sempre os mais escuros.

Os dias quentes são os melhores, devendo preferir-se quando está claro; ou então o que é melhor, quando está nublado. Isto para o *saltão* ou o *grilo*, que são os insectos preferidos por quási todos os amadores.

Nesta pesca devemos evitar todo o ruído; procuraremos escondermo-nos bem, evitando o mais possível que a nossa sombra ou mesmo a da cana se projecte na água; portanto, devemos conservar-nos em sítio oposto ao sol, devendo a *isca*, o *insecto*, cair na água, mas na sombra.

E' preciso, igualmente, reparar bem, antes de lançarmos a linha, se alguma truta se vê na sombra, pois que é ali onde o peixe se coloca à caça dos insectos.

Estando-se bem encoberto com a ramagem das árvores, lança-se brandamente a linha com a *isca (grilo, saltão)* ou outro insecto e a poucos centímetros da cabeça do peixe, quando o vemos, mas ao lado ou na cauda, e nunca diante dos olhos: a truta está sempre voltada para a corrente. Esta, num salto, volta-se ràpidamente e apanha o insecto antes que repare na linha.



Outra forma de anzol para a pesca ao insecto artificial.

Neste curto momento deixa-se que ela morda no anzol, e nesta ocasião é que o pescador precisa pôr em acção tôda a sua destreza e habilidade; e se o golpe falha, não desanimar, pois falhando a primeira tentativa e não nos tendo o peixe visto, devemos recomeçar e por mais que uma vez; pois em certas ocasiões isto dá bom resultado.

Há sítios com sombra da ramagem, que logo à primeira vista nos parecem bons; a-pesar-de não vermos a truta nem a pressen-

tirmos saltar na água à procura dos insectos, devemos deitar a linha fazendo, como sempre, que o insecto fique à sombra e na tona da água; com um leve movimento do braço, obrigamos a isca a tremer um pouco na água, dando ao peixe a ilusão que o insecto caiu e se está a debater.

A truta, estando muitas vezes oculta, vem ràpidamente apanhar a presa, sentindo-a nós dar a *enferradela;* puxa-se a seguir a linha e a cana.

Esta pesca exige algum trabalho e paciência, pois temos, por vezes, que subir terrenos acidentados para procurarmos sítios bons, tomando-se até posições perigosas. Devemos andar com muito cuidado, oferecendo-nos tudo isto atractivos e um certo prazer quando queremos observar os costumes e hábitos das trutas e fazer boa pesca, pois estando elas pouco ocultas e não se fazendo ruído nem sombra na água, podemos observá-las bem à vontade. E isto sucede a muitos pescadores; esquecemo-nos, então, que estamos a pescar arrastados, pelo prazer que temos em vê-las.

Pesca com insecto artificial ou à pluma

Esta pesca é um pouco diferente da anterior; mas para quem a pratique bem, torna-se fácil e produtiva. Usa-se só em lugares largos e descobertos.

Emprega-se um anzol do mesmo número ou um pouco mais pequeno, ao qual se amarram duas pequenas penas bem brilhantes e que imitam um insecto. Mas o melhor é comprar estes anzóis, já montados com o insecto artificial, que se vendem em tôdas as casas da especialidade.

O motivo por que se recorre ao insecto artificial é porque, se empregarmos o natural, êste desloca-se quando lançamos a linha para o ponto que visamos.

Nesta pesca, que exige grande perícia da parte do pescador, é preciso uma cana apropriada, flexível e muito resistente, de 3 metros a 3 e meio, com o pé, ou punho, de forma a podermos segurá-la bem na mão e não nos fugir. Vendem-se em qualquer casa da especialidade, sendo as melhores que conheço as de bambu fendido da casa francesa de Saint-Etienne.

Deve a cana ter bastante linha, que deve correr bem nas argolas, e não deve a linha ter chumbo, quando muito apenas um grão, afim de o insecto artificial cair levemente na água, quando o lançamos para o local em que supomos estarem trutas à caça.

Como se depreende, esta cana é para se lançar a linha a distância, como para a margem oposta, açude ou queda de água.

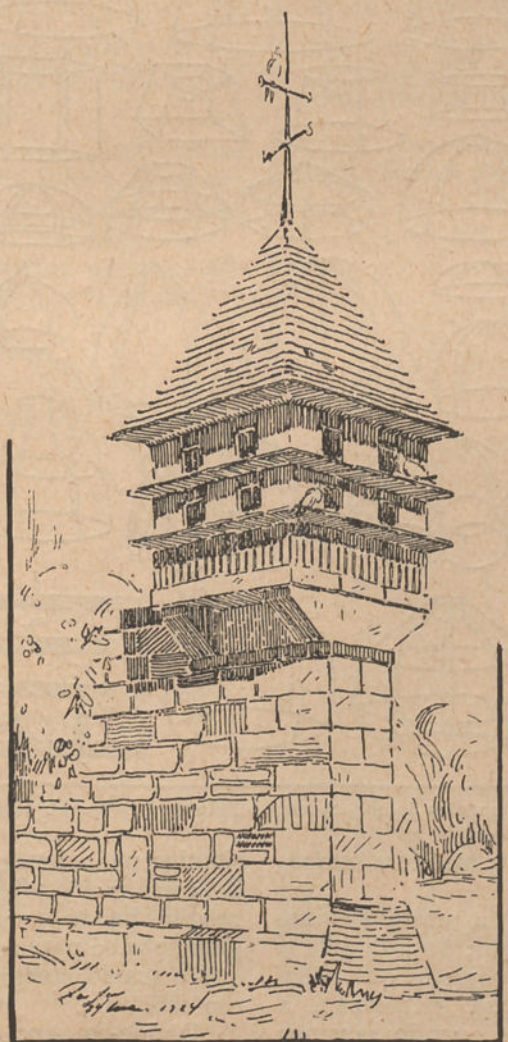
Não se deve lançar a linha com o insecto humedecido; devemos secá-lo com um pouco de algodão.

HUMBERTO TEIXEIRA.

Um pombal

«Na extremidade de um muro, que suportou, noutros tempos, uma caleira, e sugestionado pelo desenho de um pombal que a *Gazeta das Aldeias* recentemente publicou, lembrei-me construir um refúgio para as minhas pombas. ¿Como poderei fazê-lo?

Resumimos, nas linhas que ficam, uma pregunta que nos é dirigida, para a qual, se bem a compreendemos, encontramos resposta simples, na gravura junta, que mostra um pombal projectado pelo arquitecto Bangy para situação que consideramos semelhante. A construção, para simplicidade, poderá ser feita em lousa — o pavimento dos dois andares — e em tijolos ao alto. Para o telhado far-se-á uma ligeira armação em madeira que suporte uma cobertura em lousa ou telha portuguesa.





GAZETA DAS SENHORAS

Os "abat-jour", objectos de adôrno

Como se fazem

Fui educada com um santo vélhinho que tinha uma particular embirração pelas palavras francesas ou afrancesadas; perdoava, na conversa, têrmo que nos viesse de qualquer outra terra, que não fôsse a pátria de el-rei Junot; ou não lhe prestava atenção. Mas desde que dos lábios me saísse, ou nos saísse, palavra que de longe estivesse aparentada com a língua que usam os franceses, era reprimenda certa; por isso o estou a ouvir:

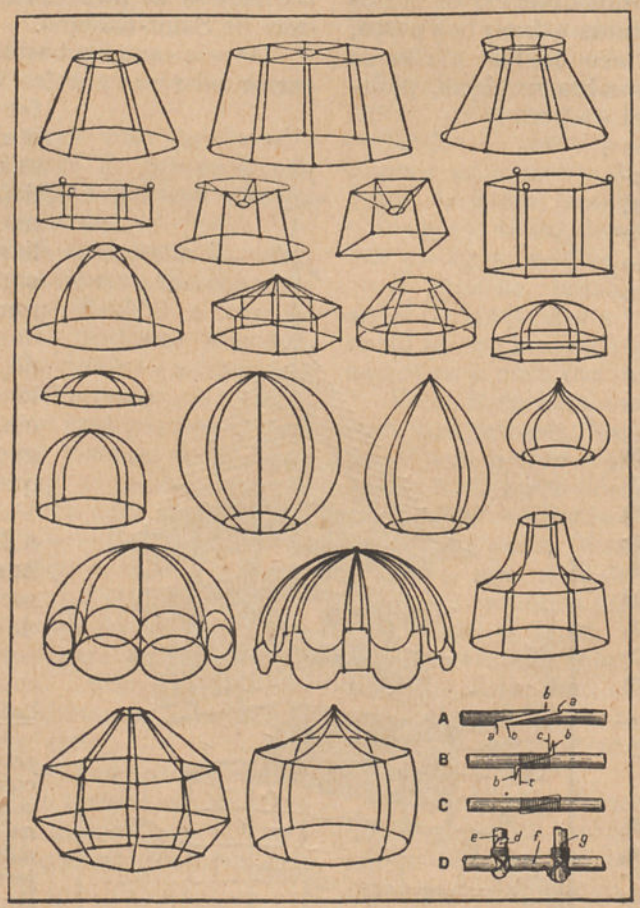
—Não se diz *abat-jour*, menina; diga quebra-luz, que é bem português.

Tenho saüdades destas reprimendas; quando mais não seja porque, no tempo em que as ouvia, eu era *menina*. ¡Mas que saüdade!

¿E' a mesma coisa *abat-jour* e quebra-luz? Eu cuido que sim, embora se possa encontrar uma pequena diferença: suponho que todo o *abat-jour* é um quebra-luz; mas nem sempre a inversa é verdadeira.

No entanto não importa muito ao caso a diferença, se é que existe; o que importa é falar dêstes utilíssimos objectos que, além de nos prestarem serviços, embelezam a nossa casa, especialmente quando sabemos combinar a sua forma e côr com os móveis, pintura, e até disposição dos aposentos em que se empreguem.

Poderia apresentar aqui alguns modelos; mas são tantos e tão variados que, por muitos que fôssem apresentados, muitos mais ficariam por mostrar e todos êles mais bonitos e mais ornamentais; limitar-me-ei, por isso, a dizer como poderemos preparar pelas nossas mãos um quebra-luz económico, que adaptaremos a um candieiro de petróleo, hoje largamente batido pelos candieiros eléctricos, visto que a luz eléctrica já se vai espalhando, felizmente, pelas nossas vilas e aldeias. Escolhido o feitio que mais nos agrade — os modelos mais simples são sempre os mais bonitos e os que melhor efeito produzem — mandaremos fazer uma *armação* em arame, armação a que alguns chamam *aranhas*. Esta armação pode ser mesmo feita por qualquer pessoa de nossa família, que disponha de um pouco de habilidade e paciência; com estes predicados, um pouco de arame e um alicate estará o problema resolvido.

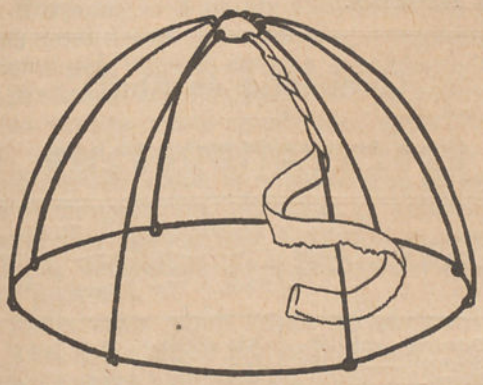


Vários modelos de quebra-luz; ao lado o modo de unir os arames

Conseguida a armação, trataremos de a cobrir; começa-se, para isto, por cortar uma tira enviesada, do pano com que se deseje forrar o quebra-luz, ou até de simples pano branco; com esta tira, que se dobrou a meio, cobre-se todo o arame, sendo preciso haver o cuidado de esticar bem o pano, não só para segurança, mas ainda para que o arame, assim forrado, não fique muito espêsso.

Divide-se depois a armação em quartos

ou gomos e com um papel tomamos o molde de cada um dêsses gomos, o que, muitas vezes, não é necessário, pois basta adaptar à armação o tecido com que a queremos revestir, para ficarmos sabendo como o devemos cortar. Havendo-se tirado o molde, por

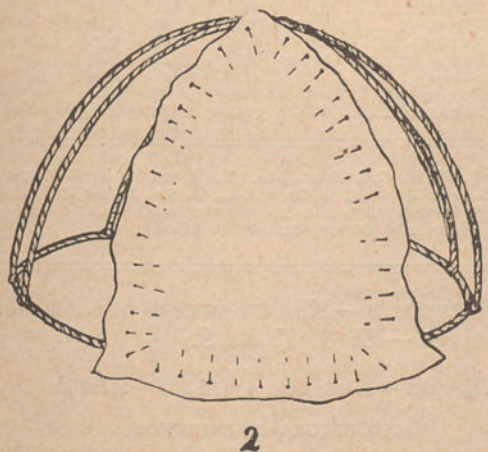


1

Começar por cortar uma tira enviezada de tecido com o qual se deseja forrar o *abat-jour*, dobrando esta ao meio e enrolando-a de forma a ficar bem esticada no arame.

êle cortamos tantas peças do tecido quantas as necessárias para cobrir tôda a armação; a cada um dos gomos vamos adaptando uma parte, segurando-a por meio de alfinetes.

Feito isto vão-se cosendo umas partes às outras e ao mesmo tempo cada uma sôbre



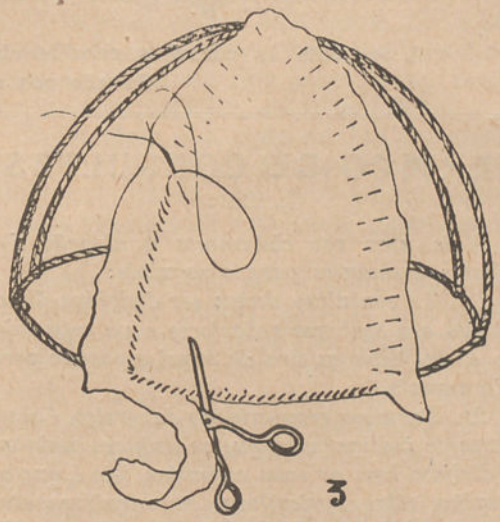
2

Em seguida corta-se um dos quartos no tecido do *abat-jour*, sêda, por exemplo, que se adapta a um dos gomos por meio de alfinetes.

o arame, sendo preciso ter o cuidado de puxar bem o tecido para que não fique bambo.

Muitas vezes convém, à medida que se vai pregando cada pano, pregar também o fôrro; dêste modo o trabalho é mais simples e fica mais perfeito.

Logo que esteja pregada uma tira, com uma tesoura corta-se todo o tecido em excesso. E' geralmente a sêda que se emprega para revestir o quebra-luz. A côr escolhe-se con-

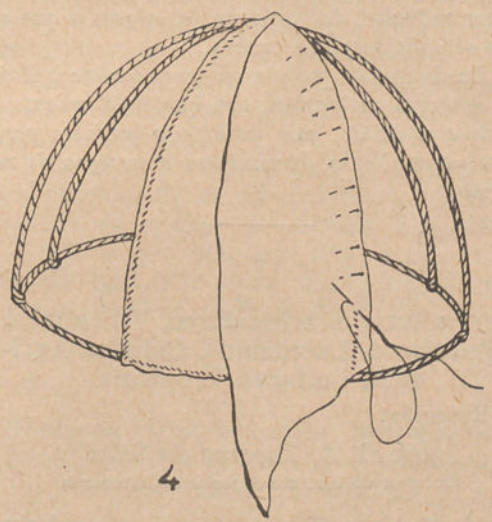


3

A medida que se vai cosendo vão-se tirando os alfinetes e esticando sempre o tecido de forma a êste não ficar bambo. Cortadas as tiras, que ficam para além do ponteado repete-se operação idêntica.

forme o aposento a que se destinem os candieiros. Para o fôrro emprega-se quási sempre também a sêda, mas sempre branca.

Um quebra-luz, feito dêste modo, pode



4

Desta vez coloca-se a segunda parte cosendo pelo lado do avêsso, voltando em seguida do direito e repetindo a operação antecedente em todos os restantes gomos.

aplicar-se não só aos candieiros de cima da mesa mas também aos candieiros de suspensão; e nem sempre o tecido, pela parte exterior fica liso. Quando disposto em pregas, produz um lindo efeito. — M. M.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

SERVIÇO DE CONSULTAS

Mais uma vez chamamos a atenção dos senhores assinantes para o seguinte:

1.º As consultas devem ser dirigidas directamente aos senhores redactores e em separado, isto é, em fôlha ou tira de papel separado para cada assunto.

2.º Para boa regularidade de serviço, é absolutamente indispensável que os senhores assinantes dirijam bem as suas consultas, isto é, que as consultas sôbre Agricultura, Arboricultura, etc., sejam enviadas ao Ex.mo Sr. Dr. Tavares da Silva; as de Patologia vegetal, Entomologia agrícola, etc., endereçadas ao Ex.mo Sr. Dr. Rozindo Moniz da Maia; as de Enologia, ao Ex.mo Sr. Dr. Pedro Bravo, etc., conforme vai indicado no princípio de cada secção de consultas. O fazer na mesma carta três ou quatro consultas pertencentes a secções diversas e dirigidas tôdas a um senhor redactor, dá, geralmente, origem a que só uma obtenha resposta pronta.

Desde muito que vimos fazendo êste pedido aos senhores assinantes, sem que, infelizmente, o vejamos atendido, com manifesto prejuízo para todos: consulentes, consultores e serviços de redacção.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 **Lisboa**

N.º 117 — *Assinante n.º 31:499* — *Urros.*

VÁRIAS PREGUNTAS

Pregunta — Venho pedir a v. a subida fineza de me responder ao seguinte:

¿As camélias ou japoneiras podem enxertar-se, servindo-lhe de cavalo qualquer roseira? Podendo, ¿qual a época melhor e o sistema de enxertia?

Resposta — Não me parece que isso seja possível. — *D. A. T. da S.*

N.º 118 — *Assinante n.º 16:548* — *Alcaide.*

CULTURA DE COMINHOS

Pregunta — Desejava saber como se faz a cultura dos cominhos. Tenho procurado um livro sôbre o assunto e não encontrei, a-pesar-de o mandar procurar no estranjeiro.

Como se cultiva em Espanha e na Argélia, calculo que deva também poder cultivar-se em Portugal.

Resposta — Queira lêr sôbre o assunto o livro «A Horta» de Casimiro Barbosa. — *D. A. T. da S.*

Calendário de Abril

Durante êste mês o dia aumenta 1 h. e 8 m. E' de 12 h. 35 m. em 1 e de 13 h. 43 m. em 30

DATAS	Idade da lua	SOL		LUA	
		Nasc.	Pôr	Nasc.	Pôr
1 Domingo	17	6,24	18,59	21, 0	6,42
2 Segunda	18	6,22	19, 0	22,11	7,14
3 Têrça	19	6,21	19, 0	23,24	7,52
4 Quarta	20	6,19	19, 1	*	8,39
5 Quinta	21	6,18	19, 2	0,32	9,35
6 Sexta	22	6,16	19, 3	1,33	10,43
7 Sábado	Q. M.	6,15	19, 4	2,24	11,55
8 Domingo	24	6,13	19, 5	3, 6	13, 9
9 Segunda	25	6.12	19, 6	3,40	14.23
10 Têrça	26	6.10	19, 7	4, 9	15,34
11 Quarta	27	6, 9	19, 8	4,36	16,44
12 Quinta	28	6, 7	19, 9	5, 2	17,52
13 Sexta	L. N.	6, 6	19,10	5,27	19, 1
14 Sábado	1	6, 4	19.11	5,54	20, 9
15 Domingo	2	6, 3	19.12	6,24	21,16
16 Segunda	3	6, 1	19,13	7, 0	22.21
17 Têrça	4	6, 0	19,14	7,40	23.21
18 Quarta	5	5,59	19,15	8,27	*
19 Quinta	6	5,57	19,16	9.20	0,14
20 Sexta	7	5.56	19,17	10.17	1, 1
21 Sábado	Q. C.	5.55	19 18	11,19	1.40
22 Domingo	9	5.54	19,19	12.19	2,13
23 Segunda	10	5 52	19,20	13,20	2,41
24 Têrça	11	5,51	19,20	14,21	3, 6
25 Quarta	12	5,49	19,21	15,23	3,30
26 Quinta	13	5,48	19,22	16,26	3 53
27 Sexta	14	5,47	19,23	17,32	4.17
28 Sábado	15	5,46	19,24	18,41	4,42
29 Domingo	L. C.	5,45	19,25	19,54	5,12
30 Segunda	17	5,43	19,26	21, 8	5,48

Q. M. em 7, às 0 h. 48 m.; **L. N.** em 13, às 23 h. 57 m.; **Q. C.** em 21, às 21 h. 20 m.; **L. C.** em 29, às 12 h. 45 m.

* Nestes dias não há passagem de Lua; ou nestes dias a Lua não nasce, ou não se põe.

N.º 119 — *Assinante n.º 32:329 — Braga.*

ESCOLHA DE BATATA PARA PLANTAR

Pregunta — Pedia a fineza de me indicar qualidades de batata de polpa rija, pois que o não serem farinhentas, não é influência do terreno, mas sim da qualidade.

Resposta — A batata é influenciada nas suas qualidades pela mesologia regional e mesmo pelo terreno em que, em cada região, se pratica a cultura, perdendo ou reduzindo-se muitas vezes qualidades apreciáveis que possui, e melhorando outras vezes.

E porque assim é, entendo que há sempre vantagem em procurar o aproveitamento dos apreciáveis produtos regionais antigos, seleccioná-los e cultivá-los o melhor possível.

Entretanto, como muita batata exótica se tem introduzido no nosso País e creio que algumas variedades têm dado boa conta de si, creio que fará bem dirigindo-se à *Gazeta das Aldeias* — que dêsse comércio se ocupa — e estou convencido de que, pela sua experiência, lhe dará indicações úteis.

Eu, por mim, tenho notícia de que a batata Ragis tem dado muito bom resultado, assim como a vélha batata Pinheira.

¿Dá-lo-ão aí?

Só a experiência local pode decidir. — *D. A. T. da S.*

N.º 120 — *Assinante n.º 29:756 — (Douro) Foz-Tua.*

ADUBOS COMPOSTOS

Pregunta — Desejando adubar batata, e tendo para o efeito adquirido nos quatro anos, adubo composto, mas cujo preço além de ser bastante elevado, bastas vezes não tem a percentagem de elementos nobres indicados pelos vendedores, queria êste ano fabricá-lo em casa, adquirindo os adubos elementares, os quais, além de me ficarem mais em conta, me deveriam garantir as percentagens que desejo.

Desejava que o adubo tivesse as seguintes percentagens em elementos nobres assimiláveis:

Por mistura	Azoto	5 %
	Acido fosfórico	8 »
	Potassa	10 »

Lembro que possuo alguma cinza de lenha, que talvez pudesse juntar-lhe, e portanto pedia também o favor de me informar se o poderei fazer.

Resposta — Sou absolutamente contrário às fórmulas de adubos compostos para esta ou aquela cultura, visto que o adubo — seja qual fôr a cultura de que se trate — tem de variar, na sua composição, com as propriedades físicas do terreno em que se quere praticar essa cultura, e a quantidade de cada um dos elementos tem de ser também variável com a constituïção química do mesmo terreno.

Ora, se isto é assim, ¿como poderá o senhor consulente ter um adubo de composição fixa para os seus batatais?

E' impossível, por essa forma, fazer cultura económica, creia, tanto em relação à despesa, como no que respeita ao rendimento da exploração, em quantidade.

Além disso, é sempre motivo de perder, por vários motivos, a mistura de certos princípios, desde que por algum tempo estejam misturados e não bem encorporados no terreno.

Quere dizer: os tais adubos compostos são uma coisa pouco mais do que inútil, por vezes, e até prejudicial tantas outras.

Se, a-pesar-do que deixo dito, quiser compôr o adubo que indica, fácil é fazê-lo, desde que saiba qual a percentagem do princípio activo que cada um dos adubos elementares tem.

Assim, se utilizar na fórmula superfosfato de 15 %, 53,3 kg. darão os 8 % de fósforo que deseja; se utilizar sulfato de amónio de 20 %, 25 kg. dão-lhe os 5 % de azoto e empregando sulfato de potássio de 50 %, 20 kg. dão-lhe os 10 kg. de potassa que deseja. E assim obterá um conjunto com o pêso de 98,3 kg. e prefaz depois o pêso de 100 kg. com qualquer substância inerte, finamente moída, e que perfeitamente misturará com aquêles adubos.

Mas, repito, deve contar com reacções e perdas prejudiciais à riqueza e eficácia do conjunto formado.

Não há como aplicar os adubos elementares, depois de se estabelecer a fórmula, em face da análise do terreno a cultivar.

Tudo o que não seja isto, é, em geral, fantasia que fica cara ao lavrador, por todos os motivos. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril **Coimbra**

N.º 121 — *Assinante n.º 6:327 — Vieira.*

VINHO COM BOLOR

Pregunta — Envio a v. uma amostra de vinho, pedindo-lhe a sua douta opinião, para me dizer

qual o defeito que lhe encontra e a forma de o tratar para se tornar vendável. O casco onde êle está leva 1:500 litros; levou metabissulfito, foi sulfurado e lavado com sulfato de soda.

Resposta — O vinho apresenta muito pronunciado cheiro e gôsto a bolor, o que deve ser devido a má limpeza de vasilha, em que restos de bôrra foram deixados a apodrecer, e à indesculpável falta de cuidado do encarregado da adega, que não fêz o que deve ser feito sempre, que é cheirar as vasilhas antes de nelas se deitar vinho.

E o pior para o senhor assinante é que o defeito é tão intenso que há-de custar a tirar-se.

Deve ser feito o seguinte tratamento, de preferência logo em seguida a uma trasfega, no vinho limpo de bôrra, e por cada 100 litros:

Farinha de mostarda, moída de fresco . 100 gr.

Deita-se a farinha precisa em água. Leva-se ao lume, e deixa-se ferver, mexendo-se sempre, para não pegar à panela, até que perca o cheiro característico dessa farinha. Retira-se então do lume, deixa-se arrefecer e assentar. Despeja-se a água. A pasta que ficou assente desfaz-se num pouco de vinho e vai-se deitando a pouco e pouco e pouco na vasilha com o vinho a tratar, ao mesmo tempo que, para a espalhar bem, se mexe enèrgicamente o vinho com um pau introduzido pela batoqueira. Prolonga-se esta agitação durante meia hora ou mais, para que a farinha, movimentando-se no vinho, absorva o cheiro e gôsto dos bolores. Trasfega-se passados dez ou quinze dias. — *P. Bravo.*

N.º 122 — *Assinante n.º 16:835 — S. Mamede de Infesta.*

FERMENTAÇÃO INCOMPLETA

Pregunta — Venho rogar a v. o seu abalisado conselho para eu poder resolver com confiança o caso que me interessa e que é o seguinte:

Numa propriedade que possuo no concelho de Valongo fiz êste ano uns almudes de vinho branco de bica-aberta que sulfurei, no acto de envasilhamento, com metabissulfito na dose de 12 gramas por hectolitro. Nessa ocasião o mostímetro acusava a graduação de 106º a 15,5 C. Passadas vinte-e quatro horas trasfeguei o vinho sem bôrra e só depois é que êle fermentou.

Queria trasfegá-lo novamente; mas desde Dezembro até agora que o venho examinando e tenho-o encontrado sempre turvo, como o prova a amostra que remeto a v.

¿Qual o tratamento que me indica para êste vinho? ¿A que se deverá atribuir a turvação persistente?

Resposta — O vinho conserva-se ainda em fermentação muda, o que o impediu de clarificar.

Ainda tem quantidade bem sensível de açúcar por desdobrar, que só agora, quando a temperatura começar a elevar, permitindo o desentorpecimento das leveduras, poderá ser decomposto. Naturalmente a fermentação tumultuosa foi demorada, sobrevindo o frio, que lhe provocou a paralisação.

Convém trasfegar já o vinho, com arejamento, para oxigenar as leveduras, e aplicar ao vinho, nessa ocasião, por cada 100 litros, 16 gramas de tanino.

Depois é esperar que vá desdobrando, não devendo estranhar-se que êle possìvelmente turve muito mais, devido a uma maior intensidade de trabalho fermentativo. — *P. Bravo.*

N.º 123 — *Assinante n.º 25:291 — Soudos.*

VINAGREIRA QUE NÃO AVANÇA

Pregunta — Venho rogar a fineza a v. de me responder ao seguinte:

1.º Tenho vinagre em preparação há dois anos dentro de umas vinagreiras, cujo grau é quási o mesmo com pequena diferença; as vinagreiras possuem uma coisa branca à superfície do vinagre. ¿Será esta a causa?

2.º ¿Qual a forma para que a acidez penetre com mais facilidade?

3.º ¿Qual a forma de tornar o vinagre tinto branco, claro e limpo?

Resposta — 1.º Talvez o vinagre esteja atacado de angüílulas, como também pode ser que a vinagreira esteja muito cheia e vedada, não permitindo o contacto do ar com os fermentos do vinagre, que sem aquêle não podem viver, como ainda pode haver sido transformado todo o alcool em ácido acético, por o vinho que se empregou ser de baixa graduação, bem como várias outras podem ser as causas, que nós, cá de longe, não podemos verificar, para aconselharmos.

2.º Começa-se por preparar a vinagreira, fazendo nela, na parte superior dos dois tampos, vários furos com verruma, para que o ar interior possa ser renovado.

Deita-se na vasilha assim preparada um pouco de vinho e flor de uma boa vinagreira ou mesmo bom vinagre. Passados dias deita-se sôbre êste isco mais um pouco de vinho, que não deve ter mais de 10º de fôrça alcoólica, para o que se pode rebaixar com água. Por pequenas porções se vai deitando vinho, com espaços de tempo

que serão regulados com a verificação de que a mistura com a aplicação anterior já está bem avinagrada, e, de certo ponto em diante, já se pode misturar vinho com mais de 10 graus.

Nunca se deve ocupar a vinagreira com mais de dois terços da sua capacidade, para que o têrço restante, em vazio, forneça o oxigénio preciso para os fermentos. Coloca-se a vinagreira em local quente.

3.º Pode descorar-se o vinagre tinto batendo-o com carvão de ossos (carvão ou negro animal). A dose a empregar varia com a intensidade corante do mesmo. Também se pode colocar um pano sôbre um funil e sôbre êste o carvão referido, e fazendo filtrar o vinagre através do carvão. — *P. Bravo.*

N.º 124 — *Assinante n.º 21:066 — Barrosas.*

VINHO COM BOLOR

Pregunta — Pretendo que v. faça o obséquio de examinar e indicar o tratamento a fazer ao vinho dum tonel cheio, que contém sete pipas; remeto uma amostra do dito vinho.

O vinho dêste tonel, de colheitas atrasadas, já teve defeito; mas eu neste último ano fiz o tratamento ao tonel com permanganato de potássio, conforme v. tem indicado; e embora o tivesse tratado como acima digo, êste ano também tem defeito.

¿Qual o tratamento a fazer ao vinho que se encontra na bôrra; e se no caso de ser indicado o trasfegá-lo para outras vasilhas, como certamente é, se estas apanharão também o defeito como o tonel tem?

Foi-me indicado por alguém o deixar êste vinho até à nova colheita e nesta altura deitá-lo no lagar em bagaço da colheita nova e deixá-lo ferver vinte-e-quatro horas, que lhe desaparecia tudo e que ficava bom.

Agradeço muito a v. a indicação do tratamento a fazer ao vinho e se também para futuro ainda poderei aproveitar o tonel ou se terei de o pôr de parte.

Resposta — Deve trasfegar o vinho e logo em seguida tratá-lo com farinha de mostarda, preparada como segue:

Para cada 100 litros de vinho deve aplicar 70 gramas da referida farinha, que deve ser moída de fresco.

Coloca-se a farinha em uma vasilha com água, que se põe ao lume, para ferver. Vai-se mexendo sempre, para que não esturre, até que tenha perdido todo o cheiro próprio da mostarda, o que pode levar pròximamente meia hora.

Logo que já não desprenda aquêle cheiro, retira-se do lume e deixa-se assentar.

Despeja-se a água, e em seguida desfaz-se em vinho a papa de farinha que ficou, e deita-se êste caldo no vinho a tratar, fazendo-o cair a pouco e pouco, ao mesmo tempo que se agita fortemente o vinho, com um pau introduzido pela batoqueira, para que a farinha se espalhe bem e absorva o cheiro.

Prolonga-se esta agitação durante meia hora, pelo menos. Passados oito dias prova-se o vinho, para que, se ainda restar algum defeito, se fazer nova aplicação com parte daquela dose, caso se calcule ainda ser preciso.

Trasfegar passados dez dias.

Naturalmente os bolores estão muito entranhados na madeira, pelo que será preciso desbastar esta interiormente, até ficar em madeira sã, e depois fazer nova aplicação do permanganato. — *P. Bravo.*

III

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola. Doenças e parasitas das plantas

Redactor:

Dr. Rozindo Morais Moniz da Maia

Engenheiro-Agrónomo e Chefe de Secção do Laboratório de Patologia Vegetal

Laboratório de Patologia Vegetal

Tapada da Ajuda **Lisboa**

N.º 125 — *Assinante n.º 33:704 — Ponta Delgada.*

«PENACHO» OU «RABO DE RAPOSA»

Pregunta — Envio a v., como amostra sem valor, uma planta que ataca pela raiz as favas e as ervilhas, logo que estas aparecem na terra; desde que se faça outra plantação elas não aparecem, mas, se fôr favas ou ervilhas, o ataque é certo. Muito agradecia o favor de me dizer o que devo fazer para acabar com esta praga.

Resposta — E' uma Orobanchia, planta parasita vulgarmente designada *penacho* ou *rabo de raposa* que se desenvolve na raiz da faveira e de outras leguminosas.

A semente, que é quási microscópica, pode conservar-se na terra durante uns poucos de anos sem perder o poder germinativo, esperando que ao pé dela germine uma semente de uma das plantas sôbre as quais ela vive, para então se desenvolver.

O processo para desinfectar um terreno desta praga, consiste em cortar as hastes floríferas logo que aparecem fora da terra não dando tempo a que se produza a semente e deixar de cultivar durante alguns anos nesse terreno a faveira ou outra leguminosa, ou semeá-las com o fim

de fazer desenvolver as sementes de orobanchia que lá existam, esterilizando, pelo processo já indicado do corte das hastes floríferas, as plantas delas originadas, o que pode permitir uma desinfectação mais rápida. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 126 — *Assinante n.º 19:150 — Vila Nova de Famalicão.*

DOENÇA DA TANGERINEIRA

Pregunta — Possuo umas tangerineiras com 4 anos de idade as quais apresentam um aspecto bom e se encontram fortes.

A-pesar destas características o fruto não se aproveita; cresce, atinge o tamanho natural, mas na altura da maturação seca e cai. E' o segundo ano que tal me sucede. Para mais elucidação, envio dois exemplares.

Não sabendo a que atribuir êste facto, vinha pedir a v. para me informar sôbre a causa e o remédio a aplicar, no caso de ser doença, como suponho.

Resposta — Próximo da época de maturação pulverize as árvores com uma calda bordeleza, contendo um por cento de sulfato de cobre como de cal, adicionada de uma emulsão de petróleo de forma que êste fique na mistura à razão de um por cento. Pode preparar uma emulsão concentrada; para êste efeito, há seguinte forma:

Derreta ao lume 125 gramas de sabão ordinário cortado em bocadinhos em meio litro de água, até ferver.

Tire do lume e junte imediatamente, pouco a pouco, um litro de petróleo, agitando sempre o líquido fortemente. Torne a levar ao lume a mistura até ferver e agite-a de novo fortemente até obter uma emulsão perfeita, o que mais fàcilmente se consegue passando o líquido de uma vasilha para outra por meio de uma bomba aspirante premente. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 127 — *Assinante n.º 23:225 — Lisboa.*

TRATAMENTO CONTRA O MÍLDIO DA VIDEIRA POR MEIO DE PREPARADOS PULVERULENTOS

Pregunta — Tenho uma vinha que, pela falta de água, me é difícil tratar com calda bordelesa ou qualquer outra. Isto me obriga a pedir a v. para me dizer qual o tratamento pulverulento mais eficaz contra o míldio.

Resposta — Como regra geral não é de aconselhar o que pretende, porque o emprêgo exclusivo dos preparados pulverulentos contra o míldio da videira não pode assegurar uma defesa eficaz, pelo menos sem se tornar muito dispendioso, pois só com muito freqüentes aplicações se pode manter a vinha protegida contra a invasão. E' o senhor consulente quem melhor poderá averiguar se no seu caso especial, se justifica econòmicamente tal procedimento. Há muitos preparados para êsse fim, tendo geralmente como base um composto cúprico finamente pulverizado adicionado a um pó inerte ou ao enxôfre, ou a uma coisa e outra. O melhor é adquirir numa casa de confiança um preparado de qualquer marca que goze de boa reputação. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 128 — *Assinante n.º 31:066 — Braga.*

CANCROS NOS TRONCOS DA MACIEIRA

Pregunta — Envio a v. uns pedaços de ramos de macieira, atacados de doença.

Peço-lhe o favor de me informar se se trata do cancro das fruteiras, provocado pelo fungo *Nectria Dictissima.*

Resposta — Nos cancros encontra-se, de facto, uma *Nectria*, que suponho ser aquela a que se refere. — *R. M. M. da Maia.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 129 — *Assinante n.º 16:865 — Ponta Delgada.*

FOROS

Pregunta — Num contrato de emprazamento estipulou-se o fôro anual de 25 alqueires de trigo e 25 de milho, devendo o trigo ser pago em espécie, ou, na sua falta, pelo preço corrente pela Santa Maria de Agôsto e o milho também na mesma espécie, ou a 240 reis por cada alqueire, sendo tudo metido à custa do foreiro nos graneis do senhorio ou à sua ordem.

A parte do milho tem sido considerada como sendo fôro a dinheiro e sempre assim pago.

Pretende-se saber:

¿Como devem ser pagos os foros em trigo, milho e galinhas? ¿E onde devem ser pagos?

Resposta — Quanto ao fôro em trigo, tem de ser pago em géneros, e, não o sendo na época do vencimento, é pago a dinheiro pelo preço corrente pela Santa Maria de Agôsto, com juros de mora (Código Civil, artigo 1:660.º, § 2.º, segundo a nova redacção do Decreto n.º 19:126). E o preço corrente é o do lugar do pagamento.

Pelo que respeita à prestação em milho, desde que se estipulou que seria pago em espécie ou em dinheiro, será à escolha do foreiro, visto não haver declaração em contrário (Código Civil, artigo 1:691.º).

Como não consta ter-se estipulado a espécie de moeda, tem a prestação de multiplicar-se por 10 (artigo 7.º do Decreto 20:188, de 6 de Agôsto de 1931, conforme a nova redacção do Decreto 21:199, de 4 de Maio de 1932).

A prestação em galinhas tem de ser paga como a do trigo (Código Civil, artigo 1:660.º, § 2.º).

Os foros devem ser pagos no lugar fixado no contrato, isto é, em casa do senhorio ou onde êle determinar (Código Civil, artigo 739.º). — *S. de Almeida.*

N.º 180 — *Assinante n.º 30:345 — S. Vicente da Beira.*

FORMA DE CONTRATOS

Pregunta — Desejava saber se estão em vigor as alterações do Código Civil, actualizadas, que permitem fazer títulos particulares de venda e dívida até certa quantia.

Resposta — As disposições do Código Civil actualizadas sôbre venda de bens imobiliários e hipotecas estão revogadas pelo artigo 147.º do Código do Notariado, aprovado pelo Decreto 20:550 de 26 de Novembro de 1931, que exige escritura pública para essa espécie de contratos.

Quando as transmissões ou hipotecas de bens imobiliários não ultrapassem o valor de mil escudos, o preço da escritura é diminuto. — *S. de Almeida.*

N.º 181 — *Assinante n.º 33:405 — Carapinheira do Campo.*

EXTREMAS DE PRÉDIOS RÚSTICOS

Pregunta — Comprei há anos um pinhal com a superfície de 7:560 metros quadrados (14 aguilhadas). Ao adquiri-lo, não tinha marcos mas ùnicamente uns malhões (montes e seixos) que desapareceram.

Cortei o mato duas vezes até à linha divisória, tirada por meio de bandeirolas de malhão para malhão. Um vizinho, porém, entende que nalguns pontos a linha divisória deve recuar para o meu pinhal, não obstante eu ter cortado mato, onde êle diz ser pertença sua.

Como desejo arrumar o caso, venho pedir o favor de me indicar o melhor modo de o fazer.

Resposta — Pela exposição, verifica-se que não há extremas determinadas entre o pinhal do consulente e o prédio do vizinho.

O que tem a fazer é uma destrinça dos limites, pondo marcos divisórios.

Se não o conseguir amigàvelmente com o vizinho, tem de requerer a demarcação judicial, apresentando os seus títulos e requerendo a citação dos proprietários confinantes para nomeação de peritos e exibir os seus títulos.

Se por estes se pode fazer a demarcação, os peritos procedem a ela.

Se isso não fôr possível, o juiz remete as partes para os meios ordinários, terminando o processo (Código do Processo Civil, artigos 555.º e 556.º).

Se os interessados concordam com a medição e demarcação feita pelos peritos, haverá sentença a julgar a demarcação e confrontação; se não concordarem, podem deduzir a oposição por embargos, e a sentença decidirá a final se se deve manter a demarcação ou esta deve ser rectificada (citado Código, artigos 557.º e 558.º). — *S. de Almeida.*

N.º 182 — *Assinante n.º 31:055 — Tôrres Novas.*

FOROS

Pregunta — O enfiteuta de um prédio de que sou senhorio directo não pagou o fôro no seu vencimento, pedindo-me espera de pagamento até certa época, que já passou.

Alega agora que só é obrigado a pagar no fim de cinco anos, pois até lá não posso exigir o fôro. ¿E' assim? Caso contrário, ¿como proceder?

Resposta — ¡O enfiteuta está a sonhar! Pode o consulente exigir-lhe o fôro desde a época do vencimento, acrescido dos juros legais a contar dessa época.

Decorrido o prazo de cinco anos não pode o consulente exigir-lhe a importância do fôro, porque se daria a favor do enfiteuta a prescrição, nos termos do artigo 1:684.º do Código Civil.

O meio que o consulente tem a adoptar contra o enfiteuta é propôr-lhe uma acção executiva por foros ou acção ordinária ou sumária, conforme o caso, que deve ser estudado e resolvido pelo advogado. — *S. de Almeida.*

N.º 183 — *Assinante n.º 17:740 — Sever do Vouga.*

SUBSÍDIO PARA REPARAÇÃO DE LEVADA

Pregunta — Sou comproprietário de uma água que irriga cêrca de 100 hectares de terrenos cultivados a milho.

Esta água é retirada de um ribeiro, afluente do Vouga e corre por uma levada feita de pedra e terra numa extensão de mais de mil e quinhentos metros.

Por má construção desta levada, que é antiquíssima, a água chega a perder-se por completo nesta longa travessia.

Era preciso reformar tôda a levada e construí-la em cimento, o que representa uma despesa incomportável para os donos dos prédios irrigados.

¿Poderão estes requerer um subsídio à Junta de Hidráulica Agrícola?

Resposta — Embora a reparação das levadas pertença a quem a construiu ou aos consortes, se aquelas não estão sob a administração de qualquer corpo administrativo, não me repugna admitir que, tratando-se de aproveitamento de águas derivadas de uma corrente pública para a irrigação de prédios rústicos de considerável extensão, a Junta Autónoma das Obras da Hidráulica Agrícola pode subvencionar a reparação de qualquer levada naquelas condições.

Pelo n.º 6.º do artigo 9.º do Decreto n.º 20:329, de 19 de Setembro de 1931, a Junta pode subsidiar os concessionários de aproveitamento de águas públicas de interêsse privado, quando essas águas se destinem a regas e pela mesma razão lhe deve ser permitido subsidiar ou auxiliar a reparação de levadas de águas tiradas de correntes públicas que, embora não estejam sujeitas ao regime de *concessão*, têm contudo a mesma natureza quando aproveitadas para a irrigação de grandes áreas de terreno e o seu aproveitamento está garantido pela lei.

Devo contudo dizer que o caso não está expressamente regulado na lei, pelo que poderá a Junta atender ou não os interessados. — *S. de Almeida.*

N.º 134 — *Assinante n.º 28:972 — Castelo de Paiva.*

DIREITOS DE USUFRUTUÁRIA E DE SUCESSÃO. VALORIZAÇÃO DE ENCARGO

Pregunta — Casei com separação de bens e doei a propriedade dos meus a diversos e o usufruto a minha mulher na respectiva escritura antenupcial, ficando exarada na mesma a cláusula que permite a minha mulher cortar árvores, inclusive pinheiros, *como proprietário económico.*

¿Poderá minha mulher, depois da minha morte, cortar todos os pinheiros, ficando outros novos nos pinhais?

Minha mulher não fêz doação a ninguém e os parentes mais próximos, que tem, são dois irmãos e sobrinhos, filhos de um irmão falecido. ¿Quem herdará os seus bens, se deles não dispuser, sendo eu vivo à sua morte?

Doei uma propriedade a *A* com obrigação de, à sua morte, os seus herdeiros darem a *B* dez mil escudos. No caso de valorização ou desvalorização da propriedade, ¿não será também valorizada ou desvalorizada a quantia doada?

Resposta — A cláusula posta na escritura de poder a usufrutuária cortar pinheiros *como proprietário económico* equivale à disposição, que actualmente se encontra no artigo 2:211.º do Código Civil.

Á face, pois, de tal cláusula pode a usufrutuária cortar os pinheiros de que careça para reparações e ainda os que estão em condições de cortar e que seriam cortados por um proprietário cuidadoso. Isto quanto a pinheiros.

Quanto às outras árvores, como carvalhos, etc., poderá a usufrutuária aproveitar-se dos que perecerem naturalmente ou dos necessários para reparações de prédios, objecto do usufruto, por assim o permitir aquela citada cláusula, que em parte se encontra em oposição com o disposto no artigo 2:210.º do Código Civil.

Dos bens da espôsa do consulente são herdeiros os irmãos e sobrinhos, herdando estes um têrço, como representantes do pai, irmão daquela (artigo 1:982.º do Código Civil).

O consulente fica, porém, usufrutuário vitalício dos bens da espôsa (artigos 2:000.º e 2:003.º, § único do citado Código).

Parto da hipótese de não haver disposição dos bens referidos.

Os dez mil escudos que *A* tem de dar a *B*, não têm actualização alguma. — *S. de Almeida.*

N.º 135 — *Assinante n.º 27:526 — Lisboa.*

BALDIOS

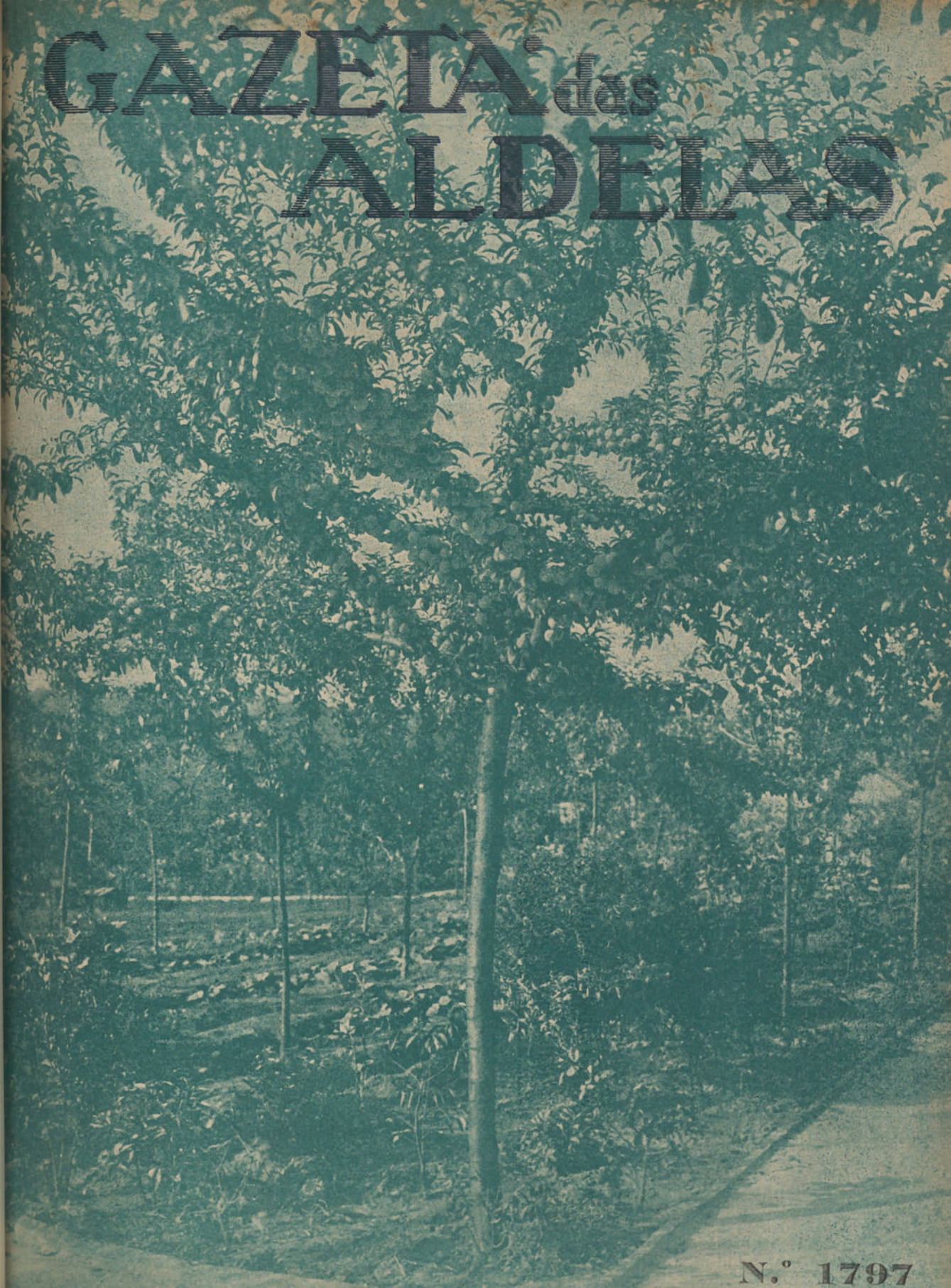
Pregunta — ¿Poderei conseguir da Junta de Freguesia, administradora de baldios, a exploração dêstes, isto é, arroteá-los visto serem de mato?

Resposta — Actualmente não podem as Juntas de Freguesia dar de aforamento baldios e por isso não lhes é permitido cedê-los por qualquer meio, ou dar-lhes outro destino que não seja o uso pelos vizinhos, moradores na freguesia.

Podem as Juntas conseguir do Govêrno um Decreto com fôrça de lei, permitindo a alienação de baldios para com o seu produto custear quaisquer despesas de utilidade local, como várias vezes êle o tem permitido. — *S. de Almeida.*

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA

GAZETA das ALDEIAS



N.º 1797

Agricultores! Vinicultores!

Tratai as vossas árvores e as vossas vinhas, desinfectai as sementes e as terras, empregando o **PARATOL**—o melhor fungicida existente no mercado. Adubai as árvores, vinhas e hortas com o adubo composto **BIOGÉNIO**, a fim de obterdes melhor produção. Tratai os vossos vinhos com os nossos taninos, antifermentos e clarificantes, produtos de pureza garantida

Pedi preços e detalhes aos Depositários:

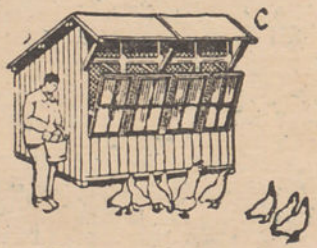
P. Duque da Terceira, 24
LISBOA

SOGERE

R. Mousinho da Silveira, 18-1.º
PORTO

SOCIEDADE GERAL DE REPRESENTAÇÕES, LIMITADA

541



Chocadeiras, Criadeiras, Galinheiros, Coelheiras, Comedouros e bebedouros de sifão e todos os utensílios modernos para criação de aves, etc.



Colmeias, cêra moldada e todos os utensílios modernos para apicultura.

Peça catálogos grátis

A LAVOURA—Famalicão

801

ADUBOS

Para tôdas as culturas, orgânicos e químicos

FARINHAS DE PEIXE
Para batatas e vinhas

Adubos especiais para milhos e outros cereais

Fosfato Natural ALLEGRO 26 %
O melhor e mais barato de todos os adubos (riquíssimo em cal)

FÁBRICAS: Sacavém e Setúbal

FILIAIS: Tôrres Vedras, Pampilhosa do Botão e Tomar

Representantes no Pôrto

Sociedade de Adubos Norte, Ltd.

Rua dos Clérigos, 44-2.º—PORTO

Sociedade de Adubos Reis, Ltd.

SEDE: Rua da Betesga, 41-1.º—LISBOA

471

Defender a indústria nacional é o dever de todos!

Mosaicos cerâmicos, azulejos, louças sanitárias e faianças finas

Os produtos da

Fábrica de Louça de Sacavém

(a maior do seu género na Península)

não receiam confronto com os das melhores fábricas estrangeiras

LISBOA—R. da Prata, 126-132

R. dos Carmelitas, 40—PORTO

487

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Aliados n.º 66 — PORTO

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

A questão vinícola e as Colónias 241
Por terras do Minho — *Justino de Amorim* . 242
Agricultura — As sachas nos milhos . . . 246
A argila do solo — *Alberto Ferreira da Silva*. 247
Agricultura Colonial — A canforeira ou a árvore da cânfora — *A. Xavier da Fonseca* . 249
Viticultura — Muita parra e pouca uva. Um esclarecimento — *D. A. Tavares da Silva* 252
Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola — O míldio da batata 253
Tecnologia Rural — Acidez dos vinhos. Generalidades. 256
Medida da capacidade de uma pipa. . . . 258
Avicultura — As «verduras» na alimentação das galinhas — *Manuel de Melo* 260
Jardim — Mímulos — *A. H. Pinto* 261
Caça e Pesca — O lôbo 262
Processos e Receitas Úteis — Como aproveitar um vélho tronco de árvore para fazer uma mesa 263
Como defender da chuva as «velas» de um motor. 264
Gazeta das Senhoras — Um suporte para livros ou para músicas — *M. M.* 265
Doces e cozinhados — Broinhas de côco — *A. Irwin* 266
Duas «cunhas» que permitem segurar bem o martelo ao cabo. 251
Consultas — Corte de árvores para madeira — Sôbre a cultura do trigo — *D. A. T. da S.* 267
Vinho com cheiro estranho — Sôbre dois vinhos — Vinho verde frouxo — Fermentação incompleta — Vinho com pouca vida — Fermentação incompleta — Vinho mal fermentado — Tonel avinagrado. Extracto sêco — Vinho mal desdobrado e com casse — *P. Bravo*. 267
Valor de certidões — Propriedade indivisa — Direito sucessório — Várias preguntas — *S. de Almeida* 270
Direcção Geral dos Serviços Agrícolas (Nota oficiosa). 272
Intermediário dos lavradores 272

Na capa: A abundante frutificação das ameixieiras Japonesas.

Bolbos recebidos directamente da Holanda

VENDE A

Horta Portuense

R- Alexandre Braga, 61

PORTO

452

Contra Eczemas

Mitigal

BAYER

DOENÇAS DE OLHOS

Dr. Correia de Barros

Director do Instituto Oftalmológico do Pôrto

Consultas das 11 às 13 e das 15 às 19 horas

R. Sá da Bandeira 262-1.º — PORTO

Telefone, 4910

824

COALHOS

CORANTES PARA MANTEIGA E QUEIJO

Qualidade bastante concentrada da casa L. C. GLAD & C.º, de Copenhague —fornecedores de tôdas as grandes fábricas francesas, italianas e suíssas.

PREÇOS MUITO ECONÓMICOS

Depositários exclusivos: **Raúl Vieira, L.da**

Rua da Prata, 51 — LISBOA

1034

UNDERWOOD

CINCO ANOS DE GARANTIA EFECTIVA

CARLOS



DUNKEL

Rua do Bomjardim, 81 — PORTO

1030

Baga de Sabugueiro

Sêca

Aceitam-se ofertas

Raúl Vieira, L.da

Rua da Prata, 51

LISBOA

1032

Charruas "CÉRES,, - Tramagal

de aiveca cilíndrica, reversível, em aço DUPLEX

Grades de Molas, de Discos, de Estrêlas, etc.

Fabricação nacional



710

DUARTE FERREIRA & FILHOS

ENGENHEIROS CONSTRUTORES

TRAMAGAL

Aves e Ovos

das maiores poedeiras Leghorn branca americana e Rhode Island Red, escrupulosamente seleccionados para incubação em ninhos registadores.

Fôlhas impressas para o registo de postura individual e mensal; dúzia (um ano), 3$00, incluindo porte.

Pintos do dia

das mesmas raças para entrega desde meado de Janeiro até ao fim de Abril.

455

Aceita encomendas o

AVIÁRIO DA RAMADA ALTA

Gervide — V. N. DE GAIA

Companhia Industrial de Fundição

S. A. R. L.

Telefone, 4173
Telegramas: ARADOS

RUA DE S. JOÃO, 19 — PORTO

Fábrica fundada em 1895 — ESPOSADE — GONDOMAR

998

Marca registada

Agradece a «COMPANHIA CIF» uma consulta sôbre:

MAQUINAS INDUSTRIAIS — Teares mecânicos para algodão, seda ou lã. Serrotes e plainas para pedreiras e mármores. Serras, etc. **MAQUINAS AGRICOLAS** — Prensas para azeite e vinho, Esmagadores, Tararas, Semeadores, Cortadeiras de palha, Debulhadores, Arrolhadores, etc. **UTENSILIOS AGRICOLAS** — Charruas «Cif» n.os 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7, charruas de volta-aiveca (tipo cilíndrica), charruas Brabant e todos os seus acessórios, Subsoladores, Grades de molas e zig-zag, etc. **UTENSILIOS DOMESTICOS EM FERRO FUNDIDO** — Ferros de engomar, Panelas e Tachos à inglesa, Fogareiros, etc. **UTENSILIOS DOMESTICOS EM — — — ALUMINIO FUNDIDO** — Panelas, Tachos, Cortãs e Chaleiras (nosso fabrico especial) — — — **RADIADORES** — Para aquecimento central.

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 15 de Abril de 1934 | N.º 1797

A questão vinícola e as Colónias

Voltamos ao assunto, não para trazer palavras novas ou repetir as já ditas, mas simplesmente para arquivar, nestas colunas, o final de uma entrevista que um redactor do *Diário de Notícias* realizou com o Sr. Dr. Rafael Duque, director da Federação dos Viticultores do Centro e Sul.

São, nessa entrevista, que lamentamos não poder reproduzir integralmente, consideradas as Colónias como mercados dos mais importantes para os nossos vinhos. As palavras do Sr. Dr. Rafael Duque que, com prazer lêmos, como tôda a sua entrevista, vêm-nos mostrar que se não afasta do bom caminho o que aqui temos escrito. Mas ouçamos aquêle ilustre viticultor:

«O primeiro mercado que se apresenta à nossa consideração — disse o Sr. Dr. Rafael Duque — é o das Colónias. Metrópole e Colónias constituem uma unidade política; devem, quanto possível, constituir um *todo económico*. Ora as Colónias consomem hoje menos vinho do que consumiam há poucos anos. ¿Porquê? ¿Porque os colonos são menos? Não. Mas porque, em conseqüência da crise, diminuiu o seu poder de compra e porque, mercê dos fretes e dos direitos de entrada, o vinho chega ao consumidor excessivamente encarecido. Se em lugar de vinho se exportar para as Colónias «mosto concentrado» fabricado pela Federação, o transporte pode reduzir-se a cêrca de um quarto. E, se êsse mosto fôr transformado em vinho são, por um organismo delegado da Federação, que depois o entregue ao comércio para revender e distribuir, parece indubitável que, sem nenhum inconveniente, se modifica um factor que até agora dificulta a exportação.»

«Também há que pensar na abolição do imposto de entrada ou na sua redução até ao limite possível, sacrificando cada um o que dever sacrificar em benefício do interêsse superior da colectividade nacional. E' êste um dos aspectos que merece mais cuidadoso estudo da Federação sob o ponto de vista económico e técnico.»

«O mercado francês pode receber, pelo recente acôrdo comercial, algum *vinho de copo*. Cêrca de dezasseis mil pipas, o que é um contingente muito reduzido. Ainda assim, eu sei quanto foi difícil convencer a França a aceitar êsse contingente...»

«Há que pensar ainda, segundo me parece, nas possibilidades de consumo de vinhos licorosos, no Norte da Europa, de marca «Extremadura» e orientar, em harmonia com essas possibilidades, o fabrico da próxima campanha. O grémio de exportadores, por si e de colaboração com a Federação, deve trabalhar desde já em relação a êsses mercados e seguir atentamente a evolução do mercado brasileiro, onde temos numerosa colónia.»

POR TERRAS DO MINHO

Considerações sôbre a cultura da batata

Antes da Grande Guerra, o Minho dedicava tão pouca atenção à cultura da batata, o precioso tubérculo, que Parmentier dignificou, que numa freguesia — mesmo uma grande freguesia — a superfície global destinada a esta solanácea não ocupava, muitas vezes, mais de que um escasso hectare. Era uma cultura meramente hortícola, como a ervilha ou a fava, feita em minúsculos retalhos de terra, junto das casas de moradia dos pequenos lavradores, que todos nós somos.

¡Nunca me há-de esquecer uma cena rústica — tantas vezes repetida! — a que assisti nesses tempos distantes, encantadora de-certo, por seu ingénuo bucolismo, para um turista alfacinha, nascido e criado no Chiado das elegâncias mundanas, mas confrangedora para um *nóvel* agrónomo, que acabava de defender, perante os seus saüdosos mestres, uma tese *atrevida*, em que o Minho era alcandorado, com frases de puro lirismo, aos píncaros da lua — uma senhora gentilíssima por quem nós, os incorrigíveis idealistas de então, suspirávamos muito, com bastante pouca decência literária.

Numa linda manhã de primavera resolvera eu ir a Viana do Castelo visitar vélhos amigos. Fui de combóio, é claro, porque dantes os automóveis eram raros e, sobretudo, caros. Um *tramway* ronceiro, parando, com longas e enfastiantes demoras, em tôdas as estações, dava-me ensejo a ir anotando, no meu canhenho, o que ia vendo: — centiais espigando numa promessa de fartura; lameiros verdes de erva castelhana; uveiras com seus balseiros pendentes, abrolhando nas primícias de um Abril radioso.

Para o nóvel agrónomo, que eu era, havia sempre que anotar; e muitas das coisas que via eram novidades e motivo para meditações... agrícolas.

Numa das estações, a demora foi tão longa que eu morreria de pasmo, se, defronte de mim, numa leirota de terra, se não estivesse desenrolando aquela cena rústica a que aludi.

A minha atenção foi, primeiro, atraída por uma linda cachopa minhota, um dos muitos exemplares de fêmea que o Minho cria sempre — ¡louvado seja Deus! — com muita abundância, sem preocupações genéticas, nem necessidade de esterilizações hitlerianas.

¿E que fazia a cachopa? Lestamente, com elegante desembaraço, ia abrindo, na terra, um sulco estreito. Ao lado, num montículo, algumas dúzias de minúsculos tubérculos, pequeninos como bugalhos, e um pouco mais além — com licença do leitor — um cestinho de estrume.

A campónia, não havia dúvida, plantava o seu canteirinho de batatas com uns tubérculozinhos enfezados, filhos, certamente, de uns outros que a senhora sua mãe, quando era uma linda cachopa como ela, comprara talvez na feira de Barcelos.

Era assim que naquele tempo o Minho cultivava as suas batatas — o que não quere dizer que, por essas freguesias fora, se não cultive ainda como outrora.

Manda, porém, a verdade dizer que a cultura da preciosa solanácea sofreu, durante a guerra e sobretudo depois dela, uma transformação profunda.

Foi, primeiro, a introdução de algumas variedades francesas e inglêsas, muito mais produtivas do que as que há longos anos entre nós se cultivavam, e, sobretudo, excelentes pelas suas qualidades gustativas. Eram a Magnum Bonum, a Chardonne, a Imperator, a Up-to-Date...

Mais tarde, vieram, trazidas, se me lembro bem, pela *Gazeta das Aldeias*, a Kaiser Kronen, o Odenwalder, a Miusania... Depois foi um nunca acabar de variedades exóticas, umas excelentes, outras passáveis, outras péssimas: Engenheimer, Kerr's Pink, Industrie, Holsatia, Majestic, Great Scott, Veckragis, estas, evidentemente das melhores.

As produções unitárias obtidas com estas variedades excederam a espectativa do minhoto, resignado de longa data às cinco sementes da praxe; mas porque a maioria dos cultivadores não empregava a adubação mineral como complemento da estrumação ordinária, e os que a empregavam, aplicavam uns certos adubos compostos, pobres e mal constituídos; e também porque as terras para a cultura de uma planta tão exigente eram mal preparadas (as subsoladoras rareavam...), dez sementes eram já uma colheita considerada como muito boa.

Levou algum tempo a atingir-se as vinte sementes (e mais...) que hoje é corrente obterem-se, quando as condições para a cultura da batata são plenamente satisfeitas.

Em verdade, a cultura desta solanácea encontra no Minho, e mesmo em quási todo o País, condições excepcionalmente favoráveis para a sua vegetação, tão boas que alguns agrónomos estranjeiros — inglêses, alemães, holandeses — com quem tive ensejo de trocar impressões sôbre êste interessante assunto, não ocultaram a sua surprêsa pelas altas produções atingidas por nós, portugueses; mas ao princípio a cultura da batata fez-se como que a medo.

Garola, o eminente agrónomo francês, era, quanto a adubos, o mentor dos nossos técnicos — e Garola, embora não fôsse parcimonioso, não indicava as fortes adubações que estamos hoje empregando. Viviamos ainda sôbre a sugestão da teoria dos dominantes; e porque a potassa é um dos elementos mais intensamente absorvidos pela batata, as nossas adubações eram, quási tôdas, excessivamente ricas neste elemento e relativamente pobres nos outros, sobretudo em azoto.

Tão dominadora era aquela teoria sôbre alguns espíritos, que um saüdoso agrónomo português, infelizmente já falecido, com quem trabalhei como adjunto, me indicou, para uma plantação daquele tubérculo, que eu dirigiria sob a sua jurisdição superior, num estabelecimento oficial agrícola, a dose de 600 quilos de cloreto de potássio por hectare. Para o azoto, porém, quedava-se o falecido agrónomo, aliás uma pessoa muito inteligente e sabedora, em 200 quilos de sulfato de amónio...

A colheita, é de ver, não correspondeu a esta dose excessiva de potassa — não só porque a do azoto era relativamente parca, mas também porque, por circunstâncias que não vale a pena agora pormenorizar, a potassa exerceu, sem sombra de dúvida, uma acção nociva sôbre a vegetação.

Não vá o leitor supôr que uma dose elevada de potassa é sempre perniciosa; não é, mas pode sê-lo em certos casos (sobretudo se uma dose elevada de cloreto de potássio é aplicada a um solo impermeável na ocasião da sementeira) — e foi, em parte, esta a razão do fracasso.

Deve ainda dizer-se que as doses de 200, 300 e mesmo 400 quilos, por exemplo, de sulfato de potássio — contanto, é claro, que os outros elementos, o azoto e o ácido fosfórico, sejam fornecidos em doses proporcionalmente elevadas—estão sendo recomendadas por alguns agrónomos estranjeiros e mesmo portugueses. Realmente, a batata, absorve do solo grandes quantidades de potassa — além de que êste elemento parece exercer, não considerando agora a sua acção fertilizante, acções de outra natureza, nìtidamente benéficas, que se traduzem, em resumo, numa maior resistência dos tubérculos a determinadas doenças, na sua boa conservação futura, e no realce das qualidades gustativas da polpa, etc., etc.

Perdoe-me o leitor o ter-me desviado do assunto principal desta crónica, que o perdão bem o merece quem, como eu, escreve sempre a correr nas escassas horas que lhe sobram dos seus afazeres oficiais.

Continuemos. A importação da batata estranjeira para semente não obedeceu, durante longos anos, a nenhuma espécie de critério. Os nossos importadores, sem ninguém que os orientasse, compravam tudo que lhes quisessem vender os estranjeiros.

Como o português não é *gourmet*, ou melhor, é a antítese do *gourmet*, aceitamos tudo que nos mandaram, desde as forrageiras e industriais, passando pelas que os franceses chamam de *grande consommation*, até às batatas ditas *potagéres*, estas as que se cultivam com o destino especial de alimentarem o homem.

Além disso, tôda a semente estranjeira vendida em Portugal até há três ou quatro anos, era, com excepção talvez apenas da *Engenheimer*, de variedades muito serôdias. Não que as batatas serôdias (as que têm um longo ciclo vegetativo) sejam desprezíveis (pelo contrário, são em geral excelentes e quási sempre altamente produtivas); mas necessário era, para a solução racional do problema, que tivessem vindo também as variedades de mediano e curto ciclo vegetativo, isto é, as *semi-temporãs* e as *temporãs*.

E' uma variedade excelente a Up-to-Date, muito produtiva, saborosa, de fácil venda, mas é muito serôdia; lindos tubérculos são os da Majestic, com sua polpa muito branca, embora a sua produtividade não seja de espantar, mas serôdia também; a Kerr's Pink é também muito produtiva e estimada por grande número de lavradores, mas a pinta *(rust-spot)* causa alguns estragos nos seus tubérculos, e é, como as outras, tardia; igualmente tardias, a Rei Eduardo, excelente para mesa, mas de baixa produção; a Friso, variedade a abandonar porque, embora com ela se atinjam altas colheitas, seus tubérculos são de tamanho reduzido; a Erdgold, variedade com que se obtém altíssimos rendimentos (no Pôsto Agrário de Braga já se colheram 60:000 quilos por

hectare) a qual, porém, nunca recomendamos senão com muitas reservas, pois a pinta desvaloriza às vezes completamente as suas colheitas.

O horizonte está-se porém clareando, e nenhuma dúvida nos resta de que entramos em bom caminho.

Evidentemente, o problema tem muitos aspectos. Não falando na necessidade de escolher variedades resistentes a certas doenças fisiológicas — o Rust-Spot (a pinta), por exemplo — que pode, em certos anos e em certos solos (sobretudo nos muitos ácidos e húmidos) desvalorizar e mesmo inutilizar inteiramente uma colheita, nem nas duas doenças parasitárias, tais a degenerescência e a verruga negra, pois a defesa contra estas últimas é da competência dos Serviços Fitopatológicos Portugueses, é preciso importar variedades que se adaptem às diversas naturezas dos nossos solos — areentos (areias finas da Beira-Mar); argilosos, silico-argilosos, frescos, secos, etc., etc.

Aos estabelecimentos oficiais agronómicos, em especial, compete, além dos estudos que visam à escolha citada, procurar um tipo de batata temporã que se adapte bem ao nosso clima e aos nossos solos — uma variedade de tão curto ciclo vegetativo que semeada em Fevereiro ou Março esteja colhedoura em Maio ou Junho ou que, semeada em Dezembro, possa ser arrancada nos primeiros dias de Maio.

E' claro que esta plantação de Dezembro a recomendamos apenas para a nossa Beira-Mar (a Beira-Mar minhota, porque só para o Minho escrevemos), pois, no *Hinterland*, pelas geadas persistentes, características do seu clima, cuido que só em anos excepcionais, de invernos doces e macios, tais variedades temporãs nos dariam colheitas remuneradoras.

Na Beira-Mar, porém, a sua cultura é possível, é mesmo a única recomendável, e seria para os paupérrimos lavradores daquela zona, onde a propriedade se retalhou ao máximo, um precioso recurso — já que a cultura tardia (a das plantações de Abril) a não podem êles fazer sem grave risco.

Igualmente, para as boas terras minhotas — aquelas em que a plantação pode ser feita em Abril para colhêr em Setembro, o mais tardar em fins de Agôsto, e mesmo para as que só estão *semeáveis* em Maio — é necessário escolher as variedades que lhes convenham.

O problema está, neste caso, quási completamente resolvido com a adopção de algumas das variedades que enunciei.

A utilização dêstes solos na cultura da batata — alguns ricos, outros medianamente férteis, todos possuindo *sazão* suficiente para resistirem aos fortes calores estivais — impõe-se, não só por motivos de ordem económica, mas também técnica.

O ponto de vista económico não pode ser contraditado. Os rendimentos unitários nestes solos podem ser muito elevados — e numa região de gente pobre, que se alimenta deficientemente, com prejuízo das suas qualidades ingénitas, há necessidade de aumentar os recursos alimentares.

Tão pouco o ponto de vista de ordem técnica, em cima pôsto. Entrando a batata à cabeça de um afolhamento trienal — por exemplo: 1.º ano, batata; 2.º ano, milho; 3.º ano, trigo, estas culturas *principais* acompanhadas, quando possível, no período invernal, por leguminosas e gramíneas forrageiras — as culturas dos anos seguintes encontrarão a terra não só limpa mas, ainda, bem mobilizada e fertilizada, pois na da batata, além da estrumação e adubação intensivas, intervém a subsoladora, desnecessária depois para as outras.

A indicação da cultura das variedades serôdias nas boas terras acima referidas, que visam à obtenção de altas colheitas — não quere dizer que contra-indicamos a cultura da batata precoce.

Convém mesmo que se faça — mas, pelo que já se disse, a plantação, a não ser em casos excepcionais de solos muitos sãos e muito bem *expostos*, ao abrigo das geadas intensas, só poderá fazer-se em Março, para colher-se em Junho e Julho.

Algumas variedades precoces são conhecidas já no Minho. A Easterling, a Ideal, a Royal Kidney, etc., muito temporãs, e a Bintje, a Eigenheimer, etc., semi-temporãs, são muito recomendáveis.

A Bintje, se fôsse immune à verruga negra, era merecedora de encómios sem reservas, pois além do seu grande rendimento, é excelente quanto ao aspecto, forma e côr.

A Ideal deu más provas num *ensaio de variedades* feito no Pôsto Agrário de Braga; mas Cruz Gallastégui, o ilustre agrónomo espanhol, director da *Mision Biologica de Galicia*, tece-lhe rasgados louvores.

Da Royal Kidney, que não ensaiamos ainda, dizem-nos muito bem.

A Eigenheimer é estimadíssima no Minho Central e resiste galhardamente à seca.

Uma objecção pode ser-me apresentada a êste convite que, sem restrições, faço aos lavradores da minha região para a cultura da batata.

E' que a adopção daquele afolhamento trienal (poderá imaginar-se um quadrienal, ou qüinqüenal, o que, uma vez adoptados, só significa progresso agrícola — mas não compliquemos as coisas...) equivale a uma redução da superfície destinada à cultura do milho.

Pouco vale esta objecção, pois seria fácil demonstrar que a colheita daquele cereal não diminuirá — *se o cultivarmos melhor*. E depois a boa preparação dos solos que deriva da cultura da batata, concorreria também para a elevação dos rendimentos unitários do cereal tradicional.

Objecção mais séria é uma outra que prevejo. A de que a colheita da batata seria tão abundante, que em breve se cotaria no mercado por preços irrisórios — não remuneradores das grandes despesas que esta cultura acarreta.

Tal não sucederá, estou convencido disso, se tarifas aduaneiras apropriadas se adoptarem, para impedir a entrada da batata estranjeira de consumo.

A semente que compramos lá fora por preços exorbitantes dá-nos o direito de proceder assim — tão *nacionalistamente*.

E' possível que o preço da batata desça um pouco — para quarenta centavos o quilo, suponhamos — porém, êste preço é remunerador para colheitas *possíveis* de 25 a 30:000 quilos por hectare.

Mas o alargamento da cultura da estimada solanácea far-se-á, não o duvidem, pela própria condição das coisas dêste Mundo, lenta e paulatinamente — e, assim, os preços da batata nunca sofrerão quedas vertiginosas ou súbitas, pois à medida que se alargue a cultura se alargará também o consumo.

E digam-me, meus senhores, ¿não é preciso que a gente nortenha se alimente melhor? O que produzimos agora não chega senão para uma alimentação parca e pobre.

E depois a batata sobrante entrará na alimentação dos animais — o porco e o boi de engorda.

Teremos assim mais carne e mais leite — em suma, o almejado *desideratum* de uma alimentação mais rica, mais abundante e mais variada para os pobres campónios da nossa terra.

JUSTINO DE AMORIM,
Engenheiro-Agrónomo.

P. S. — Manifestaram-me alguns dos meus leitores, em cartas muito amáveis, pelo que lhes apresento os meus agradecimentos, o desejo de que não demore os prometidos artigos sôbre o problema forrageiro minhoto. Seus desejos serão satisfeitos já na próxima crónica. — J. A.

Terminologia agrícola

Linguagem dos campos

L

Bálsamo — Têrmo colhido em Vieira de Leiria. Planta carnosa, rasteira, própria para fixar terrenos arenosos e para cercaduras (*Mesembryanthemum edule*, Lin.). O mesmo que CHORÃO.

Botèca — Casta de uva tinta cultivada em Montalegre.

Burneira — Diz-se da uva que, depois de colhida, se mantém ainda fresca. (Cf. *Ferreira Lapa — Relatório da Missão Agrícola na Província do Minho — pag 36*).

Carreada — Têrmo colhido em Penafiel. Série de carros rurais que vão rodando, alinhados, uns atrás dos outros.

Castainça — Provincianismo trasmontano. Variedade de oliveira bastante produtiva. (Cf. *Paulo de Morais — Manual de Agricultura — Tômo 1, pag 743*).

Cavaleiro — Variedade de couve de caule muito elevado, onde se inserem fôlhas glabras, de côr verde brilhante, forraginosas e alimentares.

Cuincho — Têrmo colhido em Macedo de Cavaleiros. Pequeno mamífero, vulgarmente conhecido por COBAIA e PORQUINHO DA INDIA (*Cavia, Cobaya*).

Douradinho — Variedade de figueira que dá anualmente duas camadas de fruto.

Golfo — Têrmo colhido em Peniche. Conjunto de algas e de plantas marinhas, de várias espécies, que o mar arroja à praia, onde são colhidas para estrumação dos campos. O mesmo que SARGAÇO, SEBA, RAPILHO, RAPEIRA e MOLIÇO.

Maioto — Nome porque é conhecido em algumas localidades do distrito de Aveiro o gado bovino arouquês, canavês ou serrano do Minho.

Mulata — Variedade de alfarrobeira, cultivada no Algarve.

Pé-de-cabra — Variedade de trevo cultivado como planta forraginosa em prados artificiais (*Trifolium pratense*, Lin.). (Cf. *Paulo de Morais — Manual de Agricultura — Tômo 1, pag. 303*).

Rabota — Variedade de pereira.

GUILHERME FELGUEIRAS,
Director da Escola Profissional de Paiã.

ADVERTÊNCIA — Por lapso foram registados na lexiologia agrícola, séries XXXVII e XXXIX, os vocábulos *Pousa* e *Escaço*, que se encontram já dicionarizados.

G. F.



As sachas nos milhos

O estabelecer ou pretender estabelecer regras absolutas, definidas no número de sachas que é necessário praticar na cultura do milho é completamente impossível; só poderá ter essa pretensão que desconheça a cultura; esta ou outra idêntica.

Na verdade, o número de sachas convenientes ou antes, necessárias, para a regular cultura desta planta não pode estabelecer-se de ante-mão pois que, de cada vez que se constata um certo desenvolvimento de ervas infestantes ou sempre que se nota a formação de crosta no terreno em seguida a uma chuva abundante ou ainda que se verifica o aparecimento de fendas ocasionadas por uma seca demasiada, em qualquer caso, de pronto, o lavrador precisa intervir para que, com o seu trabalho, restabeleça as condições favoráveis para um rápido e regular desenvolvimento da planta e para a conservação das preciosas reservas de água do terreno. E tanto mais rápida e pronta deve ser a intervenção quanto piores sejam as condições do meio em que se pratica a cultura, mais sujo se encontra o terreno, mais acentuada seja a falta de água.



1.ª sacha: retira-se a terra dos pés da planta, juntando-a para o centro das linhas. A linha pontuada indica o terreno antes da sacha; a cheia, depois desta operação.

De um modo geral as sachas indispensáveis são três, seguidas, cada uma, de ligeiros amanhos com que se aconchegam as plantas; e é oportuno, talvez, acentuar, que há uma diferença grande entre os efeitos das sachas e das amontoas, diferença a que, no geral, se não liga a mais ligeira importância. Porém, um raciocínio, mesmo superficial, mostrará que uma e outra coisa são operações diversas, mas no entanto dependentes, isto é, que uma completa outra.

Verifica-se, freqüentemente, que alguns lavradores reduzem os amanhos a uma única sacha, seguida de uma amontoa. Neste caso o milho ressente-se da insuficiência de amanhos superficiais, o terreno endurece, cobre-se de ervas ruins, do que resulta sempre uma limitada produção.

Em outros casos vai-se um pouco mais além: praticam-se duas sachas, mas uma só amontoa. Há já um certo aperfeiçoamento, mas a cultura está ainda longe do que deve ser; para obter bons rendimentos são indispensáveis repetidos amanhos.

Pode dar-se o caso de ser necessário limitar os trabalhos por motivos de ordem económica; procurar-se-á então fazer concomitantemente a segunda sacha e a amontoa. No entanto, o emprêgo dos sachadores mecânicos reduz de tal modo o custo dêstes trabalhos e êles acrescem de uma forma tão acentuada a produção por unidade de superfície, que em caso algum e sob o pretexto de uma falsa economia, devem ser suprimidos ou reduzidos em número.

*

* *

A primeira sacha deve fazer-se logo que o milho tenha nascido completamente; com esta primeira operação rompe-se a crosta do terreno e dá-se combate, logo ao nascer, à vegetação expontânea. Durante esta sacha, que, como se compreende, deve ser ligeira, retira-se um pouco a terra dos pés das plantas, juntando-a no centro das linhas; esta operação tem quási só por fim desafogar as plantas, impedir que, emquanto pequenas sejam cobertas pela terra removida ou prejudicadas pelos pequenos terrões da crosta, que não se tenham desfeito com a sacha e, ainda, favorecer a emissão de raízes adventícias.



2.ª sacha: desfazem-se os primeiros *combros* provenientes da primeira sacha. O terreno volta a ficar plano

Passados quinze a vinte dias — período que freqüentemente é excedido — procede-se a uma nova sacha, com qual se desfazem os pequenos *combros*, que a primeira sacha deixou entre as linhas. Após esta segunda sacha o terreno deve ficar plano.

A terceira sacha efectua-se quando as plantas atingem 40 a 50 centímetros de altura; nesta terceira operação leva-se a terra da parte média das linhas para junto dos pés de milho; faz-se, portanto, uma amontoa. Conjugam-se, neste amanho, as duas operações: sacha e amontoa.



3.ª sacha: é uma sacha-amontoa; aconchega-se o terreno para os pés do milho

A amontoa, agora praticada, tende a favorecer o desenvolvimento das primeiras raízes adventícias, que darão maior estabilidade à planta, cujo pé é ainda inteiramente herbáceo, pouco forte, portanto, para segurar bem a parte aérea, que tem já um certo desenvolvimento. Principalmente nas regiões ventosas, esta operação é de aconselhar e por motivos bem evidentes.

Quando as plantas chegam à altura de 65 ou 70 centímetros, amontoam-se novamente; dispensável será o dizer quais as determinantes desta operação, que é de tôdas a mais melindrosa e delicada.

Na verdade é necessário proceder a esta amontoa com o maior cuidado para não ferir as plantas; quando se empreguem os sachadores mecânicos, deve ter-se o cuidado de bem conduzir o aparelho e verificar, ao mesmo tempo, que o animal, que o arrasta, se conduza bem na linha. Deve, também, haver o cuidado de não deixar a terra calcada no fundo do rêgo; se isto se der impõe-se imediatamente uma sacha para mobilizar essa parte do terreno. São estas as normas gerais a seguir nas sachas do milho; hábitos e usos locais, estão, em alguns casos, em desacôrdo com o que deixamos ligeiramente referido. Mas nem sempre êsses hábitos se justificam; a prática a seguir é a que deixamos apontada.

Claro é que estas sachas, quando não praticadas com os sachadores mecânicos se tornam largamente despendiosas, não as permitindo o rendimento da cultura.



4.ª sacha: acentua-se a amontoa. A linha pontuada, como nas anteriores, mostra o terreno antes da operação; a linha cheia indica a sua disposição depois da amontoa.

A argila do solo

Vimos já que a constituïção química da argila, ou antes da fracção da terra fina que se chama argila, é difícil de estabelecer. Da mesma forma vimos que, sem se preocupar demasiadamente com essa constituïção, a química agrícola preferiu definir a argila, atendendo às dimensões das partículas que a constituem; assim, o método internacional, proposto pela Associação da Ciência do Solo, considera como argila a fracção do solo constituída por partículas com dimensões inferiores a 2 microns, emquanto nos métodos oficiais portugueses se considera argila a fracção da terra fina com dimensões inferiores a cêrca de 30 microns.

Note-se, porém, que estas diferenças de critério não existem apenas nestes dois métodos; de facto, no método Kopecky, considera-se argila, a fracção de terra fina com dimensões inferiores a 10 microns; no método francês de 1898, as dimensões são inferiores a 1,2 microns; no método oficial inglês, 1,4 microns; e no método americano, 5 microns. No entanto, as dimensões que caracterizam a argila no método oficial português são muito mais elevadas do que em qualquer dos outros métodos. Essa diferença provém do facto de, na maior parte dos outros métodos, se considerar a fracção *nateiro* (*limen*, dos franceses), intermediária entre a argila e o sedimento arenoso fino. O nateiro não tem as propriedades da argila, e no método internacional proposto distingue-se da argila pela velocidade com que essa fracção se deposita na água (*sedimentação*). Referindo-se à fracção nateiro, diz Sir J. Russel:

«O nateiro fino (de 0,01 a 0,002 milímetros de diâmetro) tem também uma grande

capacidade de retenção da água, e quando se encontra em quantidade excessiva (acima de 10 a 15 %) aumenta a dificuldade de trabalhar o solo, principalmente quando acompanhado por muita argila. O nateiro não possui as propriedades plásticas e coloidais da argila; comporta-se de maneira diferente em presença dos electrólitos, e é menos atacado pela cal do que a argila; na realidade, não se conhece método algum para o tornar tratável. Encontra-se, habitualmente, em menor quantidade do que a argila; quando se dá o inverso, manifestam-se em alguns casos certas particularidades na cultura, como nas camadas de Lower Wealden, nas terras regadas por águas nateirosas do Upper Greensand e de Lincolnshire. No Norte de Gales, todavia, a maior parte das terras são dêste tipo, sem aparente desvantagem.

O nateiro mais grosseiro (0,04 a 0,01 de diâmetro) parece mais útil; constitui 30 a 40 % de vários «loams» do Sudoeste da Inglaterra, os mais afamados por darem uma boa colheita e nunca secarem completamente. Os *locs* férteis dos Estados Unidos são igualmente ricos em nateiro contendo 55, ou mais, por cento de matéria de 0,05 a 0,005 de diâmetro. Outros *loams* ligeiros, por outro lado, podem não conter senão 10 a 20 % de nateiro; alguns dêstes são muito férteis, mas exigem, absolutamente, grandes quantidades de adubo, ou uma situação favorável no que respeita à provisão de água. O nateiro desempenha, provàvelmente, um papel importante, mantendo as condições de humidade, tão necessárias para o crescimento das plantas. E' fino bastante para retardar, — não para impedir — a infiltração, e facilita os movimentos de capilaridade da água.»

Foi um pouco longa a transcrição de John Russel, mas parece-nos útil para estabelecer a diferença entre argila e nateiro, principalmente sob o ponto de vista das propriedades que podem trazer ao solo.

O sábio Prof. Rebelo da Silva, em 1923, tratava já dêste assunto, caracterizando as matérias nateirosas pela sua extrema finura, e, por, devido a êsse facto, se conservarem durante muito tempo em suspensão na água, «se não forem privadas, por uma desencrustação, do inducto coloidal que as reveste e faz obstáculo à sua queda».

«O *nateiro* impuro, diz o ilustre professor, aproxima-se um pouco dos colóides por causa do seu inducto, mas o nateiro desencrustado acusa todos os caracteres das areias, com um grau de finura próxima. Não se agrega, não é plástico, não se pode empregar na cerâmica sem a misturar com matérias aglutinantes.

«Sob o ponto de vista físico, os *materiais nateirosos são elementos* de enpermeabilidade, opõem uma grande resistência à passagem do ar e da água, mesmo na ausência de qualquer vestígio de argila. Só os coloides é que podem combater êste defeito, devido sòmente ao grau de tenuïdade destas areias, aglutinando-as e reconstituindo, assim, agregados friáveis, deixando entre si espaços lacunares suficientes para assegurar uma porosidade conveniente... Em conseqüência da tenuidade das suas partículas, o exame das areias nateirosas torna-se muito enfadonho, sobretudo ao microscópio polarizante. *A priori*, pode dizer-se que contém essencialmente as espécies minerais originais muito finas, associadas, às vezes, a elementos derivados não coloidais, como o calcáreo (1).»

Feitas estas transcrições de opiniões de dois químicos notáveis, chegamos à conclusão da necessidade de, nos nossos métodos oficiais, se introduzir a determinação da fracção nateiro. Ainda recentemente, em conversa com um agrónomo e professor muito distinto, a propósito da interpretação de análise de terras se descutia essa necessidade. De facto, a argila, tal como é definida, isto é, a fracção da terra fina arrastada no decantador de Schöne por uma corrente de água com a velocidade de $1^m/_m$ por segundo, corresponde a dimensões inferiores a cêrca de 30 microns, muito superiores, como vimos, às consideradas modernamente como definindo esta fracção. Sabendo-se ainda, que as propriedades da argila, do nateiro e da areia são tão diferentes, tornar-se-ia útil a determinação mais precisa destas diversas fracções.

Ocupamos afinal quási todo êste artigo com as duas transcrições feitas; lucraram mais os nossos leitores do que lucrariam com o que diriamos, dada a proficiência dos autores citados. Continuaremos com êste assunto, tratando das propriedades da argila, e das correcções relativas aos solos demasiadamente argilosos.

ALBERTO FERREIRA DA SILVA.

(1) Cf. Rebelo da Silva. Estudos Agrólogues, etc. in «Boletim do Ministério da Agricultura». Ano V, n.os 1 a 6. Julho a Dezembro de 1922.



AGRICVLTVRA COLONIAL

A canforeira ou a árvore da cânfora

Quem, alguma vez, viajou pelo Oriente Português, comprou, sem dúvida, um guarda-jóias de sândalo ou de cânfora; os que se demoraram por terras dêsse Oriente de sonho, souberam mais: que as incinerações de indus só se faziam com ramos de árvores de cheiro penetrante, servindo o sândalo para os mais categorizados, os da cânfora para os imediatos, e assim por aí fora, dando cabida às árvores mais cotadas das florestas orientais.

Em Timor e na India, a canforeira é vulgar; vimo-la também na Ribeira Grande da Ilha de Santo Antão em Jorge Afonso e na Chan de Pedra, como tinhamos visto um dos mais lindos exemplares de uma Caneleira; e caminhando bem para o Ocidente, vamos encontrar um exemplar de canforeira no Jardim Botânico de Coimbra.

Mas o que nunca vimos foi produzir cânfora para as necessidades do País e das Colónias. Em 1930 Portugal importou 4:744 quilos de cânfora, sendo o nosso primeiro fornecedor a Alemanha. Não conseguimos saber a importação nas Colónias, que deve ser muito importante; justifica isto que aí se faça a cultura da canforeira, cultura que poderá, igualmente fazer-se na Metrópole, principalmente no Sul.

*

* *

A *Laurus Camphora* ou *Cinnamomum Camphora* teve a sua origem na China e no Japão.

As ilhas e os arquipélagos da Asia Oriental, compreendidas nas zonas tropicais e sub-tropicais, foram, de resto, a origem, não só da *Cinnamomum Camphora*, como de muitas outras Lauríneas.



Ramo de canforeira

E. Dupont, que em 1880 escreveu um livro sôbre as essências florestais do Japão, asseverava que a árvore da cânfora vive perfeitamente na zona da laranjeira. E' a canforeira uma árvore de aspecto majestoso, atingindo grandes proporções. Grasmann, descrevendo algumas canforeiras do Japão, citava dimensões formidáveis. Na vizinhança da cidade de Miyazaki mediu um exemplar de 6m,17 de diâmetro e 35 metros de altura. A canforeira tem fôlhas sempre verdes, de consistência coriácea, opostas, elípticas, com as margens ligeiramente onduladas e que vivem três a quatro anos; são luzidias, de côr verde-claro quando novas, escurecendo depois; tem 10 a 14 centímetros de comprimento e 6 a 8 centímetros de largura.

Strasburger descreve a canforeira como muito mais elegante do que o loureiro comum; e, falando do aspecto da planta, diz que, sendo os pedúnculos das fôlhas muito compridos, a copa tem um aspecto menos triste do que o do loureiro comum, naturalmente devido à côr clara das fôlhas, que brilham na parte superior, emquanto que as páginas inferiores são de um verde-mar muito claro. A casca é verde nos ramos e nas plantas novas e cinzenta e lisa nos troncos e nos ramos mais grossos.

Nos seus países de origem floresce nos meses de Junho e de Julho. As flores são reünidas numa inflorescência em forma de cacho; tem as pétalas de côr branca-amarelada, um só ovário proveniente de três carpelos juntos; as anteras, como em todos os géneros da família, são de deiscência valvar.

O fruto, que amadurece entre Novembro e Dezembro, é uma baga de côr, que varia entre o vermelho e o preto, conforme as variedades, tendo a cobri-las uma polpa oleosa.

Cada fruto pesa, em média, 0,52 gramas e 3/4 partes do pêso é representado pela casca e pela fôlha.

A característica da canforeira é de produzir um óleo essencial de cheiro particular.

Querssen, distingue três qualidades de cânfora: *a rotundata, a glaucescens* e a *cuneata* e caracteriza-as baseando-se na morfologia e na côr das fôlhas. Usáelle, distingue duas espécies de produtoras de cânfora: a *Kusu* e a *Kusunoki*, que são os nomes indígenas da *Laurus* e da *Cinnamomum Camphora*. J. Lan, também só classifica duas: uma com ramos de casca vermelha e outra de casca verde. J. H. Arnold, admite a existência de duas variedades de canforeiras, uma produtora de cânfora e outra de óleo essencial.

Clima e terreno — No que diz respeito ao clima, a cânfora aproxima-se muito das exigências da oliveira e da laranjeira, desejando climas temperados em que não haja ventos fortes, nem estações excessivamente quentes; quanto a terrenos, prefere os leves, arenosos, com muita matéria orgânica.

Os muito calcáreos, não são de recomendar, principalmente se o cálcio se encontrar sob a forma de carbonato, como também não são aconselháveis as terras argilosas, onde a água difícilmente se escoa. A canforeira prefere os terrenos soltos, permeáveis, muito fundos.

Cultura — Onde quer que se pretenda cultivar a canforeira e nos sítios onde se não deixa crescer espontâneamente nas florestas, dão-se às canforeiras cuidados especiais afim de que a produção seja máxima e a sua cultura seja, quanto possível, racional.

O melhor meio de propagação da canforeira é por sementes, que, vulgarmente, amadurecem no outono. Colhem-se e conservam-se para a sementeira, que se faz na primavera, depois de passados os frios que prejudicam muito a germinação, podendo semear-se ou em viveiros ou em vasos de cartão. As sementes conservam-se, secando-as ou tirando-lhes a polpa, por meio de lavagens e esmagamento sucessivo até ficarem limpas. Com o primeiro método parece que é muito diminuído o poder germinativo das sementes; com o segundo podem durar um ano.

A sementeira em vasos de cartão é muito seguida nos Estados Unidos, devendo os vasos ter pouco fundo para que se possa regular bem a humidade; as plantas, aí, devem atingir 50 a 80 centímetros, para o que são necessários dois anos; depois é que se procede à transplantação.

No Oriente as sementeiras são feitas em viveiro. O terreno prepara-se com areia rica em matéria orgânica e as sementes enterram-se a uma profundidade de 1,5 a 2,5 centímetros, deixando, entre elas, um espaço de 10 a 15 centímetros. Uma vez enterradas, cobrem-se com esteiras para as defender do frio. As sementes não germinam de-pressa; a germinação é lenta, desigual e só têm lugar três a quatro meses depois da sementeira. Apenas as plantas começam a aparecer é preciso sombreá-las, pois que são muito sensíveis à acção do sol. Noch, aconselhava ser muito vantajoso empregar caixões em madeira com $9 \times 33 \times 46$ centímetros, que são cómodos e de fácil transporte de um lado para o outro, quando se querem evitar as chuvas muito prolongadas ou o sol muito intenso.

Conseguido que as plantas tenham 30 a 40 centímetros de altura, podam-se; e quando tenham três anos, se a estação correr de feição, quer as plantas sejam provenientes de sementeiras feitas em vasos ou em viveiro, plantam-se no local definitivo.

A transplantação é muito difícil e é enorme a percentagem das plantas que se perdem; por isso está muito divulgado o emprêgo de vasos de cartão, pois basta cortar-lhe o fundo e fazer a colocação no local definitivo, pois assim não há pràticamente perdas. Quando se emprega o processo vulgar, tiram-se as fôlhas e as raízes cortam-se de forma a que não tenham mais de 10 centímetros de comprimento. No terreno escolhido, que deve ser lavrado e encinhado ou gradado, as plantas devem ficar distanciadas quatro metros em todos os sentidos.

Quando a estação não corra favorável, convém esperar para fazer a transplantação; mas podem-se passar dos viveiros para um viveiro mais amplo, até que as plantas atinjam 60 centímetros de altura.

As estacas de cânfora pegam com muita dificuldade. Para se obterem boas estacas é de aconselhar o escolherem-se ramos direitos, fortes, possìvelmente do mesmo ano. O comprimento deve ser de 15 a 25 centímetros e a grossura de 1 a 2 centímetros. Cortam-se na proximidade de um nó, com um golpe único. No viveiro que, como o de sementeira, deve ser composto

de areia e matéria orgânica, colocam-se às linhas, à distância de 25 a 30 centímetros umas das outras e as estacas a 10 centímetros entre si. Deixam-se fora da terra, três ou quatro olhos e regam-se. As estacas ficam assim em viveiro, até que tenham conseguido enraïzar suficientemente, o que leva, pelo menos, dois a três meses.

A propagação por estaca não é aconselhada, pelas dificuldades de pegamento; no entanto, é a única forma que permite conservar a qualidade do tipo. Por isto mesmo se tem empregado o sistema de propagação por mergulhia, que dá sempre resultados seguros.

Uma vez transplantadas para o local definitivo os cuidados que exigem as plantas de canforeira consistem principalmente em manter limpo o terreno e bem cavado. A adubação mais aconselhada é a de bagaços de sementes oleaginosas. Mas é boa prática empregar também adubos químicos azotados, como a cianamida de cálcio e o sulfato de amoníaco, aliados ao superfosfato de cálcio.

No tempo em que a extracção de cânfora e do óleo essencial era efectuada pelo tronco das árvores, as plantações de canforeiras educavam-se em alto fuste. Hoje, que para a extracção se julgou mais conveniente empregar as fôlhas, começou a empregar-se na Ilha do Ceilão a cultura da canforeira em ramadas, áleas ou sebes, ficando as plantas à distância de dois metros.

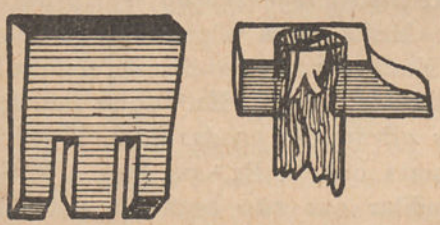
Em cada ano e de cada árvore colhem-se 5 a 7 quilos de cânfora, e admitindo que num hectare de terreno podem viver 2:500 árvores, o produto anual em fôlha oscilaria, por hectare, entre 12:000 a 17:000 quilos.

(Continua).

A. Xavier da Fonseca.

Duas "cunhas" que permitem segurar bem o martelo ao cabo

Um martelo mal seguro no cabo, é um perigo e uma arrelia para quem, com êle, tem de trabalhar; vamos indicar o processo

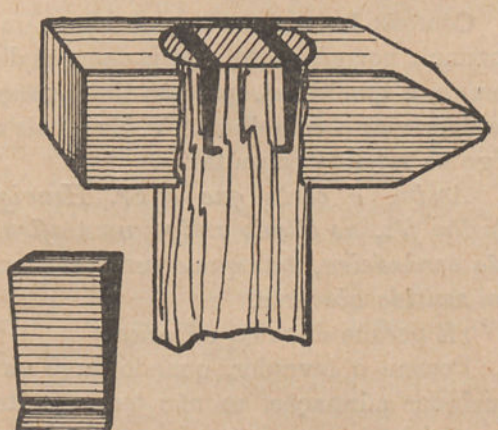


A' esquerda: cunha antes de ser metida na madeira. A' direita: cunha enterrada: vê-se que as três partes da cunha se curvaram, as dos extremos num sentido e a do meio em sentido oposto.

de evitar uma e outra coisa. O modo habitual de encabar uma peça de ferramenta consiste em enterrar, na extremidade do cabo, uma *cunha* em madeira dura; essa cunha força as fibras do cabo, ficando, assim, a cabeça do martelo bem segura.

Sucede, no entanto, que a madeira seca; a cunha não se segura, sai e... e ao enterrar um prego ou ao fazer qualquer outro serviço, fica-se com o cabo do martelo na mão emquanto a cabeça vai, às vezes, procurar a cabeça de uma pessoa que se encontra próximo.

E', no entanto, muito fácil evitar estes acidentes, sempre aborrecidos mesmo quando não ocasionem ferimentos: basta empregar qualquer das cunhas representadas nas gravuras juntas e cujos efeitos os desenhos mostram claramente. Qualquer delas, uma vez enterrada na madeira, não mais sairá, visto que, ao enterar-se na madeira, as suas pontas se vão curvando. Para sairem, seria necessário que as fibras da madeira do cabo fôssem arrancadas, também. Supomos ser desnecessário descrever qualquer dos tipos de cunha; a descrição, por mais larga e perfeita que fôsse, não conseguiria ser mais elucidativa que o desenho. O primeiro tipo é um pouco



Tipo de cunha mais simples que a anterior; a parte mais fina curva-se à medida que vai sendo enterrada na madeira.

mais complicado que o segundo; no entanto qualquer deles pode ser executado por um ferreiro da aldeia.



VITICVLTVRA

Muita parra e pouca uva. Um esclarecimento

Um ligeiro incidente, que afinal o não é, deu origem a um artigo de Henrique Coelho e à carta que abaixo inserimos do Professor Tavares da Silva.

Aquele artigo e esta carta, em conjunto, trouxeram-nos uma grande alegria: a da certeza que redactores e colaboradores dêste jornal têm um único fim: ser úteis, prestar serviços aos que, nestas colunas procuram ensinamentos. Aos Srs. Professor Tavares da Silva e Henrique Coelho envia a *Gazeta das Aldeias* um sincero e amigo apêrto de mão.

*

Ao Ex.mo Sr. Henrique Coelho, distinto colaborador da *Gazeta das Aldeias.*

Não tenho a honra de conhecer V. Ex.ª e portanto não teria o direito de escrever-lhe, se o número da *Gazeta das Aldeias* que ontem me chegou às mãos, a tanto me não obrigasse.

V. Ex.ª, no artigo publicado nesse número, sob a epígrafe — «Muita parra e pouca uva. Um esclarecimento», atribue-me intenções que não tive, ao escrever a consulta n.º 72, no número anterior publicada, e frases que eu não seria capaz de dirigir a uma pessoa que não tenho a honra de conhecer e que me não tratou mal, antes, muito amàvelmente, e com favor, se me refere.

Confesso leal e sinceramente, como é meu costume, por educação e feitio (porque digo sempre o que sinto), que não tive intenção de depreciar o conselho de V. Ex.ª, pois até digo na referida consulta:

Assim, é certo que o Sr. Henrique Coelho fêz, no citado artigo, uma afirmação verdadeira, mas que é perigoso tomar em sentido absoluto.

¿E porque disse eu tal coisa?

Porque o lavrador, quando ouve ou lê qualquer afirmação, se não tem a cultura necessária, ignorando por isso os fundamentos da ciência aplicável ao caso, entende que, o que ouve ou lê, é de resultados absolutos e certos (sejam quais forem as circunstâncias) no ponto de vista que o interessa — *o lucro* — porque doutra coisa não cura, e bem, porquanto só em busca dele trabalha. E assim, vê V. Ex.ª, eu não apontei o *estenderete,* porque *estenderete* não houve; apenas avisei o consulente de que, se queria obter lucro e *não sòmente desenvolvimento vegetativo,* tinha que pensar nas adubações equilibradas. E tanto era êsse o fim do senhor consulente que preguntava *se podia empregar a mesma adubação em vinhas novas.* (Vid. 6.ª pregunta da consulta n.º 72). Tanto basta para V. Ex.ª verificar que eu tinha razão nos meus receios, pois o senhor consulente já pensava em generalizar o conselho, para obter maior lucro das suas *vinhas novas.*

Assim, eu concordei inteiramente com as afirmações de V. Ex.ª, quanto ao ponto de vista especial em que colocou a questão: *a exclusiva regeneração vegetativa,* como no «Muita parra e pouca uva» confirma.

Nestes termos, não disse eu, clara ou implìcitamente, que V. Ex.ª tinha sido *leviano nas afirmações produzidas.* E muito me importa que V. Ex.ª me faça a justiça de acreditar que não cometi a indelicadeza.

Se V. Ex.ª reler o seu artigo e a minha consulta, verá que não tem sombra de base a nosso dissabor — porque V. Ex.ª formalmente o manifesta e creia que eu, por isso, o sinto também.

Finalmente, depois das leais explicações que gostosamente deixo dadas, não é caso para V. Ex.ª se mostrar tão magoado que vá privar os leitores da *Gazeta das Aldeias* dos seus interessantes artigos e ensinamentos, *porque nenhum motivo há para tal, nem na letra, nem no espírito da minha já famosa consulta.*

Com os protestos da minha consideração, subscrevo-me

De V. Ex.ª
Muito At.º Ven.or e Obg.do,
D. A. Tavares da Silva.



PATOLOGIA VEGETAL E ENTOMOLOGIA AGRÍCOLA

O míldio da batata

Este parasita parece ter vindo do Chile, pátria da batateira, para a América, nas proximidades de 1840, trazido por tubérculos que escaparam, durante a viagem, à acção esterilizante do calor; da América passou para a Europa onde causou, em certos países, em 1845, prejuízos consideráveis.

Depois desta época, as devastações tem decaído, sem dúvida em conseqüência de uma verdadeira selecção natural: as variedades mais sensíveis foram desaparecendo, eliminadas, progressivamente, pelos fortes ataques da doença.

Hoje, o míldio não causa já as grandes perdas que outrora ocasionou, a não ser quando se combinam condições particularmente favoráveis de calor e humidade, conjunto necessário para rápido e pronto desenvolvimento do mal.

A doença aparece nas fôlhas, quási sempre depois da floração, apresentando primeiro o aspecto de manchas descoradas, que em seguida alastram e se tornam quási negras. Na parte inferior da fôlha, essas manchas mostram-se cobertas de uma ligeira penugem acinzentada, que nas máculas grandes se reduz a uma auréola. Essa penugem — chamemos-lhe assim — é formada pelos órgãos reprodutores do mal — os conídios — que fácilmente se desprendem do seu suporte, quer pela acção do vento quer arrastados pelos insectos.

A face inferior das fôlhas, pela sua constituïção, é a parte mais exposta à infecção, que se dá com extrema rapidez quando as condições atmosféricas se apresentam favoráveis à propagação do míldio. Em poucos dias tôda a parte aérea da planta é destruída; às vezes, mesmo, de um dia para o outro, batatais extensos mostram os desastrosos efeitos do mal, dando a impressão que foram *lambidos* pelo fogo.

A acção destruidora do *Phytophtora infestans,* nome que os fitopatologistas deram ao míldio, exerce-se geralmente tarde; parece estar verificado que os órgãos verdes da planta são mais ou menos refractários à infecção.

Isto não impede que a doença surja, às vezes, logo na primavera; então são os caules e os pecíolos que aparecem atacados, manifestando-se a doença por estrias de um castanho escuro. Os limbos das fôlhas não mostram as manchas características, mas denotam perfeitamente a existência da doença: murcham, dobram-se, pela alteração do seu suporte e ainda pela alteração que se dá nos órgãos, através dos quais lhes chega a seiva.

Tais são, em linhas muito gerais, as manifestações do parasitismo do *Phytopthora* sôbre os órgãos verdes da planta. E dizemos em linhas muito gerais, porque a índole desta revista não nos permite entrar em pormenores.

Mas a acção destruidora do fungo estende-se igualmente aos tubérculos. A infecção dêstes dá-se, possìvelmente, em virtude do desenvolvimento dos órgãos reprodutores da doença, que são arrastados para a terra pela água das chuvas e que chegam a contactar com os tubérculos através dos canais capilares do terreno.

E julga-se que as coisas assim se passam pois que, quando os tubérculos se encontram cobertos por uma camada de terra superior a 10 centímetros, a acção filtrante desta impede o contacto dos elementos reprodutores com os tubérculos. Necessário é observar, no entanto, que os tubérculos podem apresentar-se atacados pelo míldio mesmo quando se encontrem cobertos por espêssa camada de terra; neste caso o mal já existia no próprio solo.

O ataque do *Phytophtora* sôbre os tubérculos, nem sempre, a princípio, é manifesto; muitas vezes só localmente se patenteia, limitando-se à formação, na parte interna da polpa, de nódulos acastanhados, que exteriormente se evidenciam por uma coloração anormal, lívida, violácea ou acastanhada, à qual, em um ou outro caso, corresponde uma ligeira depressão. Os tubérculos doentes, ao cozerem, ficam duros e têm um gôsto amargo.

Durante a conservação, sobretudo quando as batatas, ainda não bem sêcas, se amontoam em local húmido e quente, em certas variedades sensíveis, a doença progride, dando à batata um aspecto característico, raiado, marmóreo; a alteração, que não produz o apodrecimento total do tubérculo, ocasiona freqüentemente prejuízos de certa importância. Pelo menos o produto

desvaloriza-se bastante pela relutância que o consumidor tem em o adquirir.

E', no entanto, necessário acentuar que a podridão, que às vezes se generaliza, não é provocada pelo míldio; embora esta doença a facilite, outra é a sua origem. O *Phytophtora* desempenha, por assim dizer, a função de preparar os tubérculos para receberem, com facilidade, outros agentes causadores da podridão.

Não está ainda bem estabelecido ou definido o modo como o mal se transmite; a opinião geralmente admitida, é que a doença se propaga de ano para ano por tubérculos infectados, que se empregam como *semente*. Na primavera, os órgãos reprodutores do *Phytophtora* evoluem, as partes verdes da planta infectam-se, surgindo, então, uma nova geração do parasita.

A aparição e extensão dos ataques do míldio dependem inteiramente das condições meteorológicas; os lavradores sabem todos que quando sobrevêm chuvas após a floração são sempre de temer as invasões intensas da doença. E essas invasões são tanto mais de temer e tornam-se tanto mais enérgicas quanto mais a temperatura, nesses períodos, e após as chuvas, se aproxime dos 30°, temperatura óptima (30° a 34°) para a proliferação dos órgãos transmissores da doença. Se, porém, o termómetro sobe acima dos 36°, a doença paralisa.

Quanto à infecção dos tubérculos, esta depende tanto, como as partes verdes da planta, da humidade ambiente, pois a água é, como se depreende do que ficou dito, o veículo que leva os gérmenes reprodutores, das fôlhas às partes subterrâneas e constitui, por outra parte, o meio mais favorável à proliferação do mal.



O míldio da batata. Aspecto do ataque da doença nas fôlhas, nos ramos novos e nos tubérculos. No desenho, as manchas provocadas nas fôlhas estão ligeiramente exageradas. Nos tubérculos nem sempre é tão acentuada a mancha.

A humidade reinante no período da colheita exerce também uma acentuada influência. Na verdade, em caso de epidemia mais ou menos intensa, na superfície do terreno encontram-se sempre em grande quantidade os gérmenes transmissores do míldio; se o tempo decorre sêco, êsses gérmenes morrem em poucos dias; mas havendo uma certa humidade e especialmente em terrenos argilosos, resistem às vezes semanas consecutivas. Nesses, estes gérmenes constituem um perigo de infecção para os tubérculos que se arrancam e que com êles ficam em contacto, na terra, visto a humidade impedir uma arrecadação rápida. Mas outros factores influenciam ainda na propagação do míldio. Tem-se verificado que nos solos argilosos, frescos, a doença se desenvolve mais do que nos solos leves; a adubação em que prepondere o azoto e falte a potassa, dá, do mesmo

modo, origem a maior desenvolvimento do míldio.

Uma plantação muito junta; uma amontoa imperfeita igualmente actuam no mesmo sentido.

Seriamos agora levados a dizer alguma coisa sôbre a resistência de certas variedades à doença. Obrigaria, porém, êste assunto a demorado estudo e a sua inoportunidade seria manifesta, pois a maioria das plantações já se encontra feita. Para outro momento ficará. Diremos simplesmente que as variedades industriais são mais resistentes ao míldio — de um modo geral, é claro — que as variedades hortenses.

E diga-se ainda que a tendência, entre nós, é para a cultura de variedades industriais; as hortenses quási são desconhecidas.

*

* *

Refiramo-nos agora aos meios de luta contra a doença.

No momento actual, a base de luta contra o míldio é a escolha de variedades resistentes. E' êste o processo seguido em todos os países.

Em muitas regiões de clima caracterizadamente continental e em que, no verão, a humidade é pequena, tem-se verificado que o emprêgo de variedades resistentes basta para garantir a cultura contra os prejuízos causados pela doença. Em regiões de clima marítimo e onde, por exigências especiais do mercado — o que não sucede entre nós — se cultivam certas variedades hortenses, precoces, muito sensíveis ao mal, há que seguir caminho diverso. Não fazemos nós, no geral, as culturas precoces e as de variedades hortenses. Mas somos obrigados a empregar idênticos meios de defesa.

Consistem estes no emprêgo de um fungicida — calda bordelesa ou similar — que defenda a parte aérea da planta contra a infecção.

A primeira pulverização, com calda a 1,5 %, deve fazer-se uns dez dias antes do período em que, de costume, aparece a doença; a calda deve ser distribuída com tempo calmo e com um pulverizador munido de um jacto próprio, que projecte a calda *de baixo para cima* de modo a atingir bem a face inferior das fôlhas que é, como vimos, a mais sensível à infecção. A quantidade de calda a distribuir por hectare é aproximadamente de 8 hectolitros.

Para a pulverização da parte superior pode empregar-se um jacto de três bicos, com o qual se reduz muito o trabalho; mas acentuamos: para bem distribuir a calda na página inferior das fôlhas, é necessário dispôr o bico da lança de modo que a calda seja projectada de baixo para cima.

Se o tempo decorre sêco, podemos contentar-nos com uma única pulverização; é porém conveniente, mesmo naquelas condições, dar uma segunda, quinze a vinte dias depois da primeira.

Se o tempo decorrer húmido é, então, indispensável repetir as pulverizações cujo número, em alguns casos, chega a quatro, cinco e mesmo seis.

Na Bélgica e na França, em regiões onde se cultiva intensamente a batata, a prática dos tratamentos cúpricos repetidos tem dado esplêndidos resultados; em certas explorações tem-se conseguido colhêr, com esta defesa, mais 3:000 a 5:000 quilos de batata por hectare do que a produção normal.

O tratamento racional do míldio da batata, compreende, além da aplicação das caldas cúpricas, as práticas seguintes, que devem, tanto quanto possível, ser respeitadas:

1.º Emprêgo, na plantação, de tubérculos sãos.

2.º Cultura e fertilização bem orientados; amontoa cuidada.

3.º Arranque em tempo sêco. Dez a quinze dias antes do arranque é recomendável o corte da parte aérea, de modo a deixar completamente nu o terreno.

Tem esta prática por fim provocar a morte dos órgãos reprodutores do míldio, que, com vida, iriam contaminando os tubérculos.

Estes devem arrecadar-se depois de completamente secos; e antes da arrecadação definitiva devem conservar-se uns dias em camada delgada, em sítio sombrio e bem arejado.

Depois de uma secagem cuidada e escolha mais cuidada ainda, para que se apartem todos os tubérculos que se apresentem com mau aspecto, guardam-se em local sêco, arejado e frio. Procurar-se-á evitar que a temperatura, nesse local, não vá além de 10º.

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA



TECNOLOGIA RURAL

Acidez dos vinhos. Generalidades

Henrique Coelho, trabalhador constante e amigo certo que desde muito nos acompanha, deu-nos, um dêstes dias, o prazer da sua visita, em momento em que liamos a observação de um assinante, referente ao artigo publicado em número anterior, sôbre o Volatímetro de Cazenave. Lida essa observação, entregou-nos parte de um capítulo de um livro inédito — Determinação da acidez nos vinhos — *para que estas colunas o inserissem, com o fim de desvanecer dúvidas, que aquela carta apontava.*

¿Deixar aqui consignados agradecimentos ao colaborador e amigo? Seria ofendê-lo.

Todos sabem ou, pelo menos, devem saber, que os vinhos, quaisquer que sejam, contêm, em dissolução, substâncias de reacção ácida, isto é, substâncias que têm um sabor carecterístico, especial, um sabor ácido, que faz lembrar o do sumo do limão, das uvas verdes ou do vinagre.

Algumas dessas substâncias são *fixas*, ou seja, não se apartam, não se desligam dos outros elementos constitutivos do vinho pelo aquecimento dêste; outras são *voláteis*, isto é, quanto seja aquecido aquêle líquido, tais substâncias deslocam-se, perdem-se para o ambiente, evaporam-se, volatilizam-se.

O conjunto das primeiras constitui o que se convencionou chamar *acidez fixa*; o das segundas é designado por *acidez volátil*; a sôma das duas, acidez fixa e acidez volátil, é a *acidez total* ou fôrça ácida, como a designava Ferreira Lapa na sua *Tecnologia Rural*.

Na análise dos vinhos tem primacial importância a determinação da acidez total e da acidez volátil. A dosagem de uma ou outra faz-se por processos especiais.

A acidez fixa, de menor interêsse imediato para o viticultor, pode também determinar-se directamente, por métodos apropriados, geralmente só praticáveis nos laboratórios. Mas, na maioria dos casos, quando se pretende conhecer a acidez fixa, estabelece-se a diferença:

Acidez total — acidez volátil = acidez fixa

que nos dá o que pretendiamos conhecer.

Este resultado, se as duas primeiras dosagens (da acidez fixa e da acidez volátil) tiverem sido feitas com cuidado, merece igual confiança ao que se obteria por uma determinação directa; assim o afirmam alguns químicos e enólogos de indiscutível valor, como J. H. Fabre, por exemplo.

Acidez total

Afirmam os enólogos que para um vinho de mesa ser bem constituído e agradável ao paladar, deve ter uma acidez total, expressa em ácido sulfúrico, ou, como de geral se diz, abreviadamente, deve ter uma *acidez total sulfúrica* compreendida entre 4 e 8 gramas por litro.

Rodrigues de Morais, no *Tratado Prático de Vinificação* e baseando-se, ao que parece, na já citada obra de Ferreira Lapa, escreveu textualmente:

«A fôrça ácida total dos vinhos, computada em ácido sulfúrico, varia entre 0g,055 e 0g,680 por 100. A percentagem 0g,4 representa a acidez mediana (1).»

E' necessário, talvez, explicar, que uma acidez total sulfúrica de 4 a 8 gramas por litro ou de 0,055 a 0,680 gramas por 100, não indica que num litro de vinho se encontrem 4 a 8 gramas de ácido sulfúrico ou num decilitro, (aproximadamente 100 gramas) existam 0,055 a 0,680 gramas daquele mesmo ácido. Tal expressão quere dizer, simplesmente, que o conjunto de substâncias de reacção ácida existentes no vinho, produz o mesmo efeito, tem um *poder ácido equivalente* ao possuído por aquelas mesmas quantidades de ácido sulfúrico, quando dissolvidas em um litro ou em 100 gramas de água destilada. Esclarecido isto, passemos a outro ponto que poderá ter dado, também, origem a reparos.

Parecerá estranho que se apontem limites tão distantes para a acidez total; diremos, no entanto, que ela varia, ainda, dentro de limites mais extensos. D. António P. Coutinho, no *Guia do Vinicultor* (2), a êste propósito, diz o seguinte:

---

(1) Atender que Rodrigues de Morais calcula a acidez por 100, e não por litro, como acima se indicou.

(2) Edição de 1889, páginas 294.

«A acidez dos vinhos portugueses é máxima nos vinhos verdes, onde chega a 0g,600 e mesmo a 0g,750 e mais, por cento (1); nos vinhos maduros oscila, geralmente, entre 0g,100 e 0g,570.»

Além desta citação outras pederiamos fazer, de distintos enólogos portugueses; não interessariam, porém; basta fixar que a variação de acidez total é grande e o gôsto do consumidor, que a aprecia pelo paladar, difere muito. Assim, ao passo que no Norte, na região do vinho verde, a acidez total sulfúrica nos vinhos tintos varia entre 5,5 e 7 gramas por litro — é um pouco inferior nos vinhos brancos — sendo pouco apreciados vinhos com acidez inferior, no Sul, já além de Aveiro, preferem-se, no geral, os vinhos de menor acidez. E o que se dá aqui, em outros países se verifica: na França, na Italia e na Espanha, por exemplo.

A acidez total exprime-se, entre nós, em gramas de ácido sulfúrico ou em gramas de ácido tartárico, por litro; a acidez volátil exprime-se, geralmente, em gramas de ácido acético por litro. E' uma questão de hábito ou de convenção, pois poderiam exprimir-se em ácido cítrico ou em qualquer outro ácido.

E' simples passar, à vontade, do número que representa a acidez em ácido sulfúrico para um outro que a indique em ácido tartárico, acético ou cítrico, ou do número que indique a acidez expressa em qualquer dêstes ácidos para o número que no-la exprima em ácido sulfúrico, multiplicando o número dado por simples coeficientes, que a seguir indicamos numa tabela, onde, por baixo de cada ácido, apontamos a sua fórmula química, pois, algumas vezes, não se refere o nome de ácido, mas simplesmente a sua fórmula química:

1 grama de ácido sulfúrico $SO^4 H^2$ corresponde a	1g,530 de ácido tartárico $C^4 O^6 H^6$
	1g,428 de ácido cítrico $C^6 O^8 H^{10}$
	1g,224 de ácido acético $C^2 O^2 H^4$
1 grama de ácido tartárico corresponde a	0g,655 de ácido sulfúrico
1 grama de ácido cítrico corresponde a	0g,700 de ácido sulfúrico
1 grama de ácido acético corresponde a	0g, 816 de ácido sulfúrico

(1) Em análises feitas no laboratorio da C. de V. da R. dos Vinhos Verdes tem-se encontrado numeros superiores a 0,8 por cento. Ver *Gazeta das Aldeias*, I semestre, 1932, paginas 212.

Dois ou três exemplos numéricos farão desaparecer quaisquer dúvidas, que surjam no emprêgo desta tabela.

1.º Exemplo: Desejamos conhecer, em ácido tartárico, a acidez total de um vinho, que sabemos ser 4,7 gramas, expressa em ácido sulfúrico.

Para resolver o problema basta fazer a seguinte operação:

$$4{,}7 \times 1{,}530 = 7{,}19$$

A acidez total dêste vinho, expressa em ácido tartárico, é 7,19 gramas por litro.

2.º Exemplo: Sabemos que a acidez volátil de um vinho, expressa em ácido sulfúrico é 1,3; pretendemos conhecer essa acidez, expressa em ácido acético.

Basta multiplicar

$$1{,}3 \times 1{,}224 = 1{,}5912$$

para ficar sabendo que a acidez volátil de tal vinho, expressa em ácido acético, é de 1,59 gramas por litro.

3.º Exemplo: Pretendemos exprimir, em acidez sulfúrica, a acidez volátil de um vinho que sabemos ser 1,9 gramas, expressa em ácido acético.

Não temos mais que multiplicar

$$1{,}9 \times 0{,}816 = 1{,}55$$

para ficar sabendo que tal acidez, expressa em ácido sulfúrico, é de 1,55 gramas por litro.

Podemos, no entanto, evitar todos estes cálculos, empregando a régua acidimétrica de Mathieu que, pela simples deslocação de um cursor, nos dá a equivalência entre os diferentes ácidos. Tão simples é esta régua e o seu emprêgo, que nos julgamos dispensados de a descrever e indicar o modo de utilização.

Acidez volátil

O mosto de uvas sãs, contém sempre, em maior ou menor quantidade, substâncias de reacção ácida; estas substâncias não se podem separar do líquido por simples aquecimento ou destilação: são estáveis, fixas, constituindo, o seu conjunto, a acidez fixa.

No mosto, quando se respeitem regras de uma regular vinificação, não existem substâncias ácidas deslocáveis pelo aquecimento; não há, portanto, nesse estado inicial do vinho, acidez volátil.

Pelo contrário, quando se destilam vinhos *feitos*, é sempre possível encontrar, no produto da destilação, ácidos voláteis, principalmente o ácido acético, e algumas vezes o ácido propiónico e o ácido butírico.

A existencia do primeiro, além de certo limite, e o aparecimento dos dois últimos, que se assinalam por um gôsto e cheiro pouco agradáveis, indica que é precário o estado de saúde do vinho.

¿Como se formam estes ácidos voláteis, que não existem no mosto?

Parece que as leveduras alcoólicas têm a propriedade de produzir quantidades mínimas de ácidos voláteis, mesmo quando se desenvolvem em condições satisfatórias, quando, portanto, a vinificação corre normalmente. Quanto mais demorada fôr a fermentação, quanto mais elevado seja o grau alcoólico de vinho, maior será a quantidade de ácidos voláteis produzidos, mesmo durante um trabalho fermentativo que progride regularmente.

Mas se a vinificação é mal conduzida, se, por exemplo, se deixa o *chapéu* durante longo tempo em contacto com o ar, se o lavrador se esquece de mergulhar a *manta* emquanto o mosto se demora nos lagares ou cubas de fermentação, se o vinho, depois de envasilhado, se conserva em vazio, o *Mycoderma aceti*, germe produtor de acetificação dos vinhos, desenvolve-se ràpidamente, vive à custa de alcool, que transforma em ácido acético, resultando, daqui, um aumento, pronto e rapido, da acidez volátil.

Afirmam os enólogos que, mesmo em vinificações cuidadosamente conduzidas, não se pode evitar o aparecimento de uma certa acidez volátil — um mínimo de 0,3 a 0,5 gramas, por litro, expresso em ácido sulfúrico, para vinhos cuja riqueza alcoólica esteja compreendida entre 9 e 11 graus; e que quando o teor de alcool aumenta, a acidez volátil se eleva também, sendo, para vinhos de 13 graus, difícil conseguir produto que tenha menos de 0,8 graus de acidez volátil por litro, expressa em ácido sulfúrico.

«E' essencial recordar que — diz Henri Fabre — quando a *acidez sulfúrica volátil* atinge 0,9 gramas, aproximadamente, num vinho, cujo grau alcoólico varia de 9 a 11 graus; e 1,2 gramas, aproximadamente também, num vinho que tenha 13 a 14 graus de alcool, se torna fácil reconhecer, quer pelo olfacto quer pela prova, as características de uma existência anormal de ácido acético. Nestas condições o vinho principia a azedar.»

O valor comercial dos vinhos *com pique* diminui ràpidamente, como todos sabem. Por isto e pelo que anteriormente foi apresentado, se verifica quanta importância tem para o viticultor saber dosear a acidez volátil dos seus vinhos.

¿Será operação difícil ou muito trabalhosa? Não; exige apenas um certo cuidado...

A acidez volátil exprime-se entre nós, — já foi dito — quási sempre em gramas de ácido acético por litro. Pretendendo-se exprimi-la em ácido sulfúrico, não há mais que empregar a tabela e indicações já anteriormente apontadas.

Acidez fixa

Pelas referências feitas precedentemente à acidez fixa, cuja determinação pouco interessa, na maioria dos casos, ao lavrador, consideramos o assunto suficientemente esclarecido, dispensando-nos, conseqüentemente, de o tratarmos com maior desenvolvimento.

(Do livro inédito: *A determinação da acidez nos vinhos*).

Medida da capacidade de uma pipa

Pede-nos um senhor assinante que lhe indiquemos a fórmula para calcular a capacidade de uma pipa, em função do diâmetro no bôjo, do diâmetro dos tampos e comprimento da pipa.

Principiaremos por dizer que êste jornal, por variadíssimas vezes, tem indicado fórmulas que podem ser empregadas para o fim desejado; e entre elas foi dada, por certo, a que agora é pedida. Para o caso servirá, no entanto, qualquer das que vamos apontar.

Principiaremos por tomar, em metros, as seguintes medidas, como a figura junta indica:

Diâmetro interior no bôjo, seja BG, a que chamaremos D.

Diâmetro dos tampos, AC, a que chamaremos d.

Comprimento interior da pipa (deduzida a espessura dos tampos) ou seja EF, que designaremos por L.

Primeira fórmula:

$$V = \frac{1:000}{12} \times 3{,}14 \times L \times (D^2 + d^2 + D\,d)$$

Vejamos um exemplo; suponhamos que

$$D = 0^m{,}65\,;\ d = 0^m{,}51 \text{ e } L = 0^m{,}91$$

Teremos

$$D^2 = 0{,}65 \times 0{,}65 = 0{,}4225$$
$$d^2 = 0{,}51 \times 0{,}51 = 0{,}2601$$
$$D \times d = 0{,}65 \times 0{,}51 = 0{,}3315$$

Somando estas três quantidades

$$D^2 + d^2 + D\,d = 0{,}4225 + 0{,}2601 + 03315$$
$$= 1{,}0141$$

multipliquemos êste número por L, ou seja

$$L \times 1{,}0141 = 0{,}9 \times 1{,}0141$$
$$= 0{,}91269$$

multipliquemos ainda êste resultado por 3,14; teremos

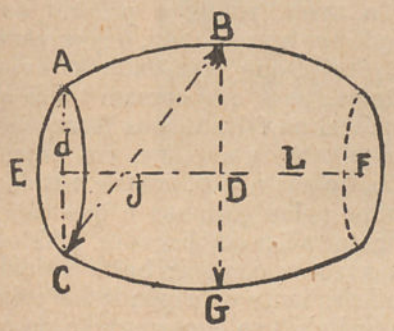
$$3{,}14 \times 0{,}91269 = 2{,}86588$$

divida-se o resultado agora obtido por 12

$$2{,}86588 : 12 = 0{,}2388$$

multipliquemos o resultado da divisão, por 1:000; virá

$$0{,}2388 \times 1{:}000 = 238{,}8$$



A pipa terá de capacidade, $238^l{,}8$; será

$$V = 238^l{,}8$$

Segunda fórmula:

$$V = \frac{1:000}{8} \times 3{,}14 \times L \times (D^2 + d^2)$$

Procedendo como no caso anterior, teremos egualmente:

$$D^2 = 0{,}4225$$
$$d^2 = 0{,}2601$$
$$D^2 + d^2 = 0{,}6826$$
$$L \times (D^2 + d^2) = 0{,}9 \times 0{,}6826 = 0{,}61434$$
$$3{,}14 \times L \times (D^2 + d^2) = 3{,}14 \times 0{,}61434$$
$$= 1{,}929$$
$$1{,}929 : 8 = 0\ 241$$
$$0{,}241 \times 1000 = 241$$

Portanto o volume, calculado por esta fórmula será 241 litros, número que difere $2^l{,}2$ do anteriormente achado.

Terceira fórmula:

$$V = 800 \times L \times (0{,}56 \times D + 0{,}44 \times d^2)$$

Teremos

$$0{,}56 \times D = 0{,}56 \times 0{,}65 = 0{,}364$$
$$0{,}44 \times d = 0{,}44 \times 0{,}51 = 0{,}2244$$
$$0{,}364 + 0{,}224 = 0{,}588$$
$$0{,}588^2 = 0{,}588 \times 0{,}588 = 0{,}34574$$
$$800 \times L \times 0{,}345 = 800 \times 0{,}90 \times 0{,}354$$
$$V = 248{,}8$$

A capacidade da pipa será 248,8 liitros.

Quarta fórmula:

$$V = 12 \times L \times (5\,D + 3\,d)^2$$

Multiplicando o valor de D por 5, obteremos 3,25.

Multiplicando o valor de d por 3, encontramos 1,53.

Somando e elevando ao quadrado, ou seja

$$(3{,}25 + 1{,}53)^2 = 4{,}78^2$$
$$= 4{,}78 \times 4{,}78 = 22{,}85$$

Multiplicando a valor de L por êste número e ainda por 12,

$$12 \times L \times 22{,}85 = 12 \times 0{,}9 \times 22{,}85$$
$$V = 246{,}8$$

Por esta fórmula o volume do casco será de $246^l{,}8$.

Quinta fórmula:

$$V = 152 \times L \times (d + 1{,}2727 \times D)^2$$

$$1{,}2727 \times D = 1{,}2727 \times 0{,}65 = 0{,}827$$
$$0{,}827 + 0\ 51 = 1.337$$
$$1{,}337^2 = 1{,}337 \times 1{,}337 = 1{,}7876$$
$$152 \times L \times 1{,}7876 = 152 \times 0{,}90 \times 1{,}7876$$
$$V = 244{,}5$$

Esta fórmula dá-nos para volume da vasilha 244 5 litros.

Sexta fórmula:

$$V = 200 \times L \times (D + d)^2$$

Substituindo os valores de L, D e d, teremos

$$V = 200 \times 0{,}90 \times (0{,}65 + 0{,}51)^2$$
$$= 200 \times 0\ 90 \times 1{,}16^2$$
$$= 200 \times 0{,}90 \times 1{,}3456$$
$$= 242{,}2$$

A capacidade procurada será 242,2 litros.

Sétima fórmula:

$$V = 820 \times L \times D \times d$$

Fazendo as operações encontramos

$$V = 244^l{,}6$$

Pode-se ainda empregar uma

Oitava fórmula:

$$V = 604 \times j^3$$

em que já é distância BC, que se mede com uma vara, introduzida pela batoqueira, diagonalmente, até que encontre a parte inferior de um dos tampos. Para a vasilha, cuja capacidade vimos calculando pelas fórmulas apontadas $j = 0{,}735$.

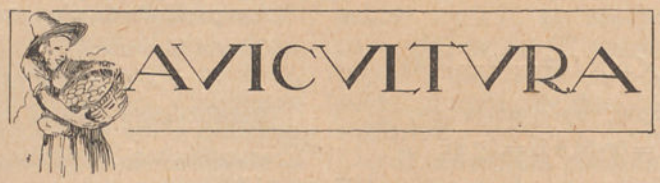
Formando o cubo de 0,735, que é igual, como se sabe ao seguinte produto

$$0{,}735 \times 0{,}735 \times 0{,}753$$

e multiplicando êste produto por 604, obteremos um resultado aproximado de 240 litros.

Os números que acima apontamos para os diâmetros dos tampos, bôjo, comprimento e diagonal do casco — D, d, L e j — não foram tomados ao acaso, mas sim medidos numa vasilha, que depois se encheu de água, verificando-se que levava 245 litros. Daqui se vê que qualquer das fórmulas dá, pràticamente, resultados exactos.

Não há mais que escolher, das oito, a que se julgue de mais fácil emprêgo.



As "verduras" na alimentação das galinhas

Ao repassar apontamentos e vária papelada que vou arrecadando, referente a coisas de avicultura, encontro notas que tinha coligido, destinadas a êste jornal e nas quais dizia alguma coisa sôbre a vantagem do emprêgo — e, conseqüentemente, da sua preparação — da aveia germinada como alimento das galinhas; não sei bem como não seguiram a destino; e agora perderam um pouco de oportunidade. Em outra época aqui aparecerão.

Mas o relê-las sugeriu-me idea de vir dizer alguma coisa sôbre a indispensabilidade da junção de verduras à ração das galinhas; e nem sequer digo «vantagem» pois que os alimentos verdes não são só simplesmente vantajosos: são indispensáveis. Infelizmente nem todos assim o julgam.

Na verdade, a verdura é para as aves o que o pão é para o homem; torna-se, pois, indispensável que os alimentos verdes entrem na ração diária das aves na proporção aproximada de 25 por cento — para mais que não para menos. E não se tema dá-los em abundância, pois são sempre bem aceitos e até apetecidos; bem os recebem as galinhas, os patos, os perus, tôdas as aves, emfim, que o homem cria, quer para proveito quer por simples distracção.

As verduras não só contribuem para conservar em bom estado e regularizar o aparelho digestivo, mas são também fornecedores de vitaminas; concorrem, pois, para conservar num estado saüdável o organismo da ave.

Os alimentos verdes funcionam como antidoto das intoxicações produzidas pelos alimentos excessivamente ricos, concentrados, cuja digestão origina toxinas, que é necessário eliminar, eliminação levada a efeito pelo rim e pelo fígado. A verdura excita e favorece a secreção biliar, e, no geral, acalma, neutraliza o excesso de acidez que intoxicará o sangue, pondo em grave risco a saúde das aves.

Na alimentação humana são hoje indispensáveis os legumes; na mesa mais modesta ou nas ementas do mais faustoso palácio êles aparecem sempre. ¿Impostos pelo uso, digamos, pela moda? Não: absolutamente indicados pela higiene alimentar, que os recomenda. E até, às vezes, o próprio organismo os exige. Pois na alimentação das aves são do mesmo modo indispensáveis, necessários, os legumes, ou seja, evidentemente, as verduras.

O avicultor poderá objectar que o fornecer alimentos verdes às suas aves apresenta dificuldades, por os não possuir. E' inadmissível esta objecção; sòmente no inverno é que as verduras podem faltar um pouco. Mas há o recurso da aveia germinada, de cuja obtenção a seu tempo falaremos; porém, fora dêsse período, as couves, as forragens — o trevo, a luzerna, onde exista, a aveia verde, o próprio azevém, tudo pode ser aproveitado, e com vantagem o será, desde que seja dado às aves com abundância, para que comam tanto quanto queiram. E na falta destas forragens pode recorrer-se aos tubérculos, em especial às beterrabas e aos nabos, umas e outros muito apreciados pelas galinhas e que não precisam ser cortados em bocados miúdos para que as aves os comam; basta seccioná-los longitudinalmente e suspendê-los pela rama que as galinhas se encarregarão de os desfazer às bicadas.

Em tôda a exploração avícola bem orientada deve existir sempre uma parte destinada a cultura de alimentos verdes, a não ser que o avicultor se disponha a adquiri-los na vizinhança. Mas, neste caso, a alimentação das suas aves resultará quási sempre cara.

A distribuïção dos alimentos verdes não é dispendiosa ou trabalhosa; não é necessário cortá-los; basta com êles formar molhos que se suspendem por simples cordas ou um pouco de arame ou lançá-los em comedouros apropriados.

As verduras, ricas em vitaminas e em sais minerais, fortalecem a ave e, exercendo uma acção laxativa, conservam-lhe a saúde. Favorecem ainda a fecundação, o que lhes aumenta o valor. Devem, pois, fazer sempre parte das rações. Dêste modo colocam-se as aves em condições de produzirem largamente. Isto não deve esquecer aos avicultores.

MANUEL DE MELO.



JARDIM

Mímulos

Os mímulos são sempre lindas plantas ornamentais, quer formem bordaduras, quer constituam maciços; e a sua cultura é também sempre de uma grande simplicidade. Dão-se geralmente bem em todos os terrenos e em qualquer exposição; preferem, no entanto, os frescos e desenvolvem-se, sobretudo, em sítios abrigados dos ventos e um pouco sombrios. Algumas espécies cultivam-se de prerência em vaso e uma ou outra, em regiões mais frias, agradecem os abrigos.

A multiplicação faz-se por sementeira, por divisão dos pés ou até pela plantação de ramos. As sementes são muito pequenas, devendo, por isto, ser levemente cobertas; deitam-se à terra ou no outono ou na primavera, ou no período que vai decorrendo. Desde que tenham atingido cêrca de 2 centímetros, passam-se para viveiro, de onde se transplantam para lugar definitivo ou para vasos que tenham 15 centímetros, aproximadamente, de diâmetro.

Quando se desejam obter flores grandes deve-se recorrer à cultura em vaso e ainda a uma segunda transplantação, que se efectua um pouco antes dos mímulos principiarem a florir.



Mímulos

A multiplicação por estacas, ou ramos, deve fazer-se no outono; a divisão dos pés dá apenas resultados na primavera. Mas a estes dois processos sòmente se recorre nas espécies que dificilmente produzem sementes e quando pretendemos reproduzi-las sem qualquer variação. Um composto de duas partes de boa terra de jardim, uma de terriço de fôlhas e outra de estrume de curral muito bem consumido é o mais apropriado para a cultura desta planta, muito em especial quando pretendemos conseguir flores de grande desenvolvimento.

As espécies mais vulgarmente cultivadas são o *Mimulus cardinalis*, um pouco mais alto que os outros, vivaz e próprio para maciços; o *M. luteus* e ainda mais o *M. l. cupreus*, planta anã, de grandes flores maculadas do mais vivo colorido; e ainda o *M. moschatus*, pequena planta vivaz e rústica, muito apreciada pelo perfume penetrante que escala.

Os mímulos são freqüentes nos nossos jardins; mas, geralmente, não ligamos grande importância a esta flor. Pelo contrário, os inglêses dela cuidam com especial esmêro, conseguindo, assim, exemplares que se impõem por uma excepcional beleza.

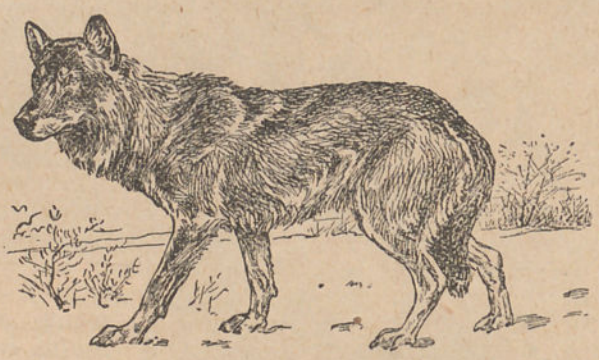
A. H. Pinto.

Propagar e difundir a GAZETA DAS ALDEIAS, concorrendo para o aumento da sua assinatura, é um dever que se impõe aos que da Terra e para a Terra vivem.



O lôbo

Com bem arreliante freqüência, os jornais diários noticiam o aparecimento, aqui e além, de lôbos, que colocam em sérios riscos os rebanhos e deixam sempre em sobressalto a população aldeã. E' possível que os prejuízos que causam tenham sido um pouco exagerados; mas o facto é que se mostram mais do que seria para desejar e, a dar crédito ao lido, já mesmo o homem, com o seu sangue, saciou os instintos carniceiros da fera. Há que persegui-lo, o lôbo, dar-lhe caça, pois a sua coragem, a sua fôrça, a sua voracidade e a sua desconfiança, tornam êste *cavalheiro* eminentemente perigoso para os animais domésticos. E quando estes sejam poupados, o lôbo causa ainda prejuízos pela caça que destrói.



O lôbo

Tem êste animal uma certa analogia com o cão de pastor; mas é maior, chegando a atingir 1m,60 de altura. O crânio é mais desenvolvido; os olhos estão colocados oblìquamente na direcção do nariz; a bôca é muito mais rasgada do que a daquele.

Ao andar, o lôbo dá a impressão que arrasta a parte posterior do corpo, menos alta que a anterior; de cauda sempre caída, encostada à curva das pernas, distingue-se bem do cão.

O pêlo áspero, espêsso e encorpado, é de um cinzento amarelado, com as extremidades pretas. Como a maior parte dos carnívoros selvagens, desprende um cheiro característico, que de longe é pressentido pelos cães, pelos cavalos, pelos carneiros.

O lôbo é extraordinàriamente forte, vigoroso; a sua fôrça reside, sobretudo, no pescoço e é tal, que muitas vezes se tem visto lôbos fugirem, quási a galope, levando na bôca um carneiro ou uma ovelha e com a sua vítima saltar muros, sebes ou valados. O boi ou o cavalo dificilmente resistem ao seu ataque. Têm olfacto apuradíssimo, bom ouvido e melhor vista. Com todos estes predicados transforma-se num inimigo de respeito.

Ataca todos os animais domésticos; como a raposa segue a sua vítima pelo olfacto, embora cace também à espera. Esconde-se então; e quando perto lhe passe qualquer animal salta-lhe, estrangula-o e leva-o para sítio escuro, escondido, onde sossegadamente o come.

No inverno, quando a fome aperta, come animais mortos, que chega a desenterrar. E se estes faltam, aproxima-se das habitações, especialmente nos períodos de frio intenso, e ataca os redis, os currais. Quando só, é medroso; perde geralmente o medo se reünido a outros.

Raramente ataca o homem; mas dificilmente, quando a fome é muita, poupa as crianças; e diz-se que depois de haver provado carne humana se torna de uma grande ferocidade.

Outrora caçava-se o lôbo, como o javali e o veado, com cães de corrida, seguindo os caçadores a cavalo. Esse tempo passou, quer entre nós, quer em outros países onde muito se praticava: Espanha e França. Hoje a caça faz-se à espera, em batida; para a sua destruïção recorre-se também ao veneno e à armadilha, às ratoeiras. As armadilhas e ratoeiras precisam ser fortes; mas nem sempre dão resultado. O lôbo, eternamente desconfiado, evita-as.

Os franceses usam muito o seguinte processo para apanhar os lôbos: sacrificam um cavalo ou um vitelo, a que cortam as coxas. Colocam estas suspensas de uma árvore a 1,50 ou 2 metros do solo, deixando o resto do corpo do cavalo ou vitela à distância de 100 ou 150 metros dessa árvore. Logo que verificam que os lôbos encontraram o animal morto, retiram-no; isto os obrigará a procurá-lo o que os leva a encontrar as partes que estão dependuradas; por

PROCESSOS E RECEITAS ÚTEIS

Como aproveitar um vélho tronco de árvore para fazer uma mesa

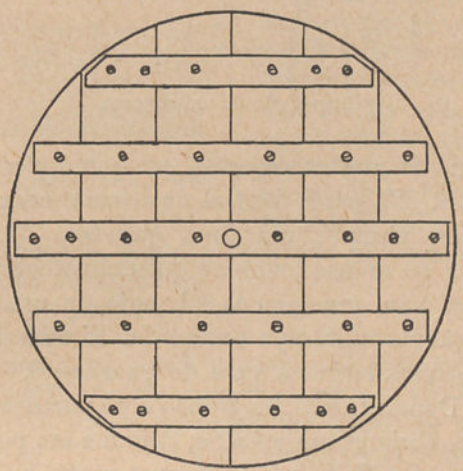
Não é difícil encontrar nos nossos jardins ou em qualquer ponto da propriedade, um vélho tronco de árvore, que o vento tenha derrubado ou que por qualquer circunstância tenha morrido.



Serra-se o tronco horizontalmente—abre-se um furo vertical, com um trado—abrem-se entalhes para os suportes e para a travessa.

Pode-nos servir êsse vélho tronco para construirmos uma mesa, que sempre será de utilidade; basta apenas que o tronco não tenha principiado a apodrecer e que, no caso de ter sido a árvore derrubada pelo vento ou outro qualquer acidente, o tronco não tenha partido muito próximo da terra.

Para construirmos a mesa, a que êste tronco servirá de pé, principiaremos por o serrar de modo que o corte fique perfeitamente horizontal; depois em quatro pontos,

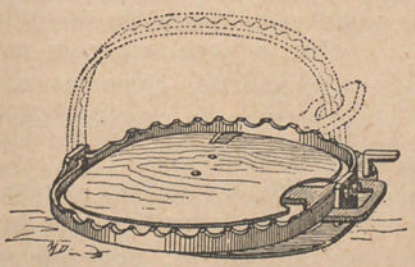


A mesa vista pela parte inferior; note-se a disposição das travessas

---

baixo destas colocam ratoeiras fortes, que os apanham.

A caça à espera é produtiva, mas exige cuidados; em primeiro lugar é indispensável que o caçador se esconda bem, em cima de uma árvore ou numa cabana, que para tal fim prepare.



Ratoeira para lôbos

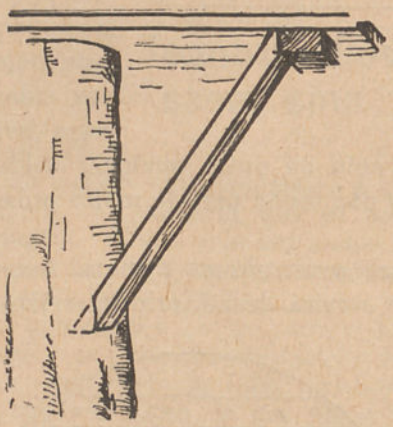
Quando o caçador se dirige para o seu esconderijo deve esfregar a sola do calçado com cânfora, para que o lôbo não descubra a sua passagem.

O veneno dá bons resultados; o seu emprêgo exige, porém, cuidados.

O lôbo geralmente vive só; apenas procura companhia na época do cio, que surge no fim do inverno. As ninhadas são de três a seis lobatos, que as mães escondem cuidadosamente, mas sempre perto de qualquer fonte ou riacho onde possam levar os filhos a beber.

As lôbas, no período da criação, tornam-se ferozes; se pressentem que se pretende fazer mal aos filhos são sempre de temer.

opostos dois a dois, abrimos com um formão largo ou um bedame, quatro entalhes profundos; nestes entalhes devem fixar-se sòlidamente quatro suportes, em que a mesa se apoia. Na parte central do tronco, com um trado, abrimos um furo, que terá de ser mais ou menos longo se quisermos cobrir a mesa com um guarda-sol, hoje de uso tão freqüente no campo e na praia. E' neste furo que deve entrar a vara do guarda-sol.



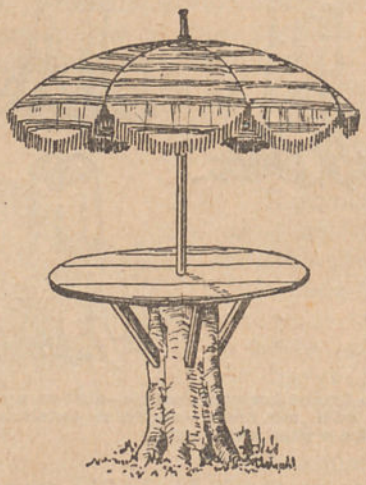
Disposição de um suporte

Depois, ainda no tronco e na parte superior, abrimos um entalhe, cujo fim em pouco se verá. Feito isto juntamos quatro ou seis tábuas, bem desempenadas, reünindo-as por travessas aparafusadas; formamos assim o tampo da mesa, a que daremos a forma circular, quadrada ou rectangular, conforme quisermos. O círculo ou o quadrado são os preferíveis.

No centro do círculo, ou no ponto onde se cruzem as diagonais do quadrado ou do rectângulo, abrimos, também com o trado, um furo, furo êste que deve corresponder ao aberto no tronco.

Uma das travessas, que une as tábuas, deve entrar na fenda aberta na parte superior do tronco. Ficará, dêste modo, a mesa mais sólida.

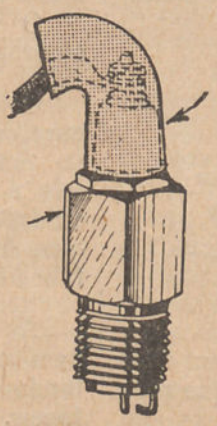
Colocada a parte superior da mesa no tronco e nas condições que acabamos de referir, colocamos em seguida os quatro suportes, que prenderemos ao tampo e ao tronco com parafusos fortes. Os pregos não são convenientes. Feito isto, duas ou três demãos de tinta garantirão a conservação da madeira da mesa. A volta poderemos construir os bancos rústicos que descrevemos no número anterior.



Aspecto da mesa, concluída, tendo ao centro um guarda-sol

Como defender da chuva as "velas" de um motor.

Quando chove e a *capot* do motor de um automóvel não está bem unido, a chuva, caindo sôbre as velas faz com que os cilindros falhem; o motor principia a trabalhar mal, o que causa sempre arrelias.



Um pouco de tubo de borracha, colocado nos contactos, resolve o problema com a maior simplicidade, como se vê pela gravura junta, que dispensa quaisquer explicações.

Não se aplica, porém, êste simples dispositivo aos motores de automóvel; pode ser empregado em qualquer motor de gasolina de uso tão freqüente hoje nos trabalhos agrícolas e onde tão bons serviços presta.



GAZETA DAS SENHORAS

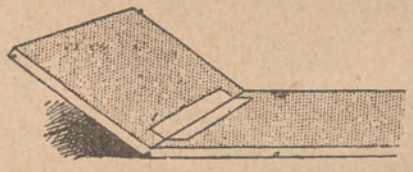
Um suporte para livros ou para músicas

Nós supomos que só os objectos de elevado preço servem para adôrno; que só os que nos custam muito dinheiro são úteis; e tanta maior utilidade lhes encontramos ou descobrimos, quanto mais elevado tenha sido o seu preço. Nem de longe admitimos que objectos simples, de pouco preço, de reduzido custo, que ainda poderemos tornar menor quando os confeccionamos por nossas mãos, nem de longe admitimos que êsses objectos nos possam ser úteis e sirvam para adôrno de qualquer aposento.



Depois de cortada a tira de cartão, a igual distância dos dois extremos, dá-se, a tôda a largura, um golpe que não vá além de metade da espessura do cartão

De modo inteiramente diverso procedem as mulheres inglêsas, com as quais temos muito a aprender; conseguem elas, muitas vezes, com quatro tábuas de pinho e um pouco de cretone, dois ou três móveis simples e económicos, que, dispostos com gôsto e com arte, mobilam uma sala, que nos encanta pelo seu agradável aspecto, pelo confôrto que nos proporciona. Teremos muito que aprender; e aqui, em outros números, quando seja possível, apontarei casos concretos que bem mostram quanta razão me assiste para assim falar.



Com pano ou carneira fortalece-se o cartão nesses pontos

Hoje limitar-me-ei a referir parte do encontrado numa revista inglêsa, que dedica algumas páginas—não se admirem—à confecção de objectos úteis, que poderemos fazer pelas nossas mãos com um pouco de cartão, goma e papel, cretone ou até chita, que muitas vezes substitui com vantagem o cretone.

Caixas, onde possamos arrecadar objectos de nosso uso: luvas, lenços, rendas, etc.; encadernações dos nossos livros predilectos; suportes para jornais, revistas, músicas e livros preferidos, tudo nessas páginas se ensina a fazer, com pouco dispêndio e com pequeno trabalho. Dêsses objectos o que me pareceu mais interessante foi um suporte para livros, para os livros mais freqüentemente lidos e que sempre se devem encontrar ao alcance da mão, na sala de trabalho, na *sala de estar,* ou na varanda, onde se passam alguns momentos de repouso.

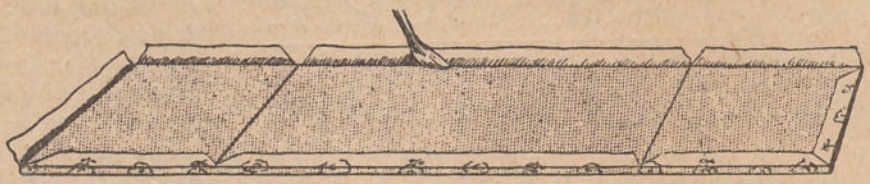
Para preparar êste suporte de livros ou músicas, cujo aspecto as figuras juntas nos mostram, servir-nos-emos de uma fôlha de cartão grosso — cartão *palha,* — que se encontra em tôdas as papelarias. Cortamos a todo o comprimento, nessa fôlha, uma tira com a largura de 30 centímetros. A igual distância dos dois extremos, a 20 ou 25 centímetros, por exemplo, com um canivete afiado, dá-se a tôda a largura um golpe, que não vá além de metade da espessura do cartão.

Depois, sôbre estes golpes, de um ou outro lado do cartão, cola-se um pouco de tecido forte ou carneira, para o fortalecer nestes pontos, que devem ser dobrados em ângulo recto. Em seguida, um dos lados do cartão, forra-se com um pouco de cretone ou chita, de desenhos bonitos; a parte oposta forra-se igualmente com te-



Depois forra-se o cartão de um lado, com cretone ou chita

cido idêntico ou qualquer papel de fantasia. Convém escolher um papel bastante forte e um pouco grosso; há um certo papel, empregado para forrar salas, especialmente a parte inferior, que é o mais apropriado para êste fim. Dêste papel existem lindos desenhos; e não é caro, principalmente quando se compram *retalhos*, que sempre se encontram nas casas que vendem papéis pintados. Mas melhor do que o papel é a chita, o cretone, qualquer outro tecido ou mesmo a carneira ou o *pergamóide* que é barato e de que há também desenhos lindíssimos, de tão bom gôsto, como os do papel de fantasia.

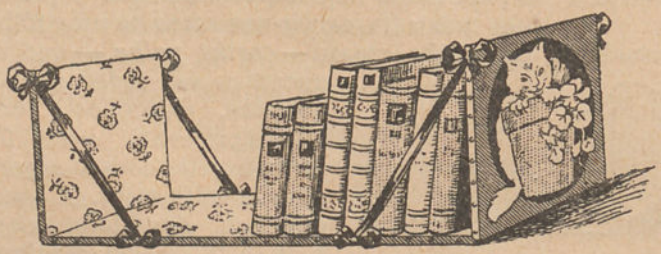


Em seguida, dobram-se as beiras do pano e colam-se no lado oposto

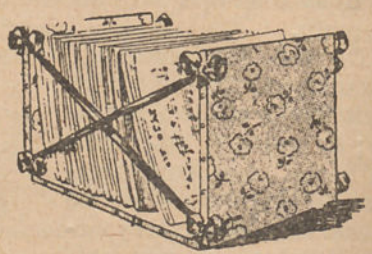
Feito isto ou seja, colado o papel, pano, carneira ou pergamóide de um e outro lado do cartão dobram-se as extremidades em ângulo recto pelos golpes que demos e seguram-se as partes dobradas por um cordão ou fita de sêda, como as gravuras indicam; e assim teremos pronto o suporte para livros, que bons serviços nos prestará. Se em vez de livros aí quisermos guardar músicas, convirá dar ao cartão maior largura — as músicas são geralmente de formato maior que os livros; — é também conveniente, neste caso, dar maior altura a uma das partes laterais. Num dêstes suportes, que pouco espaço ocupam, arrumam-se os livros de estudo, os romances que sempre lêmos, as músicas da nossa predilecção.



Êste lado forra-se também com pano ou papel



Dobram-se os extremos do cartão e seguram-se com fitas ou cordões; e está o suporte para livros concluído



Suporte para músicas feito como ficou indicado

M. M.

Doces e cozinhados

BROINHAS DE CÔCO

Batem-se cinco gemas de ovos com 100 gramas de açúcar, muito fortemente, pelo espaço de quinze minutos. Juntam-se, depois, 100 gramas de côco ralado e deixa-se descansar a massa depois de estar tudo muito bem ligado. Passado tempo, tendem-se as broinhas com açúcar pilé e põe-se meia hora ao sol *forte*, a secar. Passado êsse tempo, estão prontas a comer. Agora, quando o sol ainda não é *forte*, é preferível formar as broinhas depois sôbre pedaços de hóstia e polvilhar novamente com açúcar pilé. — *A. Irwin.*

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 — Lisboa

N.º 136 — *Assinante n.º 32:798 — Marco do Sul.*

CORTE DE ÁRVORES PARA MADEIRA

Pregunta — Tendo uns carvalhos destinados para madeira, rogava a v. a fineza de me dizer quando é o melhor corte.

Resposta — No inverno. — *D. A. T. da S.*

N.º 137 — *Assinante n.º 33:537 — Castelo Branco.*

SÔBRE A CULTURA DO TRIGO

Pregunta — Agradeço a v., muito reconhecido, a resposta que, pelo último número da *Gazeta das Aldeias*, se dignou dar à minha consulta e ainda e, sobretudo, a forma como se dignou fazê-lo.

Forçado, por mal dos meus pecados, a dividir as minhas ocupações de médico com as dificuldades de aprendiz de lavrador, estou vendo que, afinal, a agricultura é uma ciência talvez ainda menos positiva que a medicina!

Surprêsas de quem está quási *in albis* em tão vasta e complicada matéria...

Releve-me, pois, v. que o venha mais uma vez importunar com a seguinte consulta:

No último número da *Gazeta* e no artigo «Os trigais em Março», vem a reprodução de uma fotografia de um trigal semeado em linhas, que é um apetite...

Tenho no Ribatejo alguns terrenos onde seria possível ensaiar aquela sementeira e por isso pedia a v. o favor de me indicar o seguinte:

1.º ¿Como se faz a sementeira em linhas? ¿Onde devo adquirir qualquer livro onde o assunto seja tratado?

2.º ¿Onde poderei adquirir um sachador mecânico de tracção animal?

3.º ¿A sacha mecânica pode-se aplicar também às sementeiras em espigueiro, à margem ou à rasa.

Resposta — 1.º Com um semeador mecânico, como o Planet ou Oliver, por exemplo.

2.º Suponho que qualquer casa que venda máquinas agrícolas lhe fornecerá um.

3.º Poderá, mas melhor quando à margem ou à rasa. Terá tôda a vantagem em visitar o Pôsto Agrário de Alverca ou mandar ali alguém, para ver e ouvir sôbre o caso. Não há como isso para fácil e seguramente se compreender o que mais convém e habilitar-se a executar. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril — Coimbra

N.º 138 — *Assinante n.º 15:583 — Arcos de Valdevez.*

VINHO COM CHEIRO ESTRANHO

Pregunta — Remeto a v. uma garrafa de vinho branco, para ter a bondade de examinar, pois que tem um gôsto esquisito, que não sei a que o possa atribuir.

E' favor dizer-me que tratamento devo fazer à vasilha, que é um casco de 520 litros. O vinho não tem tratamento possível, ¿não é verdade?

Era grande favor dizer-me se êste vinho será prejudicial à saúde.

Resposta — O vinho apresenta um cheiro que parece ser mixto de bolor e eucaliptol.

¿Está ou estaria em vasilha de eucalipto, ou que tivesse qualquer consêrto com madeira dêste?

Não me parece muito fácil eliminar êste cheiro, mas poderá ser reduzido com o emprêgo da farinha de mostarda, na dose de 70 a 80 gramas por 100 litros. Ferve-se a farinha em água, mexendo sempre, até perder o cheiro característico. Deixa-se arrefecer e assentar. Despeja-se a água, e a farinha assente, diluída em vinho, é deitada no vinho a tratar, a pouco e pouco,

mexendo-se continuamente e com energia o vinho, para que a farinha se espalhe bem e absorva o cheiro. Prolonga-se esta agitação por trinta minutos. Passados dez dias trasfega-se o vinho. — *P. Bravo.*

N.º 139 — *Assinante n.º 32:112 — Vale de S. Tiago.*

SÔBRE DOIS VINHOS

Pregunta — Envio a v. duas amostras do meu vinho para que faça a fineza de mandar analisar, visto êle ter qualquer doença que desconheço. Desejava saber qual a doença de que o vinho está atacado e o tratamento que devo fazer-lhe.

Resposta — Os vinhos das duas amostras são mal equilibrados, sem vinosidade, amortecidos, devendo isso ser devido em grande parte às más condições de fabrico.

Estão também pouco limpos e com côr pouco viva. Ambos precisam do seguinte tratamento, por cada 100 litros:

Metabissulfito	10 gramas

Dissolve-se em água quente, numa vasilha de louça, sem contacto com metais.

No dia seguinte:

Acido tartárico	50 gramas

Dissolve-se em vinho, também, sem contacto com metais.

Mexe-se o vinho, com um pau introduzido pela batoqueira, ao mesmo tempo que se vai deitando nêle cada uma das soluções. — *P. Bravo.*

N.º 140 — *Assinante n.º 18:390 — Foz do Douro.*

VINHO VERDE FROUXO

Pregunta — Peço a v. a fineza de me dizer o que devo fazer a um vinho verde branco de Amarante, que não está clarificado como nos mais anos, e cuja amostra mando; o processo de fabrico tem sido sempre o mesmo: bica-aberta, sulfitagem, trasfega antes da fermentação, taninagem e, por último, trasfega em Dezembro.

Resposta — A-pesar-de ser vinho verde, a amostra enviada mostra-o muito frouxo, até mesmo pobre em acidez.

Deverá melhorar com a seguinte aplicação, por 100 litros:

Acido cítrico	30 gramas
Tanino (a-pesar-de já ter levado) .	12 »
Metabissulfito.	8 »

Em vasilhas de barro dissolvem-se separadamente: o ácido cítrico em vinho do mesmo; o tanino em alcool de vinho; o metabissulfito em água quente.

Aplicam-se deitando-os no vinho a tratar, cada um por sua vez, e a pouco e pouco, ao mesmo tempo que se mexe o vinho com um pau introduzido pela batoqueira.

Conservar as vasilhas bem cheias e bem abatocadas. — *P. Bravo.*

N.º 141 — *Assinante n.º 19:768 — Pombal.*

FERMENTAÇÃO INCOMPLETA

Pregunta — Tencionei fazer a trasfega do meu vinho branco o qual fui encontrar num tonel com 3:500 litros, bastante turvo e doce; depois de lhe tirar as bôrras passei-o novamente para o mesmo tonel e reparei que continua com o mesmo defeito.

Desejo que me diga o que lhe devo fazer, pois tencionava vendê-lo por todo o mês de Abril.

Resposta — O vinho não limpou, nem pode limpar brevemente, nem mesmo convém que se provoque a sua limpeza, porque está em fermentação lenta, conservando ainda bastante açúcar por desdobrar.

O que convém é que essa fermentação se torne activa, para que, acabado o trabalho fermentativo, êle então comece a limpar.

A trasfega feita, tendo dado oxigénio às leveduras, deve-as ter reanimado um pouco, e a temperatura mais elevada da época deve auxiliar a actividade das mesmas.

E' conveniente juntar ao vinho, por cada 100 litros:

Acido cítrico	30 gramas
Tanino	15 »

Em recipientes não metálicos dissolvem-se: o ácido cítrico em vinho e o tanino em alcool de vinho.

Aplicam-se separadamente, deitando as soluções a pouco e pouco, ao mesmo tempo que se agita fortemente o vinho com um pau introduzido pela batoqueira.

Não empregar metabissulfito nem qualquer anti-fermento, que iria retardar o desdobramento.

Não apertar muito o batoque, porque pode a fermentação tornar-se repentinamente mais activa e é indispensável que o gás possa escapar-se. — *P. Bravo.*

N.º 142 — *Assinante n.º 11:888 — Celorico de Basto.*

VINHO COM POUCA VIDA

Pregunta — Remeto a v. uma garrafa do meu vinho branco.

Desejava que v. o provasse e me dissesse, depois, que tratamento lhe devo fazer, a ver se consigo dar-lhe mais vida, isto é, um bocadinho

dê agulha, porque, a-pesar-de ser bom, a meu ver falta-lhe qualquer coisa que o torne agradável ao paladar.

Creio que deve ter 11º alcoólicos, mas v. fará a fineza de mo dizer.

Resposta — O vinho é, de facto, um tanto amortecido, devido talvez às castas de que resultou, ou ao fabrico.

Não é fácil dar-se-lhe agulha, porque esta, quando natural, é devida à dissolução do gás carbónico proveniente da fermentação, retido no vinho.

Há vinhos que tem mais ou menos propriedades de reterem êsse gás, outros perdem-no com facilidade, como sucedeu no caso presente.

Artificialmente pode dar-se agulha a um vinho encascado, aplicando-lhe gás carbónico, com aparelhos especiais (gasificadores), mas, se êle não tem propriedades para o reter, perde-o em pouco tempo, pelo que só em garrafas convém fazer tal operação.

Pode melhorá-lo, para lhe dar propriedades mais vivas de sabor, aplicando-lhe, por cada 100 litros, 20 gramas de ácido cítrico, dissolvido num pouco de vinho. Aplicam-se separadamente.

Fazer estas dissoluções em vasilhas de barro, sem contacto com utensílios de ferro ou outro metal.

Depois das aplicações, mexer o vinho com um pau introduzido pela batoqueira.

Se o vinho tem bôrra, deve ser trasfegado antes das aplicações que vão indicadas. — *P. Bravo.*

N.º 143 — *Assinante n.º 33:544 — Vila Real.*

FERMENTAÇÃO INCOMPLETA

Pregunta — Envio a v. uma amostra de vinho branco, de um tonel de 6 pipas, para fazer a fineza de me indicar qual ou quais os tratamentos que lhe devo fazer.

O vinho foi passado a pau limpo no pretérito dia 30 de Janeiro, estando, nessa altura, muito mais limpo do que agora. Apliquei-lhe, então, 30 gramas de metabissulfito por pipa.

Encontro-lhe também agora um gôsto esquisito.

Resposta — O vinho tem ainda açúcar por desdobrar, estando em fermentação, muito lenta por emquanto, que lhe provoca a turvação. Agora, que o tempo vai aquecendo, facilitar-lhe-á a conclusão da fermentação uma trasfega com arejamento.

O facto de o vinho estar mais limpo em Janeiro do que actualmente, é devido ao frio ter paralisado por completo o trabalho das leveduras, que presentemente já dispõem de mais calor para trabalhar.

E' conveniente aplicar ao vinho 12 gramas de tanino por cada 100 litros, e agora não deve aplicar metabissulfito nem fumo de enxôfre, que retardariam a conclusão da fermentação. — *P. Bravo.*

N.º 144 — *Assinante n.º 32:381 — Ceia.*

VINHO MAL FERMENTADO

Pregunta — Remeto uma amostra dum vinho para v. fazer o favor de o analisar para ver se êle tem qualquer doença. No lagar deviam estar 152 litros, mas agora esta pipa donde saiu a amostra tem só 140 litros. Ainda está na mãe e, como se encontra um pouco turvo, peço o favor de me indicar o que lhe hei-de fazer. Nos 152 litros no lagar apliquei-lhe 200 gramas de metabissulfito.

Resposta — O vinho ainda está em fermentação lenta. Deve ser trasfegado com arejamento, para reanimar as leveduras.

Convém aplicar-lhe, por cada 100 litros, 40 gramas de ácido tartárico prèviamente dissolvido em vasilha de barro ou madeira (não metálica), num pouco de vinho do mesmo.

A temperatura da época auxiliará o mais rápido trabalho das leveduras, e, quando acabado êste, talvez na segunda quinzena de Maio, deve ser aplicado ao vinho, por 100 litros, 10 gramas de metabissulfito, dissolvido em água quente.

Conservar a vasilha bem atestada e bem abatocada. — *P. Bravo.*

N.º 145 — *Assinante n.º 33:066 — Rio Maior.*

TONEL AVINAGRADO. EXTRACTO SÊCO

Pregunta — 1.º Peço a v. a fineza de me dizer o tratamento que devo fazer a um tonel que tem um pouco de cheiro a azêdo e eu queria-o desinfectar para o encher de vinho.

2.º Pedia-lhe também para me dizer se ao vinho que não tem o extracto sêco da lei há alguma coisa que lhe possa pôr para que fique dentro da lei.

Resposta — 1.º Deve principiar por fazer a raspagem de todo o sarro que o tonel tenha, até ficar a madeira em limpo, pois, ficando algum sarro, entre as côdeas dêste e a madeira ficarão abrigados muitos fermentos do vinagre, que se passarão para novo vinho que seja recolhido na vasilha.

Depois disto deve ser feita uma lavagem ao interior do tonel, aplicando com escôva de esfregar casas, uma solução fervente, ou tão quente quanto seja possível, na proporção de 250 gramas de potassa em 5 litros de água.

Esfrega-se muito bem o interior da vasilha, procurando-se que o líquido entranhe nos poros da madeira.

No dia seguinte lava-se com água simples, deixa-se secar, e enche-se de fumo de enxôfre.

2.º Só é possível, legalmente, pela mistura com outro vinho rico em extracto sêco.

O extracto sêco é formado pelo conjunto de muitos constituintes, do vinho. Para se dar a êste êsses constituintes, nas devidas proporções, quási seria preciso fazer artificialmente um vinho novo.

No comércio remedeia-se essa falta de extracto fazendo a mistura, nas proporções convenientes, com um vinho encorpado. — *P. Bravo.*

N.º 146 — *Assinante n.º 23:227 — Mogadouro.*

VINHO MAL DESDOBRADO E COM CASSE

Pregunta — Envio uma garrafa com vinho, que se encontra bastante adocicado; o vinho já foi passado a limpo e não perdeu o doce. Peço a v. o favor de me indicar qual o tratamento a fazer-lhe, para que perca o doce.

Resposta — O vinho tem ainda muito açúcar para desdobrar, e tem casse oxidásica. O tratamento contra esta não pode ser feito sem acabar o desdobramento, porque iria paralisar as leveduras, cuja acção convém seja rápida.

Para agora, deve ser facilitada a acção fermentativa, com arejamento dado por trasfega e aplicação de 40 gramas de ácido tartárico por 100 litros. Se tiver algum outro vinho, do senhor assinante ou de vizinho, que manifeste alguma fermentação e que esteja são, seria bom misturar algum ainda que pouco, no doente, para lhe levar novas leveduras em actividade.

Com isto, e com o auxílio da temperatura mais elevada, própria da época, é natural que em poucas semanas o vinho desdobre o açúcar que tem.

Desdobrado o açúcar, deve ser aplicado por 100 litros, 12 gramas de metabissulfito, para actuar sôbre a casse. — *P. Bravo.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 — Braga

N.º 147 — *Assinante n.º 30:652 — Tomar.*

VALOR DE CERTIDÕES

Resposta — A certidão narrativa não serve para o cancelamento de qualquer registo.

E' preciso apresentar a certidão de teor ou parcial, mas esta não satisfaz, porque o Conservador pode exigir ao interessado a certidão de teor ou integral (artigo 181.º do Decreto n.º 20:550 de 20 de Novembro de 1931).

Cada certidão narrativa custa dez escudos, além da rasa, que se conta à razão de um escudo por cada página.

A certidão de teor ou integral ou a parcial custa três escudos e mais a rasa, que se conta do mesmo modo — um escudo por página.

Assim uma certidão de teor, que ocupa página e meia, importa em:

Emolumento fixo	3$00
Rasa	2$00
Papel selado	2$50
Sôma. . . .	7$50

A rasa em certidões dactilografadas conta-se à razão de dois escudos por lauda ou página, se cada linha tiver mais de quarenta-e-cinco letras.

O requerimento a que se faz referência na consulta do senhor consulente é dirigida ao Juiz de Direito da respectiva comarca onde estão situados os prédios a demarcar. — *S. de Almeida.*

N.º 148 — *Assinante n.º 15:693 — Figueira de Castelo Rodrigo.*

PROPRIEDADE INDIVISA

Pregunta — 1.º *A* e *B* são comproprietários de um lameiro mixto e indiviso, que lhes pertenceu em partilha amigável feita há mais de trinta anos. Acontece que *A*, sem participar coisa alguma a *B*, mandou cortar nessa propriedade seis paus de freixo, que fizeram três carradas. ¿ Pode *B* chamar *A* à responsabilidade perante o tribunal ou terá de fazer como êle?

2.º *A* e *B* são proprietários dum lameiro já partido *sem escritura pública*. O ano passado *A* arroteou metade do lameiro, que tem usufruído há mais de vinte anos sem se entender com *B*. Como não há partilha legal, ¿ andou *A* conforme a lei? ¿ Poderá *B* pedir a *A* indemnização pela desvalorização que deu ao prédio?

Resposta — 1.º O prédio está indiviso entre *A* e *B*.

A não podia sem autorização de *B* cortar os freixos, porque o impedem os números 2.º e 4.º do artigo 1:270.º do Código

Civil aplicável ao caso pelo artigo 2:179.º do citado Código.

Procedendo como procedeu, está obrigado a indemnizar *B* do prejuízo, que lhe causou, podendo êste exigir-lhe em juízo essa responsabilidade.

Convém, que se proceda à divisão da propriedade para se evitarem coisas como esta.

2.º Se fizeram a divisão amigável sem a terem reduzido a título legal, bem procedeu *A* como possuidor da metade do prédio há mais de vinte anos.

Se a *B* não convém essa divisão amigável e esta ainda não tem trinta anos, o remédio é requerer a partilha se ainda não foi feita ou a divisão, se esta já teve lugar por escritura ou inventário e o prédio ficou indiviso entre *A* e *B*.

E' claro que se *A* e *B* fizeram divisão ou partilha amigável, embora não reduzidas a escritura, não pode *B* pedir indemnização alguma a *A* pelo que êste fêz. — *S. de Almeida.*

N.º 149 — *Assinante n.º 26:081 — Celorico da Beira.*

DIREITO SUCESSÓRIO

Pregunta — Faleceu no dia 1 de Março uma nossa irmã casada, de cujo casamento não houve filhos.

¿Quem é o herdeiro dela?

¿Durante que tempo podemos deixar fruir seu marido a parte da herança da mesma sua mulher, sem perdermos o direito a ela?

Uma nossa irmã morreu há dezassete anos, ficando um filho menor com a idade de dezassete anos.

¿Terá de haver inventário pela morte daquela, visto o filho desta ser talvez herdeiro também?

Eu tinha comprado àquela minha irmã uma propriedade, mas não chegamos a fazer escritura. ¿Poderá o marido fazê-la? No caso negativo, ¿como fazer?

Resposta — Se a irmã do consulente faleceu sem testamento, os herdeiros são os irmãos e descendentes dos irmãos falecidos, sucedendo estes como representantes dos pais, mas o viúvo fica usufrutuário durante a sua vida da parte da herança da espôsa.

Se os irmãos são os herdeiros da raiz ou propriedade da herança deixada por ela, há inventário obrigatório por ser menor um dos herdeiros.

E' claro, que sendo o marido usufrutuário, tem direito a fruir todos os bens, sem adquirir por prescrição direito à parte deixada pela espôsa.

O assunto está regulado nos artigos 1:982.º e 2:000.º do Código Civil.

Se a irmã do consulente faleceu sem testamento e o prédio era comum dela e marido (parto da hipótese de se acharem casados segundo o regime de comunhão geral de bens) não pode o marido vendê-lo.

Nesse caso tem o consulente direito ao dinheiro que entregou como preço da compra do prédio.

O caso pode remediar-se, licitando no prédio o viúvo ou o próprio consulente e na hipótese de licitar o marido, pode êste reduzir a escritura a venda do dito prédio. — *S. de Almeida.*

N.º 150 — *Assinante n.º 33:394 — Espozende.*

VÁRIAS PREGUNTAS

Pregunta — 1.º *A* e *B* casados fizeram a *C*, para se ordenar de presbítero, património eclesiástico, dando-lhe o usufruto de uma casa e de um campo, sob a condição de regressarem a *A* e *B* êsses prédios, findo o usufruto.

C já faleceu. Para cancelar o registo na Conservatória, ¿que documento é preciso?

2.º Os mesmos *A* e *B* fizeram doação a *C*, seu filho, casado, de uma propriedade.

Este seu filho faleceu sem herdeiros, deixando por testamento à sua mulher metade dos seus bens, sendo ainda vivos os doadores.

Para cancelar êsse registo, ¿que documento é preciso?

3.º ¿Não haverá alguma região exceptuada no último Decreto sôbre plantio da vinha americana? ¿Não será explorada alguma faixa junto ao mar, onde se não dá outra vide, que não seja a americana?

4.º ¿A falta de manifesto de vinho verde corresponde à multa de 100$00 por pipa? ¿O manifesto custa 1$00 por pipa?

5.º O cônjuge, que herda de sua mulher paga de imposto sucessório 15 por cento e o estranho paga 30 por cento?

¿Qual o valor que serve de matéria colectável nas transmissões? ¿Em nove contos?

6.º A dispôs assim dos seus bens: um têrço a José, metade a Francisco e a Joaquim o têrço da têrça. ¿Como se faz a partilha?

Resposta — ¡Isto é um cabaz de preguntas! A última não respondo, porque não está no âmbito desta secção, motivo porque a omiti:

Só têm direito a esta secção quem mostre a sua qualidade de assinante da *Gazeta*. E a Junta, não mostrando essa qualidade, não tem direito a ser atendida por intermédio de qualquer assinante.

Respondo: 1.º Para cancelar o registo na Conservatória basta só a certidão de óbito do usufrutuário.

2.º Se os doadores não estipularam na escritura de doação a reversão a seu favor dos bens doados, entram êles na herança do donatário.

Não há lugar ao cancelamento do registo, mas a requerer o registo da trans-

missão dêsses bens a favor das pessoas para quem passaram em conseqüência da partilha da herança aberta pela morte do donatário.

Os documentos necessários para se fazer êsse registo são: certidão de óbito do donatário, certidão de nascimento dêste, certidão extraída do processo de liquidação do imposto sucessório a mostrar que foi pago ou assegurado o respectivo imposto, certidão da escritura de partilha e habilitação lavrada pelo notário, nos termos do Código do Notariado.

3.º O Decreto sôbre plantio da vinha foi publicado na *Gazeta*. E' o n.º 23:590 de 22 de Fevereiro dêste ano.

Por êle fica proïbida a plantação e venda de híbridos produtores directos em todo o País, excepto nos estabelecimentos vitícolas do Estado (artigo 2.º).

4.º A falta de manifesto de vinho verde é punida com a multa de 10$00 por cada 100 litros ou fracção não manifestados, pelo que corresponde a 500 litros não manifestados a multa de 50$00, acrescida dos adicionais respectivos, o que deve dar 60 e tantos escudos (Decreto n.º 21:857 de 9 de Novembro de 1932).

O manifesto importa em $10 por cada hectolitro ou seja a quantia de $50 por cada pipa de 500 litros.

5.º A taxa de imposto sucessório entre cônjuges vai de 6 a 16 por cento, mas ainda acresce 5 por cento nas transmissões êste ano liquidadas, pelo que vai a taxa de 11 por cento a 21, conforme o valor dos bens transmitidos.

Se o valor dos bens herdados pelo cônjuge vale nove contos, o imposto a pagar é o seguinte:

Sôbre cinco contos 10 por cento; sôbre quatro contos 11 por cento e sôbre nove contos 5 por cento. **Importa tudo em 1:390$00.**

O valor sôbre que incide o imposto é sempre o maior dos valores declarados pelos interessados, provenientes da avaliação ou constantes da matriz.

6.º Deve haver êrro na pregunta. Se está certa, a partilha far-se-á conforme o indicado, mas nesse caso ainda restaria um sexto para partir.

E' possível que *A* quisesse dispôr dos seus bens deixando a Joaquim o têrço da quota disponível e sendo assim ficarão José com um têrço, Francisco com metade e Joaquim com uma sexta parte. — *S. de Almeida.*

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

Direcção Geral dos Serviços Agrícolas

Divisão dos Serviços de Inspecção Fitopatológica

(NOTA OFICIOSA)

A Divisão dos Serviços de Inspecção Fitopatológica chama novamente a atenção do público para os artigos 1.º e 2.º e seus parágrafos do Decreto n.º 22:463 de 8 de Abril de 1933, que dizem o seguinte:

«Artigo 1.º Aos possuidores dos terrenos inquinados pela verruga negra, só é permitida, durante cinco anos, a cultura de batata de variedades reconhecidas immunes pelos Serviços de Inspecção Fitopatológica e de origem garantida.

§ único. O período de cinco anos começará a ser contado da data em que se verificar pela última vez a existência da doença.

Art. 2.º São declaradas zonas de protecção as regiões situadas em redor dos focos de verruga negra, num raio de 500 metros, aproximadamente.

§ 1.º Aos possuidores dos terrenos incluídos nas zonas de protecção, só é permitida a cultura de batata que satisfaça às exigências consignadas no artigo anterior.»

Encontram-se nessas regiões inspectores fitopatológicos encarregados de inspeccionar os terrenos infectados e as zonas de protecção e autorizados por lei a arrancar ou mandar arrancar e destruir tôdas as culturas de batata de variedades não immunes que forem encontradas nos terrenos infectados e nas zonas de protecção.

Na sede da Divissão dos Serviços de Inspecção Fitopatológica, rua Vasco da Gama, 60, 1.º-E, Lisboa, será fornecida, a quem a requerer, a lista dos focos de verruga negra até hoje encontrados no País.

A Bem da Nação.

Divisão dos Serviços de Inspecção Fitopatológica, em 27 de Março de 1934.

O Chefe da Divisão,
(a) *Matilde Bensaúde.*

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente**, *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Galinhas Sussex e Wyandotte — Coelhos azues de Beveren; pombos correios, Gravatas, Cambalhotas, Leques, Gazzis, Marchineros, Rafeños, etc. Vende, M. Maia — Vila Nova de Poiares — Venda Nova.

Cal branca cozida, e mato de 1.ª qualidade. Sementes de pinheiro bravo e paus para vinha. Cera e mel. Pedir preços a Carlos A. Henriques Coutinho — Pataias — Oeste.

GAZETA das ALDEIAS

N.º 1798



Agricultores! Viniculfores!

Tratai as vossas árvores e as vossas vinhas, desinfectai as sementes e as terras, empregando o **PARATOL**—o melhor fungicida existente no mercado. Adubai as árvores, vinhas e hortas com o adubo composto **BIOGENIO,** a fim de obterdes melhor produção. Tratai os vossos vinhos com os nossos taninos, antifermentos e clarificantes, produtos de pureza garantida

Pedi preços e detalhes aos Depositários:

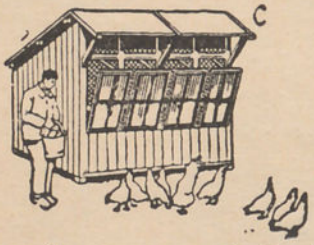
P. Duque da Terceira, 24
LISBOA

SOGERE

R. Mousinho da Silveira, 18-1.º
PORTO

SOCIEDADE GERAL DE REPRESENTAÇÕES, LIMITADA

541



Chocadeiras, Criadeiras, Galinheiros, Coelheiras, Comedouros e bebedouros de sifão e todos os utensílios modernos para criação de aves, etc.



Colmeias, cêra moldada e todos os utensílios modernos para apicultura.

Peça catálogos grátis

A LAVOURA—Famalicão

801

ADUBOS

Para tôdas as culturas, orgânicos e químicos

FARINHAS DE PEIXE
Para batatas e vinhas

Adubos especiais para milhos e outros cereais

Fosfato Natural ALLEGRO 26 %
O melhor e mais barato de todos os adubos (riquíssimo em cal)

FÁBRICAS: Sacavém e Setúbal

FILIAIS: Tôrres Vedras, Pampilhosa do Botão e Tomar

Representantes no Pôrto

Sociedade de Adubos Norte, Ltd.
Rua dos Clérigos, 44-2.º—PORTO

Sociedade de Adubos Reis, Ltd.
SEDE: Rua da Betesga, 41-1.º—LISBOA

471

Defender a indústria nacional é o dever de todos!

Mosaicos cerâmicos, azulejos, louças sanitárias e faianças finas

Os produtos da

Fábrica de Louça de Sacavém

(a maior do seu género na Península)

não receiam confronto com os das melhores fábricas estrangeiras

LISBOA—R. da Prata, 126-132

R. dos Carmelitas, 40—PORTO

487

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Aliados n.º 66 — PORTO

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

O talho da Lavoura 273
A renascença na vida rural — *J. R. Costa Júnior* 274
O consumo individual de vinho em diferentes países. 276
Agricultura — A cultura de sequeiro ou «dry farming» — Em que consiste; como se executa — *A. Almeida*. 277
Os trigais em Maio 282
Arboricultura — A Hicória ou nogueira gigante da América — Importância — *Artur Castilho* 283
Viticultura — A «cega-rega» de todos os anos: o míldio — *Henrique Coelho* 286
Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola — Meios de luta contra o «alfinete» do milho — *Rosindo de Morais Moniz da Maia* e *Mário Jaime Loureiro Ferreira* 287
O carvão de madeira na alimentação das aves — *Manuel de Melo* 289
Medicina Veterinária — A Cisticercose ou «Chaveira dos porcos» — *J. V. de Paula Nogueira* 290
O uso do mel 291
Horta — Crambe ou couve marinha. . . . 292
Jardim — Os adubos líquidos nos jardins — *A. H. Pinto*. 294
Higiene e Medicina Prática — A vacina contra a tuberculose — *Veiga Pires* 295
Fotografia — O papel para provas deve ser escolhido segundo o «negativo» — *Adolfo Pience* 296
Gazeta das Senhoras — Como se dobra um casaco — *M. M.* 297
Calendário de Maio 298
Consultas — Várias preguntas — Composição de fórmulas de adubos — Várias preguntas — Transplantação de figueiras — *D. A. Tavares da Silva*. 298
Caramelo nos vinhos — Vinho que turva — Sôbre três vinhos — Sôbre seis vinhos — *P. Bravo* 299
Doença das ameixieiras. Pedrado das pêras — Batatas atacadas pela «traça» — Tumores no tronco da oliveira — Culturas atacadas pelo «alfinete» — Amarelecimento das fôlhas de laranjeira — *R. M. M. da Maia* . 300
Doença da novilha — Sangria de precaução da primavera — Criação de canários — Égua com parto difícil — Casca de arroz na alimentação dos animais — Bicheiro ou vermieira — Picacismo das galinhas — *P. N.* 301
Arrendamento — Servidão de trânsito — Poço, servidão de trânsito, rêgo e rendeiro — Muro ameaçando ruína — Cano de despejo — *S. de Almeida* 302

Na capa: Recorte de uma fotografia de Domingos Alvão.

A Escola Portuguesa de Agricultura

realiza o seu desejo de ter os PROFESSORES EM CASA com o

Ensino Agrícola por Correspondência

De Portugal a Timor, todo o indivíduo sabendo ler, escrever e contar, pode aprender, para saber, **Apicultura** (criação das abelhas)—**Avicultura** (criação das galinhas)—**Cunicultura** (criação dos coelhos)—**Sericicultura** (criação dos bichos da seda)—**Agricultura geral**—**Agricultura colonial.**

PREÇOS DOS CURSOS 1016

Portugal e ilhas adjacentes: 30 escudos mensais por cada curso.

Colónias Portuguesas: 50 escudos mensais por cada curso.

Para informações dirigir-se ao Director:

Eng.º A. XAVIER DA FONSECA

VISEU—28, R. de Miguel Bombarda, 1.º—Portugal



MÁRIO COSTA & C.a, L.da
Rua do Almada, 30-1.º e 2.º
Telefone, 2571——PORTO 879

CIMENTO TEJO

ALTA RESISTENCIA

O melhor do mercado



A' venda em tôdas as terras do País e Ilhas

838

Para informações: na SEDE Companhia Cimento Tejo P. da Liberdade, 53-2.º—Pôrto

Fosfato Renânia

O adubo fosfatado que não receia confrontos e aceita todos os confrontos. O valor real dos adubos avalia-se à colheita.

SÓRIA, Limitada

Rua Sá da Bandeira, 214—Telef. 2508—PORTO

AGENTES NO SUL: 459

Carlos F. G. Teixeira, L.da

Rua S. Julião, 142-2.º—LISBOA

Para seu interêsse em Coimbra

lembramos-lhe que há uma casa com preços nem caros nem baratos, **simplesmente honestos,** que lhe proporciona **confôrto, higiene, boa freqüência e... uma mesa incomparável; é o**

HOTEL BRAGANÇA

1021 Telefone, 477

Azulejos de Sacavem

447

LISBOA

R. da Prata, 126

PORTO

R. Carmelitas, 40

Batatas de Semente

Unico importador para Portugal da maravilhosa **ERDGOLD [Ouro da Terra]** e de tôdas as variedades da **P. S. G.,** bem assim da finissima variedade irlandesa **EARTHSILVER [Prata da Terra];** a semente aconselhada para os terrenos onde as produções costumam aparecer manchadas.

Importação directa das mais conhecidas variedades *Alemãs, Belgas, Francesas, Holandesas, Inglêsas* e *Irlandesas.*

Adubos para tôdas as culturas

1008

JOSÉ FERREIRA BOTELHO

R. Mousinho da Silveira, 140-1.º **Telef. 4160—PORTO**

R. Jardim do Tabaco, 29-31 **Telef. 2 0462—LISBOA**

Louças sanitárias de Sacavem

447

LISBOA

R. da Prata, 126

PORTO

R. Carmelitas, 40

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 6 de Maio de 1934 | N.º 1798

O talho da Lavoura

Em 19 de Abril de 1930 — um sábado de Aleluia — inaugurou-se, no Pôrto, o Primeiro Talho da Lavoura. O Visconde de Pindela, enérgico, tenaz, perseverante, vencera; disposto a defender a lavoura da região a que hipotecara o sossêgo, a saúde, a vida quási, vendo que a prosperidade do lavrador minhoto reside na criação de gado, pelo seu valor próprio e também porque aos campos de Entre-Douro e Minho, mais do que a quaisquer outros, são indispensáveis os estrumes, que só os gados podem dar; vendo, ainda, que o grilheta minhoto, para não ser estrangulado por conluios, hàbilmente (?!) urdidos, precisava vir trazer directamente ao consumidor a carne que os seus campos e os seus cuidados criavam, o Visconde de Pindela, após luta de muitos meses, conseguiu abrir as portas, no vélho mercado do Bolhão, ao Primeiro Talho da Lavoura.

Tempo depois, na parte alta do Pôrto, iniciou as vendas um outro talho cooperativo; e quando tudo fazia supôr que o exemplo frutificara, que Lisboa, Braga, Coimbra seguiriam o exemplo, houve que pôr termo à iniciativa.

Seria útil relembrar as causas que levaram à morte o auspicioso empreendimento; seria útil, para que aprendessemos. Deixemo-las, porém, em sossêgo.

Mas, então, ¿para que falar hoje dos Talhos da Lavoura? Para relacionar o passado entre nós com o que se passa em Itália. *La Domenica dell'Agricultore*, em número recente, dá notícia da vida de um talho cooperativo, organizado recentemente para venda directa ao consumidor.

Dessa notícia vamos traduzir algumas linhas; servem-nos de consolação:

«Um exemplo — diz aquêle jornal — de organização cooperativa para a venda directa dos produtos obtidos na criação de gado, digno de ser conhecido, é o dado pelos lavradores de Lucera (Foggia) e que funciona há mais de um ano com pleno resultado...

«As vendas que efectuou desde 6 de Janeiro a 31 de Dezembro de 1933 foram: Bovinos novos e adultos, 206 cabeças; porcos, 99; anhos, 2:894; ovelhas e carneiros, 872; perus, 399; lacticínios, 3:470 quilogramas...»

Depois de referir números, termina *La Domenica dell'Agricultore* por mostrar aos lavradores italianos que só pela organização podem defender a sua indústria.

¿¡Em Portugal?! Em Portugal viveu um organismo semelhante àquêle; nos primeiros doze meses de vida abateu quási 1:000 cabeças de gado bovino. Depois...

¿Quantos talhos como o de Lucera estarão a funcionar, em Itália, no fim do ano que corre? Centenas, talvez.

A RENASCENÇA NA VIDA RURAL

Renascença é um têrmo que tem retido na memória todos aquêles que estudaram a História ou o movimento científico, literário e artístico dos séculos XIV, XV e XVI.

Renascença ou renascimento significa não só renovamento e reaparição, mas também nova vida, novo vigor, nova actividade dada às letras, às ciências e às artes.

¿Por que não aplicar aquêle têrmo à nova orientação, ao novo vigor e à nova actividade de que carece a vida dos campos?

Apareceu há poucos anos ainda, em Lisboa, um filósofo alemão, o conde de Keyserling, de quem o Sr. Dr. Joaquim de Carvalho disse na recepção que lhe foi feita na Academia das Ciências, que êle *pretendia dar novo sentido à vida.*

Novo sentido — disse aquêle eminente académico ainda — *adverte-nos que a vida espiritual não é reversível, o que tanto monta dizer que o rejuvenescimento se não produz sob a forma de retórica, mas pelo advento duma nova orientação.*

Eis o que, principalmente no momento actual em que se opera a renovação dos Estados, me parece aplicável à vida rural, com o fim de dar novo sentido à vida de todos nós.

¿¡A' vida de todos nós?! preguntarão aquêles que nada pensam ter com a agricultura; e respondo: sim.

Na primeira conferência que proferiu, na Sociedade de Geografia de Lisboa o conde de Keyserling, ouvi-lhe o seguinte:

«Os componentes do estilo nacional são o espírito e a terra. O espírito não pode explicar-se nem pelo lugar, nem pelo tempo. O componente «terra» depende, ao contrário, absolutamente do solo e, a êste componente, se deve tôda a esfera emocional do homem.»

E ouvi mais: «*a tenacidade dos habitantes da Península Ibérica é devida ao facto de serem povos especialmente arreigados à terra. O seu amor pela terra é prodigioso*». E o grande filósofo baseava essa sua conclusão no facto de, para designarem o afastamento da terra, os espanhóis empregarem a palavra *destierro* e os portugueses o têrmo destêrro, emquanto que os franceses usam *exil.*

Tendo bem patentes as palavras do conde de Keyserling, observemos o que se vem passando no nosso País: Diàriamente, desembarcam nas grandes cidades camponeses em busca de melhor bem-estar; desterram-se mau grado o seu amor prodigioso pela terra, porque superior a êsse amor, lhes surgem as dificuldades da vida rural.

Entretanto, os proprietários e os rendeiros agrícolas lastimam-se pela falta de braços hábeis e desembaraçados, para mais proveito da exploração das terras que cultivam.

Dificultada a vida da aldeia por causa daquele êxodo, por motivo do mesmo êxodo vai sendo dificultada a vida nas cidades, porque êsse crescimento de população citadina aumenta o número dos consumidores que, sem o correspondente poder de compra, fazem reter nas lojas e armazéns, cada vez maior quantidade de géneros e artigos de primeira necessidade, encarecendo a vida. Além disso concorrem para o aumento dos desempregados e dos encargos da assistência pública e da polícia, o que tudo pesa sôbre os habitantes das cidades.

¿Não sentirão ainda os homens que é tempo de procurarem novo sentido à vida das campinas, das serras e das aldeias, para que seja mais feliz a vida colectiva do povo português?

Em 1931, publicou a livraria Fernandes, de Lisboa, um livro da minha autoria, com o título «A Agricultura pelo Exército», no qual se pode ler o seguinte:

«O prazer e o luxo intoxicante da cidade atrairam e desviaram muitas famílias do seu feliz e higiénico viver nessas regiões encantadoras de Portugal, sugando-lhes tôdas as receitas das propriedades que, por aquêle motivo, arrendaram a caseiros sem capital e agarrados aos vélhos processos de cultura; outras famílias proprietárias adquiriram hábitos e criaram necessidades que lhes consomem todos os rendimentos dos seus prédios.

Analisando estes males, fica-se com a impressão de que domina, em grande parte dos proprietários agrícolas do nosso País, ou a inconsciência que os levará ao abismo, ou a esperança num maná permanente que virá a acabar-se.»

E, depois de citar a família dos fidalgos da Aveleda — Penafiel — como uma das que felizmente a vida da cidade não desviou e é honrosíssimo exemplo de proprietários agrícolas modernos, eu terminava, por encontrar em nova orientação educativa das crianças e instrutiva da mocidade da nossa Pátria, o remédio para aquêle grande mal, que faz degenerar a nossa raça e prejudica o progresso da melhor civilização.

Ainda hoje tem oportunidade o que ao nosso País veio prègar o conde de Keyserling e aquilo que, no referido livro, escrevi; por isso, vou procurar expender o que julgo conveniente ao fomento da renascença da vida rural, a vida das aldeias, de que a *Gazeta* é incansável defensora.

*

A renascença na vida rural, dessa vida que pode ser céu e é inferno, que deve passar a ser almejada e não desperta gôsto nem interêsse, tem de resultar de factores vários, a saber:

1.º Os indispensáveis melhoramentos rurais e das comunicações;
2.º A demonstração e vulgarização, por técnicos competentes, das indústrias agrícolo-pecuárias racionais e a conveniente assistência;
3.º A organização corporativa e a cooperação;
4.º A adaptação da instrução primária à vida rural e sua generalização;
5.º A expansão do ensino da economia rural e doméstica;
6.º A instrução de recrutas nos campos.

Hão-de parecer, a muita gente, utópicas estas ideas a que chamo factores da renascença rural; mas eu, que tenho confiança nas qualidades morais do nosso povo e fé nas realizações que idealizo, penso diferentemente.

Já em artigo do n.º 1:779 da *Gazeta*, clamei pelos melhoramentos nas aldeias e até indiquei os resultados de um estudo prático que fiz na pequena povoação de Montachique, do concelho de Loures, como exemplo digno de imitar.

Com o advento da situação política que nos governa, obtiveram os Municípios do País recursos materiais ou facilidades de os obter para melhoramentos, pelos quais há longos anos almejavam. Mas, em geral, êsses preciosos recursos não chegaram a atender as necessidades das aldeias; foram poucos para abastecimento de águas e luz eléctrica, arruamentos e jardins das sedes dos concelhos.

A's boas intenções do Govêrno da Ditadura, não corresponderam a maioria das comissões administrativas das Câmaras Municipais; vilas há que, com obras por concluir, ficaram piores que antes de tanto dinheiro haver sido gasto.

Estes factos não escaparam à maravilhosa observação de S. Ex.ª o Presidente do Ministério, Sr. Dr. Oliveira Salazar que, num dos seus admiráveis discursos, os focou bem claramente.

Possuem actualmente os Municípios recursos que lhes fornece periòdicamente o Ministério das Obras Públicas, mas em sistema de participação e em importância não tão elevada como as necessidades das freguesias; e comissões administrativas há, como a da Câmara Municipal de Penafiel, que inteligente e equitativamente os tem aplicado pelas diferentes aldeias do concelho.

E', porém, indispensável que o exemplo se generalize, que os benefícios rurais atinjam os caminhos, os pontões, o abastecimento de águas, as escolas e mesmo as igrejas, que são ainda felizmente a alegria comunicativa das aldeias, com o repicar dos sinos, a concorrência às missas e às romarias.

Cada aldeia carece de uma autoridade delegada simultâneamente da Junta de Freguesia e do regedor, com funções de cantoneiro e de cabo de polícia, responsável pela conservação dos melhoramentos públicos e pelo respeito às posturas municipais, às fontes e às árvores.

Os melhoramentos rurais devem ser realizados, tanto quanto possível, por habitantes da aldeia beneficiada e utilizando os oferecimentos que outros habitantes possam fazer em serviços, materiais, transportes e dinheiro.

A aldeia precisa verificar que, das contribuïções pagas pelos seus habitantes, alguma parte volte a animar-lhes a vida, a reforçar-lhes o parco salário. Os melhoramentos rurais, e mesmo os de maior vulto a fazer nas vilas, mas os menos urgentes, deviam ser reservados para ocasiões em que houvesse mais procura de trabalho.

Os trabalhos agrícolas têm as suas épocas de maior, menor e nula intensidade, que é necessário considerar, quer para dar trabalho quando a agricultura o dispensa

O consumo individual de vinho em diferentes países

O consumo de vinho nas principais nações do mundo tem sofrido alterações, algumas até certo ponto explicáveis, outras para as quais não é fácil descobrir o motivo.

Em alguns casos, as campanhas abstencionistas, por um lado e o reclamo intenso e persistente feito pelos fabricantes de cerveja — que não dormem emquanto os produtores de vinho se deixam viver numa desoladora indiferença — têm influído na diminuïção de consumo do vinho.

Verifica-se, porém, que em certos países se bebe menos, não se encontrando explicação simples e aceitável para êste facto. ¿Necessidade de restringir despesas? E' possível.

Eis alguns números que não deixam de ser interessantes.

A França é o país onde mais vinho se bebe; têrmo médio, cada francês bebe por ano 146 litros de vinho — 145,9 refere a estatística de que nos servimos. Seguem-se:

Itália	com	107,5	litros	por	ano
Espanha	»	80	»	»	»
Argélia	»	75,5	»	»	»
Portugal	»	70,7	»	»	»
Chile	»	61,6	»	»	»
Suíça	»	38,7	»	»	»
Hungria	»	37,8	»	»	»
Romênia	»	31,4	»	»	»
Yugoeslavia	»	28,4	»	»	»
Argentina	»	22,3	»	»	»
Uruguay	»	20,2	»	»	»
Austria	»	17,8	»	»	»
México	»	17,5	»	»	»
Bulgária	»	16,2	»	»	»
Canadá	»	15,0	»	»	»
Tunísia	»	14,7	»	»	»
Austrália	»	9,5	»	»	»
Egipto	»	7,4	»	»	»
Bélgica	»	3,3	»	»	»
Alemanha	»	2,5	»	»	»
Inglaterra	»	1,3	»	»	»
Noruega	com	1,3	litros	por	ano
Holanda	»	1,2	»	»	»
Dinamarca	»	0,9	»	»	»
Suécia	»	0,6	»	»	»
Japão	»	0,1	»	»	»
Polónia	»	0,6	»	»	»
Rússia	»	0,3	»	»	»

Em relação ao consumo individual antes da guerra, verificou-se um aumento, principalmente em França; depois no México, que de 1 litro por habitante em 1913, passou a consumir 17 litros e meio em 1932; na Bulgária, onde o consumo passou de 7,8 a 16,2; na Yugoeslavia que era de 2,9, sendo actualmente de 28,4; na Tunísia cuja capitação era e é, respectivamente, de 6,8 e 14,7 litros; e na Argélia a que correspondem os números 15,9 e 75.

A diminuïção de consumo verificou-se na Itália que desceu de 118 litros, por habitante, em 1913 para 107,5 em 1932; na Espanha, onde baixou de 1913 até 1932 de 85,2 para 80 litros; na Argentina, que passou de 67,5 para 22,3; na Suíça em que a perda foi de 54,5 para 38,7; na Alemanha em que decresceu de 3,7 para 2,5; igual queda houve na Bélgica, pois a capitação era em 1913 de 4,5 litros e hoje é de 3,3; por fim, na Rússia o consumo de vinho por habitante e por ano passou de 2,7 para 0,03 litros.

Portugal ocupa o quinto lugar entre os países consumidores de vinho, por habitante; bastaria que o português passasse a ocupar o terceiro lugar da escala para que a viticultura nacional não tivesse mais preocupações.

Não se refere a estatística que apresentamos ao consumo de vinho nas colónias dos diferentes países apontados. Mas se a memória não nos atraiçoa, nas colónias portuguesas consome-se menos vinho do que em quaisquer outras.

---

quer para não roubar trabalhadores quando a agricultura deles tem necessidade. Há melhoramentos que podem esperar, emquanto que existem trabalhos agrícolas que não consentem adiamentos.

Repito: a renascença na vida rural, renascença que prenda o trabalhador ao campo e o proprietário agrícola à aldeia, como é mister para o bem-estar colectivo com que todos sonham, necessita, primeiramente, de um inteligente programa de melhoramentos rurais, criteriosa e dedicadamente executado.

J. R. Costa Júnior,
Major.



A cultura de sequeiro ou "dry farming"

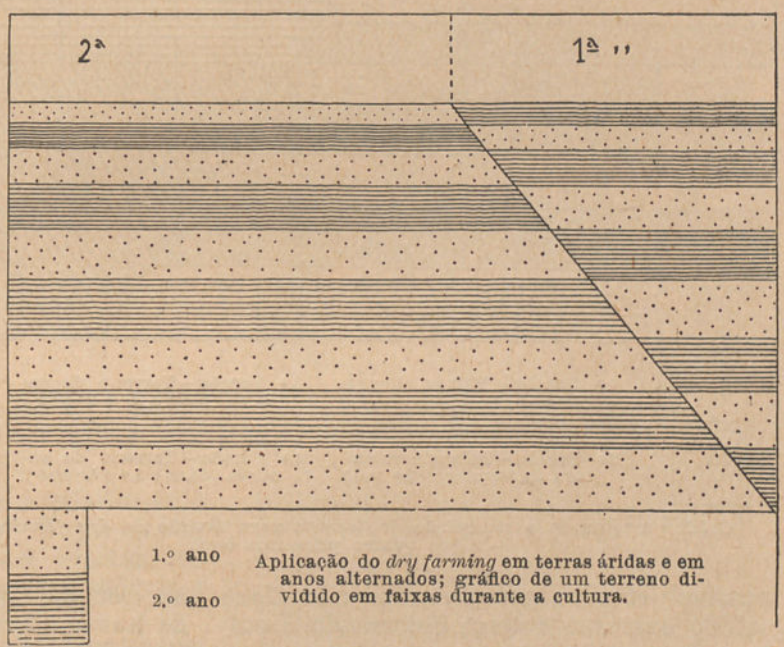
Em que consiste; como se executa

Desde muito que possuímos diversos apontamentos sôbre a cultura de sequeiro, o *dry farming*, que tanto agitou a lavoura portuguesa, nos primeiros anos do século actual. Dos trabalhos que iamos lendo, fomos coligindo apontamentos que, ordenados, destinavamos a tornar conhecidos para que servissem de guia, ou antes de lembrança, para estudo do assunto, que tem interêsse.

A conveniência de ler publicações americanas, sobretudo, que era necessário mandar vir dos Estados Unidos e com as quais se poderiam ampliar aquêles apontamentos; trabalhos urgentes, que desviaram a nossa atenção para outros assuntos, deixarem em sossêgo as notas tomadas cujo destino é hoje, na quási totalidade, o cêsto dos papéis vélhos, pois um estudo do Sr. Engenheiro-Agrónomo Fernando Serrat, que acabamos de ler, indica-nos que deviam ser inteiramente refundidas (1).

Mas como o assunto tem interêsse e como, sem dúvida, no dizer de Serrat, muitos lavradores têm ouvido falar de *dry farming* sem saberem o que seja, aqui vimos trazer uma compilação do trabalho lido, na convicção de que, assim procedendo, prestamos um útil serviço aos que, possuindo terras, as desejem explorar rendosamente, ao que se opõe uma desoladora falta de água.

Bem sabemos: a irrigação possível, em que tanto se fala; bem gravadas temos ainda na memória as palavras do Professor Ruy Mayer: os processos de *dry farming* — a lavoura de sequeiro — pouco têm de aplicável a Portugal. Mas embora tudo isto perpasse na nossa memória, julgamos não haver grande inconveniente em dizer alguma coisa de tal processo de cultura. E a isso vamos, dando a palavra a quem tem autoridade para falar. O sentido em que actualmente se emprega a expressão *dry farming* corresponde inteiramente a esta outra: *cultura de sequeiro* por métodos modernos e por meio dos quais se conseguem aproveitar grandes extensões de terreno que durante largo tempo estiveram abandonadas por estéreis. E uma prova concludente dêste facto é-nos dada pelos americanos e pelos inglêses, nos Estados Unidos e na União Sul-Africana, regiões em que existiam, até há pouco, enormes extensões de terra, abandonadas desde remotos tempos por se considerar que a excessiva falta de água e a quási ausência de chuvas as tornava inaproveitáveis para cultivo e das quais, desde que se recorreu a êste especial processo de cultura, se conseguem excelentes colheitas de diversos produtos agrícolas, mormente cereais.



Aplicação do *dry farming* em terras áridas e em anos alternados; gráfico de um terreno dividido em faixas durante a cultura.

Deve-se acentuar, continua Serrat, que embora o *dry farming* seja um sistema de

(1) *Economia y tecnica agricola* — Ministério da Agricultura — Madrid — Janeiro de 1934.

cultura bastante moderno e de largo emprêgo nos Estados Unidos da América do Norte, não foram os norte-americanos os que o inventaram, pois era já conhecido dos árabes, dos turcos, dos egípcios (1) e de outros povos de remotas eras; foi exactamente êsse processo especial de cultura da terra que lhes permitiu e permite ainda, a alguns, viver e tirar alimentos de regiões áridas, quási desérticas, onde não seria possível viver e prosperar se não fôsse sabido explorar a terra recorrendo à cultura de sequeiro.

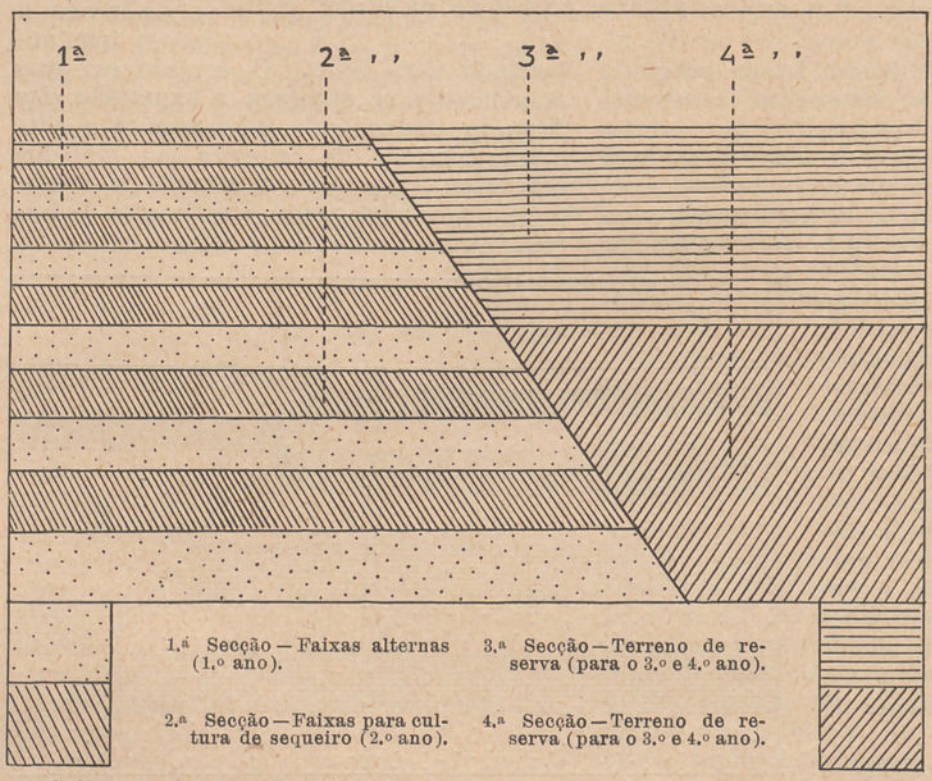


Gráfico mostrando a repartição do terreno para divisão de *dry farming* durante os quatro primeiros anos

Em algumas regiões do Norte da África encontram-se ainda vestígios evidentes do emprêgo da cultura de sequeiro no período da dominação romana. No entanto pode afirmar-se que foram os povos do Novo Mundo que aperfeiçoaram êste método de cultura e que são êles os que em mais larga escala o utilizam, seguindo-se-lhes os inglêses nas colónias da África do Sul.

Provém daqui certamente a designação — *dry farming* — aceita mesmo por aquêles povos onde menos influência tem a língua inglêsa. Cultura de sequeiro e *dry farming* são expressões equivalentes; é, no entanto, esta a que prevalece.

Não é, pois, o *dry farming* mais que um sistema de cultura que permite lutar contra a seca nos países em que as chuvas são escassas, a temperatura é elevada ou onde o verão é demorado. Na verdade não representa mais que a obtenção lucrativa dos produtos da terra sem haver necessidade de recorrer à irrigação em regiões onde a queda de chuvas é inferior a 500 milímetros por ano. Estas regiões são extensas em todo o globo. Nas zonas sêcas, o principal problema consiste em poder conservar no solo a humidade necessária para o desenvolvimento das plantas que se cultivam. Nos países húmidos, a água das chuvas cai no solo e logo se escoa para os rios e regatos ou desce para as camadas profundas do terreno depois de haver atravessado ràpidamente o solo. Conseqüentemente só por curto tempo se conserva em contacto com as substâncias fertilizantes da terra.

Num país sêco, pelo contrário, se a água que cai durante o inverno não encontra nem um solo perfeitamente impermeável nem um solo demasiadamente permeável, impregna êsse solo; e se êste se encontra bem cultivado, pode descer até até ao subsolo ou mesmo além. Mais tarde, quando chegam os calores, a água sobe por capilaridade, arrastando consigo as matérias fertilizantes úteis às plantas.

Esta água, que permanece no terreno durante um largo período, carrega-se mais fàcilmente e em maior proporção, de maté-

(1) Ver também — Dr. José Pequito Rebelo — *Novos Métodos de Cultura*, 1917.

rias necessárias à alimentação das plantas que a água que o atravessa ràpidamente. A água, assim enriquecida em princípios nutritivos, posta à disposição das plantas

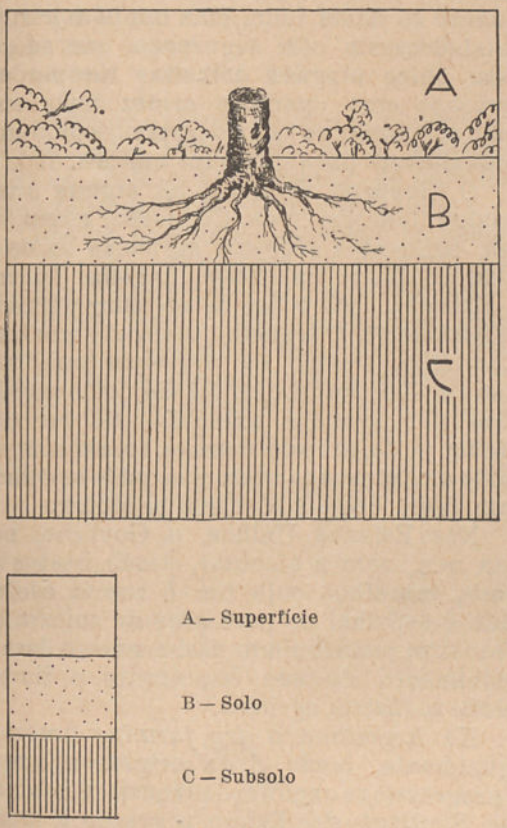


Gráfico mostrando o crescimento das raízes em terreno onde encontram humidade em abundância.

em virtude do fenómeno da capilaridade, é preciso que se não evapore. Daqui resulta ser lógico que se procurem efectuar os amanhos mais apropriados para reduzir a evaporação.

Tal é, de um modo geral, o princípio em que se funda o *dry farming*. Exposto o mais resumidamente possível — tratado, como deveria, talvez, sê-lo daria, não para um simples artigo, passe o pomposo têrmo, mas para livro de muitas fôlhas, tanto é o que há a referir — exposto resumidamente, como diziamos, o princípio em que se baseia a cultura de sequeiro, antes de apontar o modo como se pratica, é oportuno tratar de um aspecto, que se não pode esquecer: o da adubação adoptável em tal processo de cultura.

O problema surge-nos complexo; terrenos secos, terrenos pobres, quer em matéria orgânica quer em elementos úteis à planta, a sua produção seria sempre condicionada pelo seu teor em substâncias assimiláveis. Impunha-se obviar à deficiência.

Mas, é sabido, a utilização dos adubos está extremamente ligada com a quantidade de água, veículo que os integra no organismo transformador: a planta. Agua escassa, inúteis os adubos.

E' por Serrat, que nos acompanha, desmentido êste raciocínio, pois diz: deve-se advertir, também, que não existem razões para que se não adubem aquêles solos sempre que se julgue útil fazê-lo. Antes, pelo contrário, a adubação pode beneficiá-los muito, visto que concorrem para uma

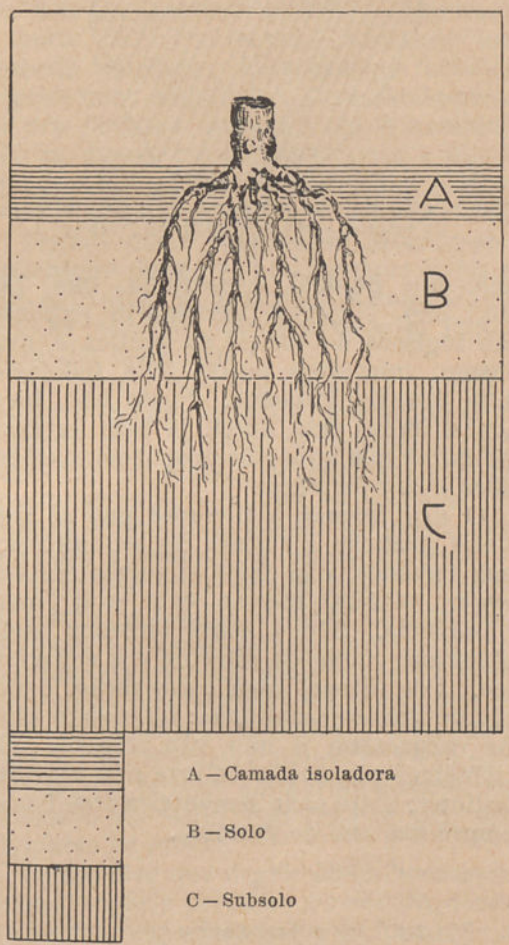


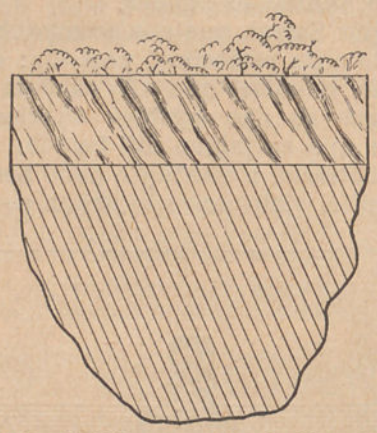
Gráfico demonstrativo do modo como se desenvolvem as raízes em terreno sêco; as raízes delgadas vão profundando à busca de humidade; o *dry farming* favorece êste profundamento.

menor absorpção de líquidos. São os adubos químicos que, sob êste aspecto, dão melhor resultado.

Diz-nos a razão que é aceitável, comen-

tamos nós, êste critério. Soluções mais concentradas satisfazem necessidades, exigindo, portanto, menor porção de excipiente.

Uma interrupção se impõe: não extranhem os leitores desta revista as nossas palavras; estamos a ser arrastados por um



Solo húmido dividido por estrias de diferentes tipos de terreno. Mau solo para *dry farming*

raciocínio pessoal, comezinho, que, por isto, não julgamos necessário explicar. Não fugimos do campo da prática e, nem mesmo, queremos entrar pela fisiologia, onde nos perderiamos. Pôsto isto, levemos a têrmo esta parte, já bem extensa, das notas que aqui nos propusemos trazer sôbre o *dry farming*.

O *dry farmer*, o lavrador que se proponha praticar a cultura de sequeiro nos seus terrenos, não deve ter receio em empregar adubos, mesmo com uma certa abundância. São a êsses terrenos particularmente úteis os nitratos e o superfosfato. Por último, uma observação, deduzida de prática americana: quando as chuvas escasseiam e não vão além de 500 milímetros por ano, a cultura não deve ser contínua; entre cada sementeira deve haver sempre um ano de permeio.

*

* *

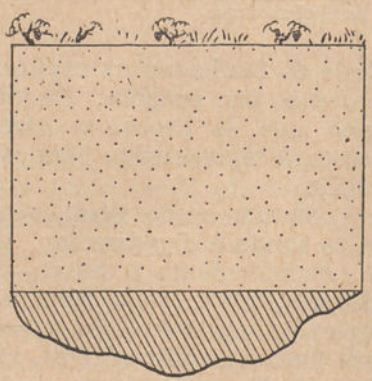
Preguntar-se-á: ¿terá dado resultados satisfatórios êste método de cultura? Deixando, por emquanto, inteiramente de parte o que se tem feito entre nós — e pouco é — vejamos o que nos dizem de outros países.

Os trabalhos realizados nos últimos anos — é ainda de Serrat que nos servimos — na África do Sul, sob a direcção da Comissão Técnica do Departamento de Agricultura da União Sul-Africana, sob os auspícios do Govêrno Inglês, despertaram atenção, não só porque excederam tudo quanto se havia feito, mas também porque estabeleceram com segurança, que se podem obter pingues colheitas mesmo em terrenos cuja aparente aridez fazia com que até então se considerassem como inaproveitáveis para qualquer cultura.

O Govêrno Francês, há alguns anos, enviou também uma Comissão, composta por eminentes técnicos agrícolas às colónias do Norte de África, Argélia, Tunisía e Senegal, com o fim de efectuar algumas experiências. O trabalho realizado por esta Comissão, mesmo em terrenos próximos das regiões desérticas, foi tão útil e proveitoso que grandes extensões de terreno, algum já do próprio deserto, foram convertidos em ferazes campos, nos quais se colheitam agora cereais e outros produtos.

Nos Estados Unidos, o Govêrno, por sua vez, vem a efectuar, desde bastantes anos, trabalhos cujo fim é tornar conhecido e espalhar os processos de cultura de sequeiro, contribuindo assim para o desenvolvimento da sua importante e florescente indústria agrícola.

Na Argentina o *dry farming* progride igualmente, tendo dado origem a largas e progressivas explorações rurais, sobretudo em Santiago del Estero e graças à acção



Solo profundo e árido. Bom para a cultura de sequeiro

da Companhia do Caminho de Ferro Central da Argentina, que, para conseguir tráfego, se propôs tornar produtiva aquela região, onde hoje se cultivam lucrativamente, os cereais, o linho, etc.

Na Europa também a cultura de sequeiro tem sido empregada e com vanta-

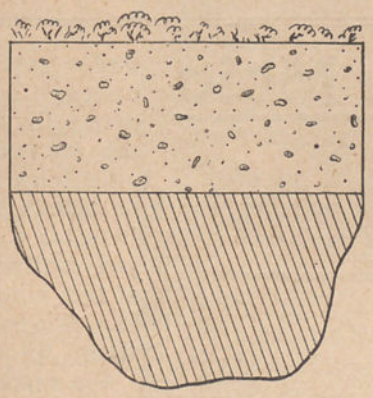
gens; porém os cuidados que quási todos os países dispensam à irrigação, tem feito passar a segundo plano o *dry farming*, ou antes, não se lhe tem prestado a atenção que mereceria.

*

* *

¿Como se executa a cultura de sequeiro? Vamos agora tratar esta parte, seguindo mais de perto o autor citado, de cujo trabalho reproduzimos as gravuras juntas.

Convém acentuar que o que se chama *dry farming* ou cultura de sequeiro não significa precisamente «cultura sem água». Sem água, mesmo em quantidades mínimas, é em absoluto impossível a vida vegetal; conseqüentemente, o processo de cultura de que vimos a falar só é possível



Solo árido, mau para a cultura de sequeiro

nos terrenos onde caiam todos os anos pelo menos 125 milímetros de água de chuva.

Esta insignificante quantidade, que só em raríssimas regiões falta, por mais sêcas que sejam, é precisamente a que vamos aproveitar. Sabendo que tal quantidade é suficiente para o desenvolvimento da planta e sabendo, ainda, que dela dispomos, o trabalho reduz-se a estudar e aplicar os meios apropriados para a conservar no solo, evitando que a humidade se perca por evaporação. No *dry farming* o segrêdo do bom êxito consiste em saber poupar a humidade do terreno.

Para que êste bom êxito se atinja é necessário proceder com extremo cuidado.

A escolha do terreno é o principal. Os solos áridos, bem secos e compactos são aquêles em que melhor resultado dá a cultura de sequeiro; se o terreno é estratificado e forma uma massa irregular não é apropriado para êste processo de cultura.

Examinado o terreno e apreciada a sua constituïção, charrua-se profundamente; uma vez lavrado fica em condições de receber a água das chuvas e conservá-la. Para isto é, como se compreende, necessário lavrar a terra no período que precede a queda das chuvas, período que geralmente é conhecido nas regiões de diminuta pluviosidade.

Desde que o terreno se encontre humedecido por efeito da chuva, grada-se. Dêste modo, sôbre a parte dura do subsolo fica uma camada de terra sôlta em condições de absorver a humidade; sôbre esta camada forma-se uma crosta endurecida pelo calor do sol, que protege contra a evaporação a parte da terra movida, formando uma camada isoladora. Esta camada isoladora e protectora constitui a base fundamental do *dry farming;* graças a ela, a humidade não se evapora e só passa para a atmosfera por intermédio das fôlhas das plantas.

Depois desta preparação procede-se à sementeira de metade do terreno; divide-se êste em faixas de maior ou menor largura, que se semeiam alternadamente, isto é, faixa sim faixa não.

Emquanto a parte semeada produz a primeira colheita graças à água armazenada e retida pela camada protectora, a outra parte fica em pousio, devendo ser gradada oportunamente, para que se forme aquela camada e armazene a água da chuva dêsse ano para a sementeira do ano seguinte.

Neste ano, isto é, no segundo, alternam-se as faixas semeadas: metade do terreno é semeado ao passo que o outro o não é. Ao fim de poucos anos pode já então efectuar-se a sementeira em todo o terreno e com esplêndidos resultados. Desejando-se desenvolver a cultura pouco a pouco pode dividir-se o terreno em várias secções, trabalhando em cada ano uma e nos anos seguintes as outras.

O lavrador que deseje obter bons resultados com êste processo de cultura deverá cuidar com especial esmêro da formação da camada protectora, procurando sobretudo que nela não haja fendas por onde possa dar-se a perda de humidade. O número de gradagens depende do estado em que a terra se encontre.

As condições físicas do solo modificam-se completamente com o sistema do *dry farming*. Assim como em terrenos

húmidos as raízes das plantas se espalham à superfície nas primeiras camadas do terreno, sem baixar, quási, para o subsolo quando a planta se encontra em terras de escassa humidade, o vegetal pouco se desenvolve, chega a morrer, mesmo, se não o regam. Na cultura de sequeiro não sucede assim, porque, graças à humidade armazenada no solo e subsolo, as raízes profundam no terreno, abastecendo-se a si próprias durante o tempo em que dura a cultura.

Para a cultura pelo sistema do *dry farming* a escolha da semente tem muita importância. Na África do Sul, para terrenos onde se praticou êste processo de cultura, escolheram-se trigos provenientes de regiões bastante sêcas, o que deu os melhores resultados.

Serrat, conclui o seu trabalho pelas seguintes palavras, que vamos traduzir textualmente:

«Para terminar desejo advertir os lavradores e sobretudo os principiantes que não devem considerar fracassados os seus esforços, se logo de princípio não colherem resultados animadores. Em tôdas as emprêsas a que o homem se dedica pela primeira vez, há sempre alguma coisa que aprender; o *dry farming* não faz excepção a esta regra.»

*

* *

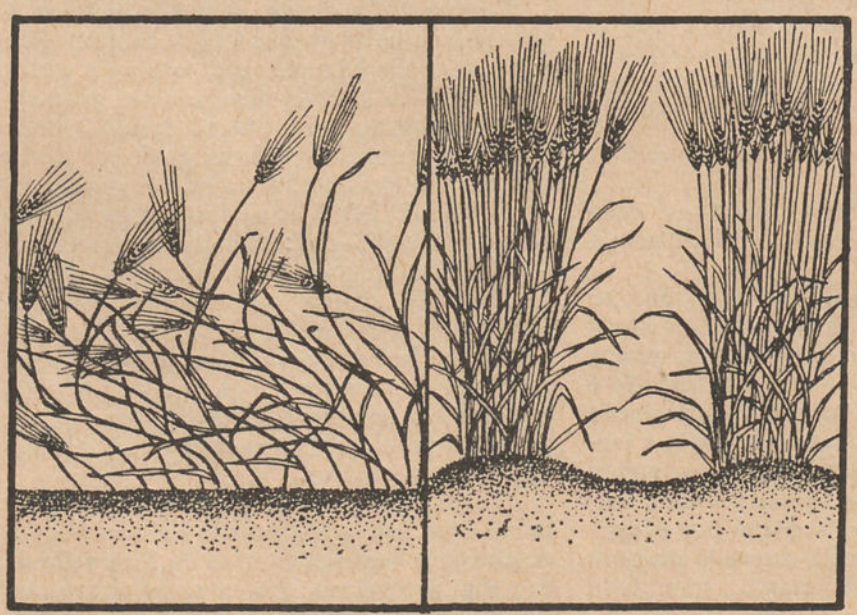
Vai isto já muito extenso e é necessário dar lugar a outros assuntos. Para concluir diremos que a cultura de sequeiro pode em algumas regiões do País, prestar, quando bem praticada, utilíssimos serviços.

Notas tomadas por

A. ALMEIDA.

Os trigais em Maio

Pouco pode, neste período, actuar o lavrador sôbre as searas; estas decorrerão melhor ou pior, consoante os cuidados que anteriormente lhe tenham sido dispensados e, ainda, do modo como tenha sido feita a sementeira. Em alguns casos, nos de sementeiras tardias e variedades de desenvolvimento vagaroso, variedades estas cuja cultura é pouco aconselhável, como menos aconselhável é, também, a sementeira tardia, ainda se pode aplicar uma última nitratagem. Neste mês é muito de temer a *acama;* já por muitas vezes aqui tem sido apontada a origem de tal acidente de vegetação e o modo de o evitar.



A *acama* é relativamente freqüente neste mês nos trigais semeados tarde e a lanço.

... pelo contrário, nas sementeiras temporãs, de variedades precoces e quando feitas em linhas, a *acama* é pràticamente impossível.

Não vamos repetir tudo quanto foi dito; apenas acentuaremos que na cultura em linhas, a mais vantajosa, pela boa insolação das plantas e perfeito arejamento dos caules, quási se torna impossível a *acama.*

O calor do sol, que mal nos visitou ainda, não tardará a aparecer; aguardemos, confiantes a sua chegada, que virá compensar largamente, com uma produção abundante de pão, os cuidados que tivermos dispensado às searas.

ARBORICVLTVRA

A Hicória ou nogueira gigante da América

Importância

Dentre as árvores exóticas que convêm introduzir para enriquecer a nossa flora frutícola, que não é rica nem variada, esta é, certamente, uma das mais importantes.

Duas razões sobretudo a recomendam: a rapidez do seu desenvolvimento, e, conseqüentemente, a frutificação precoce, e a sua adaptação às regiões mediterrâneas ou seja às regiões sêcas. Tem ainda a vantagem de dar-se bem em maciço, o que permite utilizá-la em arborização florestal. Presta-se também maravilhosamente para a bordadura de avenidas ou alamedas e é magnífica para sombra.

Aos quinze anos, a nogueira gigante dá já boas produções, o que é muito de apreciar, porque a nogueira comum, que lhe é análoga, tem um desenvolvimento tão demorado que muitas pessoas, tocadas de feroz egoísmo, a não cultivam na persuasão de que não chegarão a colher-lhe os frutos.

Pela sua adaptação, pode-se estender a produção da noz a outras regiões. Emquanto a nogueira comum se desenvolve, especialmente, nas regiões húmidas e frias, sendo, por assim dizer, para o nosso País a nogueira do Norte, esta será a nogueira do Centro e particularmente do Sul.

Na América do Norte esta fruteira, a princípio ignorada ou desprezada, tem tomado considerável importância, a avaliar pelos pomares extensos que, nas últimas décadas, se tem constituído na maioria dos Estados do Sul. Agora é cultivada em vinte-e-dois Estados.

Num relatório oficial, já em 1896 se dizia que a nogueira gigante está provàvelmente destinada a dar a principal noz do mercado americano, que será também um importante artigo de exportação. E não é sem razão que se tem afirmado que à nogueira gigante está destinado, na Europa, um futuro idêntico ao do eucalipto.



Fruto da Hicória

Descrição e condições de desenvolvimento (1) — A nogueira gigante pertence, botânicamente, à ordem das *Juglandáceas* e ao género *Carya* ou *Hicória*, muito vizinho do da nogueira comum (*Juglans*), o qual conta várias espécies, de interêsse florestal, que Nuttal distinguiu, como a *Carya alba* (nogueira branca), a *Carya porcina*, a *Carya amara* (caria amarga), a *carya tomentosa*, a *Carya sulcata* ou nogueira grande da América a *Carya olivaeformis*, que é de tôdas do género a de verdadeira ou maior importância pomológica. Alguns autores, como Britton, designam também esta espécie por *Hicória pecan*, sendo conhecida em

(1) *The Pecan Tree.* How to plant it. How to grow it. How to buy it. (Illustrated). Edition III. The G. M. Bacon Pecan Co. Inc. De Witt, Mitchell County, Georgia.

França por *carya pecanier* e em Espanha por *pecana* ou *nogal gigante*. Também se lhe chama comummente *nogueira quadrada*. Na América foram os termos *hicória* e *pecan* que mais se generalizaram.



Flores masculinas da Hicória

E' uma árvore majestosa, cujas dimensões chegam a ser disformes. Atinge freqüentemente 35 a 40 metros de altura e o diâmetro de 2,5 a 3 metros. O tronco é direito, de casca lisa a princípio e escamosa com a idade; os ramos divergentes; a folhagem, caduca no outono, é abundante e fornece nos meses de verão sombra espêssa. As flores são uni-sexuais, e as masculinas agrupam-se como que em grandes penachos ou *candeias,* dando pólen amarelo, fino, susceptível de ser transportado a grandes distâncias pelas correntes de ar. Os frutos, semelhantes a uma noz comum, mas oblonga e lisa, estão encerrados no cascão, que na maturação se abre em quatro válvulas, característica esta que distingue o género *Carya* do género *Juglans,* aparecem em ramos do ano, em grupos de três a onze.

A nogueira gigante é árvore muito rústica, adaptando-se a condições variadas de solo e clima. Prospera em todos os solos, excepto nos continuadamente encharcados ou húmidos: nas argilas vermelhas e duras, nas areias fundas; dá-se admiràvelmente nas aluviões, e convêm-lhe as terras silico-argilosas fundas, leves e frescas.

O seu *habitat,* na América, é a Alta Luisiania, como os afluentes do Mississipi, o Arkansas, o Texas, o Illinois e o México. Duma maneira geral pode dizer-se que se desenvolve na região do algodão e nas mais próximas para Norte e Oeste. Agradam-lhe os climas suaves, mas resiste bem aos gelos quando adulta. Na Europa é nas regiões meridionais que virá a expandir-se.

Propagação e cultura — A propagação da nogueira gigante faz-se por sementeira e enxertia, sendo esta necessária, como noutras fruteiras, para garantir a transmissão dos caracteres das variedades e antecipar a frutificação.

A sementeira pode fazer-se no lugar definitivo ou em viveiro, num e noutro caso precedida de estratificação.

Os processos de enxertia adoptados são o garfo e a borbulha, executando-se o primeiro no período de repouso, durante os meses de inverno até ao princípio da primavera, e o segundo (escudo ou anel), quando a casca dá, na primavera e em parte do verão.

A transplantação, opera-se ao terceiro ou quarto anos, quando as plantas estão já bem providas de raízes, algum tempo depois da queda das fôlhas, desde Novembro até Fevereiro, nas regiões quentes, ou no começo da primavera, após as neves e frios intensos, nas regiões mais frias. Se a raiz mestra fôr demasiadamente com-



Hicórias Frotscher, em fila

prida, elimina-se-lhe a extremidade por corte, feito com navalha bem afiada. As raízes esgarçadas ou partidas, despontam-se imediatamente acima das feridas.

Deve haver o cuidado de cobrir de

terra tôda a parte da planta que apresente a côr característica da raiz — castanho-avermelhada, mais ou menos semelhante à da figueira, convindo por isso que o colo fique um pouco coberto para haver a certeza de que, embora a terra abata, não se descobre a parte castanho-avermelhada. A exposição ao ar desta parte é muito prejudicial à planta, podendo mesmo ser-lhe fatal.

Na plantação pode adoptar-se o compasso da nogueira comum — 12, 15 e 20 metros, conforme os casos.

A nogueira gigante forma naturalmente, entregue a si, árvores fortes e simétricas. Dispensa, por isso, quási a educação. A poda nas árvores adultas verdadeiramente só intervêm para limpeza e nas novas só se faz, devendo então ser severa, quando não crescem com o vigor conveniente.

Esta fruteira pode cultivar-se só ou consociada.

Nas regiões quentes consocia-se ao algodoeiro e ao milho. Em o nosso País pode consociar-se a diversas plantas herbáceas, ao pessegueiro e a outras fruteiras de vida curta e pequena arborescência. Antes destas atingirem o limite da sua utilidade, já a nogueira gigante fornecerá produções apreciáveis.

Utilizações — A Hicória é utilizável pelo fruto e pela madeira, cujos empregos são análogos aos da nogueira comum.

O fruto consome-se em natureza, só ou associado a tâmaras e figos passados, isto é, metido nestes frutos como, em o nosso País, a amêndoa no figo. Em qualquer dos casos constitui um elemento precioso, produtor de muita energia. A sua riqueza alimentar, comparada à da amêndoa e da noz comum, pode avaliar-se pelos seguintes números:

Designações	Água	Proteína	Gordura	Hidratos de carbóneo	Cinzas
Amêndoa . . .	4,8	21,0	54,9	17,3	2,0
Noz comum . .	2,5	27,6	56,3	11,7	1,9
Noz de Cária. .	3,0	12,0	71,2	13,3	1,5

Daqui se vê que, conquanto menos rica em proteína (albumina) e com uma riqueza média de hidratos de carbóneo, a noz da cária contém gordura em percentagem muito elevada, podendo-se extrair dela um óleo alimentar ou de usos industriais.

E' também empregado em confeitaria e, em larga escala, na preparação duma massa a que os americanos chamam *nut meat* (carne de noz).

A *madeira*, que os inglêses e americanos designam por *hickory*, nome que aplicam às madeiras de tôdas as cárias e sob o qual se exportam, é de primeira qualidade, embora menos fina e brilhante que a da nogueira comum. E' pesada, muito forte e muito tenaz, com a densidade média de 0,810, mas trabalha-se com facilidade.

Assemelha-se bastante ao freixo na estrutura, podendo ter os seus usos. E' muito estimada em marcenaria e procurada para carroçaria (pinas, etc.) mas é pouco própria para construção. Como combustível é óptima, tendo apenas o defeito de crepitar.

Em resumo, a nogueira gigante da América, pelo seu rápido desenvolvimento, pelos seus produtos e pela facilidade da cultura e reduzidas exigências, é uma fruteira preciosa e uma espécie florestal de não menor importância, ao mesmo tempo que uma preciosa árvore ornamental, que convém introduzir e cultivar largamente. Assim poderemos dar incremento à produção da noz de maneira a satisfazer os mercados, aumentar a produção de madeiras finas, cuja escassez se vem notando e mais se acentua, dia a dia, e aproveitar mais completamente as condições culturais do País.

ARTUR CASTILHO,
Engenheiro-agrónomo.

"Muita parra e pouca uva"

UM PONTO FINAL

A carta do Sr. Professor Tavares da Silva, que agora leio, impõe-me a obrigação de, nestas colunas, manifestar o meu agradecimento pela benevolência que S. Ex.ª quis ter para um vélho rabugento, que vive longe do mundo, preso aos achaques que os dias trazem, aos livros, tão vélhos como êle, e às recordações de tempos fugidos, em que boa saúde permitia acariciar as poucas vides que cultivava e as fruteiras que vira crescer.

Não houve *dissabor;* houve apenas o receio de que a ignorância levasse o escrevinhador a dizer coisas inexactas, o que muito o molestaria, não pelo facto de patentear os apoucados conhecimentos, mas pelas conseqüências, possìvelvelmente desastrosas para outros. Esclarecido o caso, dele fica apenas a recordação agradável da carta do professor distinto. — H. C.



A "cega-rega" de todos os anos: o míldio

Está escrito; tem de ser assim. Todos os anos, por esta época, oito dias antes ou oito dias depois, cá venho mostrar o estafado painel, sempre acompanhado da mesma lenga-lenga. Mas, — ¿para que negá-lo? — assim é preciso.

¿Que prejuízos nos causa o míldio? Creio que entre nós não existem números, como em outros países não houve curiosos que se dessem ao trabalho de fazer estatísticas referentes ao caso. No entanto, para orientação, um pouco vaga, aqui vão três linhas extraídas de uma comunicação do Branas e Dulac, apresentada ao recente Congresso de Defesa Sanitária dos Vegetais.

A colheita média de vinho — diz-se ali — na França metropolitana é, aproximadamente, 60 milhões de hectolitros. Mas

em 1910 colheram-se	. .	28.529:900	hectolitros
» 1915 »	. .	20.442:800	»
» 1930 »	. .	42.011:100	»
» 1932 »	. .	47.634:065	»

¿Origem desta queda de produção? Principalmente o míldio. A praga pode, pois, reduzir as colheitas de 20 a 60 %. E' já alguma coisa que merece atenção.

Poderiamos comparar as nossas pequenas produções de alguns anos com a produção média; e rebuscando pelas gazetas, veriamos que condiziam os anos de colheita mínima com os de fortes invasões do fungo. Não é necessário, porém, perder tempo; basta fixar que a doença pode reduzir a metade a produção, ou a um têrço.

Hoje não oferece dúvidas que os sais de cobre são inimigo seguro do desenvolvimento do míldio; os órgãos reprodutores do fungo, contatando com aquêle sal, ficam inactivos, não causam prejuízos. Há apenas dúvidas, que agora surgem com mais intensidade, sôbre a percentagem de elemento activo que convém empregar para que a calda seja de seguro resultado. Principiou-se pelo emprêgo de fortes doses de sulfato — caldas a 4 e até a 6 %; depois foi-se descendo e julgou-se mesmo suficiente o empregar 500 gramas dos azulados cristais por 100 litros de água; discutiu-se muito, mas ainda prevalece a opinião, e factos novos lhe dão maior base, de que a calda a 1,5 % — 1,5 quilos de sulfato para 100 litros de água, e não a menos, merece confiança. A técnica da preparação das caldas tem sido tão descrita, que quási todos as sabem preparar.

Os aparelhos empregados nas pulverizações são também de fabrico aperfeiçoado; satisfazem, portanto, igualmente.

¿De onde vem, então, a ineficácia que em alguns casos se nota?

A' falta de melhor, podemos atribuir essa ineficácia à inoportunidade de tratamentos. Só se procura acudir ao mal quando não há remédio; é o caso da cevada para o burro morto, de que tanto fala o nosso povo.

Temos a impressão de que o ano vitícola, em que vamos entrar, será assinalado por fortes ataques de míldio.

Se quisermos dizer em que fundamentamos esta impressão não sabemos. Mero palpite; mas os nossos palpites, às vezes, saem certos. E', pois, necessário preparar tudo para as primeiras pulverizações e repeti-las com freqüência; os terrenos encontram-se mais ou menos abundantemente providos de humidade e de um dia para o outro, quando menos se espera, pode aparecer o calor, já próprio da época e as invasões da doença surgirem, então, com arreliante intensidade.

Não devem, portanto, os viticultores descansar; e até que o caso se esclareça completamente será de bom aviso não empregar menos de 1,5 quilo de sulfato de cobre por cada 100 litros de água.

¿Está, esta percentagem, em desacôrdo com as que em outros anos aconselhamos e que eram menores?

Há, realmente, uma divergência, que é motivada por trabalhos de que só agora temos conhecimento, pois só agora foram trazidos à discussão por Viala e pelos Professores da Escola Nacional de Agricultura de Montpelier, Branas e Dulac, trabalhos que darão lugar, certamente, a novos estudos sôbre o sempre instante problema de luta contra o míldio.

Não vá, porém, deduzir-se destas palavras que foi de qualquer modo posta em dúvida a eficácia do sulfato de cobre no



PATOLOGIA
VEGETAL E ENTOMOLOGIA
AGRÍCOLA

Meios de luta contra o "alfinete" do milho [1]

Para responder às freqüentes consultas que são dirigidas a esta secção sôbre processos de combater o *alfinete* do milho, vamos hoje aqui expôr o que, sôbre êste assunto, se nos afigura mais digno de divulgação. Compreende-se como é difícil a luta contra os insectos que, como êste, vivem debaixo da terra, e isto explica o mau êxito de muitas experiências que têm sido tentadas com êsse fim.

Dizem uns que a melhor maneira de atacar o *bicho-alfinete*, ou *travela*, ainda é apanhá-lo à mão durante as lavouras do terreno, ou por ocasião das sachas, como tem feito, por exemplo, o Sr. António Alves da Cruz, de Gondomar; mas é necessário que êste processo seja seguido por todos os agricultores da mesma região, para que se torne eficaz.

Pensam outros que muito se conseguiria lavrando a terra no fim do verão ou princípio do outono, porque então se quebrariam muitos casulos, morrendo os insectos que estão dentro.

Sabe-se que tem dado bons resultados o acalcamento dos terrenos por meio de um cilindro compressor, antes e depois da sementeira, sobretudo quando o solo é argiloso. Esta prática é, portanto, aconselhável, tanto mais que contribui ao mesmo tempo para a boa preparação da terra, principalmente em terrenos secos.

Em pequenas culturas, podem-se atrair os *alfinetes* por meio de batatas partidas ao meio e enterradas superficialmente de dois em dois metros, pouco mais ou menos, com o lado do corte voltado para baixo; marca-se com uma cana o local onde foram colocadas as batatas e no dia seguinte ou passados alguns dias encontrar-se-ão lá muitas larvas, que então é fácil apanhar e destruir. Diversos insecticidas têm sido também aconselhados para se conseguir a destruïção desta daninha praga.

Começaremos por descrever um processo americano, que dizem não prejudicar a vitalidade da semente e repelir o *alfinete*: — mistura-se pó da estrada com verde de Paris de boa qualidade, de modo que a mistura fique apenas com uma côr esverdeada [2]. Deitam-se numa celha uns 15 litros de milho ou uma quantidade que se possa fàcilmente remexer com as mãos e cobre-se o grão com água tão quente quanto as mãos possam suportar. Em seguida, com um pau besuntado de alcatrão, remexe-se o milho até os bagos ficarem todos negros. Muda-se então a semente para a mistura de pó e verde de Paris já preparada e remexe-se outra vez, de modo que fique bem coberta de pó. Depois de sêca, semeia-se. — Sendo o verde de Paris um veneno muito perigoso, é necessário empregá-lo com tôda a cautela.

Parece que as batatas e as sementes de beterraba, que tenham sido lavadas com um soluto de sulfato de cobre, não são atacadas pelo *alfinete*. Não sei se, com o milho, sucederá o mesmo; mas vou referir como um senhor lavrador, de nome João Antunes, veio, há anos, dizer na *Gazeta* que conse-

(1) Ver consulta adiante publicada.

(2) Servindo o pó da estrada para diluir o verde de Paris, acho que êle poderá talvez ser substituído por qualquer substância inerte, pulverulenta, tal como cinza, talco, caolino pulverizado, etc.

---

tratamento preventivo contra o míldio. Essa eficácia está absolutamente comprovada; é indiscutível. O que parece oferecer agora dúvidas é apenas a percentagem de sulfato empregado na preparação das caldas bordelesa ou borgonhesa: julga-se ou julgou-se que eram suficientes doses mínimas de sulfato de cobre; e isto mesmo foi largamente defendido em várias publicações e revistas portuguesas. Parece não ser assim; parece que é necessário empregar maiores percentagens de sulfato de cobre do que os que muitos usavam. E por isso aconselhamos que se não empregarem caldas a menos de 1,5 por cento de sulfato, isto é, 1,5 quilos dêste sal para 100 litros de água.

HENRIQUE COELHO.

guiu, ao cabo de muita experiência, dominar essa praga em terrenos irrigáveis (1).

O processo consistia em fazer dissolver o sulfato na água de rega; e, para isso, o Sr. Antunes colocava um saco com 1 ou 2 quilos na levada geral, em sítio onde a água corresse mais serenamente. Desta maneira, as larvas daninhas afluiam à superfície da terra, onde morriam. O sulfato era renovado as vezes precisas para regar tôda a cultura, mas sempre antes de se deixar consumir por completo; e, conforme a rega ia avançando, a pessoa ia mudando o saco, sem o retirar da levada geral. O remédio era aplicado logo que as plantazinhas tinham duas ou três fôlhas apenas, ou assim que os milheirinhos começavam a ser *torpedeados* pelas larvas subterrâneas.

A rega das plantas com soluções de sulfato de cobre mesmo relativamente concentradas, não lhes é prejudicial; pelo contrário, o sulfato de cobre pode ter acção estimulante, como tem o sulfato de ferro, tornando-se as plantas mais vigorosas e as fôlhas mais verdes, carnudas, adquirindo tôda a planta uma vitalidade mais duradoura.

Em terrenos nem muito soltos, nem muito compactos, é radical o tratamento com o sulfureto de carbono. Três semanas, pelo menos, antes da sementeira, com uma barra de ferro, abrem-se, por cada metro quadrado, quatro furos de cêrca de 30 centímetros de profundidade, e deitam-se no fundo de cada um pelo menos 13 gramas de sulfureto, tapando imediatamente os buracos afim de evitar que o líquido se evapore para a atmosfera.

Em regra, o terreno não deve ser cavado ou lavrado antes de se fazer êste tratamento, porque, ficando muito sôlto, deixaria escapar o sulfureto, sem que êste produzisse resultado. Se a terra, porém, estiver muito dura e enterroada, isto é, *brava*, então lavra-se primeiramente, com o fim de facilitar o espalhamento dos gases do sulfureto de carbono no terreno, mas lavra-se com bastante antecedência para o terreno ter tempo de acamar antes de se enterrar o sulfureto; ou lavra-se e aperta-se a terra em seguida com o rôlo compressor para que se possa proceder imediatamente ao tratamento.

E' verdade que o tratamento de terrenos por meio do sulfureto de carbono em grandes doses é muito caro; mas em compensação, além de produzir efeito como insecticida e como desinfectante, também muitas vezes tem restituído a fertilidade a terrenos que se encontravam esgotados pela cultura, e até aumentado consideràvelmente as colheitas noutros em que a produção era normal, valendo, portanto, quer como pousio quer como adubação.

A cianamida de cálcio ou cal azotada, cujo emprêgo como adubo e como correctivo se torna especialmente aconselhável para a maior parte das terras do Norte do País, frescas, mas ao mesmo tempo pobres de cal, tem dado também bons resultados, segundo informações colhidas pelo Sr. Engenheiro-agrónomo Carlos Helbling (1), como meio de luta contra o *alfinete* do milho, sobretudo quando misturada com o fosfato Thomas, limpando o terreno desta praga algumas vezes já no primeiro ou segundo ano, mas geralmente no fim de três anos seguidos, de aplicação.

A cianamida de cálcio fornece a cal aos terrenos que a não possuem em quantidade suficiente, e fornece o azoto, que é de todos os elementos nutritivos aquêle que o milho consome em maior abundância. Além disso, tem acção duradoura, que se faz sentir não só em todo o período de vegetação do milho, mas ainda na cultura seguinte.

Por estas razões, o agricultor nada perderá em lançar à terra êste adubo tal como hoje é fabricado, na esperança de a livrar do *bicho-alfinete*.

Com êste fim a cal azotada deverá ser distribuída em todo o terreno por igual, uns cinco ou seis dias antes da sementeira, e seguidamente enterrada entre 5 e 10 centímetros de profundidade, não convindo aplicá-la em cobertura.

Sempre que seja possível, é melhor fazer a distribuïção com um bom distribuidor de adubos; mas quando se tenha de a fazer a lanço e à mão, deve misturar-se a cal azotada com igual volume de terra ou com outros adubos, para bem a espalhar. A pessoa encarregada de fazer a distribuï-

(1) *Gazeta das Aldeias*, de 17 de Junho de 1917, pag. 190.

(1) A êste ilustre colega, que muito se tem dedicado à verificação dos efeitos da cianamida de cálcio nos terrenos cultivados do nosso País, devemos pessoalmente os esclarecimentos que aqui deixamos reproduzidos acêrca da utilidade e emprêgo dêsse composto e que na maior parte se podem ler também nas *Instruções para o emprêgo da cal azotada em Portugal*, distribuídas gratuitamente pelo Centro de Informação Agrícola para a cianamida. — Praça do Município, 32-2.º — Lisboa.

ção a lanço, precisa, antes de principiar êste serviço, ter o cuidado de engordurar ligeiramente as mãos com azeite, óleo de máquinas ou outra gordura qualquer, com o fim de proteger a pele, e virar as costas ao vento emquanto espalha o adubo.

Enterra-se a cianamida à enxada, à charrua, ou por meio de uma grade ou outra alfaia qualquer, fazendo sempre a diligência de a misturar o melhor possível com a terra.

Em regra, convém a tôdas as culturas e a quási todos os terrenos empregar a cal azotada misturada com adubos fosfatados e potássicos, com o fim de se conseguirem maiores produções, sendo então preferível, de entre os adubos fosfatados, empregar o fosfato Thomas, que também possui algum poder insecticida.

Para o milho, far-se-á, portanto, a seguinte adubação:

Fosfato Thomas	500 kilogramas
Cal azotada	300 »
Sulfato ou cloreto de potássio .	75 »

Para miralhadas:

Fosfato Thomas	400 kilogramas
Cal azotada	200 »

Além da adubação química, convém fazer, de dois em dois ou de três em três anos, uma abundante estrumação com estrume de curral bem curtido, à razão de 20:000 quilos ou mais, por hectare. Neste caso, o estrume será enterrado com uma boa lavoura e o adubo químico, depois, com gradagens cruzadas.

Na luta contra o *alfinete* do milho, a prática tem mostrado ainda que é vantajoso o emprêgo da cal azotada combinada com o calcamento do terreno por meio de rôlo ou a pé de gado.

Lisboa, em Março de 1931.

ROSINDO DE MORAIS MONIZ DA MAIA
MÁRIO JAIME LOUREIRO FERREIRA,
Engenheiros-agrónomos.

O carvão de madeira na alimentação das aves

A junção do carvão de madeira na alimentação das aves é muito aconselhada. E', porém, curioso constatar a diversidade de explicações dadas por diferentes autores sôbre a acção que êste produto tem no tubo digestivo.

Segundo uns, essa acção favorece a engorda dos animais, sem que, no entanto seja dada qualquer explicação do modo como se dá tal facto. Para outros, o carvão de madeira é um sucedâneo do sal nas rações, isto é, funciona como um excitante do apetite. Outros ainda julgam-no idêntico ao sal de cozinha, acrescentando que desinfecta também o intestino das aves.

Mas, na verdade, apenas o modo de fabricação e a composição do carvão de madeira podem explicar de um modo racional os efeitos que exerce.

Como é sabido, o carvão de madeira obtém-se pela combustão lenta, em presença de uma limitada quantidade de ar, de pequenos fragmentos de ramos, reünidos em montes, que depois se cobrem de terra ou barro. Esta combustão, numa atmosfera em que falta o oxigénio, é incompleta; as matérias voláteis existentes na madeira ou produzidas pela elevação da temperatura evolam-se com o fumo; fica apenas, no carvão, a maioria do carbono existente no lenho, as substâncias minerais e ainda alguns produtos orgânicos não voláteis. Entre estes há alguns fenois e derivados, cujas propriedades antisépticas são indiscutíveis.

O carvão de madeira, conserva a forma e quási o volume da madeira de que proveio; pela perda de várias substâncias, torna-se poroso, o que lhe dá um grande poder absorvente para os gases, como se verifica pelos números seguintes:

Um volume de carvão de madeira pode absorver: 90 volumes de amoníaco; 55 volumes de ácido sulfídrico; 55 volumes de ácido carbónico, etc. Estas propriedades físicas e aquelas, de desinfectante, tornam bem clara a acção que o carvão de madeira exerce no tubo digestivo: pela sua porosidade absorve os gases produzidos pelas fermentações intestinais: amoníaco, ácido sulfídrico, etc. Evita, conseqüentemente, o timpanismo, cujos efeitos são sempre desastrosos.

Por outra forma, os produtos derivados dos fenois, que contém, destroem gérmenes e parasitas intestinais, cuja acção é nefasta para a saúde da ave pelas fermentações que geralmente ocasionam.

Portanto a acção do carvão de madeira no intestino dos animais, traduz-se por uma diminuïção de fermentações e pela absorpção de gases provenientes dessas fermentações; e não deixe já de ser benéfica esta acção.

Diz-se que o carvão de madeira favorece a postura das galinhas; só indirectamente o poderá fazer, pois, concorre para lhes conservar a saúde.

MANUEL DE MELO.



A Cisticercose ou "Chaveira dos porcos"

A extrema freqüência com que a cisticercose, «lazária» ou «chaveira» aparece ainda hoje nos porcos, em Portugal, claramente mostra a geral incúria com que êsse gado entre nós é mantido. Há doenças, humanas ou animais, que podem servir de critério para aquilatar a civilização de um povo. A cisticercose porcina é uma delas. Onde a higiene tem foros primaciais, a cisticercose é rara ou totalmente foi já eliminada. E' uma questão de asseio. Nos vélhos tempos bíblicos, quando Moisés guiava e governava o povo hebraico, a cisticercose grassava com tanta intensidade na espécie suína, que o emérito legislador entendeu mais seguro para o seu povo privá-lo peremptòriamente do consumo da carne dêsses animais do que expô-lo a ser vítima da teníase conseqüente, que o debilitava e inferiorizava, tornando-o incapaz do esfôrço que o meio ambiente então exigia da raça judaica, rodeada de povos inimigos. Fez-se, por isso, a proïbição mósaica do uso da carne porcina à nação israelita, que ainda hoje acata religiosamente o preceito imposto pelo seu grande chefe.



Ténia armada do porco; *A*, ôvo; *B*, embrião.



Ténia em estado de cisticerco.

A França outrora sofria dos estragos causados pela cisticercose; hoje, mercê do culto que nesse povo tem a higiene humana e veterinária, tal doença quási de todo ali desapareceu da espécie suína e, portanto, a teníase do homem, por igual, se rareficou ou dissipou também no povo francês.

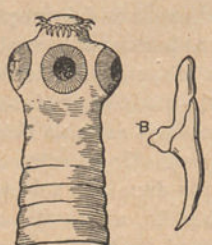
¿Que são, porém, a cisticercose e a teníase? ¿Como se engendram estes dois morbos e que relações há entre ambos?

A relação que há entre as duas doenças está em que a causa da teníase humana é o conhecido verme parasitário, comummente chamado «ténia» ou «solitária», habitante do intestino das pessoas que ingeriram a carne de algum porco atacado de cisticercose; e por seu turno, esta última afecção é causada pelos ovos ou embriões da referida ténia, quando rejeita do intestino êsses ovos ou embriões, contidos nas proglotis, vulgarmente chamadas «pevides» da solitária do homem. De modo que o porco e o homem, para o caso, constituem uma qualidade viva, indispensável à génese ou formação da cisticercose e da teníase. O germe da cisticercose é o ôvo ou embrião da ténia, saído geralmente do intestino humano com as dejecções; comidos pelo porco, êsses ovos depressa se desenvolvem no intestino do animal e vão pelos tecidos e pela corrente sangüínea localizar-se sobretudo nos músculos do porco, formando aí uns pequeninos quistos, vesículas, ou cisticercos, a que o nosso povo dá o significativo nome de «graínhas» por terem o tamanho e aproximadamente a forma dos grãos da graínha da uva. Cada um dêstes grãos é constituído por um saco ou baínha, dentro do qual está uma cabeça minúscula de ténia e o seu colo armado de ganchos característicos, como ao microscópio fàcilmente se reconhece.



Ténia no tecido muscular do porco.

Estes «cisticercos» — que tal é o nome científico de tais corpúsculos — podem encontrar-se em maior ou menor número nos músculos do porco cisticercosado conforme o grau da infestação parasitária. Em regra, esta só se dá nos porcos novos, até aos dez meses de idade.



Cabeça da ténia vista do lado; *B*, colchete



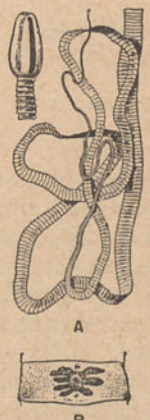
Cabeça, muito aumentada da ténia armada (*Taenia solium*).

Os músculos mais particularmente inva-

didos pelos cisticercos são os da face inferior da língua, junto ao freio, os do diafragma, os das costelas e os da face interna das coxas; mas por vezes a infecção é ma-



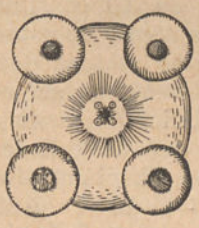
Ténia armada; *A*, ténia; *B*, um anel



Botriocéfalo — Ténia do cão, do gato; parasita também o homem; *A*, ténia; *B*, anel muito aumentado.



Fragmento superior da ténia inerme.



Cabeça, muito aumentada, da ténia inerme

ciça, generalizada a tôda a musculatura e aos vários órgãos.

Coisa notável: a cisticercose mal se manifesta pelos sintomas e o porco invadido quási se não ressente da moléstia, excepto em casos raros, quando a invasão é geral e dificulta os movimentos do animal, como os da língua e os dos membros. O coração, que é um verdadeiro agregado de músculos, também se deixa infectar pelos cisticercos e por isso chega a paralisar-se, matando, portanto, o porco.

Em regra, é dificílimo diagnosticar a cisticercose no porco vivo, mas no animal morto essa diagnose é facil, mesmo a ôlho nu, porque os cisticercos são bem visíveis entre as fibras musculares e muito raros fora dos músculos.

¿Que se deve fazer à carne, ao toucinho, às banhas e outras partes do corpo do animal assim atacado? ¿Será lícito aproveitar essas partes na alimentação do homem ou dos animais?

Regra geral: as banhas e o toucinho podem consumir-se sem perigo, porque tais partes quási nunca são invadidas pelos cisticercos, não havendo, portanto, o perigo da teníase no consumidor; mas a carne, a fibra muscular, deve ser sempre rejeitada do consumo, embora a cocção possa, em alguns casos, matar os cisticercos, tirando-lhe a faculdade da produção da teníase em quem come essas carnes. A regra legal é reprovar tôda a carne de porco cisticercosado, porque a cocção pode não matar todos os cisticercos, sobretuto quando as peças da carne são grossas, porque então o calor da cocção não chega suficientemente ao âmago de tais peças.

¿E qual a maneira de prevenir ou evitar que o porco se contamine de cisticercose? E' trazer o animal em regime estabulado e impedir que na pocilga entrem dejectos humanos, capazes de levar as «pevides» da ténia. Esta regra de higiene, bem cumprida, faz desaparecer a cisticercose, como em nações mais civilizadas já se alcançou.

J. V. de Paula Nogueira.

O USO DO MEL

O mel é um alimento completo, são, fácil de digerir e assimilar. Quando nos sentimos esgotados pelo trabalho e não o podemos abandonar, recorramos ao mel; êste dar-nos-á novas fôrças e deixar-nos-á surpreendidos pela multiplicidade de esforços que nos permite fazer, com diminuto repouso e parca alimentação.

O mel, laxativo e diurético — ¡quantos pensam o contrário! — auxilia as funções do intestino e dos rins, dos quais elimina tôdas as substâncias tóxicas. E' cem vezes preferível ao açúcar para adoçar chá ou tisanas; é um excelente veículo para todos os medicamentos, o que faz com que seja largamente empregado, quer na medicina humana quer na medicina veterinária.

Graças ao ácido fórmico que encerra, tem um acentuado valor antiséptico, destruindo um elevado número de agentes patogénicos.



HORTA

Crambe ou couve marinha

Resposta à consulta do senhor assinante n.º 33:567 — Figueira da Foz.

Não conhecemos, por experiência própria, a cultura da *Crambe marítima*, vulgarmente chamada couve marinha; solicitamos de alguém, que durante muito a cultivou, alguns informes, que até hoje não nos foram dados; mas como insistem pela resposta a uma pregunta, aqui vai o que conseguimos coligir sôbre a cultura dêste legume, que tem grandes apreciadores, que é pago por alto preço, mas que raras vezes se encontra no mercado, pelo menos no do Pôrto.

*
* *

A Crambe (*Crambe marítima*, L.) é cultivada em Inglaterra como legume temporão e para consumir na primavera, antes do comêço da sua vegetação normal. Os rebentos novos e principalmente os pecíolos das fôlhas radicais, são as únicas partes empregadas, mas sòmente quando têm adquirido consistência e estão bem branqueados ou estiolados.

Quanto mais grossos forem êsses pecíolos, mais belo e melhor é o produto; é, portanto, necessário cultivar esta planta de modo que se obtenham dela raízes tão grossas quanto possível. Pode fàcilmente multiplicar-se a Crambe por sementeira, feita ao ar livre, por todo o mês de Março ou comêço de Abril, consoante o estado do tempo.

Faz-se essa sementeira em linhas espaçadas uns 30 centímetros entre si, mondando-se depois, para que as plantas fiquem à distância de 15 centímetros umas das outras nas linhas; as plantas, que se tiram na monda, podem ser replantadas noutro sítio. Durante o verão fazem-se regas a regador e ainda as regas necessárias pelo pé. Terminada a vegetação, antes do fim da primavera, transplantam-se os pés para lugar definitivo.

Depois de ter cavado bem e adubado uma superfície de terreno suficiente, traçam-se, aí, regos espaçados 60 a 75 centímetros uns dos outros. E' nestes regos que se dispõe a plantação.

Tôdas as fôlhas vélhas e rebentos laterais superiores devem ser suprimidos e as raízes metidas entre 3 e 5 centímetros abaixo do nível do solo. Algumas vezes semeia-se a maior distância que a acima indicada e deixam-se crescer as plantas no lugar da sementeira durante dois anos, ao fim dos quais podem branquear-se os rebentos; mas quando se procede assim, deve haver o cuidado de cortar o ôlho das plantas na primavera do segundo ano, para obstar a que espiguem. Deixando de se fazer isto não poderemos aproveitar a planta como desejamos.

A maior parte das plantas empregadas especialmente para a cultura forçada são propagadas por meio dos rebentos das raízes. Quando se arranca uma certa porção de raízes para a cultura forçada, há sempre uma certa quantidade de ramificações que se devem separar da raiz principal; todos os fragmentos separados que tenham cêrca de 10 centímetros de comprimento podem servir de estacas para multiplicação.

Estas estacas devem ser cortadas horizontalmente na parte superior e em viés na base, afim de se distinguir, ràpidamente, a parte que deve ficar voltada para cima na ocasião da plantação, a qual se pratica em Março e Abril. Até então põem-se essas estacas abaceladas em terra areenta. As raízes grossas, que suportaram a forçagem, podem também ser seccionadas e plantadas, mas é preferível adquirir ou preparar todos os anos uma porção de plantas novas. Assim obteremos melhor produto.

No decorrer do inverno as raízes abaceladas terão desenvolvido numerosos rebentos; chegada a primavera, plantam-se, guardando as distâncias que indicamos, e tendo o cuidado de cobrir de terra a planta. Os numerosos rebentos que, em conseqüência desta operação, aparecem, devem ser reduzidos a um só, o melhor, que se desenvolverá então com rapidez, se a terra fôr funda e fértil.

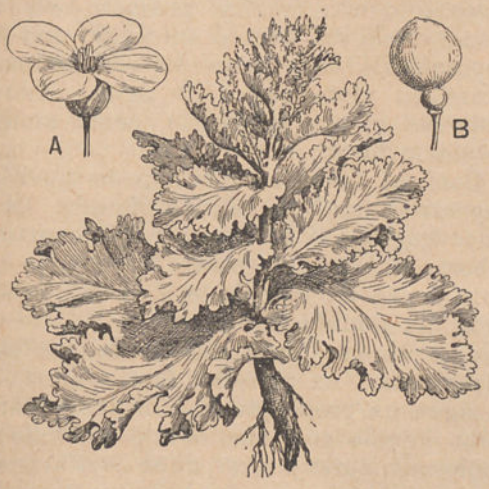
Quando, ao chegar o outono, as fôlhas murcham; podem, no caso de se querer forçar a planta, arrancar-se as raízes e pô-las abaceladas, para as colhêr, depois, à medida das necessidades. As estacas-raízes, colhidas das plantas que ainda não tenham sido forçadas, são muito mais vigorosas e bem preferíveis às provenientes de plantas já enfra-

quecidas pela forçagem, de que vamos falar nas linhas seguintes, embora resumidamente.

*

* *

A Crambe é uma das plantas mais fáceis de submeter à cultura forçada, con-



Crambe marítima. Planta em completo desenvolvimento — *A*, flor; *B*, fruto

tanto que o calor lhe seja proporcionado muito gradualmente; não pode suportar uma temperatura elevada logo no princípio. Um meio fácil e prático a empregar, é o que consiste em plantar em um ou mais vasos grandes, conforme a quantidade que se deseja obter, um certo número de raízes, chegadas umas às outras e cobrir tudo com outro vaso invertido, para preservar da luz as plantas; colocam-se depois êsses vasos num local em que a temperatura se mantenha entre 8 e 10 graus. Colocando-os em sítio escuro, quer seja uma loja subterrânea quer debaixo de vidraças escuras, quer sob um abrigo que para tal fim se prepare ou adapte, dispensam a cobertura com vasos.

Branqueia-se também a Crambe em plena terra e no lugar em que seja plantada, cobrindo-a com um vaso invertido e tapado, que se apoia, fazendo-o girar para que o bôrdo assente bem na terra em tôda a volta, de modo que a obscuridade interior seja completa. A' míngua de vasos, há cultivadores que usam o processo de formar, em volta de cada planta, um montículo com terra do próprio talhão ou com terriço, ou com areia. Obtém-se, assim, o produto em Março-Abril, um pouco antes que os espargos.

Colocando entre ou sôbre os tufos cobertos ou amontoados uma camada de estrume ou de fôlhas, apressa-se o desenvolvimento dos rebentos; e quando essa camada é suficientemente espêssa para desenvolver calor, a forçagem opera-se no lugar da plantação como num local escuro. Afinal, os processos para o desenvolvimento do produto são susceptíveis de numerosas modificações.

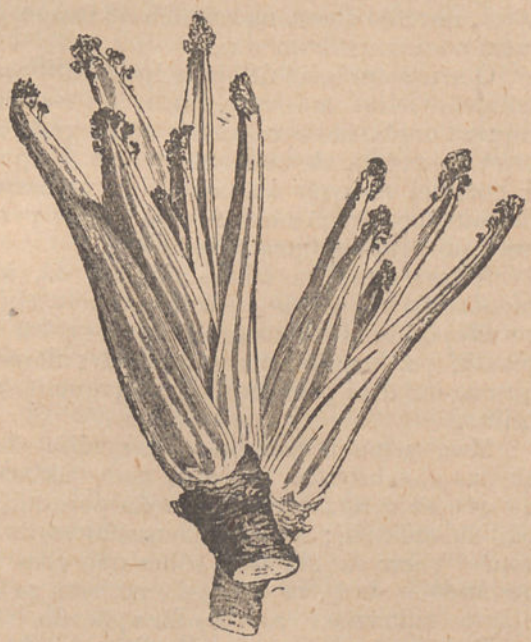
O lavrador, por si, escolherá aquêle que mais prático julgue e que melhores e mais económicos resultados lhe possa dar.

Quando a forçagem se faz no lugar da plantação, pode esta prolongar-se por alguns anos, se houver o cuidado de descobrir as plantas após a colheita e estrumar e cavar a terra convenientemente cada ano.

*

* *

A colheita da Crambe faz-se quando as fôlhas têm atingido 10 a 15 centímetros de altura; corta-se então um pouco acima do solo.



Crambe marítima. Planta forçada e branqueada para consumo

Este legume consome-se cozido, depois temperado com manteiga ou môlho branco, como a couve-flor ou os espargos; o seu sabor é quási análogo, mas tem às vezes um ligeiro gôsto amargo, que aliás se lhe tira fàcilmente fervendo-a numa primeira água, que se deita, depois, fora.



JARDIM

Os adubos líquidos nos jardins

Não venho falar hoje da cultura de uma flor, mas da cultura de flores; e possìvelmente terá algum interêsse a variação. Falemos de adubos líquidos. Os extremos aquosos, podem, em muitos casos, prestar importantes serviços na cultura das flores, quer no simples jardim do amador, quer na cultura que se faz com intuito lucrativo, com aspecto industrial; e de passagem diga-se que de dia para dia se torna cada vez mais rendosa a cultura da flor.

Muitas vezes há necessidade de activar ràpidamente a vegetação, estimulá-la como se estimula um animal de tiro com uma chicotada, que o arranca do torpor com que vai arrastando a carga que lhe confiaram. O estimulante ideal, o *chicote* de que pode lançar mão o jardineiro, é o adubo líquido. Ràpidamente assimilável, aplicado às plantas que se cultivam em vaso ou em plena terra, permite obter, no mínimo de tempo, o máximo desenvolvimento.

O seu emprêgo é útil principalmente nas culturas feitas em vaso onde, a-pesar-da riqueza orgânica do *composto* empregado, a terra se esgota ràpidamente e nem sempre é possível recorrer ao conhecido processo da mudança freqüente de vaso, o que permite substituir a terra esgotada.

Nestes casos, o adubo líquido, dá, às plantas de tal modo cultivadas, uma *chicotada*, que activa a vegetação, revigora a planta, produz novas e abundantes flores, que se impõem pelo seu desenvolvimento e brilho.

Mas, se assim é, torna-se necessário não abusar e, sobretudo, proceder com cuidado no que se refere à concentração do adubo líquido aplicado; esta concentração variará com o vigor da planta e sobretudo com a quantidade de terra existente no vaso se a plantas cultivadas em vaso fôr aplicado.

Podemos preparar esplêndidos adubos líquidos com as seguintes substâncias: estrume de boi, cavalo, ovelha, pombas ou galinhas, chorume das estrumeiras, líquidos das fossas, sangue fresco, bagaços oleaginosos, guanos naturais ou artificiais, etc.

O chorume ou os estrumes líquidos das fossas devem ser diluídos pelo menos em dez vezes o seu peso.

O estrume de boi ou cavalo deve estar em maceração, em água, numa barrica durante três ou quatro dias; por cada quilo de estrume devem juntar-se oito a dez litros de água. O *galinhaço* e o estrume das pombas deve do mesmo modo ser diluído em água, mas na proporção de uma parte de estrume para quinze ou vinte partes de água. Nunca diluir em menor proporção, como muitos costumam fazer.

Com as matérias fecais pode também preparar-se um bom estrume líquido. Mas o seu emprêgo é muitas vezes repugnante embora se possa preparar êsse adubo de modo a não ter o mais leve cheiro; basta juntar ao líquido um pouco de sulfato de ferro e ainda algum carvão de madeira pulverizado. As matérias fecais diluem-se em água na proporção de um para oito; o adubo líquido com elas obtido emprega-se simplesmente nos jardins, ao ar livre e nunca em vasos que se conservem em casa ou nas estufas, pois que, embora se adicione o sulfato de ferro e o carvão, pode ainda haver algum cheiro desagradável.

Com o sangue prepara-se também um bom adubo líquido; mas é preciso haver muito cuidado no seu emprêgo, pois nem tôdas as plantas com êle se dão bem. E' especialmente útil para as begónias tuberosas, crisântemos, hortências, cravos e cinerárias. Dilui-se na proporção de um para dez, não devendo em caso algum empregar-se simples, como também muitos fazem.

Dá, igualmente, muito bom resultado o emprêgo das misturas dos diferentes adubos líquidos que deixamos referidos, mas sempre diluídos nas proporções apontadas.

Conseguem-se, dêste modo, conjugar propriedades que uns e outros possuam, obtendo-se, dessa conjugação, os mais seguros e mais brilhantes resultados.

Podem ainda preparar-se estrumes líquidos diluindo em água os adubos químicos — nitrato de sódio, sulfato de amónio, adubos fosfatados solúveis, sulfato de potássio ou ainda os modernos adubos sintéticos.

A aplicação dos adubos líquidos, se grandes serviços pode prestar ao jardineiro, exige porém discernimento e muita prudência, pois há plantas que os suportam muito bem e outras que são por êles aniquiladas em poucos dias. — A. H. Pinto.



HIGIENE E MEDICINA PRÁTICA

A vacina contra a tuberculose

Em Fevereiro de 1930, realizei uma conferência, aqui no Pôrto, no Hospital Geral de Santo António, onde ao tempo fazia serviço. Nessa conferência, que versava o têma — Profilaxia da tuberculose — o B. C. G. — concluia eu da seguinte forma:

1.º O B. C. G. constituiu uma vacina, cuja inocuidade é aceite e confirmada dum modo geral;

2.º As discussões giram, actualmente, mais à volta da interpretação estatística do que em tôrno do método científico, em que assenta a vacinação do B. C. G.;

3.º Para que a vacinação pelo B. C. G. preserve eficazmente, é fundamental o isolamento das crianças para longe do meio bacilífero, ou suspeito, durante quatro a cinco semanas, tempo indispensável para que a immunidade se estabeleça. E', esquecendo esta prática (de resto, idêntica à que se deve observar com outras vacinas) que se têm atribuído insucessos ao B. C. G.;

4.º Uma das causas de ineficácia do B. C. G. pode ser a infecção transplacentária do vírus tuberculoso (embora rara) da criança pela mãe;

5.º O B. C. G. manifesta um real poder immunizante contra a tuberculose;

6.º Constitui um dever para o médico o uso do B. C. G. nas crianças que vivem em meio bacilífero;

7.º *Pela sua economia, o B. C. G. será o grande método profilático dos países pobres, contra a tuberculose.*

Estas conclusões, a que chegava então, mantêm, ainda agora, tôda a sua ardente actualidade, embora tivessem já passado sôbre elas quatro largos anos.

E, meu caro leitor, quatro anos em medicina são um longo período, em que algumas coisas envelhecem, diversas se renovam, e muitas surgem, inéditas, à luz da vida científica.

Nenhuma outra ciência, como a medicina, vê, com tão vertiginosa marcha, sucederem-se os métodos, os processos, as aplicações, os ensaios, as teorias; nenhuma outra ciência gasta tão febrilmente os seus próprios materiais, numa ânsia incoercível de aperfeiçoamento.

A medicina é um terreno movediço, trepidante, onde tudo se transforma e remove sem descanso. Ai! dos que param, que breve vêem fugir-lhes, envelhecer-se, tudo quanto foi seu património intelectual! Acontece-lhes como aos passageiros, que perdem, a meia jornada, um expresso veloz. Ele segue para novas païsagens, novos horizontes, numa viagem sem fim; o retardatário fica, melancólico, a vê-lo sumir-se na primeira volta da estrada férrea.

Contudo, no caminhar vivíssimo e progressivo da medicina, em que métodos e processos, aplicações, ensaios e teorias, são postos à prova, sem repouso, nem outros interêsses que não sejam os da verdade, nesse caminhar, o B. C. G. tem resistido vitoriosamente a tôdas as críticas, às vezes acerbas, que por nacionalismos e ressentimentos mal compreendidos lhe faziam, sobretudo, os representantes da ciência germânica e italiana.

Preguntará o leitor, estupefacto: — ¿Pois em ciência, em medicina, também há patriotismos cegos e irados, que perturbem o bom senso e a desviam da sua missão nobilíssima?

Infelizmente, sempre o homem foi levado pela sua fragilidade eterna a erros tremendos. Mas hoje, que o delírio nacionalista atinge o paroxismo, os desacertos desvairam mesmo os sábios, que deviam manter-se inacessíveis às exaltações brutais, que impulsionam as grandes massas.

Porém, em ciência, os próprios erros têm por vezes as suas vantagens. E assim foi com o B. C. G.

Violentamente atacado de começo, as discussões a que deu origem provocaram um estudo minucioso da questão em todos os seus pormenores, de modo a esclarecer melhor as dúvidas suscitadas.

E os trabalhos foram tão bem conduzidos, especialmente por Calmette, que na VII Conferência da União Internacional Contra a Tuberculose, realizada em Oslo, com a presença de delegados de quási todos os países do mundo, onde a primeira tese a debater foi a da vacinação preventiva pelo B. C. G., quarenta médicos de diferentes nacionalidades referiram as suas experiências; e os resultados colhidos em Nova-York,

Amsterdão, Varsóvia, Roménia, Bélgica, Atenas, Uruguai, Rússia, Suécia, Noruega, Hungria, Bulgaria, Espanha, Africa do Sul, coincidiam com os obtidos em França.

Desgraçadamente, se apenas, na Europa, a Inglaterra e a Austria se mantêm, no dizer de Calmette, espectantes, Portugal permanece absolutamente apático e à margem dêste movimento ascensional em favor do emprêgo do B. C. G.

Interessante é também referir o inquérito, que Calmette levou a efeito sôbre a vacinação nas famílias de duzentos-e-oitenta-e-dois médicos franceses, efectuadas de 1924 a 1932.

Das preguntas sôbre as impressões clínicas dêsses duzentos-e-oitenta-e-dois médicos pode apurar-se:

a) a perfeita inocuidade do B. C. G.;
b) a importante diminuïção da mortalidade geral nas crianças vacinadas;
c) que os vacinados se mostram mais resistentes às doenças da sua idade: sarampo, coqueluche, pneumonia, enterites;
d) que o receio dum retôrno, possível, de virulência do vacilo de Kock deve ser abandonado.

Muitas, valiosas, e expressivas citações, ou estatísticas, poderia fazer em refôrço do que venho afirmando sôbre o B. C. G.

Mas não quero abusar da atenção de quem me lê, porque isso seria fatigante e, certamente, desnecessário.

A aplicação do B. C. G. pode efectuar-se em qualquer idade em indivíduos com reacção negativa à tuberculina. Mas é, por excelência, o método óptimo de defesa das crianças contra a tuberculose, mormente daquelas que cohabitam com tuberculosos. O seu emprêgo simplíssimo, pois se toma pela bôca, deve ter lugar durante os dez primeiros dias de vida e em dias alternados, por exemplo: 2.º, 4.º, 6.º; 3.º, 5.º, 7.º; etc.

Actualmente já o Instituto Câmara Pestana, que tem um serviço bem estabelecido, fornece entre nós a vacina com uma presteza de todo o ponto louvável e por um preço perfeitamente acessível.

Basta um postal, um telegrama e imediatamente, na volta do correio, recebereis o B. C. G. Não se vende nas farmácias, porque é preciso que seja de preparação recentíssima.

Para mais esclarecimentos, sôbre a maneira de usá-lo, consultai o vosso médico, ou, se vos fôr útil, tendes às ordens nesta tribuna (e gratuitamente) o modesto autor destas linhas desataviadas.

VEIGA PIRES,
Médico.

FOTOGRAFIA

O papel para provas deve ser escolhido segundo o "negativo"

Nem todos os papéis servem para todos os negativos; antes de proceder à tiragem das provas, o amador deve atender à intensidade e aspecto dêsses negativos.

As provas pelos processos artísticos — carvão, bromóleo, goma bricomatada, só dão resultado com negativos brilhantes, ricos em pormenores, quer nas grandes luzes quer nas sombras. Se quisermos ampliar estes *clichés*, empregaremos um papel brometo rápido.

Com um *cliché brando*, deveremos servir-nos sempre de papel brometo lento.

Se o *cliché* fôr duro, com fortes opacidades, será necessário, antes de tirar provas, enfraquecê-lo, para o que se poderá empregar a seguinte fórmula:

a)	Agua.	500 cmc.
	Hipossulfito.	50 gramas
	Amoníaco	25 cmc.
b)	Agua.	500 »
	Ferricianeto de potássio. . .	15 gramas

No momento do emprêgo misturar *a* e *b* em partes iguais, mergulhar a chapa nesta mistura e deixá-la aí até que a opacidade tenha diminuido; lavar bem, em seguida. Fazer as provas com brometo rápido.

Se pretendemos provas de um negativo velado, sem contrastes, empregar o papel brometo especial, chamado papel *contraste*. Estes *clichés* nunca dão ampliações em têrmos.

Um *cliché* com pouca exposição jamais pode dar boas provas, mesmo quando reforçado, pois o refôrço, por mais perfeito que seja, não fará aparecer o que nunca existiu na camada sensível; no caso de pretendermos cópias dêstes *clichés*, empregar papel para impressão à luz solar.

ADOLFO PIENCE.



GAZETA DAS SENHORAS

Como se dobra um casaco

Não demora que chegue o tempo das praias e das termas; vêm aí as festas de Lisboa; a Grande Exposição Colonial, no Pôrto. Tudo se prepara, pois, para nos proporcionar viagens.

Viajar com muitas malas, malinhas e malotes é tudo quanto há de mais aborrecido: dificuldades de acomodação na carruagem ou no automóvel; o transporte de muitos volumes para a estação ou da estação para o hotel; moços de fretes impertinentes; um rosário de arrelias, emfim, de que nos devemos libertar para que possamos gozar o prazer da viagem.



Nas malas pequenas é preciso saber aproveitar o espaço e ao mesmo tempo não meter lá a roupa de modo que seja necessário, para a vestir, mandá-la passar a ferro.

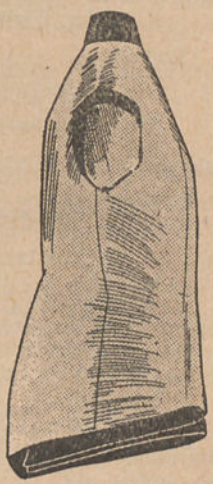


A roupa branca, os nossos vestidos acomodam-se menos mal. ¿Mas os casacos dos nossos maridos, dos nossos pais, dos nossos irmãos?

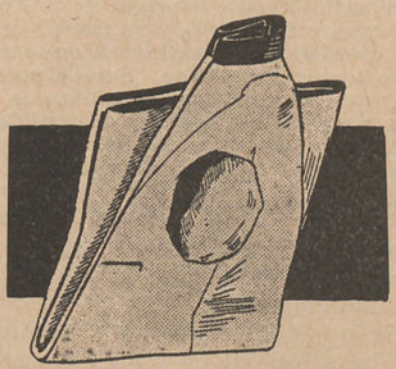
E o nosso dever é preparar-lhes as malas, como é nosso dever libertá-los da situação arreliante de terem de vestir um casaco cheio de pregas, amarfanhado por vir apertado na mala.

Pois isto consegue-se com muita facilidade, desde que se saiba dobrar um casaco de modo que ocupe pouco espaço e não se amarfanhe; e é simples fazê-lo, como vamos ver, seguindo os desenhos juntos.

Principiaremos por estender o casaco sôbre uma mesa, com o direito para cima; desdobram-se a gola e as lapelas, como mostra a primeira gravura; depois dobram-se a meio as mangas, sôbre si mesmo. A gravura mostra como devemos fazer.



Em seguida dobram-se os dois lados pelo avêsso e sôbre as costas; feito isto dobra-se o casaco ao meio, no sentido do comprimento e por último dobra-se ainda mais uma vez, mas então já segundo a largura. E pronto: podemos metê-lo na mala, onde vai ocupar pouco espaço e onde não se enxovalhará nem ganhará pregas. ¿Tem isto alguma dificuldade? Não



tem e livra de muitas arrelias. Os desenhos juntos mostram perfeitamente como se deve proceder; nem necessário é apontar o que êsses desenhos nos indicam.

M. M.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 **Lisboa**

N.º 151 — *Assinante n.º 28.664 — Águas Santas.*

VÁRIAS PREGUNTAS

Pregunta — Tenho já lido que os terriços não devem estar expostos ao tempo e que se não devem deixar secar. ¿Neste caso, têm de se regar de quando em quando?

Resposta — Efectivamente os terriços devem estar a coberto do sol e chuva e em lugar de chão impermeável; devem, além disso, ser regados de vez em quando, de modo a manterem sempre uma certa humidade. — *D. A. T. da S.*

N.º 152 — *Assinante n.º 13:400 — Sêda.*

COMPOSIÇÃO DE FÓRMULAS DE ADUBOS

Pregunta — Quero empregar no milho de sequeiro superfosfato 12 % e sulfato de amónio e nitrato de sódio, composição esta que o ano passado me deu bom resultado. Sucede, porém, que me esqueceu a quantidade de nitrato de sódio a empregar em 250 quilogramas de superfosfato e 50 quilogramas de amónio, e assim espero que v. se digne dizer-me a quantidade a juntar.

Resposta — Se a fórmula de adubação depende da constituïção do terreno, ¿como poderei dizer-lhe o que pretende, desde que a não conheço?

Pela pregunta, vejo que o senhor consulente imagina que há constância na quantidade relativa dêsses elementos, o que não é exacto.

Sendo assim, ¿como responder-lhe com consciência?

Mas, como lhe deu resultado no ano passado, experimente com 50 quilogramas de nitrato de sódio. — *D. A. T. da S.*

Calendário de Maio

Durante êste mês o dia aumenta 0 h. e 48 m. E' de 13 h. 45 m. em 1 e de 14 h. 33 m. em 31

DATAS	Idade da lua	SOL		LUA	
		Nasc.	Pôr	Nasc.	Pôr
1 Têrça	18	5,42	19,27	22,20	6,32
2 Quarta	19	5,41	19,28	3.25	7,28
3 Quinta	20	5,39	19,29	*	8,34
4 Sexta	21	5,38	19,30	0,22	9,46
5 Sábado	22	5,37	19,31	1, 5	11, 0
6 Domingo	**Q. M.**	5,36	19,32	1,42	12,14
7 Segunda	24	5,35	19,33	2.18	13,25
8 Têrça	25	5,34	19,34	2,40	14,34
9 Quarta	26	5,33	19,35	3, 5	15,41
10 Quinta	27	5 32	19,36	3,30	16,48
11 Sexta	28	5.31	19,37	3,56	17,55
12 Sábado	29	5,30	19,38	4,25	19, 2
13 Domingo	**L. N.**	5,29	19,38	4,57	20, 7
14 Segunda	1	5,28	19,39	5,35	21, 9
15 Têrça	2	5,27	19,40	6,20	22, 5
16 Quarta	3	5,26	19,41	7,11	22,54
17 Quinta	4	5.25	19,42	8, 7	23,37
18 Sexta	5	5.24	19,43	9, 7	*
19 Sábado	6	5,23	19,44	10, 8	0,11
20 Domingo	7	5,23	19.44	11, 9	0,40
21 Segunda	**Q. C.**	5.22	19,45	12, 9	1, 7
22 Têrça	9	5,21	19.46	13, 9	1,31
23 Quarta	10	5,21	19 47	14,10	1,54
24 Quinta	11	5,20	19,48	15,14	2,17
25 Sexta	12	5,19	19,48	16,20	2,41
26 Sábado	13	5,19	19,49	17,30	3, 8
27 Domingo	14	5.19	19,49	18,44	3,41
28 Segunda	**L. C.**	5,18	19,50	19,59	4,22
29 Têrça	16	5,18	19.50	21, 9	5,14
30 Quarta	17	5,17	19,51	22,11	6,17
31 Quinta	18	5,17	19,52	23, 1	7,29

Q. M. em 6, às 6 h. 41 m.; **L. N.** em 13, às 12 h. 30 m.; **Q. C.** em 21, às 15 h. 20 m.; **L. C.** em 28, às 21 h. 41 m.
* Nestes dias não há passagem de Lua; ou nestes dias a Lua não nasce, ou não se põe.

N.º 153 — *Assinante n.º 32:974 — Estremoz.*

VÁRIAS PREGUNTAS

Pregunta — 1.º As exigências do trigo nos períodos da sementeira ao nascimento, e do crescimento ao afilhamento, pedem o emprêgo de superfosfato de cal e de sulfato de amónio na sua adubação e antes da sementeira, ¿mas quanto tempo antes se devem deitar à terra êsses adubos?

2.º Tenho umas romeiras bravas, que transplantei para uma horta e pegaram bem. ¿Posso enxertá-las? ¿Em quê? ¿E deve empregar-se algum processo especial de enxertia?

3.º Na sementeira de trigo há por aqui partidários da sementeira rala, e outros da sementeira basta. ¿Qual dêstes é o melhor processo a adoptar e porquê?

Resposta — 1.º Como se trata de adubos de fácil dissolução, basta que a sua aplicação se faça na lavoura de sementeira a lanço ou, melhor, a rêgo, por meio do distribuidor de adubos, imediatamente antes da passagem do semeador por êsses mesmos regos.

2.º Não compreendo a pregunta: ¿Deseja enxertar sôbre a romeira alguma coisa? ¿O quê? ¿Ou deseja que a romeira sirva de garfo em qualquer cavalo? ¿Qual?

3.º E' preferível a sementeira rala. Mas o espaçamento depende da constituïção do terreno. Quanto mais fácil fôr o afilhamento, mais rala deve ser. — *D. A. T. da S.*

N.º 151 — *Assinante n.º 33.688 — Crato.*

TRANSPLANTAÇÃO DE FIGUEIRAS

Pregunta — 1.º Plantei há cinco anos uma vinha e em consociação com ela figueiras, com intervalos de 12 metros.

Receio, porém, agora que as figueiras, tomando um maior desenvolvimento, venham a prejudicar a vinha.

2.º Caso assim seja, pregunto a v. se poderei e me convém ainda transplantá-las sem que se percam e substituí-las por oliveiras. Em caso afirmativo, ¿qual é a melhor altura de fazer essa transplantação, se, por isso, são necessários cuidados ou processos diferentes da plantação vulgar e ainda, se a substituïção por oliveiras me pode proporcionar alguma vantagem?

Resposta — 1.º Se a vinha fôr devidamente tratada e o compasso entre as videiras e figueiras fôr duns 5^m-6^m, em todos os sentidos, creio que não haverá inconveniente.

2.º Acho as figueiras já bastante adiantadas em anos para o efeito de sua transplantação, pelo que é de recear que se ressintam muito e porventura não resistam.

Além disso, a concorrência que receia por parte das figueiras virá a tê-la por parte das oliveiras.

Querendo experimentar a transplantatação, deve fazê-la no outono, para cova de, pelo menos, $1^m \times 1^m \times 1^m$, devidamente adubada, poupando ao máximo o sistema radicular da figueira, ao arrancá-la.

Se tiver muito empenho no caso, experimente transplantar uma ou duas e, verificado o resultado, procederá depois em harmonia com êle. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril — Coimbra

N.º 155 — *Assinante n.º 28:657 — Campo Maior.*

CARAMELO NOS VINHOS

Pregunta — 1.º ¿Pela actual lei vinícola é permitida a coloração dos vinhos licorosos pela adição de caramelo?

2.º ¿Também o permitem a França nos seus vinhos e a Bélgica e o Brasil nos vinhos que importam?

Resposta — A legislação portuguesa não permite o coramento de vinhos generosos nem outros, com o caramelo, e supomos que os outros países que o senhor assinante refere, também não permitem a importação de vinhos caramelizados, visto que isso não pode deixar de ser uma adulteração.

Mas, como os vinhos destinados à exportação estão sujeitos à análise, não será permitido exportar aquêles que, dentro do legislado para o País, sejam considerados como adulterados. — *P. Bravo.*

N.º 156 — *Assinante n.º 22:718 — Boticas.*

VINHO QUE TURVA

Pregunta — Tenho uns vinhos já muito clarificados mas ainda não trasfegados, que tirados para um copo e deixados ao ar, passadas quarenta-e-oito horas tomam uma côr escura.

Pedia a fineza de me indicar o tratamento que tenho a fazer.

Resposta — O vinho da amostra tem uma casse oxidásica ligeira, sendo a turvação provocada por esta, aumentada por uns restos de fermentação alcoólica, que está em conclusão.

Deve trasfegá-lo, aplicando-lhe nessa ocasião, por cada 100 litros, 40 gramas de ácido tartárico, que, em vasilha de madeira ou outro material não metálico, será prèviamente dissolvido em vinho.

Passadas umas três semanas, deve apli-

UMA UTIL INDICAÇÃO
APROVEITAVEL A TODOS
...procure adeante esta marca
D.S.

car-lhe, também por cada 100 litros, 12 gramas de metabissulfito, prèviamente e em vasilha não metálica, feito dissolver em água bem quente.

Depois de cada aplicação, remexer bem o vinho, com um pau introduzido pela batoqueira. — *P. Bravo.*

N.º 157 — *Assinante n.º 21:815* — *Viseu.*

SÔBRE TRÊS VINHOS

Pregunta — Venho pedir a v. a fineza de me indicar o tratamento que devo fazer aos três vinhos de que envio amostra.

O vinho tinto com o n.º 2 já foi trasfegado e encontra-se doce.

Os vinhos tintos com o n.º 1 e o branco ainda não fôram trasfegados, por falta de vasilhas, encontrando-se o primeiro doce e com tendência para qualquer outro defeito que, por emquanto, mal percebo, e o segundo doce e turvo.

Resposta — Os vinhos tintos estão com um pequeno resto de açúcar por desdobrar, sendo êsse o único defeito, que deve ter seu têrmo em breve, visto entrarmos na época da elevação de temperatura, que facilitará o trabalho das leveduras.

E' conveniente aplicar-lhes, por cada 100 litros, 35 gramas de ácido tartárico, que, em vasilha não metálica, se faz prèviamente dissolver num pouco do mesmo vinho.

Em fins de Maio, aplicar-lhes, também por cada 100 litros, 8 gramas de metabissulfito, dissolvido em água quente, em vasilha não metálica.

O vinho branco tem açúcar por desdobrar e casse oxidásica.

Deve facilitar-se o desdobramento com trasfega, aplicando-se nessa ocasião, por 100 litros, 15 gramas de tanino, dissolvido em boa aguardente ou alcool de vinho e 25 gramas de ácido cítrico, dissolvido em vinho, sempre em vasilhas não metálicas e aplicando as soluções em separado.

Acabado o desdobramento deve ser-lhe aplicado, também por 100 litros, 15 gramas de metabissulfito.

Depois das aplicações remexe-se o vinho, com um pau introduzido pela batoqueira, pelo que é indispensável tê-los separado da bôrra, para que não levante. — *P. Bravo.*

N.º 158 — *Assinante n.º 200:10* — *Lisboa.*

SÔBRE SEIS VINHOS

Pregunta — Venho submeter à apreciação de v. seis amostras de vinhos que que foram trasfegados nos primeiros dias do mês de Março.

Resposta — Todos os vinhos brancos, estão com fermentação incompleta, tendo mesmo alguns, à simples prova, bastante doçura. Nenhum, porém, tem qualquer doença ou defeito, e todos estão bem apresentáveis para quando o açúcar acabar de ser desdobrado.

E' conveniente apressar o desdobramento, dando-lhes uma trasfega com arejamento, para reanimar as leveduras, sendo possível que, em seguida a esta operação, o vinho turve um pouco, por efeito da fermentação mais activa, o que não deve causar receios.

E' prudente aplicar-se a todos êles, por cada 100 litros, 12 gramas de tanino, prèviamente dissolvido em vasilha de louça, num pouco de boa aguardente ou alcool de vinho.

Em fins de Maio, devendo estar já feito o desdobramento, deve ser-lhes aplicado, por 100 litros, 10 gramas de metabissulfito, dissolvido em água quente.

Aos tintos, que também estão sãos, convém aplicar, também por 100 litros, livres da bôrra, 30 gramas de ácido tartárico, dissolvido em vinho, e 8 gramas de metabissulfito, não se misturando as soluções antes do seu emprêgo. — *P. Bravo.*

III

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola. Doenças e parasitas das plantas

Redactor:

Dr. Rozindo Morais Moniz da Maia

Engenheiro-Agrónomo e Chefe de Secção do Laboratório de Patologia Vegetal

Laboratório de Patologia Vegetal

Tapada da Ajuda **Lisboa**

N.º 159 — *Assinante n.º 31:499* — *Urros.*

DOENÇA DAS AMEIXIEIRAS. PEDRADO DAS PÊRAS

Pregunta — 1.º ¿Qual o tratamento a fazer a umas ameixieiras que todos os anos se cobrem de lagartas, devorando-lhes as fôlhas e cujos frutos são sempre bichosos?

2.º ¿Qual o tratamento a fazer contra o pedrado das pêras?

Resposta — 1.º Próximo da época em que costuma aparecer a lagarta pulverize a folhagem com uma calda de arseniato de chumbo a 0,5 por cento. Os frutos bichosos, que não sejam aproveitados, devem ser enterrados fundo. Não esquecer os cuidados que é preciso ter com as cal-

das arsenicais e que várias vezes têm sido indicados na *Gazeta*, por exemplo, no n.º 1:748, página 185. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 160 — *Assinante n.º 15:286 — Coimbra.*

BATATAS ATACADAS PELA «TRAÇA»

Pregunta — Envio uma caixita com três batatas atacadas de moléstia, afim de v. fazer o obséquio de examinar e dizer-me se tem remédio e qual. Produzem-se borboletas e uns bichitos que entrando pelos olhos dos tubérculos os invadem e estragam completamente.

Resposta — Faça o favor de ler o que, sôbre o assunto, foi dito no n.º 1:739 da *Gazeta*, página 36. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 161 — *Assinante n.º 3:715 — Cabeceiras de Basto.*

TUMORES NO TRONCO DA OLIVEIRA

Pregunta — Rogo o favor de indicar a natureza dos tumores da amostra do tronco de oliveira que remeto e o remédio a aplicar, pois tenho outras oliveiras atacadas com a mesma moléstia.

Resposta — Deve tratar-se da tuberculose da oliveira. Faça o favor de ler o que, sôbre o assunto, foi dito no n.º 1:765 da *Gazeta*, consulta n.º 66. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 162 — *Assinante n.º 20:230 — Pedrogam Grande.*

CULTURAS ATACADAS PELO «ALFINETE»

Pregunta — Venho rogar o favor de me informar sôbre o que devo fazer a umas terras húmidas, onde costumo semear, em Maio, milho de rega e, em fins de Outubro, trigo para forragem, cuja semente se perde quási sempre, depois de nascida, comida pelo bicho «alfinete».

E' assim que cá chamam ao bichinho amarelo que devora o milho, depois de ter um mês aproximadamente.

Resposta — Faça o favor de ler o artigo sôbre o assunto, publicado no n.º 1:646 da *Gazeta* (1). — *R. M. M. da Maia.*

N.º 163 — *Assinante n.º 16:400 — Amarelleja.*

AMARELECIMENTO DAS FÔLHAS DE LARANJEIRA

Pregunta — Possuo um laranjal em completo desenvolvimento e sucede-me agora que duas das melhores árvores começaram a amarelecer-lhe a folhagem, como v. terá ocasião de observar pela amostra que envio.

Era grande favor que v. se dignasse examinar bem a folhagem para eu saber se se trata de qualquer doença que possa ser curável e qual o tratamento a fazer.

Dizem por aqui alguns que talvez seja falta de corte na dita árvore. Outros dizem que talvez seja da terra ser cavada e assim se ressentirem as raízes.

Resposta — A amostra não fornece indicações suficientes para um diagnóstico, pois o amarelecimento que se nota nas fôlhas pode derivar de causas muito diversas: uma defeituosa constituïção química ou física do terreno, o excesso de humidade produzindo a asfixia das raízes, ou o ataque das mesmas por parasitas, cujo desenvolvimento é geralmente favorecido por más condições do terreno. — *R. M. M. da Maia.*

(1) Sendo todos os anos muito freqüentes as consultas sôbre os processos de luta contra o «alfinete» e encontrando-se esgotado o n.º 1:646 da *Gazeta das Aldeias*, em que foi publicado o artigo a que se refere esta consulta, reproduzimo-lo hoje na secção de Patologia Vegetal.

V

Zootecnia, Medicina Veterinária

Redactor:

Dr. J. V. de Paula Nogueira

Médico Veterinário. Director Honorário da Escola Superior de Medicina Veterinária

Praça de D. Luiz n.º 17, 3.º, D. **Lisboa**

N.º 164 — *Assinante n.º 33:504 — Castanheira de Pêra.*

DOENÇA DA NOVILHA

Pregunta — ¿Que devo fazer a uma toura de vinte meses, que não tem apetite e apresenta agora as articulações inchadas nos quatro membros e a espinha arqueada?

Resposta — Dê ao animal alimentação escolhida, de mistura com pós de fosfato de cal ou pó de ossos, em dose de pitadas a cada refeição. — *P. Nogueira.*

N.º 165 — *Assinante n.º 33.646 — Belmonte.*

SANGRIA DE PRECAUÇÃO DA PRIMAVERA

Pregunta — ¿Será recomendável a sangria, chamada «de precaução da primavera»?

Resposta — Essa vélha prática está de há muito condenada por inútil e até nociva. Querendo meter qualquer animal em prado ou em regime de verde, em vez de o sangrar regula-se-lhe a quantidade e qualidade do alimento pelas leis da higiene, para evitar cólicas do verde e outros acidentes desagradáveis; mas a sangria de precaução constitui preconceito anti-higiénico. — *P. Nogueira.*

N.º 166 — *Assinante n.º 33:691 — Bragança.*

CRIAÇÃO DE CANÁRIOS

Pregunta — ¿Onde poderei encontrar indicações sôbre criação de canários?

Resposta — A Administração da *Gazeta das Aldeias* pode satisfazer o desejo do senhor consulente, fornecendo-lhe o «Manual do Passarinheiro» ou outro volume análogo, em português ou em francês. — *P. Nogueira.*

N.º 167 — *Assinante n.º 24 811 — Alenquer.*

ÉGUA COM PARTO DIFÍCIL

Pregunta — Uma égua minha teve um parto difícil, de que veio a morrer pouco depois, a-pesar-da intervenção de um ferrador que a tratou com clisteres de permanganato.

¿O animal teria sido assim bem tratado?

Resposta — Não posso dizer nada sôbre o caso, porque as doenças tratam-se conforme os casos e um ferrador não é um veterinário, única autoridade deveras competente para casos tais. — *P. Nogueira.*

N.º 168 — *Assinante n.º 17:274 — Estarreja.*

CASCA DE ARROZ NA ALIMENTAÇÃO DOS ANIMAIS

Pregunta — ¿A casca de arroz moída tem valor nutritivo para alimentação de gado ou aves?

Resposta — A casca do arroz é, de todos os cereais, a mais pobre de princípios nutritivos, pois tem apenas 3,4 % de proteína ou matéria azotada, 27 de hidratos de carbono, e 1,4 de gordura, ao passo que, por exemplo, a aveia tem 4 % de proteína, 36,2 de hidratos e 1,5 de gordura.

O principal defeito da casca de arroz está porém na sua pouca digestibilidade, pelo que pouco se emprega na alimentação dos animais (gados e aves). — *P. Nogueira.*

N.º 169 — *Assinante n.º 16:731 — Alcantarilha (Algarve).*

BICHEIRO OU VERMIEIRA

Pregunta — ¿Como se faz uma vermieira para alimentação de galinhas?

Resposta — Não é das coisas mais higiénicas uma vermieira ou «bicheiro», por isso poucas pessoas hoje usam tal processo de alimentar galinhas. O modo de armar uma vermieira consiste em juntar um monte de bónicas ou excrementos de cavalo, misturados com palha, terra, bagaço de uva ou de figo e restos de cozinha, em camadas sobrepostas, e cobrindo tudo com ramos de espinheiro ou outra planta espinhosa, bem amarrados e resistentes. Nesse monte de mátéria orgânica em via de decomposição depressa se criam vermes, larvas de insectos, etc., de que as galinhas se alimentam gostosamente; mas os gases que a vermieira exala não se recomendam pelo aroma. — *P. Nogueira.*

N.º 170 — *Assinante n.º 25:043 — Alcochete.*

PICACISMO DAS GALINHAS

Pregunta — ¿Como se deve combater uma doença das galinhas, que consiste em arrancarem e comerem as penas umas às outras? São bem tratadas e estão em boa capoeira.

Resposta — Convém separar as galinhas que têm êsse vício, que é contagioso por imitação. Em regra, esta doença nervosa só aparece nas galinhas que vivem encerradas no galinheiro. Dê-se-lhes por isso liberdade de passearem ao ar livre algumas horas todos os dias. Mas o remédio eficaz consiste em lhes dar, além da ração, carne crua, que elas devoram, curando-se em pouco tempo. Na ração é bom deitar algum sal e pó de ossos ou fosfato de cal, uma pitada para cada bico. — *P. Nogueira.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 171 — *Assinante n.º 32:493 — Bombarral.*

ARRENDAMENTO

Pregunta — Tendo um estabelecimento arrendado a uma firma e irmão, cujo arrendamento se combinou ser por dez anos, mas com a condição de avisar os inquilinos para despejarem o prédio antes seis meses do fim do período de dez anos, caso eu precisasse do prédio.

Desejava saber se fazendo eu um escrito dêsse arrendamento, assinado pela firma e reconhecido por tabelião, ficarei seguro a rehaver a dita casa.

Resposta — O contrato de arrendamento nessas condições tem de constar de escritura pública e não de título (artigo 147.º n.º 6 do Decreto n.º 20:549 de 25 de Novembro de 1931).

Feito o contrato nas condições expostas devia o consulente poder tomar conta do

prédio, se dele precisasse para sua habitação, mas não vejo modo de o conseguir à face da actual lei do inquilinato. Daqui até ao fim do contrato é possível que outra seja a nossa legislação sôbre inquilinato, à face da qual possa conseguir o que pretende.

Emquanto vigorar o disposto no artigo 5.º da lei 1:662, nada poderá obter.

Para sua segurança convém pôr na escritura que no fim de dez anos a renda passará para o triplo, caso o inquilino deseje continuar como arrendatário. — *S. de Almeida.*

N.º 172 — *Assinante n.º 29:020* — *Rosmaninhal.*

SERVIDÃO DE TRÂNSITO

Pregunta — O prédio *A* era de um único indivíduo com servidão em *a*.

Por morte do dono foi o dito prédio dividido por duas filhas em partes iguais *X* e *Y*. Ambas venderam a sua metade a outros indivíduos e, porque me pertence o prédio contíguo *B*, começou o dono de *X* a passar pelo meu prédio, prometendo nunca mais o fazer desde que me opus a essa passagem.

O dono de *X* vendeu há dois anos êsse prédio e o actual proprietário renovou a passagem pelo meu terreno.

Em vez de lhe pôr uma acção para o obrigar a não passar pelo meu prédio, ¿não poderia antes reconhecer-lhe a passagem e optar? Caso contrário, ¿como proceder?

Resposta — Nem que o consulente tivesse obrigação de dar caminho a *X* já não podia optar na compra, por terem passado mais de seis meses após esta (artigo 1:566.º, §§ 1.º e 4.º do Código Civil).

O que tem a fazer é propôr contra o dono do prédio *X* uma acção negatória de servidão, pedindo a condenação do dono do prédio a não mais passar pelo terreno do consulente e a indemnizar o consulente nos prejuízos causados com o indevido e ilegal trânsito por êle feito pelo seu prédio. — *S. de Almeida.*

N.º 173 — *Assinante n.º 27:030* — *Vila Meã.*

POÇO, SERVIDÃO DE TRÂNSITO, RÊGO E RENDEIRO

Pregunta — 1.º Sou consorte de uma água, cujo poço foi feito numa propriedade que me pertence actualmente.

Há outro consorte da têrça parte dessa água. ¿O poço será só meu e poderei alargá-lo sem que tenha de entender-me com o outro consorte?

2.º A seguir ao mesmo poço há um lameiro, que não me pertence. A passagem para êsse lameiro é ao lado do poço e por terra minha, podendo ser directa ao caminho público por onde já foi em tempo. ¿Posso tapar essa passagem?

3.º Sou também consorte num rêgo, que há pouco está capeado. ¿Posso levantar as capeias para assim vigiar melhor o seu curso, dando vasante às areias que aí se juntam?

4.º Duma propriedade sai êste ano um rendeiro. Cortou todos os matos das tapadas, deixando-me assim a propriedade sem mato. ¿Posso pedir-lhe uma indemnização? ¿Qual o processo?

Resposta — 1.º E' um pouco lacónica a consulta, pelo que não posso dizer se o terreno, onde está o poço, é propriedade exclusiva do consulente.

Partindo da hipótese que o terreno é do consulente e que o outro consorte só tem nesse terreno servidão de presa, não pode o consulente, dono do terreno, alargar o poço, se dêsse facto resultar prejuízo para aquêle.

O alargar o poço pode prejudicar os consortes visto que a maior largura daquele facilita a evaporação e tem por vezes outros inconvenientes.

Pode também êsse alargamento ser vantajoso para êles, como sucede quando o poço não contém, pelas suas dimensões, tôda a água represada e, nesse caso, não só pode o consulente, como consorte da água proceder ao alargamento do poço, mas também obrigar o consorte a contribuir para as despesas a fazer com essa obra (artigos 125.º e 126 do Decreto n.º 5:787 de 10 de Maio de 1919).

E' claro que tem o consulente de se entender prèviamente com o consorte e, no caso dêste não anuir à feitura da obra, agirá o consulente mandando proceder a ela.

2.º A segunda pregunta é também deficiente. Se a servidão foi em tempos por outro local, ¿como se constituiu a nova servidão?

Se o dono do prédio dominante pode servir-se directamente para o caminho público, tem o consulente direito a fazer cessar a servidão pelo seu terreno, nos termos do artigo 2:313.º do Código Civil, *se está actualmente obrigado a dar-lhe servidão de trânsito.*

Não é permitido tapar a servidão legalmente constituída sem prévio processo de a fazer cessar, o qual é regulado nos artigos 551.º e seguintes do Código do Processo Civil.

3.º Se o rêgo foi capeado pelos consortes não pode um deles levantar as capeias, a não ser para limpar o rêgo e tirar dêste as areias aí acumuladas, mas têm as capeias de ser repostas no seu sítio depois de feita a limpeza do rêgo.

4.º Não me é possível responder à pregunta porque ignoro as condições em que foi feito o respectivo contrato de arrendamento.

E' êste que tem de ser cumprido na sua forma ou seja nas condições ajustadas. Se nada se declarou, tem de cumprir-se o costume da terra a tal respeito. — *S. de Almeida.*

N.º 174 — *Assinante n.º 28:250 — Portalegre.*

MURO AMEAÇANDO RUÍNA

Pregunta — A servidão para uma propriedade minha é feita por uma pequena azinhaga, que pertence a três proprietários, sendo eu um deles.

Um dos três proprietários tem um muro que limita a sua propriedade em perigo iminente de ruína.

E' necessário proceder à sua demolição para evitar desastres pessoais. ¿Qual o meio a empregar?

Resposta — O Código de Posturas do concelho, onde está situado o muro deve regular o caso.

Regulando, proceda como êle ordenar.

E' que a competência para obrigar a demolição de muros, que ameaçam ruína, pertence às Câmaras Municipais.

Se não houver postura sôbre o assunto faça uma exposição à Câmara relatando o estado em que se encontra o muro e o perigo que resulta para a vida de quem tem de passar na azinhaga.

A Câmara ordenará que se proceda a vistoria no muro e reconhecendo esta que êle ameaça ruína, mandará intimar o proprietário do muro para começar e acabar a demolição dentro de certo prazo, de conformidade com a lei de 16 de Julho de 1863 e mais legislação complementar. — *S. de Almeida.*

N.º 175 — *Assinante n.º 27:792 — Bragança.*

CANO DE DESPEJO

Pregunta — No meu prédio, e junto à casa de residência, há um cano de esgôto das águas pluviais construído por minha família e que liga a uma «bôca de lôbo» existente na rua pública.

Há anos houve uma inundação na rua e os vizinhos rebentaram uma grade que havia na «bôca de lôbo» para impedir o despejo de imundícies. Desde que rebentaram a grade, os moradores da rua entupiram o cano com os despejos aí feitos. A-pesar-de ter havido já uma reclamação às Obras Públicas por parte dos moradores da rua, a qual ficou sem efeito por se ter verificado que o cano estava impedido devido aos despejos, fui intimado agora por um engenheiro das Obras Públicas para lhe apresentar a escritura feita com as Obras Públicas, afim de se verificar se sou eu ou são as Obras Públicas quem tem de fazer as despesas com a obra a realizar, o que não posso fazer porque nenhuma escritura tenho sôbre tal assunto.

¿Serei obrigado a fazer tais obras quando estas resultem em benefício dos outros, pois o cano se está entupido é na parte do lado de fora do meu prédio, visto que do lado de dentro do meu prédio dá saída às águas das chuvas?

¿Poderei opôr-me a que as Obras Públicas não mexam no cano dentro do meu prédio?

A ser obrigado a fazer tais obras, terei direito a indemnização pelos prejuízos que me causem, pois que para se fazer tais obras têm de cortar árvores e raízes destas, levantar calçadas, desfazer a valeta, furar os muros que rodeiam a propriedade, etc.

Resposta — As obras a fazer com a reparação do cano até à valeta da estrada são por conta do consulente ou seja do dono do prédio, onde está o cano (artigo 73.º do Regulamento de 19 de Setembro de 1900). As que há a fazer na valeta são por conta das Obras Públicas.

Convém ao consulente que as Obras Públicas procedam à reparação do cano dentro do seu prédio, se elas a isso anuirem, porque se a reparação fôr feita pelo consulente, podem as Obras Públicas não se conformarem com a obra e ter o consulente de recorrer aos meios judiciais com despesas, que poderá evitar.

Não me parece que o consulente tenha direito a qualquer indemnização derivada dos trabalhos necessários para reparação do cano.

Repito: a reparação do cano até à valeta é por conta do consulente, que para proceder a essa reparação carece de licença das Obras Públicas pela qual não tem a pagar taxa de licença (nota 2.ª à tabela A anexa ao Decreto n.º 10:176 de 10 de Outubro de 1924). — *S. de Almeida.*

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente**, *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Cão perdigueiro, muito bom e bonito, com três anos, vende-se ou troca-se por outros animais. — Escrever a Luiz P. Matos — Carvoeiro — Linha da Beira Baixa.

GAZETA das ALDEIAS

N.º 1799



Agricultores! Vinicultores!

Tratai as vossas árvores e as vossas vinhas, desinfectai as sementes e as terras, empregando o **PARATOL**—o melhor fungicida existente no mercado. Adubai as árvores, vinhas e hortas com o adubo composto **BIOGENIO,** a fim de obterdes melhor produção. Tratai os vossos vinhos com os nossos taninos, antifermentos e clarificantes, produtos de pureza garantida

Pedi preços e detalhes aos Depositários:

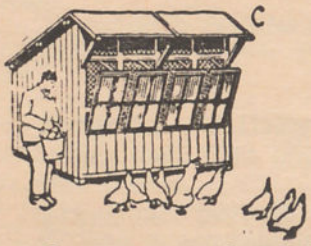
P. Duque da Terceira, 24
LISBOA

SOGERE

R. Mousinho da Silveira, 18-1.º
PORTO

SOCIEDADE GERAL DE REPRESENTAÇÕES, LIMITADA

541



Chocadeiras, Criadeiras, Galinheiros, Coelheiras, Comedouros e bebedouros de sifão e todos os utensílios modernos para criação de aves, etc.



Colmeias, cêra moldada e todos os utensílios modernos para apicultura.

Peça catálogos grátis

A LAVOURA—Famalicão

801

ADUBOS

Para tôdas as culturas, orgânicos e químicos

FARINHAS DE PEIXE

Para batatas e vinhas

Adubos especiais para milhos e outros cereais

Fosfato Natural ALLEGRO 26 %

O melhor e mais barato de todos os adubos (riquíssimo em cal)

FÁBRICAS: Sacavém e Setúbal

FILIAIS: Tôrres Vedras, Pampilhosa do Botão e Tomar

Representantes no Pôrto

Sociedade de Adubos Norte, Ltd.

Rua dos Clérigos, 44-2.º—PORTO

Sociedade de Adubos Reis, Ltd.

SEDE: Rua da Betesga, 41-1.º—LISBOA

471

Defender a indústria nacional é o dever de todos!

Mosaicos cerâmicos, azulejos, louças sanitárias e faianças finas

Os produtos da

Fábrica de Louça de Sacavém

(a maior do seu género na Península)

não receiam confronto com os das melhores fábricas estrangeiras

LISBOA—R. da Prata, 126-132

R. dos Carmelitas, 40—PORTO

487

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS---- | **DIRECTOR: LUIZ GAMA** | **Administração: Avenida dos Aliados n.º 66 — PORTO**

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

Crise vinícola — *João Salema* 305
Variedades de batata resistentes ao míldio e à verruga negra 306
Nos campos italianos 307
Sericicultura — Amoreiras e bichos da sêda — *A. Xavier da Fonseca* 308
António de Carvalho Cyrne 309
Agricultura — As inovações em agricultura — Uma carta, uma observação e uma resposta 310
A argila dos solos — *Alberto Ferreira da Silva* 312
Sementeira em linhas 313
Arboricultura — A Hicória e as suas variedades — *Artur Castilho* 314
A adubação da oliveira 315
Viticultura — A cultura da vinha e o grau alcoólico do vinho — *Henrique Coelho* . . 316
Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola — A antracnose da videira 317
Caldas cúpricas com permanganato de potássio — *Henrique Coelho* 318
Processos para evitar que os pássaros danifiquem os frutos — *Rozindo Morais Moniz da Maia* 319
Tecnologia Rural — Análises de vinhos . . 320
Apicultura — Enxamagem — *José Simões Pires* 321
Apreciação das galinhas — Rendimento das aves em carne limpa — Purgantes para animais domésticos 322
Medicina Veterinária — Primavera e vacinação — *J. V. de Paula Nogueira* 323
A superfície semeada a trigo nos diversos países em 1933-1934 324
Jardim — As campânulas — *A. H. P.* . . . 325
Revista das Revistas — O vinho e as dificuldades da hora presente — *Eduardo dos Santos* 326
Gazeta das Senhoras — Uma mesa prática, original, útil . . . e barata — *M. M.* . . . 328
Intermediário dos lavradores 329
Consultas — Sôbre três vinhos — Vinho adstringente — Vinho com pouca côr — Vinho muito alcoólico — *P. Bravo* 330
Laranjeiras doentes — Tratamento das pereiras — Maneira de destruir os musgos — Meios de combater o bicho da fruta — O piolho do pessegueiro e algodão da oliveira — *R. M. M. da Maia* 331
Gravidez das éguas — *P. Nogueira* 332
Direito de opção — Venda de leite. Carro de lavoura — Poço meeiro — Licenças. Divisão judicial. Custas — Doação — Herança — Disposição testamentária — Bens doados — Esclarecimento — Direito a cortiça — Águas. Direito de preferência — Árvores marginais de correntes. Abertura de poço. Inumação de animal — *S. de Almeida* . . 333

Na capa: Cerejeira em flor na Quinta da Fervença — Freguesia de Candemil — Cerveira (Minho).

Imprensa Moderna

Limitada

Dêem as suas encomendas de trabalhos tipográficos, de encadernação e brochura a esta conceituada casa, onde se imprime a **Gazeta das Aldeias.** A maior perfeição técnica — Os preços mais convidativos.

Rua da Fábrica, 80
PORTO
Telefone, 883

COALHOS

CORANTES PARA MANTEIGA E QUEIJO

Qualidade bastante concentrada da casa L. C. GLAD & C.º, de Copenhague —fornecedores de tôdas as grandes fábricas francesas, italianas e suíssas.

PREÇOS MUITO ECONÓMICOS

Depositários exclusivos: **Raúl Vieira, L.da**

Rua da Prata, 51 — LISBOA

1034

COLECÇÃO DA

"Gazeta das Aldeias"

desde 1913 a 1929

VENDE

INÁCIO JOSÉ DE SOUSA MAGALHÃES

VILACOVA DA LIXA

Lugar do Santo

Fibro-cimento nacional

"Lusalite"

TUBOS de 50 a 400 m/m de diâmetro interior resistência até 25 quilos por cm.²

CHAPAS ONDULADAS para telhados

CHAPAS LISAS para divisórias, tetos, etc.

AGENTES GERAIS

CORPORAÇÃO MERCANTIL PORTUGUESA, LIMITADA

Rua do Alecrim, 10 — Telf. 2 3948 e 2 8941

LISBOA

No Pôrto — Depositários:

Abecassis (Irmãos) Buzaglos & C.ª

RUA 31 DE JANEIRO, 15

Distribuïdores:

J. Bielman, Suc. — *Galeria de Paris, 42*

José Pinto de Magalhães & C.ª

Rua do Almada, 291

1033

Sociedade de Acessórios e Máquinas Agrícolas, L.da

(SAMAL)

Prensas para vinho

Acessórios para tôdas as debulhadoras

Material agrícola

Crivos para cereais

1041

85, 87, Rua de S. Paulo — Telef. 2 4235

UNDERWOOD

CINCO ANOS DE GARANTIA EFECTIVA

CARLOS



DUNKEL

Rua do Bomjardim, 81 — PORTO

1030

Baga de Sabugueiro

Sêca

Aceitam-se ofertas

Raúl Vieira, L.da

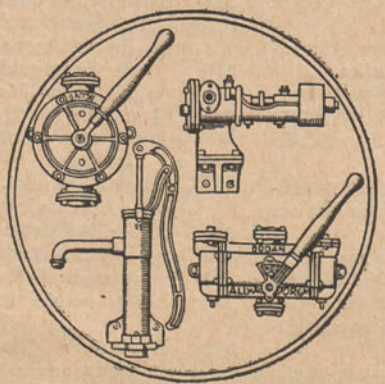
Rua da Prata, 51

LISBOA

1032

CASA CATELLA

Bombas de todos os sistemas
Tubagens e acessórios para canalizações
Os melhores preços do mercado



Rua de S. Paulo, 109
LISBOA

1039

A BRACATINGA

É uma árvore florestal de rapidíssimo crescimento; sua lenha presta-se òptimamente para queimar; aos dois anos de idade já pode ser cortada para êsse fim. Sementes remete-se sob registo. Preço de cada quilo de semente 100$00. Aceita-se o pagamento em Escudos, podendo as remessas ser feitas em carta registada com valor declarado. Faça hoje mesmo o seu pedido ao cultivador:

JOÃO BORGES

Caixa Postal, 8011

SÃO PAULO (Brasil)

983

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 20 de Maio de 1934 | N.º 1799

CRISE VINÍCOLA

Prefiro dar êste título às ligeiras considerações, que me sugeriram os artigos «Vinho e Colónias» e «A questão vinícola e as Colónias». Efectivamente trata-se, por mal dos nossos pecados, de uma verdadeira e bem grave crise de produção de vinhos, cujas causas, *que de longe vêm*, são devidas a dirigentes e dirigidos, mas muito mais a estes do que aquêles.

Em Portugal, ainda nenhuma crise vinícola foi resolvida pelo «*Diário do Govêrno;* tem sido sempre a Natureza, que, sàbiamente, se tem encarregado dêsse *affaire.* E tenho fundadas esperanças de que, desta feita ainda, a Natureza vai *deitar água na fervura*, para o que se está preparando com adequadas condições climatéricas, que já teriam feito elevar muito os preços no mercado, se aquilo *com que se compram os melões* não se tivesse evaporado quási por completo.

Reduzida a crise grave à sua expressão mais simples, fica isto: consumo de menos; produção de mais.

Se houvesse a dose normal de dinheiro, o consumo aumentaria extraordinàriamente para cá e para lá das fronteiras nacionais, com intenso gáudio de produtores e consumidores.

No continente, vinhateiro como é, bebe-se muito menos do que devia beber-se e do que precisa o pobre trabalhador, para quem o vinho é um reconfortante precioso.

Mas se, por essas aldeias fora, de lés-a-lés, não há dinheiro para comprar o pão indispensável para matar a fome aos filhos, como se há de adquirir o vinho, que, sendo também indispensável aos pobres trabalhadores, tem contudo um bom fiador na água, que corre gratuitamente das fontes!

As adegas cheias de vinho fazem com que, pela porta dos pequenos lavradores e pela janela dos outrora remediados, entre, mais ou menos apressadamente, o espectro da fome, estabelecendo-se uma natural e progressiva confusão, que muitíssimo mais complica o temeroso problema, agravado ainda, em formidáveis proporções, com outra pavorosa crise, a da má venda do gado, que asfixia sobretudo os rendeiros, ou caseiros de terras.

Como todos nós conhecemos um pouco êste minguado torrão natal, e, por isso, sabemos por agora impossível o aumento do consumo interno, volvemos os nossos aflitos olhos para o estranjeiro e para as nossas Colónias.

Para o estranjeiro, parece-me, salvo o devido respeito, rematada insensatez. As nações compradoras, para onde se escoavam os vinhos da França, Espanha, Itália, Portugal, Grécia e Hungria, atiraram-se, num doido frenesim, à fácil e remuneradora cultura da vinha. E com tal fúria, que quási tôdas elas se transformaram, ou vão transformando, de importadoras, que eram, em

exportadoras, que vão sendo. Nelas também se deu o mesmo fatal desequilíbrio: diminuïção de consumo, pelo menor poder de compra, e grande ou enorme aumento de produção, pela irreflectida plantação da cepa. E quem tem em casa barato, não pode dar-se ao luxo de ir comprar fora e caro, que os calamitosos tempos não vão para êsses... suicídios.

Pôsto assim, tràgicamente, de lado o sonho dourado de regar as duas Américas e o resto da Europa com o vinho, que tão *descuidadamente* produzimos; defendendo-se com unhas e dentes as nações, que sempre foram vinhateiras e as que agora o são também, contra o concorrente mal apetrechado e indolente por educação e feitio, todos nos agarramos ansiosamente ao que supomos a única tábua de salvação — a colocação do excesso de produção nas nossas Colónias.

Mas até nisto, como desgraçadamente em tudo, vamos atrasados. As nações coloniais já há muito que procuram, com método e persistência, que sempre nos têm faltado, aumentar progressivamente o consumo do vinho nos seus territórios de além-mar.

Sim. Eu também entendo que devemos cuidar a sério desta solução. Para isso é indispensável o esfôrço calculado e enérgico do Govêrno, em primeiro lugar. E estou convencido de que êle, que tem dado provas de querer trabalhar com acêrto em favor da maior riqueza nacional, não deixará de empregar os poderosos meios de que dispõe, para que as nossas Colónias *deixem entrar* e bebam vinho da Metrópole. E não fazem favor nenhum, porque esta também está a comer o milho, que elas para cá mandam, às vezes em bem fracas condições.

Mas, com o nosso feitio de sonhadores impenitentes, não se vá julgar que a tremenda crise vinícola fica assim, dum jacto, satisfatòriamente resolvida. Habituar o preto a beber o vinho da Metrópole, não é fácil, nem rápido, sobretudo quando êle é, calculada e obstinadamente, solicitado em sentido inverso. E mais difícil ainda será dar-lhe o dinheiro com que êle o compre...

Assim, o consumo do excesso do vinho nas Colónias levará tanto tempo a conseguir, e os seus benéficos resultados serão tão longínquos, que pouca influência pode ter nesta crise, que agora nos esmaga.

Não me julguem derrotista. Mãos à obra, porque só o trabalho honrado nobilita o homem. Preparemos, ao menos, um futuro melhor para os nossos filhos.

Todavia, os esforços dos bem intencionados, governantes e governados, resultarão estéreis, se os vinicultores se não associarem honesta, lael e inteligentemente. Sem isto, que é absolutamente indispensável e essencial, nada, ou quási nada de prático e duradouro se conseguirá.

Sem isto, e sem outra condição, que reputo muito *mais indispensável e essencial* do que esta e que vem a ser — mudar-se inteira e absolutamente de rumo. Tem-se estúpida e criminosamente orientado — ou desorientado — a nossa viticultura no sentido de se obter a quantidade máxima, sem a mais ligeira preocupação da qualidade.

E' forçoso e urgente enveredar pelo caminho das nações em que impera a inteligência e o patriotismo, produzindo-se a qualidade, sempre à custa da quantidade.

Mas isto fica para um próximo artigo, que êste já vai longo e o assunto bem merece ser tratado com largueza. Da sua solução depende a sorte da nossa Vinicultura e até o desafôgo da Economia Nacional, pelo que tem de merecer o carinhoso cuidado do ilustre Ministro das Finanças.

Não há sombra de exagêro, se se afirmar que é um caso de vida, ou de morte, para a Vinicultura Portuguesa.

JOÃO SALEMA.

Variedades de batata resistentes ao míldio e à verruga negra

Segundo uma revista alemã, depois dos estudos realizados no Instituto de Genética de Munchberg, está assegurada a criação de variedades de batata absolutamente resistentes ao míldio. Foram estas variedades obtidas pelo cruzamento das melhores variedades seleccionadas com outras, espontâneas, provenientes da América Central. Conseguir-se-á, também, afirma a mesma revista, associar à resistência ao míldio a resistência à verruga negra.

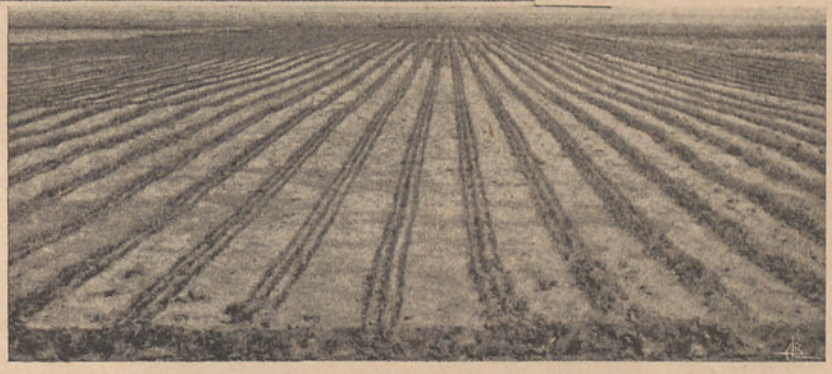
Para que não haja confusões, devemos dizer que tais variedades, possuidoras dessa dupla resistência aos maiores inimigos dos batatais, ainda não apareceram no comércio.

Nos campos italianos

Mão amiga, que em terras distantes se lembrou da *Gazeta das Aldeias*, enviou-nos as fotografias que ilustram esta página: mostram alguns aspectos dos trigais italianos, que crescem em terrenos recentemente saneados e preparados para uma cultura intensa... e extensa, como essas fotografias mostram.



«Na ocasião em que as fotografias foram feitas — diz quem no-las enviou — os trigos estavam um pouco atrasados. Procurando saber a razão de tal facto, foi-me dito que nos meses de Novembro e Dezembro, época das sementeiras, as chuvas haviam sido constantes, o que só permitiu lançar o grão à terra em Janeiro. A-pesar disto o aspecto que os trigais apresentavam era o melhor possível...»



«Percorrem-se quilómetros e quilómetros de estrada — continuam-nos dizendo — e não se vê uma sementeira que não apresente o mesmo aspecto: três linhas juntas, separadas de outras três por um espaço ainda maior.»

«A adopção dêste processo de cultura aperfeiçoada é conseqüência da intensa campanha desenvolvida em Itália a favor do aumento da produção de trigo que, de ano para ano, cresce, não tanto em extensão como em rendimento por unidade de superfície.»

Refere-nos ainda mais alguma coisa a carta que acompanhou as fotografias, expedidas de Itália em meados de Março; ficará a transcrição para momento mais oportuno do que êste por que vamos passando, a poucas semanas de uma colheita que tudo leva a calcular abundante, mas não tão rendosa como devia ser para o lavrador, ou, pelo menos, não tão lucrativa como muitos supoem. Se todos soubessem quanto custam as sementeiras, as sachas, as mondas na cultura que fazemos, talvez de outro modo pensassem. Mas a seu tempo falaremos. Terminamos fazendo votos para que, em breve, nos enviem fotografias semelhantes, mas de campos portugueses.



SERICICULTURA

Amoreiras e bichos da sêda

A revista brasileira «*Chacaras e Quintais*», de S. Paulo, no número de Janeiro, descreve o que, em matéria sericícola, se tem feito no Brasil, onde, no dizer de um agrónomo da Inspectoria de Sericicultura de Barbacena, do Estado de Minas Gerais, não há leis protectoras como a que foi publicada em 12 de Julho de 1930, em Portugal. Respigamos, para aqui, alguns dados estatísticos:

As plantas de amoreira distribuídas no ano de 1932, foram 381:089 e em 1933, 482:046; as sementes de amoreiras distribuídas em 1932, foram 13:685 e em 1933, 9:010; os óvulos distribuídos em 1932 pesavam 10,654 e em 1933, 12,749 quilos. O Brasil, que em 1928 produzia apenas 190:000 quilos de casulos de sêda, passou a produzir, em 1933, 600:000 quilos. Trabalha-se, portanto, no Brasil, com maior perseverança do que entre nós, embora lá não haja leis protectoras da sericicultura como nós temos, infelizmente só no papel, e não tendo o Brasil a situação económica que nós disfrutamos.



Fôlha da amoreira Moretti

Já o dissemos em artigo anterior, e voltamos hoje a repeti-lo: que se saiba, é a Estação Sericícola de Mirandela que tem distribuído, por ano, 15:000 amoreiras; é o Pôsto Agrário de Viseu que tem distribuído à roda de 1:000; e nós, que distribuímos, por nossa conta e risco, mais de 1:000 amoreiras e semeamos, também por nossa conta e todos os anos, 100 gramas de semente de amoreiras, tendo já boas plantações da Moretti e da Cunco, que são das melhores.

Mas nós deviamos plantar, nas regiões mais populosas do País, qualquer coisa como 150:000 amoreiras em cada ano, não só em propriedades agrícolas, mas nas bermas das estradas nacionais e municipais, nos jardins, nos parques, cumprindo assim uma lei que tal determina e que se está fazendo letra morta. Não o fazemos, porém, porque desde sempre, e em todos os sectores da vida portuguesa, há muitas centenas de pessoas que só têm a função das ampulhetas: passar tempo; e já não é pouco.

A indústria sericícola tem um grande futuro entre nós, porque a importação de fios e de tecidos de sêda pura dá-nos margem a podermos produzir mais de trinta mil contos de artigos de sêda; hoje, em Portugal, há muito poucas pessoas que façam mais de uma criação de bichos de sêda por ano, quando nós já temos obtido três criações, empregando na criação de Junho e Julho óvulos de bichos da sêda vindos do Brasil. E' possível com bem poucas amoreiras, conseguir cada ano uma renda, que bem necessária é para a sustentação de nossa sempre precária vida agrícola; e a amoreira nas extremas, nas carreiras, nas ruas das propriedades, nos jardins das casas ricas é árvore que não prejudica pela sua sombra e permite-nos conseguir dinheiro.

Um cento de amoreiras, criadas em cepa baixa, como se fôsse uma cepa de vinha educada como as que nós cultivamos, findos seis anos, pode produzir, cada uma, no ciclo de vida dos bichos da sêda, 10 quilos de fôlha; e assim será fácil criar os bichos provenientes de uma onça de óvulos, ou realizar uma colheita de 90 quilos de casulos, que, vendidos a 20$00, representam nada menos de 1:800$00. ¿Quantas casas de pequenos agricultores podiam ter 100 amoreiras, nas terras próprias, nas extremas, à beira dos caminhos e das estradas? ¿Quantos não dariam graças a Deus se conseguissem, findos trinta ou cinqüenta

dias de trabalho, verem pronta a ser vendida uma colheita, no momento em que outras estão ainda em séria dúvida?

Nós, que a todo o momento estamos em contacto com uma população agrícola que vive da terra e para a terra, sabemos que essa mesma população se julga abandonada pelo Estado; e alguma razão tem para assim o julgar.



Uma fila de amoreiras em cepa baixa ao longo de um caminho

Fazem-se óptimas leis, mas elas não chegam ao conhecimento da terra portuguesa. Vive-se e morre-se na esperança de melhores dias, que não chegam. Nada vale barafustar, porque, com isso, só se consegue ver aumentado o número dos inimigos.

Mas nós temos um feitio diferente: malhamos, ainda que seja em ferro frio. Combatemos com crença e com confiança; não desanimamos.

E assim, o prémio de 1$00, prometido por lei, àquêles que no fim de três anos tenham amoreiras pegadas, há-de ser pago; hão-de ser pagos os prémios de 1$00 por cada quilo de casulos que os agricultores produzam, como a mesma lei garantiu; hão-de ser pagos os $30 de prémio por quilo de casulo que as fiações nacionais empreguem. Assim é que o incentivo prometido em 1930 num Decreto se efectiva e então, que haja ou não haja quem nos ajude, a população agrícola, compreendendo, por factos, que vale a pena trabalhar, produzir, fará como fêz com o trigo: trabalhará, produzirá.

Ao ouro poupado com o trigo, juntar-se-á o ouro a que a sêda corresponde. E, se ouro é o que ouro vale, o casulo da sêda é bem a casa de ouro que os bichos fiam, para nela se albergarem.

Trabalhemos, portanto, pela sêda portuguesa, para as necessidades portuguesas!

A. Xavier da Fonseca.

António de Carvalho Cyrne

Na última Assembleia Geral da Liga Agrária do Norte, por proposta do Dr. António Jorge Coutinho de Lemos Ferreira, aprovada por unanimidade, foi eleito Presidente Honorário daquela associação agrícola o nosso bom Amigo Sr. António de Carvalho Rebelo de Menezes Teixeira de Sousa Cyrne, uma das figuras mais conhecidas e de maior preponderância no nosso meio agrícola e um dos mais devotados e constantes defensores da união da lavoura.

De uma viveza invulgar, que leva de vencida o desfiar dos anos, escritor brilhante, incisivo, duro, às vezes, quando é necessário, — mas sempre justo —, por mais de cinqüenta anos a preocupação constante de António de Carvalho Cyrne tem sido o engrandecimento da Terra e dos que a trabalham.



António de Carvalho Cyrne

Em todos os momentos em que era preciso que a lavoura marcasse uma posição, a vincá-la, e com superior critério, aparecia sempre o hoje Presidente Honorário da Liga Agrária do Norte.

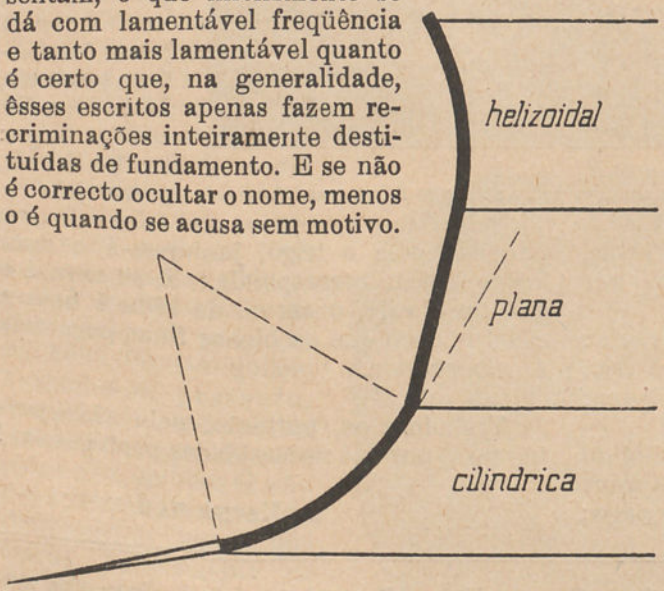
Justa e merecida foi, pois, a homenagem prestada, à qual a *Gazeta das Aldeias*, com prazer, se associa.



As inovações em agricultura

Uma carta, uma observação e uma resposta

Não vai muito que às nossas mãos chegou uma carta em que se censurava o silêncio desta revista sôbre determinados assuntos, que agitavam a técnica agrícola de outros países; não trazia essa carta assinatura e foi, por isso, fazer companhia a outras que de idêntica forma se apresentam, o que infelizmente se dá com lamentável freqüência e tanto mais lamentável quanto é certo que, na generalidade, êsses escritos apenas fazem recriminações inteiramente destituídas de fundamento. E se não é correcto ocultar o nome, menos o é quando se acusa sem motivo.



Perfil da aiveca Del Pelo Pardi

Aparece-nos, porém, agora um assinante que faz idêntico reparo; e, concretizando, estranha que a *Gazeta das Aldeias* não se tenha ainda referido ao sistema de cultura Del Pelo Pardi, tão *discutido* em Itália, França e Espanha; e deixa transparecer, no seu reparo, que o silêncio seja ocasionado por ignorância.

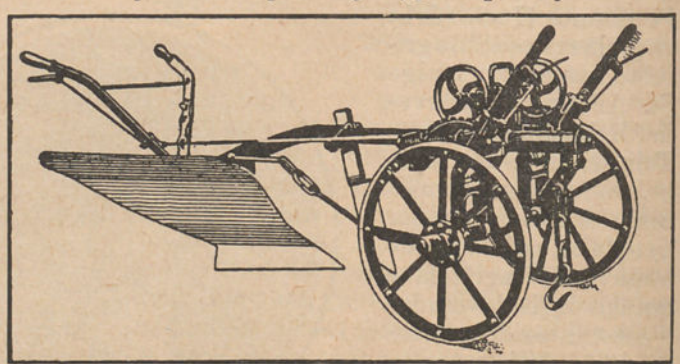
Poderia, na verdade, dar-se o caso, de desconhecermos o assunto a que a carta alude; e, embora não fôsse grande o crime, não era, também muito desculpável a ignorância. Mas tal não se dá: temos lido o que sôbre o assunto se tem escrito em Itália, e conhecemos os artigos recentemente publicados em Espanha.

¿Que motivou, então, o nosso silêncio? O seguinte:

As inovações, na técnica agrícola, só podem ser apresentadas por uma revista da índole desta quando tenham dado já provas suficientes da sua eficácia e quando, sobretudo, se encontrem ao alcance de todos os lavradores. Não sendo assim, dá-se origem a um estado de desorientação e nervosismo, fàcilmente explicáveis e cujos efeitos são absolutamente prejudiciais como se compreende. Se um novo processo de cultura não deu ainda provas suficientes, que garantam a sua eficácia, não deve ser apresentado pois que, pôsto em prática em condições deficientes ou em condições inaplicáveis, mas cuja inaplicação se desconhecia ainda, os maus resultados colhidos arrastam o descrédito, não só para êsse processo mas mesmo para outros de vantajoso emprêgo e seguros efeitos.

Se um outro processo de cultura, de cujos resultados se não pode duvidar, não se encontra ao alcance fácil de quem o pretenda seguir, é também inconveniente referi-lo porque só serve para irritar os que desejam adoptá-lo e não podem, por falta de meios convenientes.

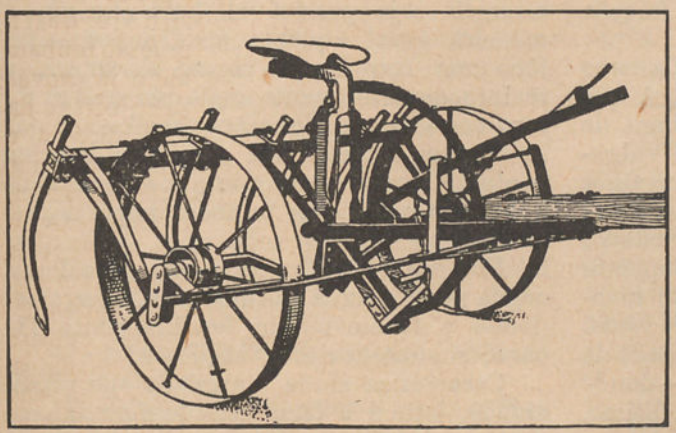
Em revistas de estudo, devem, indubitàvelmente, apontar-se, referir-se todos os ensaios que se façam, todos os novos processos que surjam, para que sejam observados, estudados, ensaiados, de modo a mostrarem-se as suas vantagens ou a referirem-se os aperfeiçoamentos a introduzir e que êsses



Charrua Del Pelo Pardi

estudos e ensaios aconselhem. Mas não é êste o caso da *Gazeta das Aldeias*.

¿O sistema Del Pelo Pardi, entrou já na prática corrente? Parece-nos que não; por emquanto, na própria Itália, pátria do



Cultivador Del Pelo Pardi

seu inventor, prende ainda muito a atenção das estações de estudos.

¿São de fácil aquisição a charrua apropriada e o cultivador especial, necessários à execução do processo? Temos fundadas razões para supôr que não.

Mas com estas observações, que damos por findas, certamente despertamos interêsse pelo assunto. Não é pois razoável que deixemos dizer, mesmo muito resumidamente, em que consiste o novo processo de cultura Del Pelo Pardi.

A base fundamental dêste processo é a regularização da humidade no terreno. A água, indispensável à vida vegetal, se não deve faltar não deve também existir em excesso pois êste é tão prejudicial como aquêle.

Para conservar no terreno a maior quantidade possível de água, que só em casos especiais vai além da necessária, Del Pelo Pardi inventou uma charrua especial e uma grade ou cultivador, de forma particular também, cujo emprêgo deixa o solo preparado de modo a atingir aquêle fim.

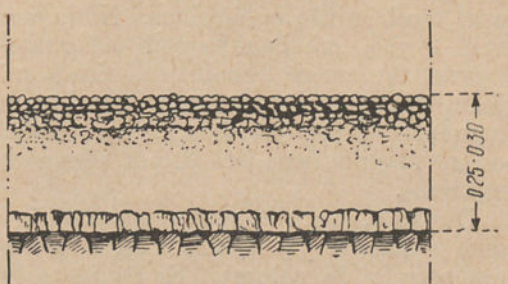
Essa charrua especial tem por característica uma aiveca em que se reünem seguidamente três superfícies: uma cilíndrica, outra plana e a superior, helicoidal. Esta charrua lavra até 20 ou 25 centímetros de profundidade e não volta a leiva, graças à forma particular da aiveca.

Feita a lavoura com esta charrua, que, aparentemente, coisa alguma apresenta de especial, é essa lavoura profundada por um cultivador apropriado, que remove o terreno até 30 ou 35 centímetros.

O terreno trabalhado por estas duas máquinas — a charrua primeiro, o cultivador depois, fica removido até àquela profundidade, mas apresenta-se de um modo diferente daquele com que fica quando é lavrado pelas vulgares charruas. Estas pulverizam a parte superior da terra, deixando na inferior elementos (terrões) de maior tamanho. Com os aparelhos inventados por Del Pelo Pardi dá-se exactamente o contrário; o subsolo é removido pelo cultivador; a seguir fica uma camada de terra perfeitamente pulverizada e a seguir outra constituída por elementos de maior tamanho. Esta disposição das camadas, que uma das gravuras juntas representa esquemàticamente, é considerada pelo inventor como absolutamente indispensável para o bom resultado do seu novo processo de cultura.

Além desta lavoura feita com a charrua especial inventada por Del Pelo Pardi o seu sistema de cultura obedece ainda a outras normas, entre as quais a divisão da superfície a lavrar em parcelas segundo o aspecto que o terreno apresenta, devendo, cada uma destas parcelas, ser lavrada em determinado sentido pois só assim o fim que se procura atingir será inteiramente alcançado.

Eis em resumo a base do sistema cultural Del Pelo Pardi, cujas vantagens tem sido já comprovadas na Itália em diversas



Corte do terreno trabalhado segundo o processo Del Pelo Pardi

estações experimentais por eminentes agrónomos, entre os quais os Professores Marescalchi, De Cellis, Bassi e Marzi.

Oportunamente, se virmos conveniência, voltaremos a êste assunto.

A argila dos solos

Deixando por agora a crítica dos diversos métodos de análise, mas não deixando de insistir na necessidade da sua unificação, vejamos quais as propriedades que caracterizam a fracção da terra fina designada por argila.

Considera-se modernamente a argila como em *suspensoide hidrófilo negativo*. ¿A que propósito, preguntar-se-á, nos servimos de tais termos neste simples artigo da vulgarização? A resposta, com que esperamos justificar o seu emprêgo, é a de que êsses termos indicam-nos já algumas propriedades da argila; de facto, esta, devido às pequenas dimensões das suas partículas, pode manter-se em suspensão na água, donde o termo *suspensoide* — fixa uma certa quantidade de água, enèrgicamente, por absorpção — donde o ser considerado hidrófilo — e por último, quando faz passar uma corrente eléctrica numa suspensão de argila, esta comporta-se como um elemento electro-negativo — isto é, dirige-se para o electrodo positivo.

Estas suspensões de argila na água podem ser alteradas, precipitando ou melhor coagulando a argila, quando se lhes prestam pequenas quantidades de sais minerais, como o cloreto de sódio, o cloreto e o carbonato de cálcio, etc., para só nos referir-mos a estes; a existência no solo de argila coloidal dá a êste propriedades que podem ser nocivas, tornando-o muito compacto e dificultando as lavouras, em especial em certas épocas do ano.

Vemos, pois, que já os citados termos nos podem dizer alguma coisa quanto às propriedades de argila.

Lembremos agora o que se passa nos solos muito argilosos, ou muito barrentos, como também são conhecidos. No inverno, estas terras embebem-se com a água das chuvas, tornam-se pesadas, aderindo enèrgicamente aos instrumentos de lavoura, emquanto na estação sêca, se caracterizam por se fendilharem, isto é, por serem descontínuos.

De facto, a argila, em presença da água, como ainda há pouco dissemos, absorve-a, aumentando de volume. Se estudarmos o grau higrométrico como o grau higroscópico da argila, chegamos à conclusão de que correspondem respectivamente a 37 e 80. Devemos dizer que o grau higrométrico indica a quantidade de humidade atmosférica fixada pela argila, emquanto o grau higroscópico se refere à água da chuva. Quere isto dizer, que 100 quilos de argila sêca fixam 60 quilos de água das chuvas. Devemos dizer ainda que isto não significa que a argila seja permeável, pois que, duma maneira geral «quanto mais impermeável fôr uma terra, mais água absorverá, e recìprocamente quanto mais permeável fôr uma terra, menos água absorverá». O que se conclui do que fica exposto é que em contacto com a água, a argila aumenta, de volume, tornando-se também impermeável ao ar.

Por outro lado, pela acção do calor, a argila perde a água que absorveu, e retrai-se, donde o fenómeno de fendilhamente tão característico dos solos argilosos.

Caracteriza ainda a argila, a sua plasticidade, isto é a faculdade de formar uma pasta com a água. Em conclusão, a argila dos solos é caracterizada pela sua pequena permeabilidade, por ser húmida demasiadamente no inverno, e, portanto, tornando as terras frias pela sua tenacidade e compacidade.

Estas propriedades da argila imprimem aos solos nìtidamente argilosos, caracteres que os tornam de difícil cultura.

Não devemos, porém, considerar tôdas as terras que contém argila, com estes caracteres, pouco próprios para a cultura; só quando a percentagem de argila nos solos passa de 50 ou 60 % — referimo-nos ao método de análise oficial português — somos obrigadados, em regra, a correcções com o fim de lhes atenuar os defeitos.

Muitas culturas há que se desenvolvem bem, em terrenos com uma forte percentagem de argila; assim sucede com os cereaes e em especial o trigo, a fava e outras leguminosas; «ainda assim, diz o Professor Filipe de Figueiredo, por causa da humidade, os cereaes dão muita palha e estão sujeitos à ferrugem e a outras doenças parasitárias; a vinha também se dá bem e produz abundantemente, mas o vinho, muito aqüoso e pouco alcoolico, não tem fôrças para se conservar».

Parece, a afirmação feita em relação ao trigo, estar em contradição com o que se conhece relativamente às terras de Beja, aos barros de Beja, como vulgarmente são designados êsses terrenos, em que a cultura do trigo dá muito bons rendimentos. Não há, porém, contradição, pois que, como disse, igualmente o Professor Figueiredo «o clima

tem sôbre estas terras, como sôbre tôdas as outras uma influência decisiva; assim, se o clima fôr húmido, todos estes defeitos se exageram; podem, pelo contrário, muitos deles corrigir-se, se estas terras se encontrarem numa região sêca».

Para completar estas noções ligeiras sôbre a argila do solo, é conveniente a indicação do que se entende por solos argilosos, e quais os grupos que podemos incluir sob essa designação geral. Referimo-nos, como é natural, à classificação baseada no método oficial português.

De acôrdo com essa classificação e segundo as indicações do Professor Rebelo da Silva, o grupo de solos argilosos, inclui as seguintes divisões:

a) Solos argilosos — contém mais de 50 % de argila;

b) Solos argilo-arenosos — argila e sílica impalpável, 25 a 50 %; sedimentos arenosos 46 a 71 %;

c) Solos argilo-areno-humíferos — argila e sílica impalpável, 25 a 40 %; matéria orgânica, 10 a 20 %; sedimentos arenosos, 36 e 51 %;

d) Solos argilo-areno-calcáreos — argila e sílica impalpável, 25 a 40 %; calcáreo, 6 a 15 %; sedimentos arenosos, 50 a 56 %;

e) Solos argilo-calcáreo-arenosos — argila e sílica impalpável, 30 a 40 %; calcáreo, 15 a 20 %; sedimentos arenosos, 36 a 41 %;

f) Solos argilo-calcáreo-humíferos — argila e sílica impalpável, 25 a 40 %; calcáreo, 10 a 20 %; matéria orgânica, 10 a 20 %; sedimentos arenosos, 26 a 31 %.

¿Quais dêstes solos necessitam de correcções? Veremos que, de facto alguns dentre êles, estão no caso de ser corrigidos mas deixaremos êsses assuntos para o próximo número, juntamente com algumas considerações um pouco mais desenvolvidas sôbre algumas das propriedades da argila.

ALBERTO FERREIRA DA SILVA.

NOTA — Nalguns dos artigos anteriores sairam algumas incorrecções; todos os leitores as verificaram certamente; no entanto devemos dizer, que o têrmo francês correspondente a nateiro é *limon* e não *limen*, como saiu. No artigo do n.º 1:794 da *Gazeta das Aldeias*, e na linha 39 da 2.ª coluna da pag. 150, saiu *nestes termos* em vez de *noutros termos*. São estas as gralhas que apontamos, embora possìvelmente, existam outras.

Sementeira em linhas

Vão principiar as sementeiras do milho; a sementeira mecânica bate hoje, por tôda a parte — menos em algumas regiões dêste abençoado terrão — a sementeira a lanço, dispendiosa pela maior quantidade de semente que é preciso empregar e dispendiosa, ainda, pelo maior trabalho que exige para as sachas e amontoas.

O semeador mecânico é a máquina de que todo o lavrador deve lançar mão; e onde não podem ir os bois ou os garranos ou gericos, vai a boa vontade do homem, como mostra a gravura junta, na qual se vêem dois trabalhadores um puxando outro empurrando, numa pequena leiva, um semeador de duas linhas.

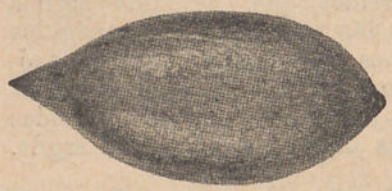


E' necessário empregar o semeador de tracção, mas falta o gado. O esfôrço do homem resolve o problema

ARBORICVLTVRA

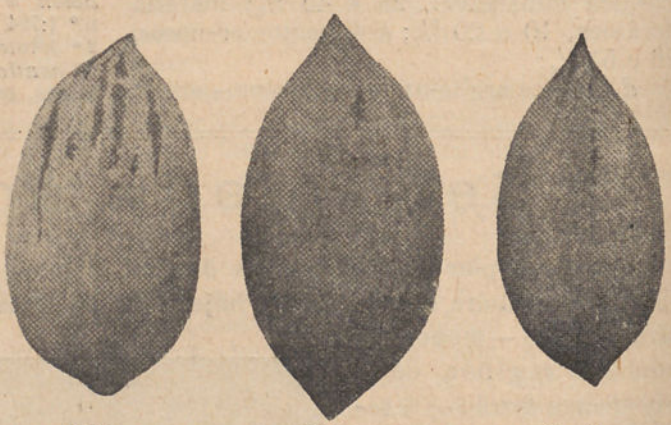
A Hicória e as suas variedades

A-pesar-de ainda não muito vulgarizada, mesmo em seus países de origem, esta fruteira conta já um número de variedades bastante grande, distintas pelo temperamento da árvore e pela natureza do fruto. Na escolha a uma e outra deve atender-se, conforme as circunstâncias ou os objectivos em vista. As variedades de fruto pequeno, de cascão e casca espêssos e de gôsto pouco agradável, de inferior qualidade portanto, são de rejeitar. Para fins comerciais, preferem-se as de frutos médios ou grandes, de casca fina e quebradura fácil, bem cheios, de gôsto agradável e boa conservação. De entre as melhores referiremos a seguir os caracteres de algumas.



Fruto inteiro da Hicória

Curtis — Arvore de produtividade regular. Fruto mediano, ovado, de base arredondada e ápice agudo. Casca muito delgada, de excelente quebra, brilhante, com algumas listas purpúreas. Grão cheio, amarelo-brilhante. Flavor doce, rico, acentuadamente a noz. Qualidade óptima. Boa variedade para casa e para mercado.



Teche Delmas Curtis

Delmas — Uma das variedades mais temporãs, forte, vigorosa. Fruto grande e muito grande (35 a 50 por arrátel), ovado. Casca cinzenta-escura, marcada com alguns sinais escuros, de espessura mediana e boa quebra. Grão amarelo-brilhante. Flavor doce.



Fruto aberto para mostrar o grão

Frotscher — *(Frotscher's Egg Shell, Egg Shell in Part, Olivier, Magestic).* Arvore das mais formosas, de grande vigor. Copa difusa. Casca rugosa. Produção abundante. Fruto grande, oblongo (4,4 a 4,8 centímetros de comprimento). Casca castanha-amarelada brilhante, com alguns sinais purpúreos escuros, muito delgada, de quebra fácil. Grão grande, cheio, fàcilmente destacável.

Russel — Arvore de bom crescimento, muito rústica, vegetando em terreno mesmo pobre. Produtividade satisfatória. Folhagem pequena. Fruto extra mediano e grande (3,8 a 4,4 centímetros), ovado e ponteagudo. Casca fina, de excelente quebra, castanho-acinzentada, com sinais escuro-purpúreos, pequenos e numerosos. Grão saboroso, de boa qualidade.

Schley — *(Admiral Schley).* Arvore de crescimento vigoroso e rápido, prolífica. Fruto ovado oblongo, de ápice cónico, entre mediano e grande (3,8 a 4,3 centímetros de comprimento, e 45 a 60 por arrátel), casca delgada, de quebra muito fácil, castanho avermelhada clara com pequenos e raros sinais castanho purpúreos, grão cheio, separando-se fàcilmente, castanho-amarelado brilhante. Flavor delicado, doce, rico, a noz. Excelente variedade, em conjunto.



Russel

Stnart — *(Castanera).* Arvore forte, aprumada, atingindo proporções gigantescas e de grande produção. Uma das mais

largamente espalhadas. Fruto grande ou muito grande (4,5 a 5 centímetros), comprido, oblongo. Casca acastanhada, de espessura mediana e boa quebra. Grão cheio, brilhante, de flavor doce, rico, um dos melhores.



Um saco de frutos da Hicória

Tetsche — Proveniente duma sementeira de Trotscher. Fruto mediano a grande, oblongo, de base e ápice arredondados. Casca de espessura mediana, castanho-acinzentada, com algumas raias escuras. Grão cheio, de depressões largas e antes fundas. Boa qualidade.

Van Deman — *(Bomgeois, Duminie Mire, Southeru Beauty).*

Crescimento vigoroso, produtiva. Folhagem larga e brilhante.

Frutos grandes ou muito grandes (2,2 a 5,6 cm.) ponteagudos nas duas extremidades. Casca de espessura mediana e quebra excelente, castanho-avermelhado, com raios purpúreos. Flavor doce e bom.

Nenhuma destas variedades ou qualquer outra existe à venda nos viveiristas portugueses aos quais parece não ter interessado.

A Escola Prática de Agricultura de Queluz chegou a adquirir em Espanha, há uma dúzia de anos, alguma semente para a obtenção de cavalos ou padrões. E os Serviços Florestais introduziram, já há bastante tempo, uma das espécies silvícolas, de que há, supomos, alguns exemplares em Sintra.

Na organização de pomares de hicórias, convém adoptar mais duma variedade. E' que as flores masculinas e femininas de cada variedade *amadurecem*, freqüentemente, em épocas diversas. Com mais duma variedade, garante-se a fecundação,



Hicória Stuart

portanto a produção, visto que há mais probabilidades de fazer coincidir a *maturação* das flores masculinas duma com as flores femininas doutra.

ARTUR CASTILHO,
Engenheiro-agrónomo.

A adubação da oliveira

Quási todos os adubos e — podemos dizê-lo sem receio — tôdas as formas de adubação são úteis para a oliveira. O que é importante é adubar a planta; de êste ou daquele modo, o que importa é alimentá-la.

Há, no entanto, como se compreende, certas práticas que dão melhores resultados que outras; uma, muito seguida em Espanha e que se notabiliza pelos seus bons efeitos, é a seguinte:

Estrumação de quatro em quatro anos, aplicando-se por cada hectare 10 a 12:000 quilos de bom estrume de curral. Além desta adubação orgânica, anualmente, aplica-se uma outra, química: a cada oliveira fornecem-se 2 quilos de fosfato Thomas, 1 quilo de sulfato de amónio e 1 quilo de sulfato de potássio; estes adubos são empregados concomitantemente ambos em mistura tão perfeita quanto possível. A época mais apropriada para a sua distribuïção é a primavera; o adubo de curral deve ser distribuído no outono.

Como é já sabido, quer os estrumes quer os adubos químicos, não se distribuem junto ao tronco, mas sim a uma distância que varie de 40 a 60 centímetros, devendo-se enterrar à profundidade das covas normais.



VITICVLTVRA

A cultura da vinha e o grau alcoólico do vinho

A recente legislação vinícola impõe um grau alcoólico, mínimo, para os vinhos. Sem descer a pormenores, que longe nos levariam, podemos considerar como útil a disposição legislativa que encontra similar em outros países.

¿Possuem os vinhos, sempre, o grau alcoólico legal? Nem sempre. ¿Poderá o viticultor, por adequados processos de cultura, elevar a riqueza, em alcool, dos vinhos que colha? Pode.

Na verdade, a riqueza sacarina das uvas, da qual depende a riqueza alcoólica do vinho delas proveniente, é influenciada pelo meio ambiente, pela casta, pelo sistema de poda seguido, pela adopção da cultura em vinha alta ou baixa e ainda de outros factores, adiante apontados.

Sob os que deixamos referidos não pode, neste momento o viticultor influenciar, visto que o estabelecimento de novas vinhas é defeso e a modificação das existentes é morosa. Mas pode empregar meios, de efeito mais rápido e que igualmente influenciam na riqueza sacarina das uvas. Vamos passar muito ràpidamente, em revista, êsses meios e que são os factores a que acima aludimos.

As adubações — Julgam muitos, a maioria mesmo, que as adubações influem apenas na produção; mas a verdade é que os adubos actuam benèficamente e de uma forma indiscutível, sôbre a qualidade dessa mesma produção e não só sôbre a quantidade.

Múltiplas são as experiências que têm demonstrado que a qualidade dos adubos actua sôbre a composição dos frutos. Assim, uma adubação, exclusiva, de estrumes orgânicos dá uvas pouco ricas em açúcares. Quando, contràriamente, se substitui tal fertilização por uma outra constituída por adubos fosfatados e potássicos, a produção, além de abundante, dá um vinho de maior riqueza alcoólica, de mais fácil conservação e até de melhores características, que a prova torna evidentes.

Portanto o viticultor deve procurar fugir às adubações constituídas simplesmente por adubos orgânicos, mas conjugar estes com adubações químicas, principalmente com aquelas em que preponderem o fósforo e a potassa; conseguirá, assim, obter uvas ricas em açúcar.

As doenças — As fôlhas são as partes da videira onde se elaboram os elementos que vão enriquecer a uva em açúcares. Compreende-se, pois, que se a superfície folear fôr diminuta, diminuta será aquela elaboração e pobres se apresentarão, conseqüentemente, as uvas em substâncias açucaradas. Deve, portanto, o lavrador defender cuidadosamente as suas vinhas das variadíssimas pragas, quer animais quer vegetais, que as flagelam, pois tôdas elas atacam principalmente as fôlhas, que destroem, o que indirectamente ocasiona uma diminuïção da riqueza sacarina dos mostos, que assim só poderão dar origem a vinhos pobres em alcool.

Os amanhos de terreno — Importância enorme na obtenção do amadurecimento perfeito das uvas e portanto elevamento do grau alcoólico dos vinhos, têm amanhos que se dispensem aos terrenos, onde se encontram os vinhedos. Na verdade, o terreno invadido pelas más ervas absorve grande quantidade de calor, emquanto que o terreno limpo, reflecte os raios solares, o que muito concorre para um perfeito e completo amadurecimento do fruto.

A maturação — Sabem todos que as uvas não devem ser colhidas antes do momento em que atinjam o máximo da sua riqueza em açúcares. Casos, há, é certo, em que são manifestas as vantagens da vindima antes da sua perfeita maturação; mas estas são indicadas quando as uvas atingem, na completa maturação, uma grande riqueza sacarina e convém obter vinhos menos ricos em alcool e em que a percentagem de ácidos, que bem equilibrem êsses mesmos vinhos, sejam maiores. Mas são casos especiais, apenas verificados em determinadas regiões, e que não importam para o que vimos dizendo.

Um dos processos de que o lavrador pode lançar mão e talvez um ou o de mais seguro resultado para conseguir a elevação do grau alcoolico dos seus vinhos é esperar que as uvas atinjam uma completa maturação. Nem sempre, porém, isto se faz.

HENRIQUE COELHO.

PATOLOGIA VEGETAL E ENTOMOLOGIA AGRÍCOLA

A antracnose da videira

A antracnose, mal antigo das nossas videiras, não é dos o que o viticultor mais tenha de temer. Na verdade esta doença, conhecida por diversos nomes — perneira, doença negra, tabardilho, burgo e outros ainda — espalha-se com uma certa lentidão, sendo freqüente encontrarmos nas vinhas algumas cepas fortemente atacadas, ao lado de outras em que não existe o menor vestígio do fungo, pois um fungo — *Gloeosporium ampelophagum*, Sac. — é a sua causa.

No entanto, a despeito da pouca rapidez com que alastra, a antracnose causa não poucas vezes prejuízos de certa importância, que dependem da intensidade do ataque e principalmente, da época em que êste se dá.

Em alguns casos compromete o desenvolvimento da vide, tolhe o crescimento das varas, não as deixa atempar convenientemente ou torna-as quebradiças nos pontos onde se formam máculas. Quando ataca o cacho, origina o desavinho, se aparece cedo; surgindo tarde, ocasiona um irregular crescimento na parte mortificada, que muitas vezes fende; se a parte atacada é a fôlha, a planta sofre também, como se compreende, pois há uma importante parte do organismo que não funciona como devia funcionar. De tudo isto, isoladamente ou em conjunto, resulta uma acentuada diminuïção da colheita ou até a morte da planta. A doença pode invadir os sarmentos, as fôlhas ou os cachos; a invasão dá-se logo no início da vegetação ou quando esta se encontre já mais adiantada. E' de notar que algumas castas são mais atreitas ao mal que outras.



Fôlha, sarmento e cacho atacados de antracnose

Nos sarmentos apresenta-se, a princípio, sob a forma de pequenas manchas acastanhadas; progredindo a doença, estas manchas alongam-se, o lenho deprime-se, a côr torna-se arruivada no centro, passando a negro nos bordos. A vara torna-se quebradiça e sempre se desenvolve mal, muito particularmente quando as manchas alastram; e às vezes tanto alastram que invadem todo o entre-nó.

Nas fôlhas atacadas, notam-se as mesmas manchas, com a mesma côr, mas de menor tamanho; freqüentemente, nas partes onde aparecem as manchas, abrem-se pequenos furos, que arrastam a morte da fôlha.

No cacho, ou é atacado o pedúnculo ou apenas uma parte; neste caso, a outra desenvolve-se, ao passo que na primeira, todo o cacho morre. Quando os bagos estão

Caldas cúpricas com permanganato de potássio

Apenas a título de informe e como sugestão para experiências, venho referir o que ouvi um dêstes dias a um viticultor que é, ao mesmo tempo, um químico distinto; o que quere dizer que às suas afirmações está sempre ligada a responsabilidade do homem de ciência.

Discutia-se e vantagem de enxofrar antes de sulfatar; prevenir os ataques do oídio primeiro do que os do míldio.

Diziam uns, e estes seguiam as normas consagradas, que os tratamentos cúpricos devem preceder as aplicações de enxôfre. Outros, temendo mais o oídio, davam a preferência ao remédio que o combate. Alguém — aquêle viticultor a que me referi — entrando na discussão, disse:

— O primeiro mal a combater deve ser o míldio; devem, portanto, os tratamentos cúpricos preceder às enxofrações. Mas em pontos aonde o aparecimento do oídio costuma dar-se cedo, como por exemplo nas minhas propriedades e outras próximas, costumo preparar caldas que combatam simultâneamente os dois fungos. Para isto adiciono o permanganato de potássio à calda bordelesa, na proporção de 125 gramas por hectolitro. A fórmula que uso é a seguinte:

Sulfato de cobre	1,5 quilos
Cal	2 »
Permanganato de potássio . . .	125 gramas
Água	100 litros

Preparo a calda como é costume, mas não emprego tôda a água. Separadamente, num alguidar, ou em qualquer outra vasilha de barro, deito as 125 gramas de permanganato sôbre que lanço água quente, quási a ferver; agito e depois, cuidadosamente, decanto a solução, que junto à calda.

No fundo do alguidar ficam ainda alguns cristais de permanganato, sôbre os quais deito mais água quente. Volto a agitar, a decantar; e se ainda há alguns cristais por dissolver, repito as operações indicadas até que todo o permanganato se tenha diluído. Por fim completo os 100 litros da calda adicionando mais água. Uso — continuou — esta calda apenas na primeira pulverização ou quando muito na primeira e segunda; depois sigo o processo usual de combate do oídio: o enxôfre. Há alguns anos que faço isto e tenho sempre colhido bons resultados, o que igualmente tem sucedido a meus vizinhos.

Houve quem observasse ser elevada a quantidade de cal em relação ao sulfato de cobre; foi respondido que de tal havia necessidade, pela adição do permanganato.

A tudo isto, observo eu, por minha vez:

O emprêgo do permanganato de potássio para combater o míldio, é de uso relativamente corrente, muito em especial em regiões onde não há insolação suficiente para que o enxôfre se torne efectivamente activo; por outras palavras: nos períodos de céu encoberto, embora a temperatura seja elevada, o enxôfre não actua, ao passo que as condições são propícias para o desenvolvimento do oídio. Nestes casos recorre-se às soluções de permanganato a 0,15 ou 0,20 por cento — 150 gramas ou 200 gramas para 100 litros de água. A solução prepara-se sem qualquer adição posterior de cal.

Os períodos de sol encoberto — céu nublado — não são freqüentes no nosso País; por isto, naturalmente, não se tem espalhado o emprêgo do permanganato. Mas, na verdade, no início da vegetação da videira pode haver uma certa vantagem no emprêgo dêste sal, por se temerem as invasões de oídio e ainda as do míldio e não haver tempo para aplicar separadamente os tratamentos contra as duas doenças. Aquela calda previne, ou pelo menos, não repugna admitir que previna, os dois males.

HENRIQUE COELHO.

---

já desenvolvidos, o ataque manifesta-se pelas mesmas manchas.

Esta doença, como as similares, desenvolve-se quando se conjuga calor e humidade.

Combate-se a antracnose, quer no inverno quer na primavera — no periodo que decorre. O tratamento de inverno consiste em pulverizações intensas, das cepas, com uma solução de ácido sulfúrico a 10 por cento; aconselha-se também a solução de sulfato de ferro e ácido sulfúrico, mas é preferível a primeira. O tratamento de primavera, que dá resultado se a doença não tem um grande desenvolvimento, faz-se com a calda bordelesa a 1,5 por cento ou com enxôfre.

Processos para evitar que os pássaros danifiquem os frutos

Resposta à consulta do senhor assinante n.º 5:635 — Borba.

Pregunta — Tenho árvores de fruto, cuja produção é destruída pela passarada.

Dizem que há um preparado chamado *visco*, extraído do óleo da linhaça e que serve para os destruir. Rogo a v. a fineza de indicar-me como é o visco feito.

Resposta — Pelo que tive de ler acêrca da arte do passarinheiro, para responder à sua consulta, adquiri a convicção de que o processo que pretende empregar para evitar o prejuízo que lhe causam os pássaros não deve ser utilizável para êsse efeito, mas sim, apenas, para apanhar pássaros. O que é tido como mais prático e eficaz para o fim que tem em vista são os seguintes espantalhos:

Fitas de papel ou de pano de côres vivas suspensas ao longo de fios.

Peças metálicas (por exemplo, latas de conserva vazias), suspensas dos ramos de forma que, balançadas pelo vento, se choquem. O espantalho descrito no n.º 1:791 da *Gazeta*.

Pode também usar o processo de envolver os frutos com sacos de papel transparente ou de gaze.

No entanto, como o que me pede é a receita para preparar o visco, vou dizer-lhe, de uma maneira geral, o que apurei sôbre o assunto, visto que não vejo na *Gazeta* outra secção em que êle seja mais bem cabido.

O visco extrai-se da casca de certas árvores como, o azevinho ou visqueiro, o choupo, o salgueiro, a tília, a macieira, a pereira, o abrunheiro bravo, etc., ou do visco (planta parasita que vive sôbre os ramos de várias árvores).



O visco, planta parasita vivendo no tronco de uma árvore

Depois de tirada a película externa, o que se consegue mais fàcilmente mergulhando a casca por algum tempo em água a ferver, tritura-se esta num almofariz e mete-se num recipiente, que se coloca em sítio húmido e quente, onde se deixa apodrecer até que se pegue bem aos dedos. Nesta altura lava-se em água fresca, de preferência corrente, até separar tôdas as partes lenhosas que contém (de 100 gramas de casca apuram-se geralmente pouco mais ou menos 10 a 12 gramas de visco); para esta operação costuma-se empregar um pedaço de madeira aparado em forma de espátula.

O visco vende-se, porém, já preparado, o que evita todos estes trabalhos. E' preciso apenas, às vezes, lavá-lo para separar as impurezas que o acompanham. O escuro é já vélho; o melhor é o amarelo.

ROZINDO MORAIS MONIZ DA MAIA.



TECNOLOGIA RURAL

Análises de vinhos

A recente e vasta legislação sôbre vinhos, publicada entre nós, dá uma grande importância à análise do produto; ou, por outras palavras, essa legislação só permite as transacções sôbre vinhos que apresentem determinadas características, que só a análise pode determinar. Assim, há um mínimo para a riqueza alcoólica; a acidez fixa e a acidez volátil não podem exceder determinados limites; o extracto sêco não pode ir, igualmente, além de certo número.

De um modo geral, estas disposições legislativas visam única e simplesmente defender o lavrador e, tanto como êste, o comércio honesto. Devem, portanto, na sua essência, ser bem aceites; mas não é da sua boa ou má aceitação que pretendemos tratar. Encaremos, simplesmente, a questão da análise.

Para pequenas produções ou para produções uniformes, o lavrador pode dispensar-se de proceder, por si, a uma análise, que lhe dê a conhecer as condições em que se encontra o produto que pretende comerciar; um laboratório lhe fará essa análise. Mas para colheitas de uma certa importância e no caso, bastante freqüente, de pouca uniformidade de tipos, o mandar analisar os vinhos que se possuem, torna-se dispendioso por serem muitas as análises a fazer e, o que é às vezes mais arreliante, não se conseguirem essas análises com a rapidez desejada. ¿E poderá o lavrador fazê-las?

¿São difíceis ou trabalhosas as determinações da riqueza alcoólica, da acidez total e volátil e ainda do extracto sêco? Não, como o temos dito já aqui em diferentes ocasiões. E os aparelhos necessários não são, também, de preço muito elevado.

Com um ebuliómetro, com um acidímetro, com um volatímetro ou um aparelho de Mathieu e com um extracto-enómetro fica o adegueiro preparado para fazer todos aquêles ensaios e de um modo satisfatório.

O primeiro, o ebuliómetro, servirá para a determinação do grau alcoólico; o segundo para o ensaio da acidez total; o terceiro ou o quarto, para a dosagem da acidez volátil; e o último para calcular o extracto sêco.

Não deixaria de convir que a determinação da riqueza alcoólica, em vez de ser feita por meio do ebuliómetro, fôsse calculada por destilação, o que permitiria encontrar com maior segurança o extracto sêco, pois, para a determinação dêste por meio do extracto-enómetro, é indispensável conhecer, com exactidão, o grau alcoólico do vinho.

E se o emprêgo dos ebuliómetros é simples e as operações a efectuar são pouco demoradas, não apresenta, também, dificuldades a dosagem do alcool por destilação, que dá resultados mais exactos ou menos sujeitos a erros.

Como dissemos acima, temos, já por mais do que uma vez, apontado aqui o processo a seguir em qualquer dos ensaios a que nos referimos, tendo descrito com a clareza suficiente, os aparelhos a empregar; não nos detemos, pois, a repetir o que em outros números se encontra, tanto mais quanto é certo que todos êsses aparelhos são acompanhados de instruções suficientemente claras, que estão perfeitamente ao alcance mesmo dos que se encontram pouco habituados a trabalhos desta ordem.

Com alguns ensaios, feitos cuidadosamente, sem pressas e seguindo com atenção as instruções recebidas, qualquer pessoa ficará habilitada a fazer análises em que possa ter confiança.

Mas para ter essa confiança é indispensável proceder vagarosamente, sem precipitações e sem confusões. Em análises, mesmo em análises simples como estas são, a trapalhice, o querer andar muito depressa, não pode ter lugar. Só serve para perder tempo, para originar dúvidas, para trazer dissabores e até prejuízos de elevada monta.

Sabemos que esta revista procura organizar, dentro de breve, uma pequena exposição dos aparelhos mais correntemente empregados na análise dos vinhos; e sabemos, também, que em duas ou três palestras será dito e exemplificado o modo de os empregar.

Terão, assim, os viticultores, meio de fazer desaparecer dúvidas que, porventura, tenham.



Enxamagem

Foi, sem dúvida, rigoroso o inverno: grande abaixamento de temperatura, fortes nevões e geadas que não permitam a formação de pastos. Pois a-pesar-de tal estado de tempo, que fazia supôr uma calamidade para as abelhas, a minha visita, feita em Janeiro, mostrou-me que as posturas começavam com regularidade; mas, para que essa regularidade se mantivesse e, até mesmo aumentasse a postura — como era útil — impunha-se a alimentação artificial líquida.

A primavera, esperada como salvadora, apenas deu a conhecer a sua vinda pelo calendário: reduziram-se os nevões e as geadas, mas vieram as chuvas e ventos e continuou o frio prejudicando assim as abelhas no trabalho de colherem o pouco que aparecia.

Cruzar os braços sem atender a que o tempo passa, não podia ser. Era preciso uma visita ao apiário, não só para fins higiénicos, como para se apreciar o estado das colónias, fazendo as possíveis reüniões e aplicando os melários aconselháveis. Foi esta visita feita em meados de Março, denunciando um estado soberbo do apiário. A' excepção duma colónia, que tinha interrompido a postura, em tôdas as mais regulava o estado entre bom e óptimo.

Não se explicam, ou, pelo menos, não sei explicar os caprichos da natureza.

Chegou-se a princípios de Abril sem que as condições atmosféricas tivessem melhorado e, ainda assim, começa o apiário a despegar enxames. E' a natureza, que nos oculta tantos mistérios e nos confunde com os seus efeitos, seguindo o seu caminho traçado, criando alimentos em tôda a parte, desenvolve prodigiosamente as colónias, procura assegurar a propagação da espécie e tenta substituir os elementos cansados por outros cheios de vida e fôrça.

O que aconteceu no meu apiário naturalmente repetiu-se noutros.

Muito embaraçados ficaram aquêles dos nossos confrades que, por falta de previdência, não recolheram, em boas condições, êsses enxames compensadores do desaparecimento doutros e sempre elementos de progresso do apiário. Não podemos, contudo, fazer progredir os bens existentes com a adição doutros achados, se não tivermos com êles os cuidados precisos.

Recebidos os enxames em colmeias — nem mesmo quero referir-me aos cortiços — desprovidas de favos ou de quadros com cera moldada, compreende-se, ou deve compreender-se, quanto tempo e quanto alimento não terá que consumir uma colónia para que a mãe tenha ao seu dispôr células necessárias a intensiva postura, base da formação do novo edifício.

E' preciso que êsse edifício esteja concluído e fortemente habitado antes que o campo deixe de lhe fornecer os meios de acumular os alimentos necessários.

E' preciso que a cada novo enxame seja facultado um número de favos completos nunca inferior a três, alternando com quadros guarnecidos de cera moldada e isto acompanhado de alimentação e mel em harmonia com a fôrça do enxame e estado do tempo, pois não é basto o material trazido pelas abelhas à saída da casa materna para desenvolvimento preciso da nova habitação.

E' precisa a cera para a formação de novos favos; essa cera só pode ser exsudada quando a alimentação é abundante e a temperatura elevada dentro da colmeia. Desprezar cuidados, é aceitar desastres.

Retido no leito, por doença, em outros deleguei o encargo de receber os enxames aproveitando o material que antecipadamente tinha preparado. Logo que me seja possível, irei corrigir o que houver.

Não é raro que uma colónia deite mais dum enxame. Como é natural êsses enxames *secundários* são, em relação aos *primários*, menos fortes e, muitas vezes, trazem mães virgens, deixando, por sua vez, enfraquecidas as colónias produtoras, acarretam um enorme trabalho para virem a ser um elemento de valor se assim vierem a sê-lo.

O verdadeiro e racional destino de tais enxames seria a sua reintegração nas colmeias de origem; mas, como nem sempre é fácil conhecer essa origem, reünem-se a outras em idênticas circunstâncias.

«Ano de enxames, ano de mel». Vélho conceito dos abelheiros.

Uma colónia, dispondo de mais de seis quadros repletos de criação, poderá enxamear — uma vez e em Abril — sem se desfalcar do gado preciso a colhêr alguma

coisa. Se sucessivamente enxamear a sua produção será nula.

Aceito, e até com conhecimento de causa, que, embora se dê a enxamagem em anos em que as chuvas forem tardias e demoradas, a colheita é boa. Estamos em meados de Maio e ainda em alguns lugares cresce a erva para feno; as abelhas que afrontaram bem o inverno têm, portanto, em perspectiva: um maior período de pastagem, boas condições de vida e probabilidades de partilha da produção com os donos.

O enxame primário e de Abril é considerado um enxame de primeira ordem: forte em gado, mãe prolífera e vindo a tempo de se formar em boas condições.

Pregunto eu: ¿A mãe do enxame primário não é reconhecida pelas suas filhas como esgotada e, como tal, desprezada, ou, talvez, coagida a ceder o seu lugar a outra que melhor garanta a vida da colónia? Parece-me mais aceitável que a previdente natureza haja disposto e reconhecido que a mãe a sair seja vigorosa e apta à formação duma nova colónia.

A minha colónia n.º 9 enxameou, tendo oito dos seus favos repletos de criação e reduzido número de zângãos. A mãe conduzida por tal enxame não é uma esgotada.

¿Como devo considerar a mãe que sucedeu à que saiu com o enxame? E' nova mas a sua função como tal dependerá da qualidade do macho que a fecundar. Tanto pode ser uma esperança confirmada como uma decepção.

JOSÉ SIMÕES PIRES.

Apreciação das galinhas

Na apreciação das mais importantes qualidades das galinhas, usa-se a seguinte *escala de pontos:*

Muito boa	18 a 20
Boa	15 a 18
Bastante boa	12 a 15
Regular	9 a 12
Medíocre	6 a 9
Muito medíocre	3 a 6
Má	1 a 3
Nula	0

Aplicando esta escala a algumas raças de galinhas, obteve-se o resultado que segue:

RAÇAS	QUALIDADES				
	Rusticidade	Precocidade	Aptidão para a prod. de carne	Aptidão para a postura	Aptidão para a incubação
Andaluza	18	17	10	18	12
Barbezieux	14	13	14	14	10
Brama	19	16	9	13	20
Bresse preta	18	18	19	15	12
Bresse cinzenta	19	18	15	14	14
Brocckel	18	18	14	18	10
Cochinchina	19	15	8	12	20
Combatente inglês	14	12	12	14	14
Crévecœur	10	12	18	15	7
Cucu de Rennes	16	15	16	14	14
Dorking	14	13	15	14	12
Espanhola	8	10	12	17	12
Faverolles	20	20	13	15	20
Hamburgo	14	14	10	18	10
Hondan	15	17	16	16	2
Indiana	18	12	12	13	18
La Flèche	11	13	20	14	10
Langsham	19	16	9	14	19
Leghorn	20	18	9	20	12
Mantes	18	19	17	17	8
Paduana	12	11	7	10	2
Plymouth Rock	20	20	13	15	20
Wyandotte	20	20	10	19	16

Na escolha duma raça não se pode deixar de ter em conta estes números, que são muito elucidativos.

Rendimento das aves em carne limpa

	Frango		Capão	Peru	Ganso
	Magro	Gordo			
Pêso vivo	1,200	1,850	4,000	5,000	8,000
Carne	53 %	66 %	74,5 %	62,5 %	43,75 %
Ossos	17 »	9 »	5,5 »	8,5 »	8,25 »
Gordura	4 »	7 »	9 »	4 »	27,5 » c/fígado
Penas	6 »	4,5 »	2,75 »	6 »	4 %
Sangue e tripas	19 »	12 »	17 »	17 »	15,5 »
Perdas	1 »	1,5 »	1,25 »	2 »	1 »

Pode obter-se o rendimento em carne limpa, aproximadamente, para bom estado de gordura, abatendo ao pêso vivo, total, obtido em jejum:

Para a galinha e pato	250 gramas
Para o ganso e perua	500 »

Purgantes para animais domésticos

Muitas vezes, para tratamento de doenças ou indisposições dos animais domésticos, é necessário recorrer aos purgantes. Para orientação dos nossos leitores, que possuam animais, damos em seguida, e para cada espécie, as doses em gramas dos purgantes mais empregados:

Animais	PURGANTES			
	Sulfato de soda	Abrunho	Óleo de rícino	Aloés
Cavalo	500 a 1000	—	250 a 800	30 a 45
Boi	250 a 500	150 a 200	500 a 1000	60 a 100
Carneiro	100 a 150	50 a 100	50 a 100	25 a 50
Porco	80 a 100	—	50 a 100	—
Cão	10 a 80	30 a 60	15 a 50	2

O aloés não se dá aos animais pletóricos nervosos nem às fêmeas cobertas. Tão pouco deve ministrar-se o xarope de abrunho aos cachorros atacados de *enterite.*



MEDICINA VETERINARIA

Primavera e vacinação

Todos os anos, por esta época primaveril, a *Gazeta das Aldeias* faz referência à necessidade de, sem demora, se proceder à prática das vacinações dos gados, antes que os próximos calores do estio começem a provocar o habitual aparecimento das epizootias e mais doenças contagiosas dos animais.

Durante o inverno os gérmenes dessas zoonoses conservam-se em vida latente ou dormente; com o desabrochar da vegetação tais gérmenes, ou micróbios, que geralmente pertencem também ao reino vegetal, acordam do seu letargo hibernal e, penetrando nos organismos animais, desenvolvem-se e originam os morbos infectuosos, enfraquecendo e fazendo sucumbir tantas vítimas da febre carbunculosa, do mal rubro, das várias pestes que assolam o gado suíno e as aves, etc.

A ciência médica, felizmente, tem descoberto processos eficazes contra essas doenças e hoje a medicina veterinária está de posse de muitos soros e vacinações, produtos que, aplicados a tempo e convenientemente, immunizam ou previnem os animais contra a acção da maior parte das bactérias geradoras das epizoótias ou epidemias dos gados.

E', pois, agora a estação do ano em que mais convém fazer a referida immunização, inoculando ou injectando nos animais pecuários as vacinas salvadoras. Os nossos gados podem ser immunizados contra as duas infecções carbunculosas — o carbúnculo interno, essencial ou bacterídico, e o carbúnculo externo, sintomático ou bactérico; contra a variola ou gafeira dos ovinos; contra as três moléstias rubras dos suínos — o mal rubro, a peste e a septicémia hemorrágica; contra a tuberculose; contra a raiva em tôdas as espécies; contra o abôrto epizoótico; contra a gurma; contra a diarreia contagiosa dos bovinos adolescentes; contra a febre aftosa; contra a tifose e a cólera das aves, etc. E, além destas vacinas, soros há também que mais prontamente immunizam contra as mesmas e outras doenças microbianas, em casos mais urgentes.

¿Quem deve porém inocular ou injectar nos animais cada um dêstes produtos vacinais ou sorológicos?

Esta pregunta levanta uma questão jurídica importante, que me cumpre aqui apontar, dizendo ao mesmo tempo o que a legislação para o caso prescreve e o bom senso aconselha aos agricultores e possuidores ou responsáveis dos animais.

Há quem erradamente pretenda a plena liberdade de vacinar, mesmo sem a intervenção profissional dos médicos-veterinários. Sendo os animais propriedade de seus donos, estes poderiam vacinar por si mesmos, ou mandar vacinar por outrem, à vontade.

A' primeira vista, sorri essa plena liberdade; mas, reflectindo um pouco e consultando as leis, depressa se reconhece que essa pretendida liberdade é insensata e contraproducente, por ofender a liberdade colectiva, ferindo os interêsses económicos e sanitários dos demais cidadãos. E a razão disso está no facto de que as vacinas, em geral, são matérias virulentas ou microbianas vivas, que, embora propositadamente atenuadas na sua virulência para realmente serem immunizantes, podem todavia em muitos casos, originar doenças graves não só para os animais, como até para as pessoas. Duma vacinação imprudentemente feita pode resultar uma epidemia ou epizootia que vai afectar os haveres e a saúde da colectividade humana ou pecuária.

A pretensa liberdade individual do proprietário do gado esbarra portanto contra a segurança social.

Por isso as leis para o caso prescrevem que só os competentes, os diplomados com curso médico-veterinário, têm direito de praticar actos profissionais próprios dessa medicina. A vacinação é um deles e dos de maior responsabilidade, pelos motivos acima expostos.

Em Portugal o Decreto de 7 de Fevereiro de 1889, que aprovou o «Regulamento Geral de Saúde Pecuária», estabelece, no artigo 185.º dêsse Regulamento, o seguinte:

«O nacional ou estranjeiro que exercer acto próprio de medicina ou cirurgia veterinária que exija título, arrogando-se, sem título ou causa legítima, a qualidade de professor ou perito, será condenado na pena de seis meses a dois anos de prisão e multa correspondente.»

A superfície semeada a trigo nos diversos países em 1933-1934

Para uma superfície territorial de cêrca de 9 milhões de hectares, destinamos, em média, à cultura frumentária, pouco mais ou menos 450:000 hectares ou sejam 5 % daquele número. Referem-se estas cifras a 1930; e estas apontamos por não termos outras à mão, mais recentes; não tem êste facto importância para o que vamos referir. Deve, porém, nos anos de 1931, 1932 e no presente ano cerealífero (1933 a 1934) ter aumentado, e bastante, a superfície cultivada de trigo.

De diversos pontos nos chegam informações de que as searas se encontram prometedoras; devemos admitir a possibilidade de uma boa colheita. Este facto torna oportuno reünirmos aqui as informações, há pouco tornadas conhecidas pelo I. I. A. de Roma sôbre a superfície destinada à cultura do trigo na campanha 1933-1934 em diversos países. São êles:

As primeiras notas sôbre as superfícies semeadas de trigo recebidas por aquele organismo referem-se a um conjunto de países, que representam 80 por cento da superfície total destinada àquela cultura. As variações registadas são muito diferentes; emquanto alguns países reduziram as superfícies que semeavam, outros, pelo contrário aumentaram-nas em relação ao ano anterior. Na Europa, de onze países que representam 79 por cento de superfície total destinada à cultura do trigo, seis diminuiram a área semeada, tendo-a alargado cinco; mas sendo as reduções maiores que os aumentos, resulta uma diminuïção de quási 800:000 hectares, o que representa, aproximadamente, 3 por cento para o conjunto dêsses países.

As reduções mais sensíveis deram-se na Hungria, Alemanha e Itália, emquanto que os aumentos se verificaram na Grécia, Checo-Eslováquia e Bulgária.

Podendo-se calcular que nos outros países, dos quais o I. I. de Agricultura ainda não tinha notas, as reduções e aumentos se compensem, a diminuïção de cultura, em relação ao ano último, não será sensìvelmente superior ao número acima apontado.

Além disto, tendo em conta que, em alguns países, por causa das chuvas constantes, não foi possível ultimar as sementeiras, e que, pelo contrário, em alguns outros, puderam efectuar-se em Janeiro — será licito concluir que a diferença entre a superfície semeada êste ano e a do ano anterior será diminuta.

Na U. R. S. S. semearam-se êste ano mais 700:000 hectares que o ano passado. Igualmente na India britânica a sementeira de trigo se estendeu, êste ano, por mais de 900:000 hectares. Na Africa do Norte deve registar-se uma diminuïção da superfície semeada, diminuïção provocada pelas intempéries nos períodos da sementeira.

Os Estados Unidos semearam a menos 700:000 hectares.

Em conjunto, o cálculo das superfícies destinadas à cultura do trigo em dezasseis países, que foi comunicado ao Instituto Internacional de Agricultura de Roma e que representam mais de 75 por cento de superfície total do trigo, atingem 66,7 milhões de hectares ou seja 500:000 hectares a mais em relação à cifra correspondente ao ano passado.

Mas, atendendo a que o inverno foi desfavorável nos Estados Unidos e na U. R S. S. assim como em alguns outros países europeus e que, portanto, as perdas de sementeira devem ser razoàvelmente elevadas, pode-se calcular que a colheita de trigo, no hemisfério septentrional, se efectuará, numa superfície inferior em 3 ou 4 milhões de hectares à superfície em que se efectuou em 1933.

As informações fornecidas pelo I. I. de A., o importante organismo de todos bem conhecido, merecem crédito. No entanto é freqüente surgirem surprêsas nas colheitas.

Esta mesma doutrina se encontra em o Código Penal Português, no artigo 236.º.

O interêsse individual e os da sociedade exigem estes rigores das leis, porque o caso pode envolver lesão grave de propriedades alheias, que nem sempre são de um só indivíduo, mas da colectividade, porquanto uma vacinação imprudentemente praticada pode fazer adoecer e morrer animais e pessoas.

As vacinações, portanto, só devem ser praticadas por médicos-veterinários.

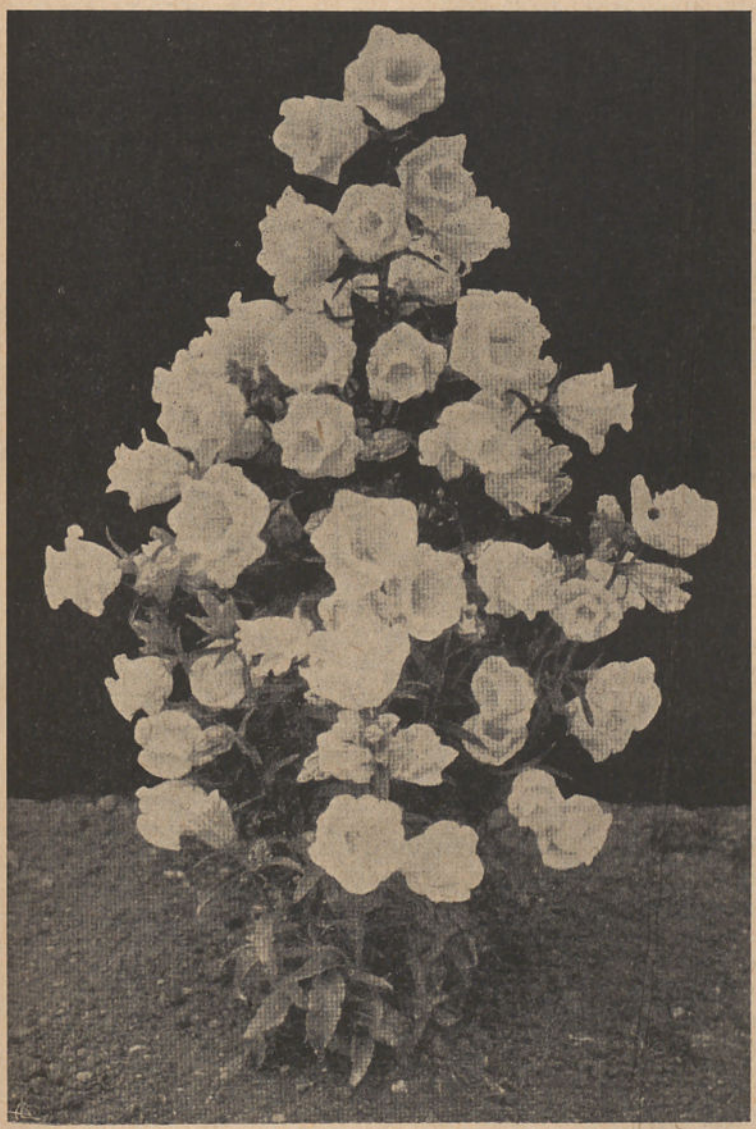
J. V. de Paula Nogueira.



JARDIM

As campânulas

As campânulas, da família das campanuláceas, constituem um género que conta cêrca de duzentas-e-cinqüenta espécies, umas anuais outras vivazes. Umas, modestas, de floração fugidia e flores apagadas, pouco interessam ao jardineiro; outras, pelo contrário, brilhantes na floração, ocupam lugar de evidência nos canteiros e bordaduras.



Campânula calicantema

De uma só raça nos vamos ocupar: a campânula calicantema *(Campanula medium calycanthema)* que se diferencia inteiramente de tôdas as outras pela transformação curiosa do seu cálice, que se modificou completamente, tomando a côr da corola, formando, na base desta, uma coroa, que torna a flor extremamente interessante. De floração demorada, variando a côr das flores do branco ao azul, passando pela rosa, pelo lilás, etc., conforme as variedades, a campânula calicantema é uma das flores que melhor ornamentam os jardins, onde se tornam sempre notadas pela forma especial das flores que aquela transformação do cálice, a que aludimos, dá um particular e curioso aspecto.

Semeiam-se de Abril a Junho, passando depois para viveiro, onde se conservam até Setembro ou Outubro, época em que se deve fazer a plantação definitiva. Muitos porém deixam-nas ficar em viveiro até à primavera seguinte, que é quando a passam para os jardins. Outros ainda, querendo fazer a plantação em Setembro ou Outubro e quando tenham feito a sementeira já muito tarde, passam as plantas directamente do alfobre para os canteiros onde vão formar brilhantes maciços de um grande e apreciado valor ornamental.

A reprodução das campânulas pode fazer-se igualmente pela divisão dos pés; êste processo de reprodução é bastante empregado pelos jardineiros.

As campânulas calicantemas são muito pouco exigentes quanto às qualidades do terreno. Não exigem também cuidados especiais de cultura; devem prestar-se-lhes os que normalmente os que dedicam às plantas cultivadas nos jardins. — A. H. P.



REVISTA DAS REVISTAS

O vinho e as dificuldades da hora presente

A' medida que o tempo decorre vão-se acentuando os lamentos e o desânimo nas gentes que com o vinho trabalham, que com êle negoceiam e do qual vivem. Queixam-se os viti-vinicultores, os comerciantes, os exportadores, os armazenistas e até os próprios consumidores. Não há quem compre, não há saídas, não há consumo, pouco ou nulo movimento se verifica e daí o aborrecimento, o quási desespêro. Clamam todos, tudo ralha e protesta, apontando defeitos de organização, porque cada um ainda não conseguiu ver-se livre das suas existências de vinho, maiores ou menores.

Para solucionar dificuldades, que de facto a todos preocupam sèriamente, alguns procuraram o remédio que mais atinado lhes pareceu, e com o qual, melhor ou pior, têm encontrado lenitivo aos seus males; outros há, porém, que nada têm podido fazer, esperançados muitos nos resultados de organismos recentemente criados, que não podem fazer tudo de repente, bem entendido.

No entanto as adegas continuam cheias, as exportações são quási nulas ou pelo menos não se fazem sentir os seus efeitos, os viti-vinicultores estão de mãos na cabeça, frente a diversos problemas da sua vida, para resolver os quais não atinam com o X.

Aviltam-se preços, enfraquecem-se posições, abalam-se créditos até então considerados, e não se sabe como sair de tão delicada situação.

Parece não se querer ver que um estado de coisas de tal natureza requere uma unidade de vistas, de esforços especiais, numa mesma directriz, em benefício da comunidade. Devia-se unir fileiras no sentido de que todos aquêles que com o vinho têm a perder se pronunciassem, em conjunto com as Federações e Grémios, sôbre o que convém, o que é preciso fazer como medida de urgência, salvadora até, visto que os interêsses de cada um são, em conjunto, os da economia nacional.

E' preciso não esquecer o número de braços que se ocupam na vinha, as vidas que têm de se manter dêsse mesmo trabalho, e o que humanamente representaria se êsses braços não tivessem que fazer nas épocas próprias. Tudo isto importa considerar e estudar, para que se encontrem as soluções convenientes ao caso.

Tem-se dito que os mercados coloniais não consomem o vinho que deviam consumir, mercê de dificuldades de vária ordem, especificando os fretes marítimos, proïbitivos, e os direitos de entrada. ¿Por que diligências esperamos então? Esta é uma das feições do sector *exportação* que nos parece estaria bem cometida ao Grémio dos Exportadores.

Alvitra por seu lado a Federação, a remessa de mostos para as Colónias. Parece-nos discutível êste expediente, que logo à primeira vista, sem análise de maior, nos leva a preguntar o que se poderia vir a conseguir com êsses mostos e com a água de Angola ou Moçambique. Note-se que fazemos um simples reparo: não pretendemos analisar nem discutir a idea, que aliás poderá ser interessante.

Por outro lado, devia-se estimular o consumo no País, portas a dentro, porque aqui é que está, *em grande parte* (embora muitos não se convençam disso), o busílis da questão.

O País não consome o que podia consumir porque a capacidade de compra do consumidor está reduzida e daí o retraïmento em se *beber*, mesmo moderadamente

¿Que sentido faz, que o lavrador tenha de vender vinho aos preços desgraçados que lhe oferecem, para conseguir arranjar algum dinheiro, e em Lisboa, por exemplo, e noutros grandes centros cousumidores, se venda vinho a 1$00, 1$20 e até mais? ¿Como se pode desejar, que quem mal pago é nos serviços que desempenha, nos seus trabalhos emfim, se resolva, sem dificuldade para o orçamento caseiro, a ter na sua mesa de jantar à hora da refeição, uma garrafa de vinho? De muitos sabemos que já consideram isso um luxo, com que não podem, porque se teima, muito erradamente, em não retribuir como deve ser o trabalho individual, donde resulta o retraïmento referido.

Ora não é, certamente, vendendo-se vinho aos preços citados que se pode esperar um aumento de consumo interno.

Foi determinado oficialmente que os res-

taurantes e casas de comidas, e parece também que os hotéis—não nos recorda—eram obrigados a incluir no preço das suas refeições meia garrafa de vinho. Pois contam-se as casas que cumprem tal obrigação; e como a lei é iludida, como a fiscalização é deficiente, faz-se o que se quere e o que se pode.

¿Quanto se paga em certas casas por uns simples 7 decilitros de vinho, tenha ou não marcas especiais? Nos vagões-restaurantes chega a pagar-se vinho quási à razão de 10$00 o litro.

¿Que direito há em se permitirem tais preços? Nem o aviltamento de preços a que hoje se assiste nem o exagêro que constantemente temos à vista. ¿E' assim que esperamos se intensifique o consumo? Não cuidamos de saber se quem come nos restaurantes ou nos combóios tem ou não posses, pode ou não fazê-lo; cuidamos apenas de verificar que possìvelmente, quem se sentasse a uma mesa, em vez de meia garrafa poderia beber uma garrafa, se o preço não escaldasse tanto.

Este último aspecto da questão julgamos que poderia caber dentro da função das Federações.

E' no próprio País, convençam-se, que está uma grande torneira de saída, que custa a abrir, mas que seria mister procurar fazê-lo.

De resto, se para os nossos males pode haver consolação, saibamos que não é só cá por casa que nos dói a cabeça a tal respeito.

Em Espanha estão a braços com as mesmas dificuldades e não será desacertado trazer a estas colunas o que ùltimamente a tal respeito ali se pensou fazer e decretou.

E' sempre curioso conhecermos o que se passa com os outros a respeito de assunto que nos preocupe, mormente em casa dos «vizinhos» por muito de bisbilhoteiro que isso tenha.

A Federação dos Cultivadores de Uva da Mancha e a Comunidade de Lavradores, representaram ao seu Ministro da Agricultura pedindo a revalorização do vinho. Essa representação versava os seguintes pontos:

Custo da produção e gasto de elaboração; os vinhos devem ter uma cotação mínima; impostos provinciais e municipais; tarifas ferro-viárias; melaços de figos; purificação do mercado vinícola; matérias tartáricas; tratados comerciais; organização corporativa; representantes da região da Mancha.

O documento apresentado era demasiado extenso e alguns dos seus assuntos ou pontos não nos interessa conhecer por terem um carácter especial, que só aos próprios dizem respeito; mas outros há que podem, porventura, ter certos pontos de contacto connosco, e por isso lhes vamos fazer referência.

Em virtude das muitas petições dos viticultores para obterem um preço remunerador que cobrisse as despesas de cultivo, o Ministro da Agricultura do país vizinho, publicou em 25 de Setembro de 1933 um Decreto, fixando um preço mínimo para a uva, preço que sòmente se tornou obrigatório na região da Mancha e numa zona da província de Valência.

Era muito razoável e justa a petição dos cultivadores de uva, e tanto assim que os poderes públicos publicaram o Decreto fixando um preço mínimo. Os viticultores aceitaram esta norma de compra, esperançados em que ao mesmo tempo que se lhes fixava preço de compra para a uva, se lhes fixasse também preço para o vinho, o que era natural, pois se adoptava já tal determinação para outros produtos agrícolas como o trigo, o açúcar, etc.

Os vinicultores aceitaram êsse preço, considerando que as despesas de cultura encareceram enormemente, e compreendem que, se o cultivador não tem um preço remunerador, é impossível suportar a continuação da cultura da vide, agravada além disso com a invasão filoxérica, que ali ameaça destruir por completo todos os vinhedos, sendo lógico portanto que se a uva e o vinho não tiverem um preço compensador, médio, razoável, tenderá a desaparecer uma das principais fontes de riqueza da Espanha.

Continua o articulista fornecendo mais elementos. Assim, diz:

A cotação dos vinhos nos mercados produtores é, na actualidade, simplesmente ruïnosa, e se êste preço estivesse em relação com a cotação nos mercados consumidores, teriamos que o atribuir à crise mundial; mas não é nada disso, as uvas que se compram na Mancha, actualmente entre 3,25 e 3,50 pesetas a arrôba, vendem-se ao público tanto em Madrid como nas províncias do Norte, entre 9 e 11 pesetas a arrôba.

Quere dizer, entre o custo da compra e o preço da venda existe um aumento de 150 % que o público paga, sem que esta diferença vá, mesmo em pequena parte, às mãos do vinicultor e do viti-vinicultor.

(Continua). EDUARDO DOS SANTOS.



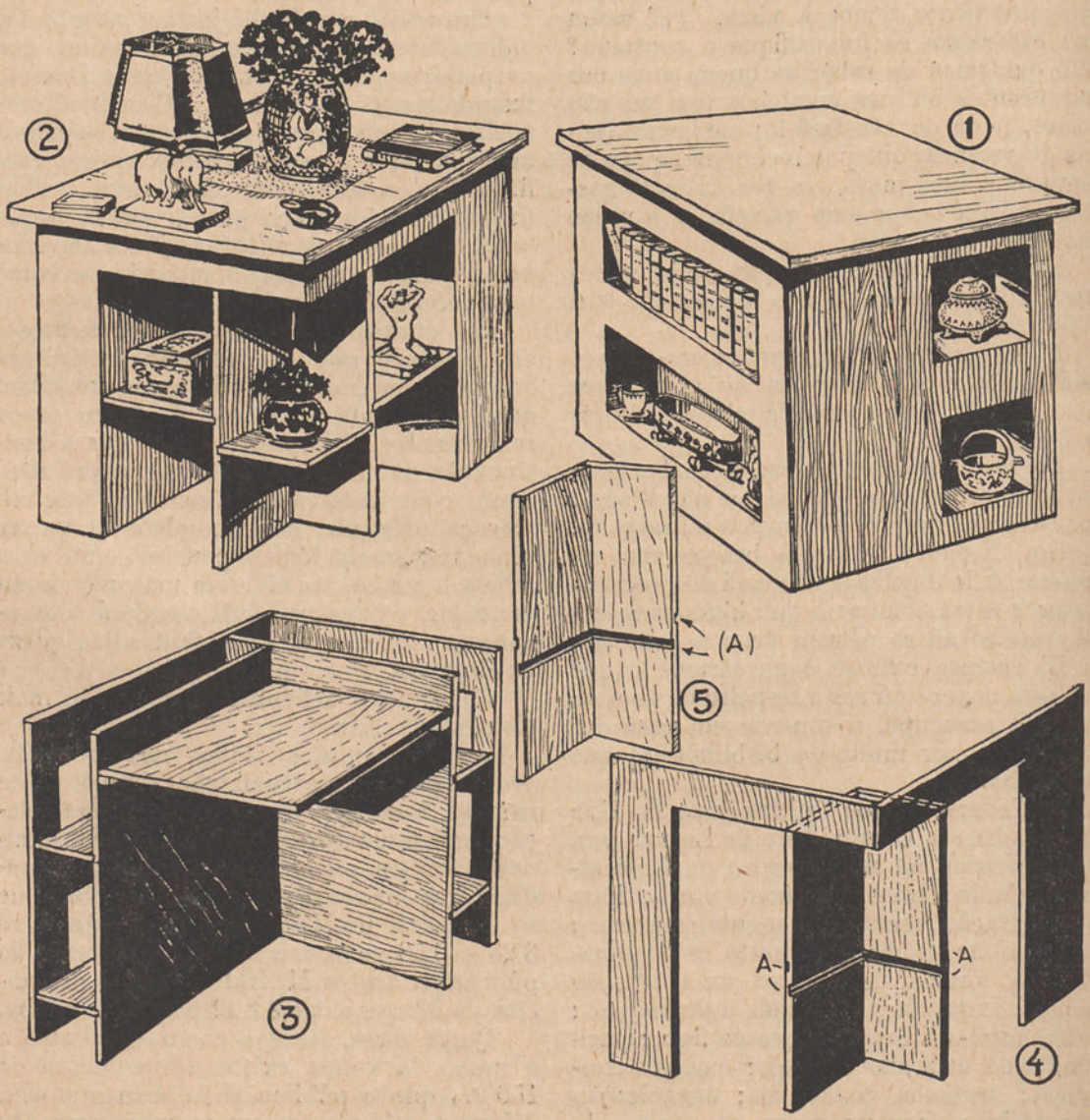
GAZETA DAS SENHORAS

Uma mesa prática, original, útil... e barata

Não venho hoje falar de trabalho que possamos executar por nossas mãos; mas é bem possível que algumas das minhas leitoras o apreciem, se se encontrarem na situação por que um dia passei. Eu lhes conto:

Há tempo tive necessidade de mobilar uma saleta; os móveis de que dispunha eram poucos e, sobretudo, faltava-me uma mesa e uma estantezinha para arrecadar meia dúzia de livros — os preferidos pela família; procurei adquirir estes dois pequenos móveis e, para isto, visitei várias casas.

Mas... mas desisti ante a enormidade de dinheiro que pediam e que o meu modesto orçamento doméstico não comportava.



Dispunha-me a arranjar as coisas consoante fôsse possível, quando, numa revista americana, encontrei os desenhos juntos, que

resolviam a dificuldade. Chamei um marcineiro modesto, que em pouco compreendeu o que da sua arte e habilidade se exigia e que foi modesto no pedir. Santo António, que é meu padrinho, protegia-me.

Tomadas as medidas convenientes, isto é, de acôrdo com o tamanho da sala, poucos dias depois, o *grande e rico* móvel ocupava o seu lugar. E tem sido apreciado por muitas das pessoas que fazem o favor de vir a esta minha e vossa casa.

Disse acima que o móvel era *grande e rico;* e assim é: grande, porque é o melhor que poderia conseguir; rico, pela utilidade que tem. E por tudo isto, eu vou dizer aqui como êsse móvel se faz, certa de que a alguém isto aproveitará; só peço que se não riam muito quando o vosso marceneiro notar a troca de nomes que, com certeza, vou fazer, porque sou muito pouco forte na *arte.* Creio, porém, que com boa vontade conseguiremos entender-nos.

Como vêem pelos desenhos, a mesa apresenta aspectos diversos conforme fôr vista por um ângulo ou por outro; e tem ainda a vantagem de podermos modificar a disposição dos prateleiros conforme quisermos. Assim na figura 5, interiormente ou pela parte exterior, em vez de mandarmos abrir uma só ranhura — *A* do desenho — poderemos mandar abrir duas e assim teremos não um só prateleirozito em cada divisão, como se vê na figura 2, mas sim dois de cada lado e um ao centro ou o inverso. Se o desejarmos, igualmente as aberturas e prateleiros dos lados, que a figura 1 representa, podem ter outra disposição que a fantasia nos indique.

¿Mas querem um conselho? Não alterem o que está; satisfaz completamente.

E agora principia a parte mais difícil: como se efectua a construção. ¡¿Ainda se fôsse uma renda ou bordado!? Mas vamos lá, a misturar a tradução — má tradução será — com a descrição do que vi fazer.

A tampa pode ser quadrada ou rectangular, conforme o formato que dermos á mesa; a ligação da tampa aos lados, que a suportam, faz-se por meio de tornos e com um pouco de cola. A-pesar-de que os tornos e a cola são dispensáveis, pois o próprio pêso da tampa conserva tudo unido; mas isto é problema para ser resolvido pelo marceneiro, profissional ou amador.

Dois dos lados — figura 1 — apresentam cada um duas aberturas, que servem para dar acesso a dois prateleiros, destinados a livros, estatuetas, *bibelots.* E' preciso ter cuidado na disposição das aberturas, para que as de um lado não vão coincidir com as do outro.

Estes dois lados são unidos a meia esquadria — ¿não é verdade que os dicionários são uma grande coisa? — podendo ainda reforçar-se a esta união, pela parte interior, com umas chapazitas de metal, dobradas em ângulo recto.

Paralelamente à frente e ao lado, a maior ou menor distância colocam-se placas de madeira, que virão a constituir os fundos das prateleiras. Estas duas placas unem-se por uma tábua colocada horizontalmente, como se vê na figura 3.

Os outros lados da mesa, depois do que ficou escrito, fàcilmente se constroem; os prateleiros dispõem-se como desejarmos.

E não falemos mais na construção, que não é preciso descrever-se; tudo quanto dissesse só serviria para complicar.

Há, no mercado, umas placas de madeira, de diferente espessura — *madeira contraplacada,* parece que é o seu nome — que é a que deve ser empregada na construção, não só pela facilidade do emprêgo, mas ainda porque não empena nem abre fendas.

Isto, afinal, é um grande atrevimento, vir falar de *carpinteirices.* Mas nós devemos aprender a mobilar a nossa casa o melhor e o mais econòmicamente possível; aproveitam, para isso, o móvel que deixo descrito.

M. M.

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente**, *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Cão perdigueiro, muito bom e bonito, com três anos, vende-se ou troca-se por outros animais. — Escrever a Luiz P. Matos — Carvoeiro — Linha da Beira Baixa.

Coelhos de peles finas: Cartonex e Rex, de côres, o melhor que há; vendem-se baratos ou trocam-se por cachorro Monte S. Bernardo ou Dog Alemão. — Para tratar, Joaquim Jacinto Lopes — Elvas.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril — Coimbra

N.º 176 — *Assinante n.º 29:299 — Lisboa.*

SÔBRE TRÊS VINHOS

Pregunta — Envio a v. três amostras de vinho tinto (48 pipas). Todo êste vinho foi fabricado com desinfecção pelo metabissulfito antes da fermentação, sendo esta provocada com fermento natural, preparado prèviamente, e teve a devida correcção ácida, segundo uma tabela que possuo, fornecida pela Estação Viti-Vinícola de Dois Portos.

Muito agradeceria agora o favor de me dizer:

1.º ¿Qual a opinião de v. sôbre as qualidades ou defeitos do vinho?

2.º ¿O aumento da acidez volátil desde Novembro pode considerar-se normal?

3.º ¿Como poderei estabilizá-la, para poder guardar o vinho até tarde?

4.º ¿A quebra em acidez fixa e extracto sêco será a natural, devida a precipitações, ou devo inclinar-me a que errei nalguma das análises?

5.º ¿O extracto-œnómetro Dujardin dará, como me parece, indicações um pouco abaixo da verdade, de maneira que fique descansado quanto ao extracto do meu vinho, restando-me levá-lo ao grau alcoólico legal?

6.º Para melhor arder o enxôfre, quando da sulfuração das vasilhas, ¿poderei, sem inconvenientes — como li algures — regá-lo prèviamente com alcool?

Resposta — 1.º Embora não tenham notáveis boas qualidades, quanto à prova e apresentação, também não têm, sob estes pontos de vista, qualquer defeito notável.

2.º O aumento de acidez volátil não deve ser normal, podendo ser provocado por prolongada permanência do vinho sem abatocamento da vasilha, por falta de atêsto, ou por qualquer das outras causas que podem facilitar o desenvolvimento dos fermentos da azedia.

3.º Aplicando, por cada 100 litros, 8 ou 10 gramas de metabissulfito, mantendo as vasilhas sempre bem atestadas e bem abatocadas, e em adega fresca.

4.º Pode ser natural, devido a insolubilizações e precipitações durante o inverno, mas pode haver conjuntamente defeito na análise feita pelo senhor assinante, o que poderia ser verificado em vista de nova análise feita no laboratório que já analisou os vinhos.

5.º O extracto-œnómetro deve dar sempre resultados muito aproximados do rigor.

6.º E' muito corrente deitar-se um pouco de alcool sôbre o enxôfre, o que facilita êste arder, para a sulfuração das vasilhas de vinho. — *P. Bravo.*

N.º 177 — *Assinante n.º 18:808 — Castelo de Paiva.*

VINHO ADSTRINGENTE

Pregunta — Remeto uma amostra de vinho da última colheita para fazer o favor de examinar e dizer-me, com a possível brevidade, se lhe acha alguma doença ou anormalidade e, caso afirmativo, ter a bondade de indicar o tratamento a fazer.

As uvas de que foi feito são Tourigo, tintas, Amaral e Jaquez.

¿Não será devido a estas últimas o amargo acentuado que acusa?

Ainda está na mãe, mas vou já trasfegá-lo e tinha a intenção de o misturar com outro vinho de menos côr e corpo da colheita de 1932, mas não o farei sem receber o autorizado conselho de v.

Resposta — O vinho, presentemente não apresenta doença, mas sim um travo e adstringência, que podem ter uma origem mixta de cango e sulfato de cobre, visto que deixa na bôca, em final de prova, um certo gôsto a cobre.

¿Terá a amostra sido tirada por torneira de bronze, sem ter dado descarga à porção de vinho que estava no interior desta?

¿As uvas, mosto, ou vinho estiveram em contacto com vasilhas utilizadas anteriormente à preparação ou condução de sulfato?

¿Houve algum tratamento cúprico feito às uvas, perto da vindima?

Queira fazer o favor de me informar, e, por prudência, é bom não pôr, por emquanto, êste vinho em consumo. — *P. Bravo.*

N.º 178 — *Assinante n.º 33:562 — Praia da Vitória — Ilha Terceira — (Açôres).*

VINHO COM POUCA CÔR

Pregunta — Tenho um prédio cultivado de vinha, a qual é aqui conhecida por vinha de cheiro; e outro com a também conhecida pelos nomes de Jacquez ou Ebromom, que produz o vinho branco.

E como o consumidor não gosta dêste último, por não ter côr, fiz êste ano a colheita junta, o que deu o resultado ficar de côr clara. Fiz o tratamento preventivo, aconselhado por v., com metabissulfito na balsa e trasfeguei-o em Novembro, encontrando-se actualmente puro, bom gôsto e aroma (mas falta-lhe a côr); é esta a resposta dos clientes, acrescentando ainda que os bebedores só apreciam a côr carregada, embora seja água com tinta. ¿Que devo fazer para satisfazer o público e tornar o vinho vendável?

Resposta — Legalmente é proïbido dar côr ao vinho com qualquer substância que não seja a própria matéria corante das uvas.

Há a enocianina, que é a tinta tirada das películas dos bagos, mas esta é cara, não podendo ser aconselhada para grande intensificação da côr, pelo que, como aqui tenho dito, para se dar mais côr a um vinho, por forma prática e legal, só posso aconselhar a mistura com outro vinho que seja carregado em côr.

Como bom conselho, para futuro, entendo que o senhor assinante, se tem castas brancas em excesso, deverá ir reenxertando estas com qualidades tintas e até mesmo tintureiras, para passar a ter vinhos de côr mais intensa. — *P. Bravo.*

N.º 179 — *Assinante n.º 29:756 — Foz-Tua — (Douro).*

VINHO MUITO ALCOÓLICO

Pregunta — Venho incomodar v. para o seguinte:

O ano passado fiz, como de costume, o meu vinho beneficiado, isto é, aguardentado; mas como não tinha aguardente que chegasse, sobrou-me dois cascos dele que deixei em consumo.

Ora como em consumo é impossível gastá-lo, pois que tem cêrca de 15º de fôrça alcoólica, a não ser traçado com outro de baixa graduação, desejo saber:

1.º ¿Haverá inconveniente em o juntar na próxima vindima nas lagaradas e ser trabalhado juntamente com o mosto e beneficiá-lo todo?

2.º Havendo inconveniente, ¿posso nessa ocasião passá-lo por um pé de vinho para o renovar ou baixar-lhe a graduação, traçando-o com mosto de baixa graduação?

Percorro a «Vinificação Moderna», que possuo e de que v. é autor, e não encontro remédio, razão por que me resolvo a incomodá-lo por êste meio, pedindo desculpa do tempo que lhe tomo.

Resposta — 1.º Pondo de parte qualquer impedimento legal que acaso haja na legislação do Douro, não há inconveniente algum em fazer entrar o vinho em fermentação com mosto de futura colheita.

2.º Também pode, sem inconveniente, traçá-lo com mosto de baixa graduação; mas, quanto a conseguir baixar-lhe o grau, pela passagem pelo pé de outra lagarada, isso pouco poderá fazer, visto que, ainda que o vinho dêsse pé seja de graduação baixa, visto que não será em tal quantidade o líquido embebido no bagaço, e tão baixa a sua graduação, que dê à mistura uma grande descida de graduação — *P. Bravo.*

III

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola. Doenças e parasitas das plantas

Redactor:

Dr. Rozindo Morais Moniz da Maia

Engenheiro-Agrónomo e Chefe de Secção do Laboratório de Patologia Vegetal

Laboratório de Patologia Vegetal

Tapada da Ajuda **Lisboa**

N.º 180 — *Assinante n.º 33:127 — Braga.*

LARANJEIRAS DOENTES

Pregunta — Numa caixa seguem algumas fôlhas de tangerineira, fôlhas de limoeiros e três laranjas.

As tangerineiras têm uma côr amarelada, apresentando já lenha sêca, parecendo-nos que a doença as vai matar. Com os limoeiros acontece o mesmo.

As laranjeiras, embora apresentem bom aspecto e tenham carregado muito, há um tempo a esta parte, nas laranjas, aparecem umas manchas e a seguir caem, e caem em grande quantidade, e isto aconteceu já o ano passado nalgumas laranjeiras e parece com tendência a invadir os pomares.

Muito me obsequiava se o tratamento fôr urgente, indicar-me o que devo mandar fazer.

Resposta — Não consegui encontrar em nenhuma das amostras elementos suficientes para um diagnóstico. Parece-me que o mais provável é que tudo resulte de más condições do meio em que as árvores vegetam ou mesmo de processos defeituosos de cultura, convindo por isso, antes de mais nada, dirigir consulta nesse sentido à secção que se ocupa de Arboricultura. Em todo o caso julgo que não fará mal em pulverizar as árvores, antes da floração e próximo da época da maturação, com uma calda bordelesa, contendo 1 por cento tanto de sulfato como de cal, fazer uma adubação orgânica (se a não tem feito) e desviar

a terra do pé das árvores, pondo mesmo a descoberto o princípio das raízes. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 181 — *Assinante n.º 33.617 — Alcantarilha,*

TRATAMENTO DAS PEREIRAS

Pregunta — Desejava saber qual o tratamento a fazer às pereiras para os frutos não bicharem.

Resposta — Encontra tôdas as indicações no n.º 1:748 da *Gazeta,* a páginas 185. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 182 — *Assinante n.º 8:045 — Portalegre.*

MANEIRA DE DESTRUIR OS MUSGOS

Pregunta — Em aditamento às minhas consultas venho ainda incomodar v., pedindo a fineza de me dizer se não haverá qualquer substância clínica que mate os musgos espêssos e líquenes das oliveiras, sem ser preciso primeiro raspar as árvores, o que é muito dispendioso. Como os musgos formam naquelas árvores uma camada muito grossa, muito espêssa, creio que será difícil encontrar alguma substância que os destrua sem primeiro raspar a árvore. Emfim v. o dirá.

Resposta — Experimente a seguinte fórmula:

Sulfato de cobre	20 quilos
Sulfato de ferro	20 »
Cal	5 »
Agua.	100 litros

Prepara-se uma solução das duas primeiras substâncias e um leite de cal com a quantidade indicada, misturam-se e junta-se a água precisa para perfazer os 100 litros. E' preferível aplicar com o pulverizador. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 183 — *Assinante n.º 20:780 — Faro.*

MEIOS DE COMBATER O BICHO DA FRUTA

Pregunta — Tenho umas pereiras, cujos frutos todos os anos são atacados pelo bicho, que destrói tôda a polpa, tornando-os impróprios para comer.

Desejava fazer êste ano pulverizações com arseniato de chumbo — 300 gramas para 1:000 gramas de água — que me dizem dar resultado. Mas o arseniato de chumbo é insolúvel na água e porisso parece-me que uma grande parte ficará depositado no fundo do pulverizador. Desejo saber:

1.º ¿Será assim com o arseniato misturado com água que se deve fazer o tratamento?

2.º Não sendo assim, ¿qual a maneira de o dissolver?

3.º ¿Quantas pulverizações devo fazer e em que épocas?

4.º ¿Será êste o tratamento mais eficaz para o fim em vista?

5.º ¿Não haverá perigo em comer os frutos tratados por êste processo ou será preciso submetê-los, antes, a qualquer tratamento que v. indicará?

Desejava fazer o tratamento esta semana próxima, porque as árvores já têm os frutos formados e por isso rogava a v. a grande fineza das suas instruções com urgência.

Resposta — Encontra as indicações de que necessita no n.º 1:748 da *Gazeta,* a páginas 185. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 184 — *Assinante n.º 25:586 — Tondela.*

O PIOLHO DO PESSEGUEIRO E ALGODÃO DA OLIVEIRA

Pregunta — Remeto uma caixa com fôlhas de pessegueiros, que tem dois anos. V. me indicará a maneira de as tratar, pois tenho nisso o maior interêsse.

Também me vai aparecendo nas oliveiras, novas e nas antigas, um algodão branco, que depois vai atacar a flor. Como não tenho à mão qualquer raminho, ficará para outra ocasião. A não ser que v., para já, sem ver a doença, que é bastante conhecida, me indique o que devo fazer.

Resposta — As deformações que se notam nas fôlhas do pessegueiro devem ser produzidas pelo piolho.

Quanto à oliveira deve tratar-se do chamado algodão da oliveira, que é produzido por um pequenino insecto.

Ambos se podem combater por meio de uma emulsão de petróleo e sabão, contendo 1 % de petróleo e 0,5 % de sabão, aplicada com um jacto forte e que se prepara conforme foi indicado no n.º 1:795, consulta n.º 126. — *R. M. M. da Maia.*

V

Zootecnia, Medicina Veterinária

Redactor:

Dr. J. V. de Paula Nogueira

Médico Veterinário. Director Honorário da Escola Superior de Medicina Veterinária

Praça de D. Luiz n.º 17, 3.º, D. Lisboa

N.º 185 — *Assinante n.º 33:754 — Castanheira de Pêra.*

GRAVIDEZ DAS ÉGUAS

Pregunta — ¿Que tempo dura a prenhez das éguas?

Resposta — A duração média da gestação ou prenhez das éguas regula por trezentos-e-quarenta-e-cinco dias ou onze meses; mas nalguns casos excepcionais tem o mínimo de dez meses ou trezentos dias e outras vezes alonga-se até catorze meses ou quatrocentos-e-dezanove dias. — *P. Nogueira.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida
Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 186—*Assinante n.º 4:112*—*Estarreja.*

DIREITO DE OPÇÃO

Pregunta — Possuo uma pequena casa e cozinha, com horta e terreno, onde neste desemboca o caminho de servidão para mim e para outro confinante.

Metade do caminho de servidão assim que chega à minha parte rústica assenta nela e a outra metade assenta no terreno do outro confinante, que o pôs agora à venda, havendo diversos pretendentes, entre os quais estou eu.

Há um vizinho, antes de chegar aos prédios — meu e o que se vende — que tem duas entradas quási em frente para uma casa e quintal murado, que se serve também pelo caminho de servidão, ficando de um lado e outro, conforme o esbôço que envio. Esse vizinho é também pretendente.

Achando-se tudo demarcado, ¿algum dos pretendentes pode optar no terreno à venda?

Resposta — Esqueceu-se o senhor assinante de dizer se o terreno, que vai à venda, é *encravado,* isto é, não comunica por nenhum dos lados com a via pública. Se é encravado, tanto pode optar o consulente como o outro pretendente, pois que, segundo creio, êste dá também, por terreno seu, servidão de trânsito ao terreno que se deseja vender.

Se porventura o caminho compreendido entre o terreno vendido, o terreno do consulente e a via pública fôsse público também, não tinha o outro pretendente direito de opção.

O direito de opção ou preferência é regulado, para o caso, pelo artigo 2:309.º e seus §§ do Código Civil. — *S. de Almeida.*

N.º 187 — *Assinante n.º 32:727* — *Horta.*

VENDA DE LEITE. CARRO DE LAVOURA

Pregunta — Um lavrador tem leite a mais do que o necessário para as suas necessidades domésticas e, por isso, pretende vendê-lo ao público.

¿Tem que pagar alguma importância? Em caso afirmativo, ¿quanto? ¿Que documentos precisa obter e quanto dispenderá para isso?

Um lavrador possui um carro de bois que só faz serviço nos caminhos municipais (serviço do próprio lavrador não remunerado).

¿Terá de tirar qualquer licença camarária ou na Repartição de Finanças?

Resposta — Tem de requerer autorização à Intendência Pecuária ou ao delegado do Govêrno se o concelho não é sede de Intendência e licença à Câmara Municipal do concelho, nos termos dos artigos 6.º e 10.º do Decreto n.º 10:708 de 21 de Abril de 1925, aplicável por fôrça do disposto no artigo 20.º do Decreto 16:130 de 9 de Novembro de 1928.

Quando se pedir autorização tem de se entregar 2$50 para a adquirição de um bilhete de identidade, que é anualmente renovado. Sem isso não pode vender leite ao público.

Para a autorização deve-se apresentar no acto da inscrição dois retratos de dimensões não superiores a $0^m,025 \times 0^m,03$ e um atestado passado pelo respectivo sub-delegado de sanidade pecuária, intendente de pecuária e nos concelhos, que não sejam sede de intendência pecuária, pelos subdelegados de saúde, em que se declare o que consta do artigo 7.º do citado Decreto n.º 10:708. Não posso dizer emquanto importa tôda a despesa.

O lavrador tem de registar o seu carro na Câmara Municipal, que no acto do registo mandará pôr no carro a palavra **isento**, nos termos do Código das Estradas (artigo 24.º).

Nada tem a pagar, pois que um carro está isento de qualquer imposto, nos termos do mesmo Código. — *S. de Almeida.*

N.º 188 — *Assinante n.º 4:112* — *Estarreja.*

POÇO MEEIRO

Pregunta — Na escritura de partilhas feita entre os meus tios e o meu pai, já falecidos, os primeiros há oito e o segundo há seis anos, está:

Que neste prédio existem dois poços que ficam meeiros dos primeiros e segundo outorgante.

A servidão do poço existente no aido lavradio com que ficam os primeiros outorgantes, é feita por cima do terreno dos mesmos primeiros, assim como a condução ou abertura do rêgo tem de ser feita no aido dos mesmos primeiros outorgantes, até chegar ao aido do segundo outorgante.

A herdeira dos primeiros outorgantes demoliu agora o poço existente no aido lavradio, utilizando a pedra na construção de um muro; de forma que privou-me de regar no verão a minha parte do prédio demarcado do dela. Isto foi feito sem me consultar.

Desejo saber:

1.º ¿Posso pedir indemnização pela falta da água por ter sido extinto o poço, ou cessa o meu direito?

2.º ¿E a pedra do poço a quem pertencia?

3.º ¿A forma de procedimento qual deve ser?

Resposta — Procedeu mal a herdeira dos primeiros outorgantes, demolindo o

poço sem autorização do consulente — proprietário meeiro do poço —, pois que não podia ela alterar o objecto ou coisa comum sem a devida autorização (artigo 1:270.º n.os 2.º e 4.º e artigo 2:179.º do Código Civil).

Pode o consulente obrigá-la a pôr tudo no estado anterior, exigindo-lhe ainda indemnização por perdas e danos.

Caso o consulente e ela resolvessem acabar com o poço, pertencia a pedra aos dois, pois que se trata de um condomínio e não de direito de servidão.

Se tiver de proceder, tem de se dirigir a um advogado a-fim-dêste propôr a respectiva acção judicial. — *S. de Almeida.*

N.º 189 — *Assinante n.º 14:568 — Caminha.*

LICENÇAS. DIVISÃO JUDICIAL. CUSTAS

Pregunta — Tenho uma leira de lavradio marginal a um rêgo de esgôto, considerado como regato pela Divisão Hidráulica.

Esse rêgo não é navegável nem flutuável, pois só tem um metro de largura e leva pouca água.

Desejava fazer uma parede de suporte para segurar a terra da leira. ¿Poderei fazê-lo sem licença da Divisão Hidráulica?

Tenciono requerer a divisão judicial de um prédio comum com a área de 1:500 metros quadrados.

¿Emquanto importarão as custas judiciais?

¿São pagas por todos os comproprietários ou por quem requerer a divisão?

Quando um prédio vai à praça, se não chegar o produto da arrematação para pagar as custas judiciais, ¿o exeqüente terá ainda de repôr o que faltar?

Resposta — Se na verdade o rêgo é de águas públicas não navegáveis, nem flutuáveis, precisa de licença, nos termos do artigo 261.º do Decreto de 19 de Dezembro de 1892, conforme *é exigido pela Repartição Hidráulica.*

A importância das custas varia conforme os vários incidentes que surjam no processo, distância do prédio da sede da comarca, etc., etc.

Não posso, porisso, dizer emquanto importam as custas.

Estas são pagas por todos os comproprietários na devida proporção; mas se houver oposição, as custas são pagas por quem ficar vencido (artigo 108.º do Código do Processo Civil).

Se o produto da arrematação não chegar para pagamento das custas judiciais, não é obrigado o exeqüente a pagar o excesso, porque as custas da execução são a cargo do executado (artigo 113.º do citado Código). — *S. de Almeida.*

N.º 190 — *Assinante n.º 2:977 — Penacova.*

DOAÇÃO

Resposta — A consulta do senhor assinante não é de direito rural. Dir-lhe-ei, contudo, que bem lhe disse o advogado. Na verdade nada pode doar, porque as legítimas dos filhos perfilhados absorvem tôda a quota disponível. — *S. de Almeida.*

N.º 191 — *Assinante n.º 5:635 — Borba.*

HERANÇA

Pregunta — *A* faleceu, deixando metade de todos os seus bens a seu filho *B*, tendo ainda mais dois filhos. ¿Aquêle filho *B* recebe metade e mais uma sexta parte, ou seja um têrço da metade?

Há dívidas: ¿Como são pagas?

Resposta — O filho *B* recebe metade e mais uma sexta parte de tôda a herança e nessa proporção paga dívidas, isto é, paga metade e mais uma sexta parte das dívidas e cada um dos irmãos paga uma sexta parte. — *S. de Almeida.*

N.º 192 — *Assinante n.º 5:635 — Borba.*

DISPOSIÇÃO TESTAMENTÁRIA

Pregunta — Minha mulher faleceu com testamento, deixando metade de seus bens a um filho. ¿Como é dividida a sua herança, tendo ela três filhos?

Resposta — A herança divide-se assim: metade para o filho contemplado com a metade e a outra metade é subdividida pelos três filhos em partes iguais, desde que o testamento não exclua êsse filho de ser contemplado na outra metade. — *S. de Almeida.*

N.º 193 — *Assinante n.º 32:149 — Albergaria-à-Nova*

BENS DOADOS

Pregunta — Um casal fêz doação a um seu filho de duas terras e quatro pinhais, nos termos seguintes: A doação é feita no valor de 800$00; mas se exceder êste valor, o excesso entrará na legítima do donatário.

Este entregou todos os seus bens e o direito e acção do inventário a uma comissão liquidatária por uma escritura.

A comissão começou a vender os prédios doados.

A doadora faleceu em 1930, deixando três filhos, que faleceram posteriormente, deixando filhos menores, pelo que há inventário.

Desejo saber:

¿Poderá o doador rehaver os prédios doados entregando à comissão liquidatária os 800$00?

¿Esses bens entram no inventário, atendendo a que a doação foi feita em 1915 e os filhos dos

doadores acima referidos faleceram sem terem partido com o donatário?

¿Poderá a comissão proceder à venda dos prédios, receber os 800$00 e entregando o restante ao cabeça de casal?

Resposta — Acho curiosa a doação na parte em que se garante o excesso do valor dos bens doados sôbre os 800$00 pela legítima do donatário.

Tenho de responder à consulta nos precisos termos em que se acha formulada.

Não há reversão de bens a favor dos doados para que estes voltassem ao poder dos mesmos doadores, pelo que pode a comissão liquidatária proceder à venda dos prédios doados, mas o donatário fica responsável pelo valor que êles tinham à data da morte dos doadores e, se o registo da transmissão dos prédios a favor do donatário se fêz depois de 1 de Janeiro de 1931, ficou a incidir sôbre os bens doados e agora vendidos o ónus de colação, nos termos do artigo 1:502.º do Código Civil, a favor dos restantes herdeiros dos doadores.

Os bens doados ou o seu valor — se já não fazem parte do património do donatário — entram no inventário, a que tem de proceder-se pelo falecimento da doadora; mas se tais bens foram vendidos já com o ónus da colação, têm de ser inventariados e partilhados nesse inventário. — *S. de Almeida.*

N.º 194 — *Assinante n.º 30:652 — Tomar.*

ESCLARECIMENTO

Pregunta — Ainda sôbre a resposta à consulta n.º 67, publicada no n.º 1:793 da *Gazeta*, peço a informação seguinte:

¿O embargar a execução ou interpôr as devidas reclamações pode ser feito pelo depositário sem intervenção de advogado?

¿Poderá o depositário delegar êsse serviço noutra pessoa?

Caso afirmativo, ¿tem de passar procuração a essa pessoa?

¿Qual a data do Decreto que aprovou o Código das Execuções Fiscais? ¿Posteriormente sofreu algumas modificações?

Resposta — Não é o depositário, mas o executado quem deduz embargos ou reclama contra as indevidas e ilegais contribuïções, nem são indiferentes estes meios de despesa.

Nem sempre é permitido embargar, mas só nos casos expressos na lei.

O Código das Execuções Fiscais foi aprovado pelo Decreto de 23 de Agôsto de 1933, mas foi alterado por vários Decretos e leis posteriores, que por serem muitas não posso aqui reproduzir.

As reclamações tem de ser assinadas por advogado ou solicitadas ou pelo próprio ou a rôgo, devendo nestes últimos casos a assinatura ser reconhecida por notário e perante êle ser feito o rôgo (artigo 18.º do Decreto n.º 16:733 de 13 de Abril de 1929).

Os embargos devem ser assinados por advogado e sòmente são admissíveis nos casos indicados na lei n.º 533 de 17 de Maio de 1916 alterada quanto ao n.º 2 do artigo 10.º pelo artigo 17.º do Decreto 17:730 de 7 de Dezembro de 1919 e quanto ao n.º 1.º do mesmo artigo pelo artigo 1.º do Decreto n.º 10:470 de 16 de Janeiro de 1925. — *S. de Almeida.*

N.º 195 — *Assinante n.º 27:300 — Odemira.*

DIREITO A CORTIÇA

Pregunta — Comprei uma propriedade há dez anos e a pessoa que ma vendeu ficou com o direito ao usufruto emquanto viva, mas essa pessoa faleceu há cinco anos.

Essa propriedade tinha um arrendamento, que começou em 1921 e terminou em 1933.

A propriedade tem montado de sôbro, terras de semear e criação de gados e foi feito o arrendamento pela pessoa que me vendeu a propriedade.

No contrato diz-se que no arrendamento entravam todos os frutos da propriedade e que o rendeiro não podia tirar cortiça com menos de seis anos.

E agora o arrendatário não quere sair da propriedade, alegando que tem direito à cortiça de sete e oito anos existente no montado.

Eu não sou culpado de que o Decreto 13:658 proïba tirar cortiça com menos de nove anos e além disso o arrendamento é da propriedade e não do montado do sôbro.

¿Terá o arrendatário razão?

Resposta — A questão é interessante, mas desde já direi que o arrendatário não tem direito a continuar na propriedade.

A dúvida recai sôbre o direito que êle possa ter à cortiça de idade superior a seis anos e que êle poderia extrair na vigência do contrato de arrendamento.

O acórdão do Supremo Tribunal de Justiça de 22 de Julho de 1932 julgou no sentido de que os contratos anteriores à publicação do Decreto n.º 13:658, que proïbiu a extracção de cortiça de idade inferior a nove anos, não podem ser prejudicados com a disposição dêsse Decreto, tendo de cumprir-se o contrato nos seus precisos termos.

Fazendo aplicação da doutrina dêsse acórdão ao caso da consulta, é inegável que o arrendatário tem de despejar a pro-

priedade, mas tem direito a exigir dos herdeiros da arrendatária uma indemnização correspondente ao valor da cortiça, que não pôde extrair por fôrça daquela disposição legal mas a que tinha direito pelo contrato.

Como se vê, não se dá o caso fortuito indicado no artigo do Decreto n.º 5:411 de 17 de Abril de 1919. — *S. de Almeida.*

N.º 196 — *Assinante n.º 20:979 — Ponte do Lima.*

ÁGUAS. DIREITO DE PREFERÊNCIA

Pregunta — 1.º Desde tempos imemoriais, de uma nascente em propriedade alheia, vem, para a minha propriedade, água, que brota naturalmente e sem vestígios de ter sido explorada nessa propriedade alheia, sendo conduzida por meio de uma vala para uma poça, donde segue por um rêgo para a minha propriedade.

O novo possuidor do campo, onde está a nascente, não respeitando os meus direitos, abriu no seu terreno um rêgo fundo, quási perpendicular ao meu, por onde faz desviar a água, destruindo nesse ponto a vala por onde ela sempre seguiu.

Tenho uma sentença de 1735 sôbre esta água proferida a favor do meu ascendente contra o usurpador e uma escritura de partilhas dessa água com a data de 1650.

¿Não poderei obrigar o usurpador a repôr tudo no antigo estado de modo a água a seguir o seu antigo curso?

No caso afirmativo, ¿como proceder?

2.º ¿Um proprietário não terá direito de preferência a uma leira situada entre duas, que lhe pertencem e que foi vendida a um terceiro, embora não lhe dê servidão?

Tenho a idea de ver publicado um Decreto neste sentido para evitar o parcelamento da propriedade, mas não o encontro.

Resposta — 1.º E' possível, que o consulente tenha direito à água, a que se refere a consulta, por ter a seu favor a prescrição, mas a consulta não é suficientemente explicativa para eu poder afirmar com segurança que tem êsse direito, nem é preciso, porque tem o consulente incontestável direito a ela baseado numa sentença proferida antes da publicação do Código Civil, a qual é título reconhecido e respeitado por êste Código (artigo 444.º, § único do Código Civil).

Pode, por isso, o consulente obrigar o dono do prédio, onde está a nascente, a repôr a água na antiga vala e ainda exigir-lhe uma indemnização pelos prejuízos causados, propondo contra êle uma acção judicial.

2.º Não há lugar a preferência, excepto se a leira vendida dá servidão de trânsito às leiras do consulente e estas são encravadas (artigo 2:309.º § 1.º do Código Civil). — *S. de Almeida.*

N.º 197 — *Assinante n.º 33:653 — Alcobaça.*

ÁRVORES MARGINAIS DE CORRENTES. ABERTURA DE POÇO. INUMAÇÃO DE ANIMAL

Pregunta — 1.º Há tempos surgiu aqui o boato de que os proprietários das árvores marginais fluminenses deviam cortá-las, porque de contrário a Divisão Hidráulica tomaria conta delas.

¿E' assim?

2.º Um vizinho fêz um poço desviado da minha propriedade dois metros, tendo êsse poço a profundidade de mais de oito metros.

¿Poderia eu obstar à abertura dêsse poço?

3.º Concedi licença para abrirem um coval para inumação de um asinus à distância superior a doze metros do poço do vizinho, mas êste opôs-se atenta a distância do poço.

¿Poderá êle obstar a que ali repousem os restos asininos? O sítio do coval é mais distante da povoação do que o cemitério. *Sole oriente frigiunte tenebra* — eis o que eu depreendo do lúcido espírito de v.

Resposta — 1.º Como já disse na *Gazeta* várias vezes, não é permitido cortar as árvores, que marginem os rios ou ribeiros, e desempenhem o papel de segurar as terras e protegê-las contra a erosão das águas, sem licença da Direcção Geral dos Serviços Florestais e Aqüícolas (artigo 10.º do Decreto n.º 13:658 de 23 de Maio de 1927).

As árvores existentes na faixa de terreno, que constitui margem das correntes — rios e ribeiros — pertencem ao Estado, se êste expropriou o terreno, que constitui tal margem, porque de contrário pertencem ao dono do respectivo terreno, o qual não pode contudo proceder ao corte dessas árvores sem a respectiva licença.

2.º Não, excepto se tal poço foi aberto junto de muro comum ou alheio e não se guardou a distância designada no respectivo Código de Posturas da Câmara Municipal ou se da abertura do poço podia resultar dano a êsse muro (artigos 2:321.º a 2:323.º do Código Civil).

¿O poço é de água potável?

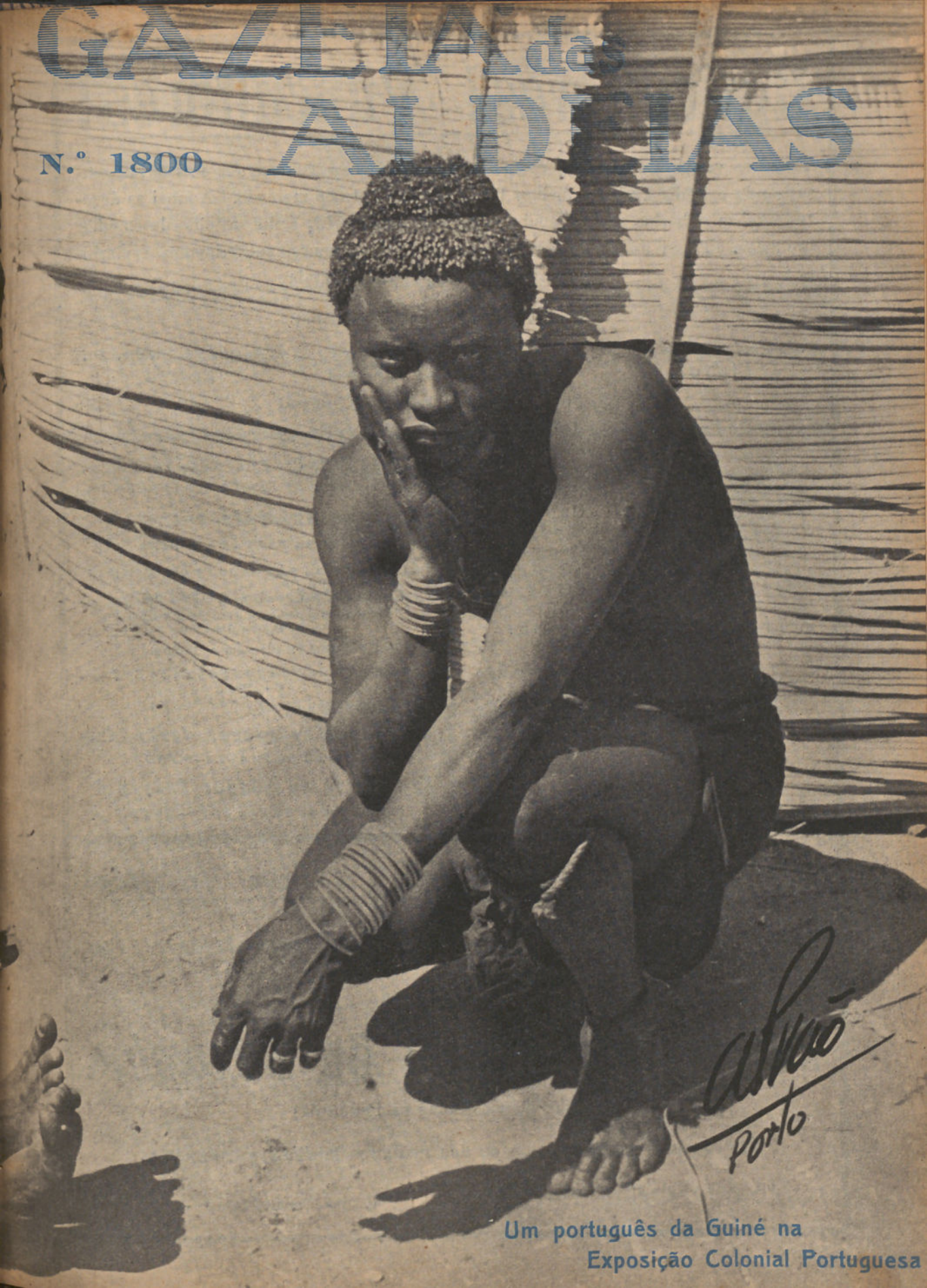
Sendo-o, consulte o Código de Posturas do concelho sôbre o assunto.

Nada dispondo êste sôbre o caso, só tem obrigação de fazer o que o delegado de saúde determinar, caso êste reconheça que há prejuízo para a saúde pública com a conservação dos restos do animal no local onde estão. — *S. de Almeida.*

Propagar e difundir a GAZETA DAS ALDEIAS, concorrendo para o aumento da sua assinatura, é um dever que se impõe aos que da Terra e para a Terra vivem.

GAZETA das ALDEIAS

N.º 1800



Um português da Guiné na Exposição Colonial Portuguesa

Agricultores! Vinicultores!

Tratai as vossas árvores e as vossas vinhas, desinfectai as sementes e as terras, empregando o **PARATOL**—o melhor fungicida existente no mercado. Adubai as árvores, vinhas e hortas com o adubo composto **BIOGENIO,** a fim de obterdes melhor produção. Tratai os vossos vinhos com os nossos taninos, antifermentos e clarificantes, produtos de pureza garantida

Pedi preços e detalhes aos Depositários:

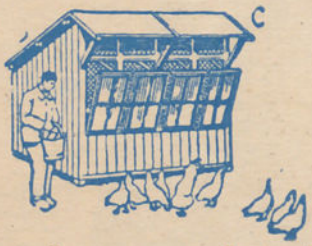
P. Duque da Terceira, 24
LISBOA

SOGERE

R. Mousinho da Silveira, 18-1.º
PORTO

SOCIEDADE GERAL DE REPRESENTAÇÕES, LIMITADA

541



Chocadeiras, Criadeiras, Galinheiros, Coelheiras, Comedouros e bebedouros de sifão e todos os utensílios modernos para criação de aves, etc.



Colmeias, cêra moldada e todos os utensílios modernos para apicultura.

Peça catálogos grátis

A LAVOURA—Famalicão

801

ADUBOS

Para tôdas as culturas, orgânicos e químicos

FARINHAS DE PEIXE
Para batatas e vinhas

Adubos especiais para milhos e outros cereais

Fosfato Natural ALLEGRO 26 %
O melhor e mais barato de todos os adubos (riquíssimo em cal)

FÁBRICAS: Sacavém e Setúbal

FILIAIS: Tôrres Vedras, Pampilhosa do Botão e Tomar

Representantes no Pôrto

Sociedade de Adubos Norte, Ltd.
Rua dos Clérigos, 44-2.º—PORTO

Sociedade de Adubos Reis, Ltd.
SEDE: Rua da Betesga, 41-1.º—LISBOA

471

Defender a indústria nacional é o dever de todos!

Mosaicos cerâmicos, azulejos, louças sanitárias e faianças finas

Os produtos da

Fábrica de Louça de Sacavém

(a maior do seu género na Península)

não receiam confronto com os das melhores fábricas estrangeiras

LISBOA—R. da Prata, 126-132

R. dos Carmelitas, 40—PORTO

487

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Aliados n.º 66 — PORTO

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

Crónica — *Azevedo Gomes* 337

Crise Vinícola — *João Salema* 339

O que nos deu a terra em 1932 — Pelo mundo dos números 340

Professor Azevedo Gomes 341

Exposição Colonial Portuguesa 342

Agricultura — O feijão frade — *Artur Castilho* 353

Terminologia agrícola — Linguagem dos campos — *Guilherme Felgueiras* 355

Adubação do milho 356

Tecnologia Rural — Sulfitagem dos vinhos — Vinhos fora da lei — *Pedro Bravo* . . . 358

Avicultura — Como principiar, na criação de galinhas — *Manuel de Melo* 359

Questões de Direito — Imposto de prestação de trabalho — *Simões de Almeida* . . . 360

Solares da Lavoura 360

Consultas — Cultura do castanheiro. Identificação da videira «Labrusco» — Consolda — Arranca raízes — Enxertia de romeira — Várias preguntas — *D. A. T. da Silva* . . 361

Livros sôbre licores — Vinho com casse — Vinho sem alcool — Sôbre dois vinhos — Vinhos mal desdobrados — Aguardente de vinhos com casse — Azeite com gôsto a enxôfre — Vinhos mal desdobrados — Sôbre três vinhos — Descoramento de vinho. Tonel com bolor — Vinho com travo — Vinho com casse — *P. Bravo* 362

Doença do laranjal — Favais atacados pelo piolho — Repolhos atacados pelo gorgulho — *R. M. M. da Maia* 367

Arrendamento verbal — Caça aos coelhos — Despejo — Rendas em dívida — Quota de sócio da «Casa do Povo» — *S. de Almeida* 368

Intermediário dos lavradores 368

Na capa: Um português da Guiné na Exposição Colonial Portuguesa (Fotografia de Domingos Alvão).

União Resineira Portugueza

(CONSÓRCIO RESINEIRO DE PORTUGAL)

S. A. R. L.

Capital realisado: Escudos 4.840.000$00

SEDE SOCIAL: R. dos Fanqueiros, 30 — LISBOA **DELEGAÇÃO NO PÓRTO:** R. Sá da Bandeira, 15-2.º

Telegramas: SEROF — Telefones: Sede, 2 8188 P. B. X. 2 L. **— Armazem, 2 6705 — Pôrto, 4582 — Pombal, 16 — Ermezinde, 2**

Códigos: A. B. C. 5.ª e 6.ª edição, **Ribeiro, Mascotte, Bentley's, Acme, Rudolf Mosse e Privados**

FÁBRICAS EM POMBAL, MARINHA GRANDE E ERMEZINDE

[Distilação pelo vácuo, pelo vapor e pelo fogo directo]

ARMAZÉNS na DOCA DE ALCANTARA e RUA MAURY

Resinagem à vida e destilação da gêma pelos processos mais modernos.

(BREUS, CÓLÓFANIAS, ESSÊNCIA DE TEREBENTINA E AGUARRÁS)

COALHOS

CORANTES PARA MANTEIGA E QUEIJO

Qualidade bastante concentrada da casa L. C. GLAD & C.º, de Copenhague —fornecedores de tôdas as grandes fábricas francesas, italianas e suíssas.

PREÇOS MUITO ECONÓMICOS

Depositários exclusivos: **Raúl Vieira, L.da**

Rua da Prata, 51 — LISBOA

1034

Sociedade de Acessórios e Máquinas Agrícolas, L.da (SAMAL)

Prensas para vinho

Acessórios para tôdas as debulhadoras

Material agrícola

Crivos para cereais

1041

85, 87, Rua de S. Paulo — Telef. 2 4235

Imprensa Moderna

Limitada

Dêem as suas encomendas de trabalhos tipográficos, de encadernação e brochura a esta conceituada casa, onde se imprime a **Gazeta das Aldeias.** A maior perfeição técnica — Os preços mais convidativos.

Rua da Fábrica, 80

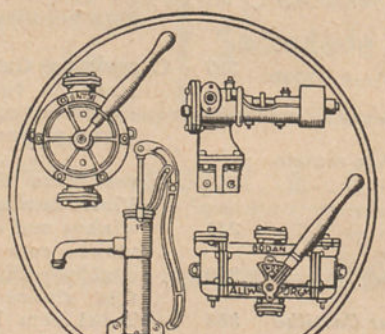
PORTO

Telefone, 883

CASA CATELLA

1089

Bombas de todos os sistemas
Tubagens e acessórios para canalizações
Os melhores preços do mercado



Rua de S. Paulo, 109
LISBOA

Grátis

V. Ex.ª está interessado no plantio da BRACATINGA? Mande nome e endereço, seu e de seus amigos a 983

J. BORGES

Caixa 8011 — S. PAULO

afim de receber dados completos sôbre a cultura dessa utilissima árvore florestal.

O ÁCIDO CÍTRICO italiano, da marca «ARENELLA», produto NATURAL extraído dos limões [não syntético], completamente isento de CHUMBO, é o preferido por todo o consumidor escrupuloso.

1035

Todo o vinicultor deve exigir do seu fornecedor o ÁCIDO TARTÁRICO 99/100 %, italiano, da marca «APPULA» — que é garantia de BOA QUALIDADE.

1036

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 3 de Junho de 1934 | N.º 1800

CRÓNICA

I

No momento em que inicio a minha colaboração regular na *Gazeta das Aldeias*, por convite amável do seu Director, reparando que vai a revista no 39.º ano de existência e recordando quanto esta tem sido proveitosa à propaganda de vários ensinamentos, reconheço sem dificuldade a grandeza do esfôrço dispendido para esta tarefa, e presto àquêles que a tomaram sôbre si a minha homenagem sincera. Daqui saüdo, também, os agricultores do Norte, leitores mais comuns da *Gazeta*, êsses agricultores de cujo contacto tenho sempre andado distante, mas cujo amor à terra e desejo de progresso conheço de sobejo e na justa medida aprecio.

*

* *

Proponho-me, nestas crónicas, versar assuntos de economia agrícola e florestal de tal modo importantes que deles possa dizer-se que interessam o País inteiro. Não me permitiriam, na grande maioria dos casos, nem a posição que ocupo nem a visão de que sou capaz, encarar, de facto, assuntos de interêsse regional restrito, com aquêle detalhe e conhecimento de causa que tornassem útil o respectivo exame, feito para um público conhecedor do meio e dos seus problemas especiais.

Não poderei ser um cronista regional que preste e não tentarei sê-lo; mas poderei talvez tentar, com relativo sucesso, a apresentação e a discussão de problemas de carácter geral, em busca da oportuna definição das normas directivas a que convenha sujeitar a actividade da grei agrícola portuguesa, e em busca dos princípios fundamentais pelos quais deva reger-se, neste País, uma agricultura que sirva verdadeiramente a Nação.

A todos os lavradores cultos, a todos os portugueses, interessa sobremaneira que se constitua, através uma livre discussão, um corpo de doutrina correspondendo ao óptimo de valorização agrícola-florestal do solo pátrio; uma política de realizações deve depender e partir da prévia definição de tal doutrina. Pois, por minha parte, desejo trazer, dêste lugar, tão sòmente uma colaboração modesta ao esclarecimento das questões, de vária índole, que possam dizer respeito aos elevados propósitos acima expressos.

*

* *

Será objecto desta primeira crónica um assunto que está sempre na ordem do dia e há pouco versei, em conferência, na Sociedade das Ciências Agronómicas de Portugal.

Tratou esta conferência, como têma central, do «Comércio português dos produtos resinosos»; e ninguém dirá que êle não interessa às populações do Norte. Cêrca de 25 % da área total dos nossos pinhais pertencem às regiões transmontana e minhota; 40 % das fábricas de serração de madeira, que deles dependem, aqui estão implantadas; e, se recuarmos até ao Mondego, o limite Sul desta zona, duas das cinco grandes fábricas de resinagem que possuimos, igualmente se localizam ao Norte do País.

Quanto disse, pois, sôbre a situação actual dêste ramo de comércio, sôbre as dificuldades de exportação para os nossos resinosos, sôbre a conseqüente necessidade do alargamento do consumo interior desta produção florestal, convém que o conheçam e meditem os leitores habituais da *Gazeta das Aldeias*, aliás bem preparados para esta meditação pela desenvolvida exposição que foi aqui recentemente feita (n.º 1:793) sôbre o incremento da indústria resineira.

A exportação portuguesa atingiu no ano transacto um total ainda nunca alcançado, no valor de 30:000 contos, números redondos. E, sem fugirmos dos actuais limites dos nossos pinhais, é de admitir que a nossa possibilidade produtiva — função do tempo e do cumprimento das boas regras — venha a ser sensìvelmente o quádruplo do que hoje é, orçando então por 70:000 toneladas de pês e 20:000 toneladas de essência, a produção.

Porém as facilidades de saída, que de algum modo assinalaram o ano transacto, foram as condições do mercado exportador norte-americano que as prepararam para a exportação europeia; esta vive sempre na dependência daquele mercado, que detem 70 % da produção mundial e faz os preços, e foi precisamente a valorização do dolar, que hoje deixou de ser um facto, que permitiu à exportação europeia colocar-se mais à vontade.

As dificuldades agora ressurgem; e impõem-se — como disse na minha conferência — grande tacto, esmêro no fabrico, organização comercial forte e o contraste do Estado, a bem de todos, para que triunfemos de tais dificuldades e possamos valorizar ao máximo esta modalidade de riqueza que o pinheiro utilíssimo nos fornece.

*

No estudo que apresentei, para efeitos de propaganda, problemas mais gerais vieram a propósito e, pela sua difinição, aspectos fundamentais da nossa política económica e de fomento foram mais uma vez abordados. De tais problemas gerais destaco o problema florestal português, ao qual estão dadas até hoje, quanto à intensidade dos trabalhos, soluções por demais imperfeìtas. Repare-se nos seguintes números: a arborização das nossas serras nuas, só pelo que respeita ao mais urgente, e para a realização dum programa florestal mínimo para a obra do Estado, essa arborização foi computada, em 1925, como devendo estender-se pela superfície de 288:872 hectares, nos maciços serranos, transmontano, beirão e transtagano.

Pelo tempo decorrido e deitadas contas à parcela realizada neste revestimento necessário, conclui-se que a obra vai seguindo à velocidade média anual de 800 hectares apenas. E daí se conclui também que, a continuarmos com tal ritmo de trabalho, não menos de trezentos anos serão necessários para que tenha têrmo esta iniciativa, melhoradora como poucas das nossas actuais condições.

De facto, é preciso não esquecer que vestir florestalmente regiões serranas, é fixar as encostas, defender as bacias hidrográficas, corrigir torrentes, regularizar, portanto, os cursos de água e trazer com êles aos campos marginais uma permanente fertilidade e abundância, no lugar da instabilidade produtiva e do regime de incertezas em que hoje vivem, conseqüentemente, as populações que usam, entre nós, aproveitar tais terrenos.

Por isto mesmo estão incluídas na categoria de «florestas de protecção», ao mesmo título que os maciços florestais fixadores das dunas costeiras, estoutros maciços de arborização serrana, para os perímetros topogràficamente mais importantes.

Assegurar esta protecção é valorizar boa parte do território nacional, corrigindo defeitos da própria estrutura. Poucas obras merecem como esta o aplauso do público consciente; os governos da Nação devem-lhe um decidido apoio; e uma verdadeira política de fomento não pode deixar de incluí-la entre os melhoramentos que estão exigindo, entre nós, esfôrço maior e realização mais urgente.

AZEVEDO GOMES,
Professor do Instituto Superior de Agronomia e Director da Estação Agrária Central.

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA

CRISE VINÍCOLA

Terminei o meu último artigo com a afirmação categórica de que é absolutamente indispensável acabar com a *criminosa* desorientação dos nossos produtores de vinho; e com estoutra: de que o problema é um caso de vida ou de morte para a Viticultura Portuguesa.

Não tenho o mínimo receio de desmentido sério. E se aparecesse alguém, dos que estão habituados a meter os dedos nos olhos do público, para que êste não veja as suas *habilidades*, os factos, infelizmente bem patentes, encarregavam-se da resposta fulminante.

Salvo raríssimas e honrosas excepções, os viticultores portugueses têm procurado sempre produzir a máxima quantidade de vinho, embora êle seja de péssima qualidade.

Ao lado dêstes, desenvolveu-se, com assombrosa rapidez, o *escalracho* dos produtores do chamado «vinho americano», a quem não dou o nome de viticultores, porque, de facto, o não merecem.

A desnortear, ia quási a dizer — a vigarizar — os nossos ignorantes viticultores, a acolitar esta marcha cega para a ruína infalível e completa, têm desempenhado o seu funesto papel os viveiristas que, sem ciência nem consciência, com os olhos postos no ganho fácil e rápido, têm espalhado a êsmo, desordenadamente, os mais disparatados produtores directos e castas exóticas, que o estranjeiro lhes impinge, com reclamos mais ou menos pomposos.

Esta falta absoluta de critério baseia-se na ausência de conhecimentos técnicos e, ainda, na carência de patriotismo.

Eu sei que todos se escudam no argumento supremo, que imaginam irrespondível, de que cada um tem o direito de cultivar nas terras, que são muito suas, aquilo que lhe der na real gana.

Efectivamente, a gente, que vive cem anos atrasada das nações civilizadas, ainda julga o conceito da propriedade, assim: absoluto e imutável. Não sentem que o progresso vertiginoso da Humanidade tem ido, com mais ou menos rapidez e violência, adaptando o direito de propriedade particular às imperiosas e sagradas necessidades da Colectividade.

A liberdade de cada um termina quando começa a prejudicar a liberdade dos outros.

Este é que é hoje o único e racional conceito da Liberdade.

Porque a liberdade, que os produtores do chamado «vinho americano», os amantes impenitentes da vide *Isabela*, reclamam para si, com uma insistência e ousadia, que espantam, só servia para os transformar em funestos coveiros da viticultura nacional.

E já começo a acreditar que é impossível abrir os olhos aos *isabeleiros*, porque êles teimam em não ver que a sua ruína individual vinha fatalmente com o descalabro da nossa viticultura que, por sua vez, acarretava também a ruína económica e financeira de Portugal. Suponho bem que ninguém tem o direito de ignorar que a vinicultura é a principal fonte da nossa receita.

Conheço o ditado «emquanto o pau vai e vem, folgam as costas». E também conheço o feitio eminentemente *comodista* dos portugueses. Ora, a *Isabela*, ou vide *morangueira*, foi criada por Deus, nosso Senhor, para íntimo regá-lo dos mandriões.

Ao passo que os verdadeiros viticultores gastam um dinheirão com a trabalhosa plantação dos *cavalos* americanos, com a dispendiosa e aleatória enxertia, com os variados e indispensáveis tratamentos vitícolas e só começam a colhêr passados uns seis anos, ou só passados nove, quando os enxertos não pegam; os *isabeleiros* começam a colhêr uvas passados uns três anos, quási sem trabalho e quási sem despesa.

Deve ser mesmo esta colossal diferença o principal motivo da voga da *Isabela* neste abençoado País, em que todos querem gozar e poucos desejam trabalhar.

Não ignoro que os *isabeleiros* se desculpam, afirmando que usam a *sua dama*, porque não podem cultivar outras vides nas suas propriedades. Tenho até vizinhos com o impudor suficiente para repetirem isto, sem atenderem a que ao lado das suas terras estão as minhas, e a um ou dois metros estão as minhas vides a desmenti-los constantemente.

Evidentemente não é meu propósito chamar mentirosos a todos os *isabeleiros;* há realmente terrenos onde a viticultura não é remuneradora, como os há onde não convém cultivar milho, trigo, oliveiras, castanheiros, etc. Nesses terrenos poderia ser permitida a plantação da maldita *Isabela*, mas sòmente depois de verificado o facto por técnicos oficiais, *sem subterfúgios*, e para produção da tal «água de morangos» exclusivamente

destinada ao consumo dos seus proprietários e respectivas famílias.

No resto, na quási totalidade do País, como disse no meu último artigo, é forçoso e urgente enveredar, resolutamente, pelo caminho das nações em que impera a inteligência e o patriotismo — produzindo a qualidade à custa da quantidade.

Na Conferência Internacional do Vinho, reünida em Paris, em Março de 1932, em que se fizeram representar 33 países, foram aprovados os seguintes votos:

«1.º Que em todos os países vitícolas sejam adoptadas medidas tendentes a limitar as plantações e mesmo a suspendê-las por um período de alguns anos, se tal fôr necessário.

2.º Que sejam adoptadas medidas para proteger a produção de vinhos de qualidade, outrora sacrificados pela produção em quantidade. Com êste fim emite o voto que se evite, tanto quanto possível, fazer novas plantações nos terrenos de planície, próprios para outras culturas, e que o critério, principalmente da escolha das castas e taxas sôbre grandes rendimentos, seja estudado pelos diferentes países, a-fim-de disciplinar a cultura da vinha e combater a produção do vinho de qualidade inferior.

3.º Que seja proïbida a rega da vinha.

4.º Que se dê conhecimento ao *Office International du Vin* das medidas decretadas sôbre a limitação de plantações.»

Se em Portugal se fizesse isto, já não teriamos agora de assistir ao degradante espectáculo daqueles a quem cabem as maiores responsabilidades, virem para público, em alta grita, barafustar contra a crise, uns contra os outros e contra os governos, chegando a falta de senso e de pudor a pedir ao Ministro que não cumpra as leis do País, que êles têm desrespeitado *e continuam a desrespeitar impunemente!*

Não se imagine, porém, que os viticultores, e muito menos os *Isabeleiros*, são capazes de enveredar *espontâneamente* pelo racional caminho, que nos apontou a Conferência Internacional do Vinho. Só uma forte coacção governamental, *constante e eficazmente fiscalizada*, poderá triunfar da sua inveterada falta de civismo e até de visão clara dos seus próprios interêsses individuais.

Neste País, pesando-se cuidadosamente tôdas as condições mesológicas, chega-se à conclusão de que só a «Viticultura Dirigida», como agora é uso dizer-se, poderá vencer na luta pela vida, cada vez mais intensa e feroz.

Se ao Govêrno todos recorrem quando *a vida* não lhes corre direita, implorando o pronto remédio salvador, justo é que ao mesmo Govêrno se reconheça o direito de ensinar os ignorantes e dirigir os *cegos*.

Mas que isto se faça de maneira eficiente, impedindo que uns, com mira na inconsciente defesa dos seus interêsses individuais, prejudiquem sèriamente, e por vezes irremediàvelmente, os sagrados interêsses da Colectividade, que, acima de tudo e de todos, devem ser colocados.

JOÃO SALEMA.

O que nos deu a terra em 1932

PELO MUNDO DOS NÚMEROS

Recebemos recentemente o número 8, relativo a Agôsto de 1933, do *Boletim de Agricultura*, do qual vamos extrair alguns dados estatísticos, sempre interessantes.

Em 1932, o continente produziu:

Fava	43.233:200	litros
Feijão	57.777:510	»
Grão-de-bico	10.581:800	»
Batata	671 738:260	quilos
Vinho	614.986.770	litros
Azeite	43.037:180	»

Foi o Alentejo que produziu mais fava — 22.651:800 litros; e dentro desta província, foi o distrito de Beja onde se colheu a maior quantidade — 11.739:500. Este distrito produziu mais da quarta parte da produção total do continente.

O feijão foi colhido quási em quantidades iguais pelo Entre Minho-e-Douro — 24.387:740 litros e Beiras — 22.468:340. O distrito onde maior colheita houve foi o do Pôrto — 11.237:390 litros, produção quási igualada por Coimbra, que atingiu 8.222:810 litros. Beja não arrecadou mais que 83:850 litros de feijão.

O grão-de-bico é quási todo produzido no Alentejo — 6.642:700 litros — e Estremadura — 2.282:500. Dos distritos do Entre

Minho-e-Douro, — Viana do Castelo, Braga e Pôrto, — só o de Braga produziu 11:100 litros; o grão-de-bico não se cultiva nos outros dois distritos.

A Beira, nesta divisão constituída pelos distritos de Aveiro, Coimbra, Viseu, Guarda e Castelo Branco, é a região grande produtora de batata; quási metade da produção pertence a estes distritos — 323.702:590 quilos. O distrito que maior quantidade produz é Viseu — 119.664:090 quilos. Os distritos onde a produção é menor são Beja — 1.068:320 quilos e Evora — 1.305:070 quilos.

O vinho colheu-se em maior quantidade — 287.647:740 litros, na Estremadura, formada pelos distritos de Leiria, Santarém, Lisboa e Setúbal; na Beira colheram-se 167.781:830 litros; no Entre Douro-e-Minho a colheita foi de 78.166:490 litros; vem depois Trás-os-Montes, distritos de Vila Real e Bragança, com 56.746:340; segue-se o Alentejo, com 14.935:040 e, por último, o Algarve, que colheu 9.709:330 litros de vinho. A oliveira produz principalmente para o Sul; o Alentejo colheu 13.697:620 litros de azeite; a Beira e a Estremadura quantidades quási iguais — 11.612:820 e 11 295:440 litros respectivamente. No Algarve a produção não foi além de 1.093:790 litros; o distrito do Pôrto deu pouco azeite — apenas 368:700 litros.

A produção de cereais foi a seguinte:

Milho	485.238:710	litros
Centeio	171.457:010	»
Aveia	200.115:920	»
Cevada	78.650:000	»
Arroz	25.643:730	quilos

No Entre Minho-e-Douro prepondera o milho — 219.481:340 litros, seguindo-se logo a Beira com 179.840:300. O centeio colheu-se em maior quantidade na Beira — 57.622:660 litros. A cevada e a aveia tem o seu solar no Alentejo, onde a colheita foi respectivamente 51.615:700 e 165.494:400 litros.

O arroz é produzido quási exclusivamente na Estremadura — 16.269:380 quilos e Beira (Aveiro e Coimbra) 8.140:000 quilos.

Falemos agora do trigo. A colheita em 1932 foi 2,26 vezes superior à média de 1926 a 1930, pois naquele ano colheram-se 819.623:310 litros, ao passo que a média da colheita no qüinqüénio referido foi 362.319:920 litros. Como se sabe em 1932 houve uma colheita excepcionalmente favorável.

A colheita por províncias foi a seguinte:

Entre Minho-e-Douro	10.467:790	litros
Trás-os-Montes	22.407:310	»
Beira	37.564:900	»
Estremadura	246.032:910	»
Alentejo	484.430:970	»
Algarve	18.719:430	»

Como se vê, em 1932, só o Alentejo produziu mais que a média dos anos de 1926 e 1930 e mesmo mais que o ano de 1931, cuja colheita (455.302:900 litros) havia já sido superior à média dos cinco anos anteriores.

A superfície cultivada a trigo foi 1,35 vezes maior que a média dos cinco anos de 1926 a 1930. Em 1932 semearam-se 591:395,92 hectares; de 1926 a 1930 semearam-se em média 435:170,11 hectares. Em todas as províncias se notou o aumento da superfície semeada, excepto no Algarve, que semeou menos.

A maior produção por hectare semeado obteve-se no distrito de Viana do Castelo que produziu em média 2:540 litros naquela superfície; depois vêm os distritos do Pôrto e Aveiro, nos quais, a colheita média por hectare foi respectivamente 2:334 e 2:327 litros; seguem-se Santarém e Lisboa com 2:197 e 2:113; em todos os outros distritos a produção por hectare variou de 1:200 a 1:800 litros; no distrito de Faro não passou de 910 litros.

E basta de números; os que ficam mostram já um pouco o que nos deu a terra no ano da graça de 1932.

Professor Azevedo Gomes

Acedendo, bondosamente, a pedido instante, impertinente quási, inicia hoje a sua colaboração regular nestas colunas, o Professor Mário de Azevedo Gomes.

Neste desenrolar de dias, em que se sustenta uma luta contínua, esgotadora, bem raros são os momentos que nos compensam do esfôrço dispendido; e, como raros, meticulosamente a memória os regista e de tal modo que, quando um surge, os outros se apresentam, também, como amigos fiéis, prontos sempre a amparar-nos nos períodos de desânimo. E nessas ocasiões os vamos pesando vagarosamente, para conseguirmos reviver os instantes de alegria, que nos trouxeram; de hoje em diante, sobrepujando todos, apresentar-se-á aquêle em que recebemos a primeira *Crónica* do Professor Azevedo Gomes.

EXPOSIÇÃO COLONIAL PORTUGUESA

Volvidos dias depois da distribuïção dêste número da *Gazeta* — a 16 do corrente — inaugurar-se-á no vélho Palácio de Cristal Portuense, agora transformado em Palácio das Colónias, a Primeira Exposição Colonial Portuguesa, grande e patriótica lição que, para os portugueses, vem preparando, cuidada e amorosamente, com invulgar energia e esfôrço, o Tenente Henrique Galvão, servindo-se, para isso, dos elementos que em sua mão colocou o Govêrno e nomeadamente o Sr. Ministro das Colónias, Dr. Armindo Monteiro.

Desejavamos bem deixar aqui claramente expresso quanto sentimos, o entusiasmo que nos invade ao ver próxima a realização de um sonho, que foi durante tempo acalentado por alguns — ¡¿e como estes por quantos outros!? — para quem foi, e é sempre, idea dominante o engrandecimento da Pátria. Tornar-se-iam, porém, longas, fastidiosas, quiçá impertinentes as nossas palavras; e até descabidas, pois que o objectivo por que todos hoje devemos lutar — e a *Gazeta das Aldeias*, jornal agrícola, nessa luta, com orgulho, entra — é tornar conhecida essa Exposição, que nos mostra um passado de grandeza, nos aponta o caminho que devemos seguir e do qual, por mal nosso, uma vez ou outra nos temos desviado, afastando-nos, assim, do destino que o génio da raça traçara, desde longe, quási desde o alvor da nacionalidade. Não se estranhem estas palavras; não são nossas; foram ouvidas já pelas seculares paredes da sala dos Capelos, na Universidadede Coimbra, e proferidas, em conferência ali realizada pelo Sr. General Norton de Matos em Janeiro de 1924. E é oportuno registar aqui o que então disse o Alto Comissário da República em Angola, oportunidade advinda dos conhecimentos que dessa sábia oração possam colhêr muitos dos que ignoram o que foi e o que é Portugal como Nação colonizadora; êsse registo vamos fazer, embora nos vejamos obrigados a ocupar espaço que normalmente destinamos a outros assuntos; mas a Exposição Colonial, o pensamento que presidiu à sua organização antepõe-se a qualquer outro assunto.



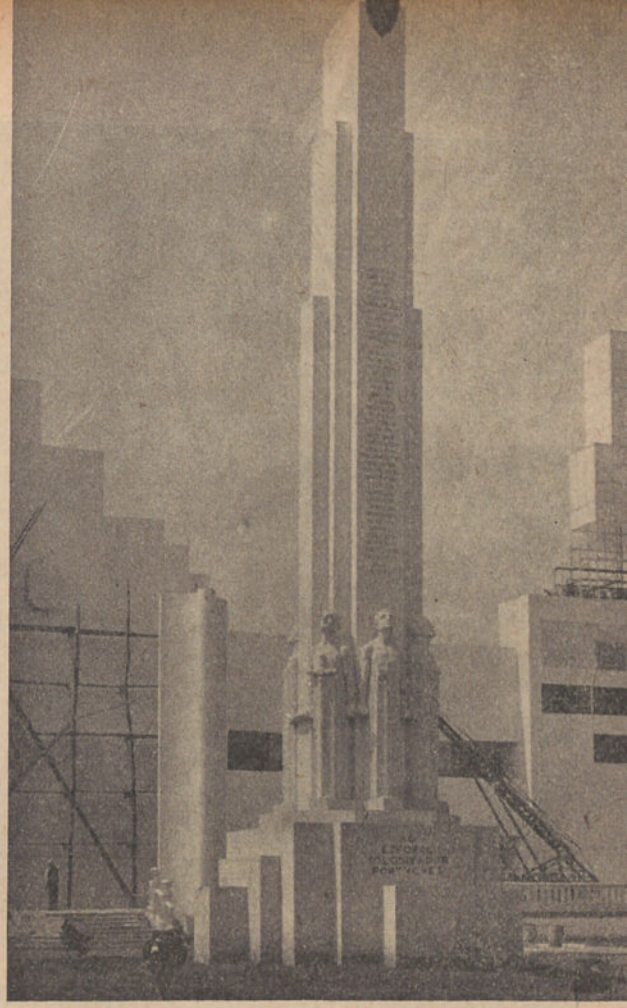
DR. ARMINDO MONTEIRO

O génio da raça traçou o nosso destino colonial

Sabido é — disse o Sr. General Norton de Matos — que as nossas tendências de povo colonizador se manifestam desde os meados do século catorze. São disso clara prova as expedições às Canárias, que se levaram a efeito no reinado de D. Afonso IV; e que o gigantesco e formidável desígnio de conquistarmos e descobrirmos novas terras germinara na alma nacional muito antes do sangue da casa de Lan-

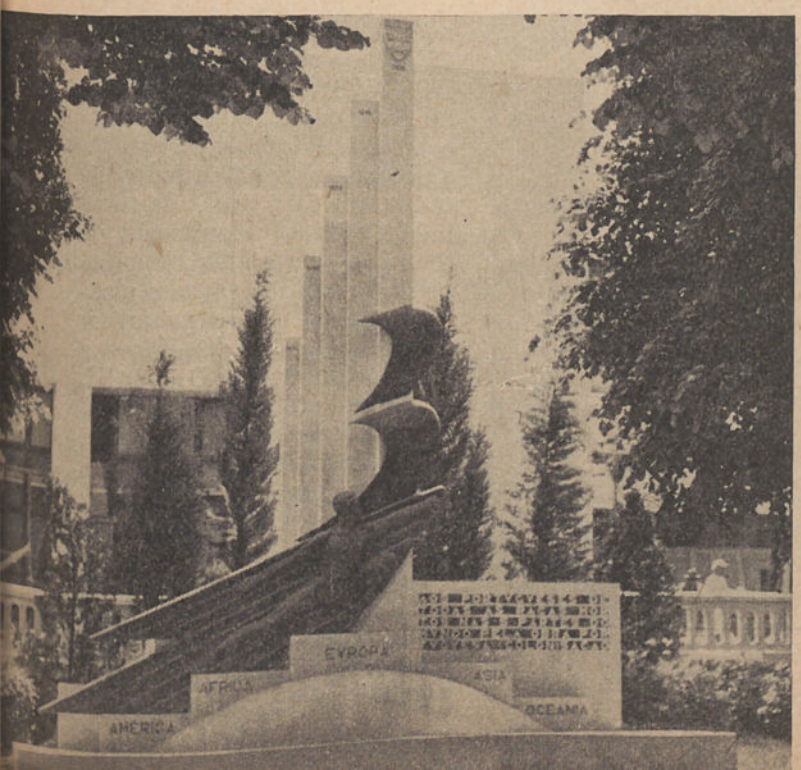
castre entrar na família reinante portuguesa, mostram-no à evidência as leis protectoras das construções navais e da marinha mercante do tempo de D. Fernando.

Quando os descobrimentos se intensificaram, sobretudo com o impulso que lhes deu o infante D. Henrique, Portugal era já um povo de navegadores e os heróis da epopeia não teriam aparecido se a consciência da Nação os não tivesse exigido como condutores e guias necessários à realização dos grandes feitos da Raça. A época dos descobrimentos revela, e firma-as para sempre no povo português, as características admiráveis da nossa mentalidade colonial. — Cuidadosa, prudente, demorada e secreta preparação: organização portentosa, concebida inteiramente, sem cópia do estranjeiro, pelo génio português; execução em passadas largas, mas sempre cautelosas e com as necessárias pausas, não incluindo, porém, a heroicidade e o sacrifício da vida: a nítida visão dos objectivos a atingir; a perseverança; a resistência aos revezes e ao infortúnio; o entusiasmo glorioso de realizar.



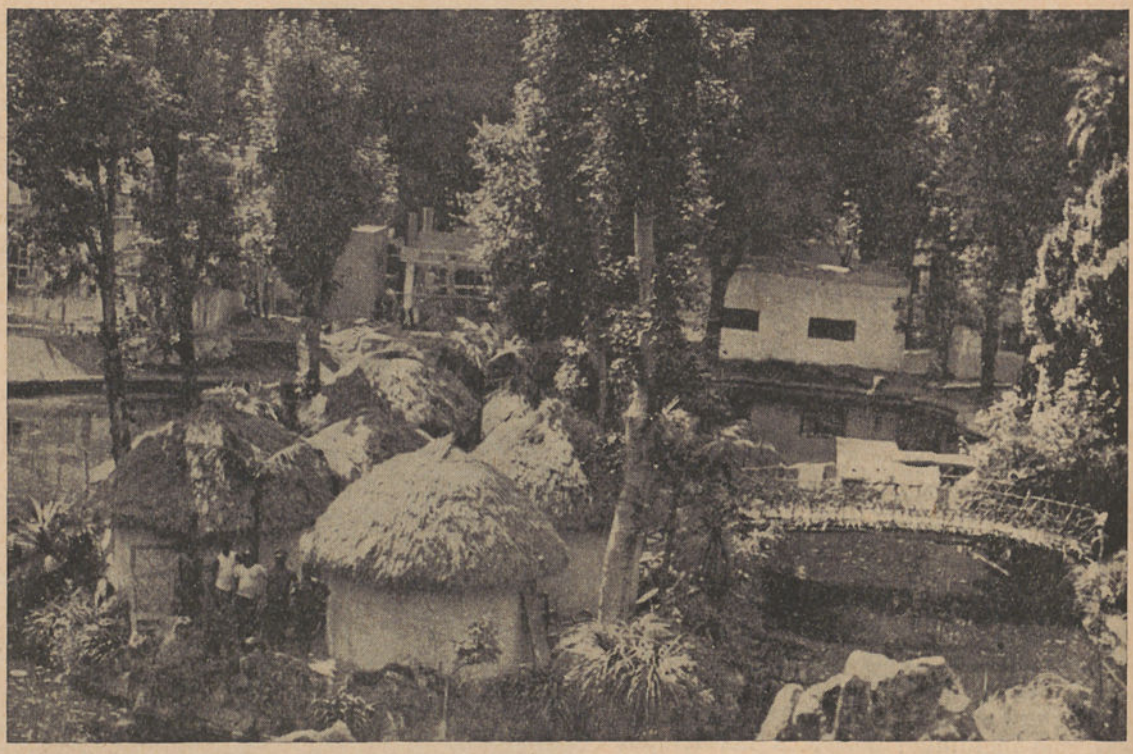
No Palácio das Colónias — Monumento ao Esfôrço Colonizador Português.

Tudo isso temos hoje, tudo isso tivemos sempre, com intensidade maior ou menor segundo as vicissitudes da nossa história, diminuído, por vezes, com o natural enfraquecimento do organismo nacional após o trabalho ingente das grandes realizações, mas sempre pronto a sublimar-se, quando novas e grandiosas missões se nos apresentam.



No Palácio das Colónias — Monumento erigido aos Portugueses mortos pela obra de colonização.

Esta tão forte mentalidade colonial do povo português teve sempre a contrariá-la o esfôrço que, na Metrópole, era necessário fazer para conquistar, povoar, administrar e desenvolver o torrão lusitano. Poucos e falhos de recursos, como éramos, muitos temeram que da obra tão grandiosa como a dos descobrimentos, resultasse o enfraquecimento, a ruína e



No Palácio das Colónias — Aldeia lacustre da Guiné



No Palácio das Colónias — Um português da Guiné trabalhando na aldeia lacustre

a perda da Nação. Os acontecimentos de 1580 parece que vieram dar razão a êste modo de vêr; mas quem atentamente estudar a história de Portugal nos anos que decorreram de 1557, data da morte de D. João III a 1578, ano de Alcácer-Quibir, verificará que tôdas as calamidades que caíram sôbre a Nação, incluindo a maior de tôdas, que foi a perda da nossa independência, resultaram de terem os dirigentes abandonado a política de organização colonial que caracterizou os três reinados anteriores e principalmente o de D. João III.

Seria até muito curioso comparar as duas épocas, — a de D. João III, a sua obra de política ultramarina, no dizer de Oliveira Martins «a melhor obra civilizadora da Nação já ilustre pelas navegações do oceano, agora célebre pelas explorações dos continentes ignotos», a luta contra os argentários do seu tempo e a



A obra de colonização iguala em grandeza e prestígio a epopeia das navegações

Com a política colonial de D. João III, já iniciada por D. João II e seguida por D. Manuel, venceram as geniais visões de Albuquerque. A conquista ùnicamente do mar, o mercantilismo puro, cederam o passo à exploração das terras descobertas e conquistadas, à criação de nações.

Principiamos a fazer o Brasil.

Obra colossal, que ainda hoje assombra os descendentes dos seus executores, levada a cabo apenas com os nossos recursos, que bem poucos eram então, exemplo vivo do que fizemos no passado, do que somos capa-



reacção que contra essa política se levantou após a sua morte; e a época actual em que aparecem em oposição, por forma por vezes tão semelhante à daquela época histórica, as duas correntes da vida política do País: — a do maior número, a do povo português, a que nos leva para o pleno desenvolvimento dos nossos domínios do Ultramar; de um número diminuto de tremendas influências que aponta as Colónias como a ruína da Nação.

No Palácio das Colónias — Reproduções do Farol da Guia, de Macau e do Arco dos Vizo-Reis, da India

zes de fazer no presente e no futuro. Durante o esfôrço máximo da colonização do Brasil não abandonamos as outras Colónias, quer as do Extremo Oriente quer, sobretudo, as de Africa. — Explorações do interior dos grandes territórios descobertos; tratados de comércio e de penetração com os chefes indígenas; conquista de territórios e sua afirmação pela construção de fortalezas e de presídios; fundação de povoações portuguesas; a obra missionária; medidas de administração e de desenvolvimento comercial e agrícola; — constituem provas continuadas do que, nessa época, fizemos em Africa. Durante o longo período que vai da época dos descobrimentos nos primeiros anos do século dezanove, a mentalidade colonial portuguesa, guardando as características fundamentais que a epopeia nacional fixara, outra adquiriu no exercício da ocupação, exploração, comércio e agricultura de vastíssimas regiões.

Nós, que tinhamos sido o povo descobridor mais notável de tôda a história, passamos a ser, no Brasil e na Africa, o povo colonizador por excelência; e a função de colonizar alargou de notável maneira a visão política da nossa acção de povo possuidor de vastos domínios.

Com o decorrer do século dezanove essa visão política, por tantos aspectos idêntica à dos descobrimentos, definiu-se, precisou-se em todos os seus detalhes, transformou-se numa nova e grandiosa missão a realizar em terras de Africa, tão valiosa como a da criação do Brasil, talvez tão sublime como a dos descobrimentos.

Mais uma vez carecemos de uma preparação cuidadosa e prudente, tôda nossa e só nossa; de passadas largas, mas cautelosas; do esfôrço de todos, dos recursos da Nação; da sublimação das qualidades fundamentais da raça: — a perseverança, a heroicidade, o despreocupado sacrifício da saúde ou da vida, a resistência ao infortúnio, o entusiasmo glorioso de realizar.



No Palácio das Colónias — No interior da aldeia indígena

A Metrópole, com tôdas as Colónias deve constituir um bloco único, numa mesma aspiração de prosperidade e engrandecimento

Hoje a Nação sabe o que quere e para onde vai em face da missão colonial que tem de levar a cabo.

Em primeiro lugar tem de fundir numa só política as duas políticas históricas: — a da Metrópole e a do Ultramar. Têm de realizar a unidade de acção, de conjugar interêsses aparentemente divergentes, de criar um único Império, pela íntima união das Colónias entre si e com a Metrópole. O comércio metropolitano e o comércio colonial têm de se ligar intimamente por meio de orientação e directivas idênticas, de interdependências que nunca devem ser postas de parte. Comércio único a ligar com laços cada vez mais fortes todos os territórios da Nação. Mercados recíprocos, rêsses de um lado não sejam sacrificados pelos interêsses do outro lado, para que o desenvolvimento e a riqueza de uma parte do território nacional não sejam diminuídas ou demoradas com o fim de não fazerem concorrência ao desenvolvimento e à riqueza de outros territórios nacionais; a mesma política económica, aduaneira e de navegação a ligar-nos a todos e mercê da qual a Metrópole, deixando o campo largo ao desenvolvimento dos seus domínios e Colónias, se constitua um centro de atracção forte e próspero, para onde convergiria o excesso cada vez maior da produção colo-



No Palácio das Colónias — Indígenas de Bijagoz (Guiné)

que permitam a circulação da riqueza em todo o vasto Império português. Indústrias sem peias de espécie alguma, a aproveitarem e a transformarem as possibilidades e fôrças coloniais como o fazem na Metrópole. A agricultura das terras do Ultramar a completar as dos nossos campos. Tudo isto pela forma como tantas vezes o tenho dito nos meus discursos de Angola: — «A mais íntima, a mais estreita ligação da Metrópole e das Colónias Portuguesas, por forma a constituir e a construir, para sempre, uma única Nação; um Parlamento único, o da Metrópole, onde a representação colonial seja cada vez mais numerosa para que os interesses das Colónias sejam mais defendidos e, sobretudo, cada vez mais compreendidos; cuidado constante, para que os interesses de um lado não sejam sacrificados pelos interêsses do outro lado, para que o desenvolvimento e a riqueza de uma parte do território nacional não sejam diminuídas ou demoradas com o fim de não fazerem concorrência ao desenvolvimento e à riqueza de outros territórios nacionais; a mesma política económica, aduaneira e de navegação a ligar-nos a todos e mercê da qual a Metrópole, deixando o campo largo ao desenvolvimento dos seus domínios e Colónias, se constitua um centro de atracção forte e próspero, para onde convergiria o excesso cada vez maior da produção colonial; a Metrópole a marcar contìnuamente nos seus domínios e Colónias a soberania nacional por meio de destacamentos de fôrças do seu exército e da sua marinha de guerra, a fornecer os funcionários, os técnicos, os operários, o crédito e os recursos financeiros de que carecem. Que cada Colónia, Angola e Moçambique à frente de tôdas as outras, tenha sempre presente que amanhã, ligada, cada uma delas, como parte integrante de um grande Império, ao Portugal da Europa, às outras Colónias portuguesas, constituirá um dos principais factores, o melhor dos elementos do ressurgimento e da grandeza da Pátria, prolongamento da nacionalidade, brilhante receptáculo da nossa língua, campo vastíssimo à expansão da nossa civilização, que saberemos levar ao

mais alto ponto das civilizações humanas e que será abençoada pelos povos primitivos que a História nos entregou para os elevarmos até nós.

*

Foi talvez longa a transcrição; não nos pesa, no entanto, o tê-la feito, pois serve, por assim dizer, de explicação para alguns — muitos não serão — que não atinjam, que não compreendam o alto significado da Exposição Colonial Portuguesa, a que nos vamos referir adiante, embora em curtas palavras. E longas que fôssem, elas não poderiam, não saberiam descrever *os mundos*, os mundos portugueses que se encontram hoje adentro do Palácio das Colónias.



No Palácio das Colónias — Timorenses na sua instalação sôbre a gruta

Porém, antes de prosseguir e passando o honroso encargo a outrém, prestemos homenagem a quem a ela tem absoluto direito: ao ilustre Ministro das Colónias, Sr. Dr. Armindo Monteiro e ao realizador inegualável da Exposição, Tenente Henrique Galvão.

O Sr. Dr. Armindo Monteiro, merece a admiração de todos os portugueses.

Na verdade, em pouco mais de três anos de actividade governamental tem pôsto ao serviço do País e da causa Colonial esfôrço de relêvo, servido por inteligência clara e dedicação inspirada em são patriotismo, de que tem resultado benefícios e úteis medidas para os nossos domínios ultramarinos.

Ao aceitar o encargo duma das mais difíceis e trabalhosas pastas, o Sr. Dr. Armindo Monteiro estudou um programa, que tem sido cumprido com uma seqüência e lógica admiráveis.

Depois da realização da Carta Orgânica do Império e do êxito obtido pela representação Colonial Portuguesa em Paris, o Sr. Dr. Armindo Monteiro iniciou a viagem a S. Tomé, Ilha do Príncipe, Angola e Moçambique, — jornada de inquérito e observação directa e estímulo patriótico que foi, sem dúvida, um esfôrço notável e que tem, a compensá-lo, resultados práticos. Por essa ocasião, procurando ligar a essa viagem o interêsse económico, efectuaram-se as Feiras de Amostras de Luanda e Lourenço Marques, que constituiram, por todos os títulos, uma expressiva revelação colonial e metropolitana.

A poucos meses da viagem à Africa portuguesa, o Sr. Ministro das Colónias indicava as directrizes da nossa política ultramarina na XXII reünião do Instituto Internacional Colonial, fazendo afirmações que foram citadas, com elogio, no Senado belga, pelo então Duque de Brabante e hoje rei Leopoldo III.

Pouco depois, promove o Sr. Dr. Armindo Monteiro as conferências dos Governadores Coloniais, acontecimento pela primeira vez sucedido entre nós e que a França, compreendendo o alcance dessa iniciativa, seguiu com o mesmo objectivo.

Ao Sr. Dr. Armindo Monteiro se devem também, entre outros, os seguintes diplomas: regularização das transferências de Angola, Moçambique e Timor; o equilíbrio dos orçamentos de 1931-32, 1932-33 e 1933-34; a protecção à agricultura de S. Tomé; a suspensão das remessas de degredados para as Colónias; a criação das Casas da Metrópole e Ultramar; a protecção aos produtos e



No Palácio das Colónias— Régulo, mulher e um filho (indígenas da Guiné).

matérias primas coloniais na Metrópole, o que significa uma homenagem ao trabalho esforçado e quási ignorado dos colonos; a nacionalização das moedas de Moçambique e da Companhia de Moçambique; a aproximação comercial das Colónias entre si, etc.

A Exposição Colonial Portuguesa, que tantos disvelos lhe tem merecido, é um dos detalhes mais importantes do pensamento da unidade Imperial.

Mas êsse detalhe, êsse pormenor, deixaria, possìvelmente, de ter a importância, que na concepção do plano se lhe atribui, se não houvesse alguém, que prática e sàbiamente o realizasse.

Esse alguém foi o Tenente Henrique Galvão, director técnico da Primeira Exposição Colonial Portuguesa.

Espírito culto, oficial brioso, inteligência viva aliada a uma mocidade intensa de movimento, Henrique Galvão reüniu tôdas as qualidades para estar à frente da concepção do certame e lhe dar realização. Perfeitamente integrado na nobre iniciativa da expansão do Império, distinto colonial afirmado com honestidade e espírito progressivo quando governador da Huila, votado com tenacidade e palpitante interêsse ao estudo dos problemas económicos, Henrique Galvão, a quem como invulgar organizador se deve o êxito das Feiras de Amostras de Luanda e Lourenço Marques, é, também, um homem de letras infatigável, que se tem revelado brilhantemente tanto no jornalismo doutrinário, sempre vigoroso e expressivo, como no romance e no teatro, onde se documenta exuberantemente a sua delicada sensibilidade.

Dispondo dessas qualidades, que caracterizam uma mentalidade superior, Henrique Galvão, com a fé dum patriota e com o ardor de uma alma moça, deu forma à iniciativa da Exposição, limou arestas e transpôs obstáculos, sempre indiferente a derrotismos. Grande animador, construtor que se evidencia num meio tantas vezes ingrato como é o nosso, Henrique Galvão merece as homenagens, os aplausos de todos os portugueses, que na Exposição encontram uma notável demonstração do seu valioso esfôrço.

*

* *

Falemos agora da Exposição; falemos, não; façamos uma digressão pelas Colónias, pousando os olhos nas gravuras que acompanham esta notícia.



No Palácio das Colónias— Balantas à porta de uma cubata (indígenas da Guiné).



No Palácio das Colónias — Três tipos de beleza clássica, vendo-se, ao meio, uma das mais graciosas raparigas da Guiné.

Uma viagem pitoresca e instrutiva aos nossos domínios ultramarinos

A Primeira Exposição Colonial Portuguesa que vai inaugurar-se no Palácio de Cristal, é uma antiga aspiração de alguns dedicados portuenses, que constituem o Movimento Nacional Pró-Colónias.

A idea nasceu quando do êxito conquistado em Paris, na Exposição Internacional Colonial de Vincennes, onde Portugal se fêz representar com nobreza e expressão, patenteando aos olhos de todo o mundo as suas directrizes e a obra documental de colonização.

Era no Pôrto que se impunha a realização do certame. E esta afirmação explica-se não só pelo facto do Norte ter revelado patriótico interêsse pela propaganda colonial como pelo motivo de ser o centro da região portuguesa onde as actividades industrial e comercial são mais intensas e desenvolvidas, representando, hoje, os maiores valores em expansão para as províncias ultramarinas.



No Palácio das Colónias — Outro grupo de nativos da Guiné preparando-se para o *batuque*, na sua aldeia lacustre.

x

*

* *

A Exposição, cujas portas se vão abrir, reflecte um pormenor importante da nossa política colonial, de que é expressão viva, animada e didáctica. Pretendeu-se — e atingiu-se — fazer uma demonstração que instruísse, divulgasse e convencesse.

Em Portugal, a-pesar-da nossa posição internacional de terceira potência colonial, o povo ignora quanto se tem feito no Ultramar para manter, consolidar e valorizar os domínios portugueses.

O certame aparece, portanto, como grande e edificante lição nos vários e atraentes capítulos em que está dividido.

Primeiramente, documenta-se a expansão da colonização portuguesa através do Mundo, marcando processos, que podem ser discutidos, mas que a prática teve lògicamente de reconhecer como virtudes sôbre outras perfilhadas. Desdobra-se, depois, aos



No Palácio das Colónias — Belezas indígenas da Guiné.



No Palácio das Colónias— Um aspecto da aldeia lacustre.

olhos de todos um expressivo panorama da assistência espiritual e económica, fixando estudos científicos, esclarecendo sôbre a previdência, indicando os recursos naturais e a sua arrojada exploração e demonstrando o que há feito em matéria de ensino, hidráulica, botânica e climatologia.

Está no Palácio das Colónias bem documentada a obra de urbanismo realizada no Império Colonial, transformando inóspitas regiões em saudáveis e formosas cidades. O ensino, nas suas diversas modalidades, aparece ali nos seus processos, facultados aos brancos, mestiços e pretos. Vemos ainda o desenvolvimento crescente dos seus portos e caminhos de ferro, hoje apetrechados com os aperfeiçoamentos mais modernos. Tôda a exploração agrícola, industrial, pecuária e mineira causa, pela sua organização, valor e conjunto de iniciativas, surprêsa, constituindo uma consoladora revelação.

O conceito errado que quási tôda a população portuguesa faz da nossa Africa



No Palácio das Colónias— Um dos «panneaux» da nave central.

em matéria de atraso fica por completo destruído ao verificar-se que as Colónias possuem modelares hospitais, confortáveis edifícios de ensino, óptimo serviço militar, aviões, automóveis, telegrafia, guindastes, docas, cais acostáveis, caminhos de ferro, amplas estradas, avenidas, monumentos, teatros, hotéis modernos e outras manifestações progressivas e meios de sociabilidade, que muitas terras da Metrópole não disfrutam.

*

* *

A Exposição reüne inúmeros factores de êxito. Sob a bandeira das Quinas, que há séculos cobre os continentes do Mundo, juntar-se-ão a tropa de Africa, que tão briosamente tem colaborado no prestígio da soberania nacional; os naturais da India e os indígenas de Timor, Angola, Moçambique, Guiné e Cabo Verde.

A Exposição há-de fazer sentir a sua influência decisiva na Metrópole. Visitando-a com atenção, desde os espíritos cultos e estudiosos aos temperamentos frívolos, apreciar-se-á, ainda, a tenacidade e a inteligência dos médicos portugueses no estudo das doenças do continente negro e nas beneméritas campanhas de profilaxia a favor dos indígenas. Ninguém ficará indiferente diante da humanidade, do espírito de solidariedade e do patriotismo desenvolvidos pelos missionários em atitudes constantes de abnegação e isenção. Todos hão-de constatar o que se tem obtido, em resultados, na zoologia, meteorologia, hidrografia, geologia, hidráulica, botânica e climatologia.



TENENTE HENRIQUE GALVÃO

Outro factor importante recomenda o certame: o aspecto cultural que vai evidenciar-se na série de congressos agrícolas, económicos, de Imprensa, militares e sociais e em que devem participar personalidades da Metrópole e do Ultramar.

Ainda um pormenor considerado imprescindível num certame desta categoria, que é necessário focar — as atracções, desde os divertimentos em voga nas grandes capitais, entre nós tão pouco conhecidos, às diversões proporcionadas pelos indígenas em todo o relêvo característico, que nos encanta e causa admiração.

*

* *

Alto significado patriótico o da Exposição, que é cometimento arrojado, o maior ou um dos maiores neste género, levado a têrmo por nós, não agora, mas desde sempre.

Que os portugueses que visitem a Exposição aprendam a amar as Colónias, corrijam as ideas, tantas vezes erróneas, formadas a seu respeito, lhes dediquem o culto fervoroso que elas merecem e pensem profundamente nas vantagens da sua posse e da sua valorização!

E que pensem ainda na obrigação imperiosa, legada pelos nossos maiores, de marcarmos, de acentuarmos, sem a mais leve sombra de dúvida, a nossa acção com o povo colonizador, que principiamos a ser em séculos já muito distantes.

Vai longe esta notícia; é mister pôr-lhe têrmo. A isso vamos, pedindo a todos os leitores dêste jornal que visitem a Exposição Colonial Portuguesa.



O feijão frade

Designações—Em Portugal, o *feijão frade* é também conhecido por *fradinho, galego, carrapato* e da *China*. Em França é o *dolic mongette, dolic à onglet, haricot, à oeil noir, barrette, favette* e *pois du Brésil*.

Nas colónias francesas chama-se-lhe *voème* (Reünião), *niebe* (Wolofs), *soso* (Bambaras), *pois chique* e *pois choucre* (Antilhas). No Annam designam-no por *dan tua* e *dao dai ao;* no Japão tem o nome de *rasage* e na Costa Rica o de *frijol de vaca*. E' também o *cow-pea* dos americanos (1).

Os botânicos chamam-lhe agora *Vigna sinensis* Endl. e foi já designado por *Vigna Catjang* Walp, *Dolichos Catjang*, L., *Dolichos unguiculatus*, L. e *Dolichos sinensis*, L.

Características — Esta leguminosa alimentar é rasteira ou trepadora, de hastes delgadas e fôlhas glabras. O estilete das flores é superiormente barbudo na face interna e a quilha não é espiralada. As vagens, aéreas e não aladas, são subsólicas, alongadas, delgadas, rectas ou levemente curvas e pendentes. As sementes, mais ou menos acentuadamente reniformes ou quási arredondadas, e esbranquiçadas, amarelo pálido, com o hilo preto, ou negras, côr de camurça, amarelo-avermelhadas e com o hilo branco.

A sua área de cultura é larguíssima, estendendo-se sob os climas temperados e tropicais. De desenvolvimento rápido, agüenta bem o calor, mesmo melhor do que o feijão vulgar. E', por excelência, um feijão de sequeiro, embora requeira terreno fresco, bem assazoado.

A maturação é sucessiva e as vagens desgranham-se com facilidade, sob a acção do calor. A colheita tem de fazer-se, assim, por diferentes vezes.

Variedades — Pereira Coutinho (2) regista duas variedades botânicas: a *monochalis* (Brot.), rasteira e de vagens curtas, sementes mais ou menos esbranquiçadas com o hilo orlado de negro ou castanho-escuro que é o feijão frade vulgar; e a *sesquipedalis*, trepadora, de vagens compridas, moles, podendo ir de um palmo a um metro, com as sementes côr de camurça ou amarelo-avermelhadas com o hilo branco, levemente orlado de escuro. Esta é o conhecido feijão chicote, *alfange* ou de *metro*, a que os franceses chamam *dolic* à *longue gousse, dolic asperge* (Provença), e, nas Antilhas, *pois ficelle* e *pois long*.

Mas as variações ou formas culturais são numerosas, indo do pequenino *arroz* e do *fejanico* ao *gigante* da Vilariça. Paulo de Morais (1) enumera as seguintes: *amarelo, arroz, arroz ôlho escuro, carraça, fusco, fejanico* (de sementes miúdas), *ganga, de ôlho preto, alfange*.

Não está feito, entre nós, o seu reconhecimento ou inventário completo, nem se realizou o seu estudo comparado principalmente sob o aspecto cultural. Com as duas exposições do milho, realizadas no Pôrto, deu-se o primeiro passo nesse sentido. Aproveitou-se algum material dos mostruários e iniciou-se a cultura de diversas variedades em Santa Cruz do Bispo, dependência, ao tempo, da Estação Agrária Regional, chegando a verificar-se que o seu comportamento era bastante diverso quanto à produção, resistência às doenças, etc.

Na América tem-se vulgarizado uma variedade, denominada *iron-cowpea*, especialmente recomendada pela sua resistência às doenças.

Fim da cultura — O feijão frade é cultivado principalmente para consumo do grão sêco, pouco para consumo da vagem, e menos, em o nosso País, para adubo verde. Na América e na Austrália, todavia, é recurso freqüente e precioso para fertilização das terras. Deviamos utilizá-lo também, com êsse fim, em muitos casos: para culturas de inverno, para a batata temporã, etc.

---

(1) *Les Cultures Coloniales. Légumes et Fruits.* (Bibliothèque coloniale). Henri Jumelle, 1913. Paris. Librairie J. B. Baillière et Fils. 33 fig., 122 pag. — Pg. 42-44.

(2) *Flora (A) de Portugal.* 1913. Lisboa. Ailaud Alves & C.ª e Francisco Alves & C.ª, 766 pag., 2 ind. e 1 err. — Pag. 369 e 370.

(1) *Manual Prático de Agricultura.* 1.º vol. Pag. 423, 471 e 472.

Preparação do terreno — O terreno, destinado ao feijão frade, deve ser bem mobilizado, por lavras e gradagens ou rolagens. No comêço da primavera, a cada lavra deve fazer seguir-se uma gradagem ou rolagem, se o tempo o permite, para que a terra fique convenientemente pulverizada.

Com uma das lavras incorporar-se-ão os fertilizantes — estrumes ou adubos verdes e adubos químicos. O feijão frade aproveita muito bem a adubação verde com tremôço. Aplicar-se-ão, por hectare, 400 a 500 quilos de superfosfato de cálcio, uns 50 a 100 quilos de cloreto de potássio, ou cinza, até 400 quilos, e 100 quilos de nitrato.

Sementeira — Na faixa beirã do Douro vinhateiro, diz-se que o *feijão frade não quere ver o sol de Maio*, e por isso o semeiam geralmente nos primeiros dias de Junho. No fundo, o dito significa apenas que êste feijão requere calor para a nascença e início de desenvolvimento: não receia o sol de Maio desde que bastante quente.

E assim é que na Cova da Beira (Fundão, Quinta da Caneca), no ano transacto, em 15 de Maio já a nascença se generalizava.

Do Algarve ao Minho a sementeira escalona-se desde o comêço de Maio à primeira quinzena de Junho; mais cedo nas zonas ou terras quentes, mais tarde nas frescas ou mais frias. Nunca, porém, tarde de mais; a maturação pode ser prejudicada pelas primeiras chuvas.

Quási sempre a semente é espalhada a lanço e coberta ao arado. Por vezes, distribui-se à mão, em regos, e é coberta ao arado ou à grade lisa. Melhor seria semear em linhas, mecânicamente.

A distância mínima das linhas ou regos, que se recomenda, para os rasteiros, é de 30 centímetros. Mas não deve ser inferior a 50 ou 60 centímetros, porque o feijão frade, mais que o vulgar rasteiro, alastra, braceja muito, se o meio é próprio.

O feijão alfange deve semear-se, de preferência, em linhas isoladas, em cercadura de hortas ou canteiros, ou afastadas de 1 metro: a produção será assim maior, porque as vagens vingam desde a base.

Consociação — Geralmente, o feijão frade semeia-se extreme. Mas pode consociar-se a outras culturas. Na Senhora da Hora (Estação Agrária, Minho) chegou a associar-se ao milho e à batata.

Na associação ao milho deve ter-se em conta que êste feijão é mais exigente de luz do que o mocho vulgar: o espaçamento, por isso, tem de ser maior.

A' batata associa-se vantajosamente nas culturas do cedo e no caso de variedades temporãs ou extra-temporãs: a batata sai e o feijão fica. Num e noutro caso a sementeira realiza-se quando a batata atingiu o desenvolvimento máximo, aí um mês ou três semanas antes da colheita. No ensaio da Estação Agrária, a batata plantou-se em entrelinhas de favas; tiradas estas, por Junho, semeou-se o fradinho nas entrelinhas da batata. O arranque desta, cuidadoso, constituiu para aquêle uma boa cava ou sacha. O agrónomo Bonâme recomenda, na Maurícia, a consociação das variedades anãs à cana sacarina.

No Douro é freqüente semear o fradinho entre as linhas do bacêlo, nas arroteias, surribas ou saibramentos do ano, sem qualquer adubação, com resultado por vezes magnífico.

Granjeios — Comumente, o único granjeio a que se recorre é a *sacha*, repetida uma ou duas vezes. Convém que a primeira seja feita o mais cedo possível, para *matar* alguma erva, que rebente, aquecer e arejar o terreno.

Como para todos os feijões, a sacha deve ser muito superficial, especialmente a segunda e posteriores, para não ferir as raízes e manter a frescura. Procurar-se-á evitar que a terra endureça ou crie *côdea*.

Quando os feijoeiros adquiram grande desenvolvimento e teime em aparecer alguma erva, é preferível recorrer à *monda:* estas plantas ressentem-se muito com o corte das raízes.

Na sacha manual é preferível o uso de *gadanhos*, de quatro ou cinco dentes, muito leves e penetrantes, ao das enxadas ou sacholas, sobretudo se o terreno não tem erva ou esta apenas aponta.

Boa prática é a *aplicação de nitrato*, sôbre a primeira sacha, até 75 a 100 quilos hectare, a qual pode repetir-se, na mesma quantidade, passados oito ou quinze dias. Importa provocar o desenvolvimento rápido do feijão na primeira fase.

Onde seja possível, a *rega* garante a produção abundante.

Inimigos e adversidades — O frio é-lhe prejudicialíssimo, mais do que ao feijão vulgar: amarelece-o e atrasa-o, comprome-

tendo algumas vezes completamente a produção.

A *chuva*, se sobrevém abundante em Setembro, pode dificultar as secagens das vagens mais tardias.

Nos lugares húmidos, a *antracnose* ataca as fôlhas e também as vagens, que deforma, mais numas variedades do que noutras. Das ensaiadas em Santa Cruz do Bispo, a *arroz* revelou-se das mais sensíveis. Deve pulverizar-se com calda bordelesa antes da floração e ao aparecimento das vagens. E é conveniente proceder à desinfecção prévia das sementes com formol a 5 %, por imersão durante duas horas.

Aves — As rôlas, as pombas, as perdizes, etc., prejudicam na sementeira e à nascença, comendo os grãos a que podem chegar, bem como na maturação, desgranhando as vagens que abrem fàcilmente. Contra estes inimigos só espantalhos... ou uns tiros de quando em quando...

Colheita — Realiza-se em Agôsto e Setembro, por várias vezes, à medida que as vagens vão secando, se o destino é grão, que é o caso das variedades rasteiras.

A colheita das vagens das variedades trepadoras começa aos dois meses e meio, quando têm atingido todo o comprimento ou dois terços, podendo prolongar-se por um ou dois meses, conforme a fertilidade e a frescura do terreno, a bondade do clima.

Aplicações — No Japão, o grão maduro é misturado a arroz para a preparação dum bôlo chamado *Kowarneshi*.

Em Portugal consome-se em verde — no estado de vagem e em grão — e em sêco. As vagens verdes, designadas por *cornelhos*, comem-se guisadas e em caldos quando tenras. As mais rijas e de grão mais feito, desgranham-se, juntando-se o grão às mais tenras partidas aos bocados.

A utilização dos cornelhos faz-se quási só no fim da época, quando já não se vê a possibilidade de secarem.

O grão sêco usa-se em caldos, guisado e em salada. No Douro mistura-se a arroz, macarrão, ou arroz e couve, para a preparação dos *caldos* dos operários, empregados nos diversos serviços das quintas. Estes caldos, por via de regra, são espêssos, formando massa compacta. Temperados com azeite e sal, proporcionam um alimento completo, reconstituinte, especialmente indicado para os trabalhos que obrigam a maior esfôrço, como os de surriba ou saibramento e os de escavas, cavas e redras.

O feijão chicote só é utilizado como legume verde: em vagens. As sementes são pequenas.

ARTUR CASTILHO,
Engenheiro-agrónomo.

Terminologia agrícola

Linguagem dos campos

LI

Bicudo — Casta de uva cultivada no distrito de Coimbra.

Bolina — (Têrmo colhido em Matozinhos). Variedade de abóbora de polpa amarelada e comestível; o fruto é rugoso e muito temporão.

Carocha — (Têrmo colhido em Azeitão). Variedade de pêra mediana, não muito sumarenta mas de sabor perfumado. O mesmo que RAÍNHA.

Coar — (Têrmo colhido em Tomar). Castrar os animais domésticos.

Coveiro — Bolor que se desenvolve nas paredes húmidas das vasilhas vinárias e que comunica um cheiro e sabor desagradáveis ao vinho aí envasilhado depois.

Fedelho — (Têrmo colhido em Alentém). Casta branca de videira de enforcado que tende a desaparecer pelo mau gôsto que transmite ao vinho. Sinonímia: AZEITEIRA, FORRICAL e FORRICOSO.

Figo — Têrmo colhido em Odivelas. Excrescência verrugosa que aparece à superfície dos mamilos das vacas leiteiras, embaraçando por vezes a ordenha.

Jarêgo — (Têrmo colhido em Grândola). Homem da charneca, especialmente o pequeno lavrador. (Cf. *Alberto Pimentel — O Ribatejo — pag. 316*).

Molarinha — Variedade de oliveira cultivada no Douro. Cf. *Manuel Monteiro — O Douro — pag. 21*).

Quaresma — Nome comum a vários coleópteros pertencentes às espécies *Epicometis squalida* (L.) e *Leucocelis stictica* (L.) muito nocivos às fruteiras e a outras plantas de cultura.

Sapelhos — (Têrmo colhido em Mesão-Frio). Pequenas excrescências mórbidas, provenientes de estomatites, e que aparecem na língua e pele interior da bôca dos bovídeos. O mesmo que BARBOS e BARBILHÕES.

Toqueiro — (Têrmo colhido na Ilha de S. Miguel). Bráctea ampla, espécie de fôlha modificada, que envolve a espiga do milho e que é utilizada para embalagem de frutos, como forragem sêca e para colchoaria. O mesmo que CARPELO, FOLHACO, CAMISA, FOLHELHO e CAPELA.

Ventos — Tumores moles que aparecem nas articulações dos membros dos bovinos. O mesmo que OVAS.

GUILHERME FELGUEIRAS,
Director da Escola Profissional de Paiã.

A adubação do milho

Houve alguém que afirmou, talvez um pouco ousadamente que, hoje em dia, todos os problemas da lavoura giravam à volta de dois outros: um problema de química e um problema de mecânica.

Supomos ousada a afirmação, pois não é possível, sòmente com a ajuda da química e da mecânica, conseguir uma lavoura rendosa, que compense o lavrador das inúmeras canseiras que na sua labuta constante é obrigado a suportar; mas devemos convir, também, que a aplicação judiciosa daquelas duas ciências à arte de cultivar a terra, pode conduzir a exploração rural a um grau de prosperidade poucas vezes atingido.

E' certo que muitos lavradores vão já prestando atenção a determinados factos, cujo estudo os leva a concluir que das boas e convenientes lavouras e das adequadas fertilizações depende, de uma forma acentuada, o rendimento da terra. Mas para que os nossos campos produzam o que devem produzir não basta que alguns respeitem e sigam os ensinamentos ditados pela observação; é indispensável que todos adoptem o mesmo caminho.

A cultura do milho reveste, no Norte do País, principalmente, uma grande importância; em muitas casas de lavoura, talvez erradamente, é certo, constitui a base principal do cultivo.

¿Dão, no entanto, essas terras, o rendimento que deveriam dar, no cereal a que vimos aludindo? Não dão. Basta comparar estatísticas para se ver que assim é, para nos convencermos, ou antes verificarmos, que as nossas leiras produzem, por unidade de superfície, bastante menos do que deveriam produzir.

¿Por culpa da terra? ¿Por culpa do meio ambiente? Não; simplesmente por culpa do lavrador, que não procede como devia proceder.

Em primeiro lugar vem as lavouras, sempre deficientes, que mal mobilizam as terras, que sempre, quási, as deixam sujas de quanto mau hóspede lá quis instalar-se; e as falsas ideas a êste respeito estão de tal modo arreigadas que, não vai ainda muito, nós ouvimos a um agricultor das proximidades de Paredes esta barbaridade: para uma terra dar boa produção de milho é preciso que tenha muita grama. Ao ouvir esta afirmação categórica, a nossa indignação foi tal, pela bôca saltaram-nos tais palavras, que o bom homem se resolveu a limpar um pouco os campos que agricultava e de que sempre obtivera fracas produções. ¡Pois se a grama *comia* mais que o milho!

Não é agora, porém, momento apropriado para falar de lavouras e das gradagens subseqüentes, que libertam o solo das ervas infestantes e que, além disto, o preparam para melhor armazenar as águas meteóricas, fornecedoras da humidade necessária nos períodos em que a planta mais necessita de água.

Parte dessas lavouras devem já estar feitas; há, no entanto regiões, no Norte do País, nas quais é hábito só lavrar a terra em fins de Maio ou princípios de Junho, isto é, no momento das sementeiras.

Para êste caso, ainda o aviso vai a tempo: lavre-se fundo, mobilizem-se as camadas inferiores do terreno, embora nem sempre seja conveniente trazer para a superfície essas camadas inferiores. Têm aqui aplicação as charruas de subsolo ou o emprêgo de charruas providas de garras, que rompem convenientemente a terra.

Na Escola Agrícola Conde de S. Bento, em Santo Tirso, fizeram-se experiências interessantes sôbre a influência da profundidade das lavouras na produção do milho, experiências que, gràficamente, estão reproduzidas na gravura junta. São desnecessários quaisquer comentários referentes aos resultados colhidos; o lavrador os fará, atendendo apenas às despesas em que importa uma lavoura a tal profundidade.

Vamos, sem querer, a desviar-nos do assunto, que hoje pretendiamos tratar e que era, especialmente, a adubação; mas não foi tempo perdido, aquêle em que nos referimos às lavouras, pois estas e aquelas estão inteiramente ligadas para se conseguirem boas produções.

O saüdoso agrónomo Mota Prego, escrevia aqui mesmo, neste jornal, em 1927, o seguinte:

«Estamos convencidos que o Minho, sem grande esfôrço, pode produzir o dôbro dêste cereal, lavrando, adubando e escolhendo variedades capazes das grandes produções.»

«As culturas prodigiosas da América, de 25 carros por hectare, isto é, 200 hectolitros, temos a esperança que virão a aparecer também nesta terra minhota, que de tantos elementos favoráveis dispõe para as grandes produções, faltando apenas que o agricultor saiba aproveitar-se delas.»

O optimismo de Mota Prego, de veneranda memória, admitiu para as terras do Minho a possibilidade de uma produção de 25 carros de milho por hectare, quási oito vezes mais do que, em média, produzem. Não nos deixemos arrastar por êsses números e aproximemo-nos um pouco mais da realidade. Se não é fácil, ou antes, se é muito difícil conseguir tais produções — faltam as boas sementes, falta uma preparação do solo, que não se consegue ràpidamente, mas que exige labor de anos consecutivos, as produções de 6:000 a 7:000 litros por hectare não são uma utopia. Alguns as têm conseguido, adubando abundante e criteriosamente.

Justino de Amorim, o agrónomo ilustre que os leitores desta revista bem conhecem, afirma:

«Sou pelas adubações intensivas, fortes e completas. O milho é uma planta que suporta, agradecendo-as generosamente, as fortes adubações. Podemos ir a 600, 700 a 1:000 quilos de superfosfato a 12 % ou o equivalente dos outros adubos fosfatados: fosfato Renânia, fosfato Thomas, etc.»

«Quanto a adubos azotados — continua — 100, 120, 150 e mesmo 200 quilos de sulfato de amónio, se o estrume faltar.»

«¿E a potassa? O milho é um cereal relativamente exigente em potassa, podendo ser, em terras muito ricas neste elemento, que seja suficiente, contudo, a que lhe fornecem o solo e os estrumes. No entanto, os lavradores devem estudar, a êste respeito, os seus solos» conclui o Dr. Justino de Amorim.

Parece daqui deduzir-se que o emprêgo da potassa é dispensável; não é assim, pois a experiência tem mostrado que a aplicação de 100 a 150 quilos de sulfato de potássio por hectare, nesta cultura traz sempre um acréscimo de produção.

Mas afinal ¿qual é a adubação que se deve empregar no milho? Só genèricamente se pode responder; como base podem-se indicar as seguintes quantidades de adubos para um hectare:

Superfosfato	650 quilos
Sulfato de amónio	200 »
Sulfato de potassa	100 »

Em vez do superfosfato pode-se empregar outro adubo fosfatado e em quantidade tal que o seu ácido fosfórico corresponda ao contido nos 650 quilos de super. O sulfato de amónio pode ser substituído pela cal azotada e casos há em que essa substituïção é vantajosa.

Em alguns casos, também, o sulfato de potássio poderá ser substituído pelo cloreto, que é mais barato.

Mas com substituïções ou não, o que importa é adubar, adubar lautamente o milho, para obter boas produções, que compensem as despesas de sementeira e amanhos.



Da esquerda para a direita: produção de talhões surribados a 1 metro, 0m,50 e lavrado a 23 centímetros



TECNOLOGIA RURAL

Sulfitagem dos vinhos

Vinhos fora da lei

Resposta à consulta do senhor assinante n.º 33:507 — Valado dos Frades.

Pregunta— 1.º Desejava que v. me dissesse se para conservação de vinhos bastará sòmente empregar o metabissulfito de potassa na ocasião do fabrico do vinho ou se será necessário empregá-lo também na trasfega e se as quantidades a empregar são sempre as mesmas, qualquer que seja o número de vezes que se empregue o metabissulfito, considerando-se o vinho em bom estado.

2.º Tendo 45 mil litros de vinho tinto, total da minha colheita, com 11,8 graus de fôrça alcoólica com as seguintes características: acidez volátil, 0,46 gr.; extracto sêco, 19,13 gr.; acidez fixa em ácido sulfúrico, 3,24 gr., que me dizem não servir para consumo, a-pesar-de agradável ao paladar e não ter defeitos, a não ser o de falta das características exigidas, mas dizem servir para queimar. ¿Não haverá meio de lhe dar o que lhe falta para ter as características legais?

3.º ¿Que deverei fazer em anos futuros para ter vinho que não seja regeitado para consumo?

4.º Se a Federação foi criada para beneficiar os viticultores, aquêles que estão nas minhas condições não são beneficiados, antes pelo contrário, são altamente prejudicados.

Resposta—1.º O emprêgo do metabissulfito na ocasião do fabrico, antes de principiar a fermentação, torna os vinhos muito mais livres de doenças, e, impedindo que proliferem os maus fermentos, torna as fermentações mais puras e o produto mais são e mais perfeito. E' porisso de grande vantagem fazer-se a sulfitagem antes de principiar a fermentação.

O anídrido sulfuroso, que é o produto útil do metabissulfito, vai-se transformando e desaparece e, portanto, é preciso fazer novas aplicações, especialmente no verão, e quer quando se trasfegue, quer sem trasfega, para se evitarem doenças por infecção no vinho.

A primeira aplicação deverá ser de 10 a 15 gramas por 100 litros de mosto, conforme as uvas estão sãs ou mais ou menos atacadas de doenças ou de podre, devendo a aplicação ser feita logo em seguida ao esmagamento, antes de principiar a fermentação.

Em fins de Abril e em Julho, fazem-se outras aplicações, bastando 8 a 10 gramas por 100 litros.

2.º Não é preciso queimar o vinho. Basta misturá-lo com outro mais ácido e mais encorpado.

3.º Em anos futuros deverá o senhor assinante ir gradualmente enxertando algumas castas menos acídulas das suas vinhas com outras que o sejam mais; dar mais tempo de fermentação, para que o vinho recolha mais extracto dos cangos, películas e graínhas, e vindimar mais cedo, sem esperar por adiantada maturação, para que o mosto tenha ainda mais acidez.

4.º Não é possível contentar todos, quando se faz uma lei, porque há mais ou menos prejudicados por ela.

A lei que criou a Federação não pretendeu simplesmente beneficiar os viticultores, mas também os consumidores, estimulando os viticultores a prepararem bons produtos, e os vendedores a não entregarem vinhos adulterados, ou que não mereçam o nome de vinhos, aos consumidores; e assim, se um vinho levou água ou é, por assim dizer, uma água-pé natural, não tem direito de concorrer com vinhos puros ou sãos e ricos de constituintes, em igualdade de condições.

Abusava-se muito de castas que produziam quási só água, só porque davam muito; agora reenxertam-se, para darem menos, mas de mais valor. Muitíssimos viticultores abusavam da água nas lagaradas, para aumentarem a colheita; agora terão de vender menos água por vinho. E o negociante, quási sempre refrescava o vinho com água, *humanitàriamente,* para evitar perturbações nas cabeças dos bebedores, o que, tudo junto em água adicionada, representava muitíssimo vinho que deixava de ser vendido pelos viticultores.

Estas crises de tempos a tempos já são vélhas, e passageiras. A última colheita foi abundantíssima, e quem sabe se um ataque geral de míldio ou qualquer desastre na produção não virá melhorar a situação, aumentando a procura, e então os vinhos fracos terão procura, misturando-os os compradores com outros mais encorpados e alcoólicos, para os colocarem dentro da lei, sôbre a qual ainda é cedo para se fazer um juízo.

PEDRO BRAVO.



AVICVLTVRA

Como principiar, na criação de galinhas

Continua a desorientação; temos aqui dito e redito que ao iniciar a criação de galinhas com o fim industrial, é necessário proceder com todo o cuidado, principiar por pouco, observar muito, estudar ainda mais e depois, tendo adquirido já alguns conhecimentos, que só a prática dá — embora a leitura de bons livros seja de aconselhar ou mesmo indispensável, depois de se ter passado o período *dos olhos fechados* é que se pode, sem grande risco, ir alargando a exploração, que se tentou. Temos dito e redito que se devem pôr de lado, no início, as grandes explorações, que estão quási sempre condenadas a mais que lamentáveis desastres; e temos dito, ainda, que a base de qualquer aviário deve ser constituída por aves perfeitamente seleccionadas ou provenientes de pais, cujas qualidades sejam bem conhecidas.

Pois a-pesar-do que temos escrito, há ainda quem queira ir logo às do cabo, como se diz vulgarmente. Já que as nossas afirmações parece não terem valor, vamos resumir parte de um artigo de D. Salvador Castelló, publicado no número de Abril da sua esplêndida revista, *Mundo Avicola*, para ver se a autoridade do mestre consegue levar para bom caminho aquêles que procuram o que só lhes dará prejuízos.

Diz Castelló:

Pelo muito que se tem escrito e *prègado* sôbre a maneira de instalar e povoar um galinheiro, é sabido que quem pretenda fazer-se avicultor tem quatro processos para alcançar o seu desejo e que são:

1.º Comprar ovos, fazê-los incubar e criar depois as frangas até que principiem a pôr.

2.º Comprar *pintos do dia*, criando-os seguidamente.

3.º Comprar frangas de três meses, sustentando-as depois até que iniciem a postura.

4.º Comprar frangas de cinco ou seis meses, no início da postura.

Não referimos o caso de se comprar um lote de galinhas em postura e respectivos reprodutores, com o fim de obter ovos para incubar, porque seria um caminho demasiadamente moroso e difícil de seguir pelo nóvel avicultor que, geralmente, não possui ainda a necessária experiência.

Pôsto isto, continua Castelló, diremos que é rematada loucura querer principiar com 1:000, 2:000 ou 5:000 aves ou mais; essa loucura só a podem ter supostos avicultores, que por completo se iludem, supondo que a simples leitura de alguns livros e revistas os torna aptos a exercer a indústria avícola em larga escala.

Deve-se principiar com poucas galinhas; e é condição indispensável de êxito, que seja o próprio avicultor e não um assalariado que, no princípio, acompanhe as aves, para estudar os seus costumes, hábitos, etc.

Por estas palavras se vê que as afirmações que aqui temos feito não se afastam do aconselhado pelo director da Escola Avícola de Arenys del Mar e cuja autoridade é indiscutível. Na verdade o professor Castelló reprova em absoluto que se principie com um grande número de aves: poucas e de boa qualidade, como poedeiras, é o seu conselho; depois se aumentará a exploração.

No artigo a que fazemos referência estuda-se qual será o processo mais vantajoso, sob o ponto de vista económico, de povoar o galinheiro; e cinge-se, o estudo, às quatro hipóteses a princípio formuladas.

As conclusões apontam, como mais económico, a compra de *pintos do dia;* e diz ainda que para conseguir um grupo de 20 frangos para produção de ovos será necessário adquirir 50 pintos. E' possível que nós aconselhássemos a primeira hipótese: compra de ovos e da chocadeira respectiva que sempre é necessário adquirir, pelo menos no segundo ano. Mas isto não interessa hoje.

O que queremos acentuar é isto: faça-se avicultura; mas principie-se com cuidado.

MANUEL DE MELO.



QVESTÕES DE DIREITO

Imposto de prestação de trabalho

Resposta à consulta do senhor assinante n.º 30:104 — Mourisca.

Pregunta— ¿Pode a Câmara obrigar o lavrador, que tem isenção da Fazenda Pública, a pagar a prestação de trabalho? Para o lavrador reclamar dentro do prazo contra a prestação do braçal, ¿bastará apresentar o título de isenção da Fazenda na Secretaria da Câmara? ¿O lavrador com título de isenção da Fazenda pode levar à estação ferro-viária madeira dos seus pinhais?

Resposta — Tenho a esclarecer o senhor assinante de um equívoco muito generalizado e mantido pelas Repartições de Finanças, que exigem, ainda hoje, o título de isenção de imposto de trânsito, mas abusivamente.

O artigo 126.º do Código de Estrada permite a cada proprietário agrícola ou agricultor ter em cada concelho, onde estiverem situados os respectivos prédios agrícolas, um carro de tracção animal de eixo móvel ou fixo, com isenção de quaisquer impostos ou taxas, desde que com êsse carro não faça transportes de estranhos, *remunerados*, podendo êsse carro ser utilizado em qualquer concelho.

E o artigo 24.º do mesmo Código dispõe, que as Câmaras atribuirão gratuitamente números de matrícula aos carros de lavoura, devendo êsse número e o nome do respectivo concelho e a palavra *isento* serem inscritos no próprio veículo ou em placa nêle afixada. Dispõe mais que para se obter da Câmara o registo dêsses carros — deverá ser apresentada a respectiva licença de trânsito, sendo *o registo camarário suficiente* como demonstração, para os *fiscais*, de haver sido satisfeito o imposto de trânsido devido (citado artigo 24.º do Código da Estrada).

A' face disto é incontestável que hoje os proprietários ou agricultores não carecem de obter nas Repartições de Finanças o título de isenção, bastando que obtenham das Câmaras o número da matrícula do carro e a palavra *isento*, escrita neste para poderem transitar livremente nas estradas. Se o próprio registo camarário dos carros de lavoura, *não isentos de imposto de trânsito*, é suficiente para prova, perante os fiscais, de que está pago o imposto!...

Dito isto, passaremos à resposta das preguntas, que me são feitas. Obtido o número de matrícula do carro e a palavra *isento* a que me referi, pela Câmara, está o agricultor isento do imposto da prestação de trabalho *por êsse carro*, mas pode estar sujeito a tal imposto como chefe de família, residente ou proprietário no respectivo concelho ou freguesia, (quando é a Junta que o lança) pelos vários indicadores mencionados no artigo 113.º da lei n.º 88 de 7 de Agôsto de 1913 e Decreto n.º 19:225 de 8 de Janeiro de 1931.

A reclamação devia ser justificada com o número de matrícula do carro e com a prova de isenção que deve existir na própria Câmara.

Com o carro isento de imposto pode fazer-se todo e qualquer carreto desde que não seja por *remuneração*.

SIMÕES DE ALMEIDA,
Advogado.

Solares da Lavoura

Do nosso bom Amigo, Dr. Manuel de Figueiredo, que um profundo desgôsto e precário estado de saúde afastaram durante alguns meses do seu lugar de Director-Secretário da Liga Agrária do Norte, onde sempre procurou defender e prestigiar o associativismo entre os lavradores, recebemos uma carta em que é trazida à discussão a idea, em tempos lançada, dos Solares da Lavoura.

Não nos permite a falta de espaço reproduzir no presente número essa carta, que, embora contra a vontade do seu autor, nestas colunas deve ficar arquivada como já ficou o manifesto que a Liga Agrária do Norte, sôbre o mesmo assunto, fêz distribuir durante a II Exposição do Milho, em 1930.

Estamos certos que a amizade de Manuel de Figueiredo, cujo regresso às lides associativas nos encheu de júbilo, consentirá que dêste mesmo lugar lhe respondamos. Limitar-nos-emos a reproduzir o que já, bem bastas vezes, nestas colunas, temos escrito.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 **Lisboa**

N.º 198 — *Assinante n.º 33:840* — *Lisboa.*

CULTURA DO CASTANHEIRO. IDENTIFICAÇÃO DA VIDEIRA «LABRUSCO»

Resposta — 1.º Não tenho sôbre a cultura do castanheiro no concelho de Sinfães quaisquer informações que possam satisfazer o questionário do senhor consulente. E creio que ninguém as terá, salvo habitantes da região que porventura se interessem pela preciosa árvore ou, talvez, a Estação Agrícola de Mirandela.

2.º Quanto à videira *Labrusco, espalhada no concelho de Sinfães*, não sei de que planta se trata, visto que não conheço nenhum exemplar daqueles que o senhor consulente diz estarem espalhados e portanto não poderei tentar a sua classificação.

¿Tratar-se-á da *Vitis Labrusca*, Lin., que tem, entre muitos outros sinónimos, o nome de *V. Vinifera silvestris americana*, Plunken?

Sendo assim, trata-se duma espécie americana, que vegeta no estado selvagem na costa oriental dos Estados Unidos e de que há muitas variações, que são produtores directos, e entre os quais está a muito generalizada Isabela.

¿Os *Labruscos* (porque há tinto e branco) dos nossos autores serão algumas dessas variações?

A descrição feita por Rebelo da Fonseca denuncia caracteres da *Labrusca*, mas que não são, a meu ver, suficientes para assentar opinião.

Só o estudo demorado, em cultura e no laboratório, nos poderá elucidar. E eu teria o maior prazer em fazer êsse estudo no Instituto Superior de Agronomia.

¿Quere o senhor consulente ter a amabilidade de fornecer-me, em Novembro ou Dezembro, umas estacas dessa videira, assim como da *Labrusco branco* «aí muito generalizada» e que é (?) de origem italiana?

Muito lhe agradeço a notícia que me trouxe e muito lhe agradecerei também o favor da remessa das estacas. — *D. A. T. da S.*

Calendário de Junho

De 1 a 20 o dia aumenta 13 m.; de 21 a 30 diminui 2 m. O dia 1 é de 14 h. 36 m.; e de 14 h. 40 m. em 21.

DATAS	Idade da lua	SOL		LUA	
		Nasc.	Pôr	Nasc.	Pôr
1 Sexta	19	5,17	19,53	23,42	8,47
2 Sábado	20	5,16	19,54	*	10, 3
3 Domingo	21	5,16	19,55	0,15	11,17
4 Segunda	Q. M.	5,15	19,55	0,44	12,27
5 Têrça	23	5,15	19,56	1, 9	13,35
6 Quarta	24	5,15	19,56	1,34	14,41
7 Quinta	25	5,15	19.57	2, 0	15.47
8 Sexta	26	5,14	19.58	2,27	15,53
9 Sábado	27	5.14	19.58	2,58	17,57
10 Domingo	28	5,14	19,59	3,34	19, 1
11 Segunda	29	5,14	19,59	4,26	19.57
12 Têrça	L. N.	5,14	20, 0	5, 5	20,49
13 Quarta	1	5,13	20, 0	6, 0	21,34
14 Quinta	2	5,13	20, 0	6,57	22,11
15 Sexta	3	5,13	20, 1	7,59	22,43
16 Sábado	4	5,13	20, 1	8,59	23.12
17 Domingo	5	5,13	20, 2	9.59	23,34
18 Segunda	6	5,13	20, 2	10.58	23,56
19 Têrça	7	5,14	20, 3	11,58	*
20 Quarta	Q. C.	5.14	20, 3	12,58	0,18
21 Quinta	9	5,14	20, 3	14, 2	0,41
22 Sexta	10	5,14	20, 4	15, 9	1, 7
23 Sábado	11	5,15	20, 4	16,20	1,37
24 Domingo	12	5,15	20, 4	17,34	2.13
25 Segunda	13	5,15	20, 4	18,46	2,57
26 Têrça	14	5.15	20, 4	19,53	3,55
27 Quarta	L. C.	5,16	20, 4	20,50	5, 5
28 Quinta	16	5,16	20, 4	21.36	6,12
29 Sexta	17	5,17	20, 4	22,13	7,42
30 Sábado	18	5,17	20, 4	22,44	8,59

Q. M. em 4, às 12 h. 53 m.; **L. N.** em 12, às 2 h. 12 m.; **Q. C.** em 20, às 6 h. 37 m.; **L. C.** em 27, às 5 h. 8 m.

* Nestes dias não há passagem de Lua; ou nestes dias a Lua não nasce, ou não se põe.

N.º 199 — *Assinante n.º 16:731 — Alcantarilha.*

CONSOLDA

Pregunta — Com os meus melhores cumprimentos, venho incomodar v., pedindo a subida fineza de me dizer se devo cultivar a *consolda encarnada do Cáucaso*, como forragem permanente e própria da região que habito (Algarve) e bem assim onde poderei arranjar alguns tubérculos, visto tê-los procurado, em balde, no País e em Paris.

Resposta — Creio que deve dar muito bem. Quanto à aquisição dos rizomas, não sei dizer-lhe onde poderá conseguí-los, a não ser na Rússia. — *D. A. T. da S.*

N.º 200 — *Assinante n.º 16:186 — Capelas — S. Miguel (Açôres).*

ARRANCA RAÍZES

Pregunta — Possuo um terreno que esteve plantado de acácias e que presentemente se encontra cortado.

Desejo arrancar todos os tocos e raízes, a-fim-de o limpar para semear ervas para gado. Para tal desejava adquirir uma máquina que fizesse tal serviço, visto a extracção por homens se tornar muito dispendiosa.

¿Onde poderei adquirir uma tal máquina?

Resposta — Não sei, nem desejo indicar casas fornecedoras. Tratando-se de máquinas, deve o senhor consulente dirigir-se às casas da especialidade. — *D. A. T. da S.*

N.º 201 — *Assinante n.º 32:974 — Extremoz.*

ENXERTIA DE ROMEIRA

Pregunta — Sôbre a consulta 183, inserta na *Gazeta das Aldeias*, n.º 1:798, de 6 de Maio dêste ano, a respeito de romeiras bravas, pormenorizo que as romeiras estão numa horta, e sendo bravas não se lhe utiliza o fruto, pelo que desejo, enxertá-las para que dêem fruto aproveitável. ¿Como proceder? ¿De que devem ser os garfos aplicáveis nessa enxertia e quando se deve fazer?

Resposta — Como presumo que se trata de plantas com tronco já bastante grosso, deve enxertar pelo processo de fenda simples, utilizando garfos de romeiras que dêem bom fruto. — *D. A. T. da S.*

N.º 202 — *Assinante n.º 33:274 — Pôrto.*

VÁRIAS PREGUNTAS

Pregunta — Venho rogar a v. a subida fineza de me informar do seguinte:

Possuo umas propriedades no Minho, que estão arrendadas, tendo reservado para mim umas terras que estão actualmente com batata temporã e trigo. Esta terra não tem água e pela análise que a C. União Fabril lhe fêz, vejo tratar-se de um solo argilo-silicioso, de reacção neutra.

Como estas ficam de vago no mês de Junho, desejava saber se podia aproveitá-las, semeando-lhe milho de sequeiro a retirar da terra por ocasião das vindimas.

1.º ¿Tirarei resultados compensadores?

2.º ¿Que milho devo semear de sequeiro? Falaram-me em duas variedades, de palha curta, que produz três a quatro espigas (ratinho e toupeiro). ¿Onde adquiri-lo?

3.º A terra está bem estrumada, mas, a-pesar disso, ¿devo aplicar-lhe adubo? ¿Que qualidade devo aplicar?

4.º Desejava encorporar nesta sementeira uma qualidade boa de feijão, anão, de preferência branco. ¿Que qualidade devo semear e onde adquiri-lo?

Resposta — E' muito pouco o que me diz do terreno, porque a análise que me cita é quási nada. E assim:

1.º Nada posso garantir; entretanto experimente.

2.º Acho que os que lhe indicaram são aproveitáveis. E creio que conseguirá a semente na região ou em casas da especialidade, no Pôrto.

3.º Como não conheço a análise do terreno, nada posso dizer de seguro; em todo o caso experimente aplicar por hectare:

Cal	800 kg.
Fosfato Renânia	450 »
Gêsso	500 »
Sulfato de amónio	100 »
Sulfato de potássio	50 »

4.º Experimente o manteiga branco anão, por exemplo, que provàvelmente encontra nas casas de sementes. Mas se houver algum bom na região, entendo que deve preferi-lo. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril — Coimbra

N.º 203 — *Assinante n.º 33:574 — Moura.*

LIVROS SÔBRE LICORES

Pregunta — Peço a v. o favor de me informar onde poderei adquirir um livro em português que indique as fórmulas e preparados para o fabrico de licores, genebras, conhaques e escarchados.

Pois como possuo uma adega de vinhos, e destilação de aguardentes, e como esta tem pouco consumo, desejava preparar essas bebidas para ver se teria alguns lucros.

Resposta — Devem convir-lhe os livros seguintes: «Manual do destilador e licorista», editado pela livraria Bordalo, de Lisboa; «Manual Prático do Licorista», da livraria Franco, igualmente de Lisboa, e «Fabricação de Licores», da livraria Lelo, do Pôrto. — *P. Bravo.*

N.º 204 — *Assinante n.º 33:228 — Viana do Castelo.*

VINHO COM CASSE

Pregunta — Envio a v. uma amostra de vinho branco, pedindo-lhe o favor de me dizer se é possível corrigir o defeito que apresenta ou o que devo fazer nas seguintes colheitas.

Este vinho é feito com uvas de diversas castas, predominando, em grande quantidade, uma uva cuja produção é sempre abundante, mas uva com pouco açúcar, muito deslavada ao paladar.

O vinho sai sempre limpo e bem apaladado mas, umas horas depois de tirado da pipa, começa a escurecer se ficar em copo ou jarro de vidro, escurecendo também passados dois dias de se engarrafar.

Resposta — O vinho tem um pouco de casse oxidásica.

Deve ser-lhe aplicado, depois de livre da bôrra, se está por trasfegar, por cada 100 litros, 12 gramas de metabissulfito, dissolvido em água bem quente, numa vasilha de barro, agitando o vinho, logo em seguida à aplicação, com um pau introduzido pela batoqueira.

Como o vinho está um tanto chato, conviria aplicar-lhe, também por 100 litros, 30 gramas de ácido cítrico, dissolvido em vinho do mesmo, também em vasilha de barro, aplicado áparte do metabissulfito, e agitando igualmente depois da aplicação.

De futuro convém aplicar ao mosto, antes de principiar a fermentação, por 100 litros, 10 ou 12 gramas de metabissulfito, dissolvido em água quente. — *P. Bravo.*

N.º 205 — *Assinante n.º 30:731 — Azores.*

VINHO SEM ALCOOL

Pregunta — Tomo a liberdade de fazer-lhe a seguinte consulta, confiado que v. lhe dispensará a sua habitual atenção.

Há já anos que um vélho empregado me vinha preparando, com bons resultados, um vinho doce sem alcool e que pela amostra, que lhe envio, poderá v. verificar que conserva tôdas as boas qualidades do mosto durante dois e mais anos.

Dá-se o caso que êste meu empregado faleceu e os meus homens na vindima passada não acertaram com o processo, tendo-se perdido o vinho por êles preparado.

Desejava, pois, que v. me indicasse um processo de preparar um vinho assim, o que muito lhe agradeceria.

Para melhor esclarecimento de v., tenho também a dizer-lhe que a uva empregada é a Isabela americana, vulgarmente aqui conhecida por uva de cheiro.

Incluo um anúncio de um vinho preparado em Espanha e que julgo tratar-se de um produto idêntico, pois tôdas as pessoas a quem tenho dado a provar o meu vinho o acham delicioso e eu mesmo, que sou um doente, dou-me magnìficamente com êle.

Resposta — A designação «vinho sem alcool» é incorrecta, porque, para ser vinho, é necessário ter o suco da uva sofrido fermentação, e o líquido em questão é o suco da uva preparado para se conservar sem fermentar. E' suco de uvas.

A descrição dos trabalhos a executar para a preparação desta bebida, de forma a ser aproveitável, encheria demasiado espaço, que não cabe na secção das consultas. Mas é natural que o senhor assinante tenha por aí um amigo que possua a «Vinificação Moderna» de Pedro Bravo e Duarte de Oliveira, e lha empreste. Neste livro encontrará o senhor assinante a descrição dos trabalhos de esterilização do mosto, e os cuidados a ter com êste, para que as leveduras sejam destruídas e não possa, portanto, haver fermentação nas garrafas. — *P. Bravo.*

N.º 206 — *Assinante n.º 8:675.*

SÔBRE DOIS VINHOS

Pregunta — Junto remeto amostras de vinhos que aqui tenho para vender, mas que não sei o que tem, nem o que fazer-lhe para limparem. Experiências que fiz dão, sulfurando e colando, com resultado muito lento, sem que fiquem com limpidez desejada. Com barro de Espanha leva imenso tempo a assentar. Há também neles uma acidez, de que chego a desconfiar ser azedia. Ora é costume não desengaçar, mas êste ano como vindimei cedo, 4 de Setembro, os engaços estavam um pouco verdiços, desengacei, e adicionei ao mosto ácido tartárico, que comprei como tal, na dose de 20 gramas por pipa de 500 litros. ¿Será esta dosagem grande?

A uva que deu uma graduação média de 25 graus glicométricos, entrou bem em fermentação, e não chegou ao desdobramento final, porque tendo eu muita uva a cortar e pouco pessoal, receando o tempo não parei, tirando o mosto dos patamares a 12,13 graus de açúcar, indo completar a fermentação nos depósitos de cimento subterrâneos. No esmagamento empreguei os esmagadores, e nos recalques, os recalcadores de pau e agitadores. Acabada a fermentação, pesei o vinho, e como aqui gostam de vinhos alcoólicos, aguardentei-o para 13,5 ou 14 com aguardente de 75. Comecei a passá-lo a limpo em Dezembro, dia 4, e todo o vinho passado nessa época clarificou e tinha bom gôsto, sendo macio ao beber e com uma graduação de 13,5; já o vendi. Com receio de que fôsse cedo e a conselho de alguém, retardei a limpeza do resto, que só foi passado em Janeiro, e é êste

que v. fará o favor de ver. Noto-lhe uma maior acidez, um pico esquisito, apertando a língua como que quando se toma um líquido gasoso qualquer. Noto, também, que o alcool não casa bem com o vinho. ¿Ainda se virá a combinar? ¿Este ácido desaparecerá? ¿Devo passá-lo novamente, tirando-lhe assim tôdas as impurezas a pouco e pouco? ¿Haverá aqui um caso de casse? Noto que as bôcas dos depósitos têm uma cinta de ferro que enferruja. ¿Irá isso complicar com o vinho? Junto também à adega há uma pedreira. ¿Os tiros far-lhe-ão mal?

Peço a v. a fineza de me elucidar sôbre o assunto, pois não sei o que fazer para me livrar do vinho que está impossível de colocar.

Resposta — Ambas as amostras mostram que os vinhos respectivos deviam ter sido olhados com certa atenção desde há tempos, mas com cuidados diferentes daqueles que lhe foram dispensados.

O vinho foi envasilhado com demasiado açúcar por desdobrar, e, encerrado assim em depósitos subterrâneos, não era natural que conseguisse desdobrar.

Diz o senhor assinante que elevou a graduação, aguardentando-os a 13,5 ou 14°. Isso concorreu para retardar o desdobramento.

Diz que o vinho transfegado em Dezembro limpou, e que já o vendeu, mas que o outro, que a conselho de alguém, deixou por trasfegar, está como as amostras. E' que o vinho trasfegado no princípio de Dezembro, como diz, como tinha as leveduras ainda não dormentes, recebeu oxigénio, que as reanimou, e estas puderam, assim, adiantar o desdobramento antes das baixas temperaturas.

E como naturalmente os depósitos estiveram mal cheios, o vinho pôde permitir o desenvolvimento dos fermentos da azedia, que se mostra no branco bem sensìvelmente, pelos seus efeitos.

O alcool, cuja aplicação não poderia ter sido aconselhada por nenhuma razão técnica, ainda pode vir a ligar-se mais, casando-se com o vinho.

O ácido acético (volátil), deverá aumentar, se não houver muito cuidado. Os vinhos não têm casse férrica, e os aros de ferro, não contactando com o vinho, não farão grande mal.

Os tiros da pedreira próxima não prejudicarão os vinhos. O mal dêstes é de origem microbiana.

Os vinhos, livres de bôrras, deverão ter o seguinte tratamento, em que as doses são para cada 100 litros. Vinho tinto:

Metabissulfito	12 gramas
Acido tartárico	40 »

Aplicados áparte, depois de, em vasilhas não metálicas, se ter dissolvido o primeiro em água quente e o segundo em vinho.

Vinho branco: para êste o caso é mais complicado, pois o tratamento contra o acético vai impedir a conclusão da fermentação alcoólica. Mas aquêle está em condições de não ser possível deixá-lo por mais tempo sem ataque.

Aplicação, contra o primeiro mal: metabissulfito 15 gramas. Passados oito dias 100 gramas de carbonato de potassa, prèviamente dissolvido em vinho ou em água quente. Completo atêsto e vedação que não permita a entrada do ar.

Passados quinze ou vinte dias trasfegá-lo, dando-lhe bastante ar, para que perca o excesso de gás sulfuroso, e alguns dias depois juntar-lhe algum vinho que tenha vestígios de fermentação, para que as leveduras levadas neste entrem no trabalho de decomposição do açúcar ainda existente.

Não posso garantir a eficácia completa dêstes vinhos, porque foi deixado para muito tarde o tratamento de males que já vêm de meses atrás a pedirem remédio. — *P. Bravo.*

N.° 207 — *Assinante n.° 30:257 — Mangualde.*

VINHOS MAL DESDOBRADOS

Pregunta — 1.° Rogo a v. o favor de me dizer o que devo fazer ao vinho da amostra que envio, pois ainda se encontra doce, turvo e tendo deixado de ferver em Janeiro, fui encontrá-lo agora a ferver novamente. Trasfeguei-o agora mas não adicionei nada, aguardando, para isso, o conselho de v.

2.° Uma grande parte dos vinhos desta região, principalmente os mais graduados, apareceram agora a ferver novamente mesmo aquêles que já estão em limpo e que, aparentemente, parecem *feitos.*

¿A que se deverá êsse facto? ¿Correrão êsses vinhos o perigo de se estragarem? ¿O que devo fazer-lhes?

Resposta — 1.° O vinho tem ainda muito açúcar por desdobrar. Como procedeu agora à trasfega, nada mais deve fazer, por emquanto, porque o arejamento dado às leveduras e o aquecimento do tempo devem fazê-lo tomar fermentação mais activa, que acabe de decompôr o açúcar restante.

A vasilha deve ser mantida atestada e o batoque não muito apertado, para dar saída ao gás que se fôr desenvolvendo com a fermentação.

2.° Se as fermentações são devidas à

existência de açúcar que não foi desdobrado na devida altura, o facto de terem limpado deve ser devido à paralisação das leveduras pelo frio, que reanimaram agora com a elevação da temperatura.

Para estes vinhos, sujeitos a entrarem de repente em fermentação mais activa, é muito perigosa a permanência sôbre a bôrra, que pode ser levantada pela fermentação, espalhando-se pelo vinho os fermentos prejudiciais que estão no depósito. E' preciso trasfegá-los, mesmo para se dar oxigénio às leveduras, para as reanimar. — *P. Bravo.*

N.º 208 — *Assinante n.º 1:290 — Vila Nova de Gaia.*

AGUARDENTE DE VINHOS COM CASSE

Pregunta — Venho pedir a v. o favor de me dizer se a aguardente proveniente de vinho com casse pode ter êsse mesmo defeito e alterar-se, desde que se exponha ao ar e à luz.

Tenho idea de ter lido algures que a aguardente é sujeita à casse transmitida pelo vinho de que ela provém. Tenho visto turvar ou mudar de côr amostras de aguardente expostas ao ar e à luz. ¿Será casse? Em caso afirmativo, era favor dizer-me quais das casses podem ser transmitidas à aguardente.

Resposta — As casses do vinho não podem manifestar-se na aguardente dele resultantes.

A casse oxidásica, amarela, castanha ou enferrujado do vinho, é devida a uma substância (oxidase), que é destruída pelo calor a uma temperatura muito inferior àquela a que é necessária para a destilação. A casse férrica, azul, ou negra, é devida à existência de sais de ferro no vinho, que nunca podem passar para o destilado. O mesmo se dá com a casse branca, em que os sais de fósforo e de ferro sempre ficam como resíduo da caldeira do alambique.

A mudança de côr que as aguardentes podem sofrer, especialmente o amarelecimento, é devida a substâncias solubilizadas nela posteriormente à destilação, dos recipientes em que são recolhidas, como seja a madeira, ou à formação de compostos metálicos, se as vasilhas que a contém ou por que passou forem metálicas ou tenham peças metálicas. — *P. Bravo.*

N.º 209 — *Assinante n.º 19:447 — Nelas.*

AZEITE COM GÔSTO A ENXÔFRE

Pregunta — Tenho algum azeite com um pronunciado gôsto a enxôfre que, julgo, resultou de terem recolhido a azeitona em uma vasilha que o teve. ¿Não haverá meio de lhe tirar o gôsto, visto assim como está, ser intragável?

Resposta — Diz o senhor assinante que o azeite tem um gôsto intragável a enxôfre, por as azeitonas terem estado em vasilha que o teve.

Ora o enxôfre não tem gôsto assim tão pronunciado, e porisso suponho que o gôsto referido está mal classificado. E' possível que o enxôfre em contacto com as azeitonas desse origem à formação de compostos sulfurados, alguns dos quais nauseabundos, como o ácido sulfídrico (cheiro a ovos podres), ou o cheiro a alhos e outros, devido a substâncias diversas geradas à custa do enxôfre.

Queira o senhor assinante experimentar o carvão vegetal triturado, fazendo um ensaio em $^1/_2$ litro de azeite numa garrafa, e agitando bem.

Vai-se deitando o carvão por pequenas porções tiradas de uma certa quantidade prèviamente pesada. Agita-se depois de cada aplicação, e, passados uns minutos, verifica-se o estado do defeito, até se ver que o carvão, produz ou não produz efeito, e, produzindo-o, qual a dose necessária para o meio litro, e assim se aplicará na proporção para o azeite a tratar, batendo êste muito bem.

Para mim é caso novo e não vejo outro meio de tratamento capaz de tirar o defeito.

O carvão deve ser de madeira ou lenha bem queimada, para ter mais absorpção, e será reduzido a pequeninos fragmentos. — *P. Bravo.*

N.º 210 — *Assinante n.º 33:124 — Tondela.*

VINHOS MAL DESDOBRADOS

Pregunta — Remeto a v. duas garrafas com vinho branco da colheita de 1933 para ter a bondade de me dizer qual o tratamento a fazer ao da garrafa n.º 1, que, tendo sido trasfegado em Março, ainda conserva algum açúcar e ao da n.º 2, que não está perfeitamente clarificado; a êste, apliquei ao envasilhar, 60 gramas de tanino e 60 gramas de metabissulfito em 550 litros.

Resposta — Os vinhos das duas amostras têm ainda açúcar por desdobrar, estando em fermentação, que, com a elevação da temperatura, deverá entrar agora em maior actividade, até desdobramento completo, que não durará mais que algumas poucas semanas, sem que seja preciso fazer qualquer tratamento.

Ao da amostra n.º 1, que tem mais açúcar, conviria dar-se uma trasfega com arejamento, para assim se reanimarem mais as leveduras.

De resto os vinhos estão sãos. A turvação é devida à fermentação. — *P. Bravo.*

N.º 211 — *Assinante n.º 23:495 — Abaças.*

SÔBRE TRÊS VINHOS

Pregunta — Remeto um caixão com três amostras do meu vinho tinto de pasto, que tenho em três tonéis — o n.º 1 tem 13 pipas de 550 litros; o n.º 2 tem 11 pipas e o n.º 3 tem 6 pipas, para v. me dizer se algum deles tem defeito; e, se o tiverem, indicar-me o remédio que lhe hei-de aplicar. Também desejava saber a graduação alcoólica de cada um.

Resposta — Nenhum dos vinhos remetidos tem qualquer doença ou defeito adquirido, mas são um pouco fracos de acidez, pelo que conviria adicionar-lhes, por cada 100 litros, 40 gramas de ácido tartárico, prèviamente dissolvido em um pouco de vinho, em vasilha não metálica.

Como agente auxiliar da conservação, convém aplicar a cada um, também por cada 100 litros, 8 gramas de metabissulfito, dissolvido em água quente, mas aplicado em separado daquele.

Mexer, em seguida às aplicações, com um pau introduzido pela batoqueira. — *P. Bravo.*

N.º 212 — *Assinante n.º 33:544 — Vila Real.*

DESCORAMENTO DE VINHO. TONEL COM BOLOR

Pregunta — Venho rogar a v. o favor de me elucidar acêrca do seguinte:

1.º Tenho um vinho branco com um pouco de côr a qual eu desejava atenuar o mais possível. Indicaram-me o emprêgo do carvão animal. ¿Será êsse o preparado conveniente? No caso afirmativo, ¿qual a dose a empregar por hectolitro?

2.º Tenho duas vasilhas grandes que por incúria ficaram num estado deplorável, com as bôrras agarradas às paredes, tomando estas uma côr negra e com um cheiro muito desagradável.

Chamei um homem, que dizem entendido no assunto, o qual as raspou, lavou com água quente e potassa cáustica e água fervente e finalmente as pintou com leite de cal.

Como, porém, estou com receio de utilizá-las êste ano, venho rogar a v. a subida fineza de me indicar o que lhes devo fazer. Não desejaria utilizar o ácido sulfúrico com receio de que o encarregado da limpeza possa sofrer com o seu emprêgo.

Resposta — 1.º Pode descorar o vinho branco por meio do carvão animal, mas a dose dêste não pode ser fixa, pois depende da intensidade da côr actual e da que se pretende dar ao vinho.

Costuma proceder-se a um ensaio prévio, num certo número de litros em um garrafão, no qual se vão deitando pequenas doses, de que se vai tomando nota.

Em seguida a cada aplicação vasculeja-se, para que o carvão se misture bem e actue. Deixa-se repousar alguns minutos e examina-se o vinho, para se aplicar mais carvão, ou para se verificar quanto foi preciso nesse número de litros para dar o descoramento se êste foi atingido no grau necessário.

Em seguida faz-se o cálculo para a totalidade dos litros a tratar, na devida proporção, e o carvão é transformado em papa mole, com vinho. Deita-se esta papa no vinho a tratar, aos poucos, ao mesmo tempo que se agita êste, com bastante energia, com um pau introduzido pela batoqueira. Deixa-se assentar, e depois trasfega-se.

2.º Deve ser limpa tôda a cal, e em seguida banhar bem o interior das vasilhas com uma solução de 30 gramas de permanganato de potássio em 5 litros de água.

Repetir êste banho no dia seguinte, e depois lavar com água simples, deixar secar e sulfurar.

O permanganato mancha a pele e o fato, mas não é corrosivo como o ácido sulfúrico. — *P. Bravo.*

N.º 213 — *Assinante n.º 18:808 — Alvarenga.*

VINHO COM TRAVO

Pregunta — Acêrca da amostra de vinho que enviei e acusava acentuado amargo, desejava que v. me desse o seu douto conselho.

A última vez que foi tratado com calda bordalesa ainda o cacho não pintava e, como choveu muito nas proximidades da vindima, parece que deve pôr-se de parte a influência do sulfato; também não houve contacto com o ferro.

O vinho passou do lagar para a cuba por uma calha de madeira de pinho sêco, depois de ter tido bastante cozedura e aconteceu que, depois da vasilha cheia, deitava por um tampo sem que fôsse possível vedar; e foi então o vinho passado de novo aos canados para o lagar a-fim-de se destampar a vasilha e tampá-la de novo. Desta forma o vinho, que já havia tido lagar de mais, segundo as informações que colhi, porque isto passou-se numa quinta distante onde não fui na ocasião, voltou a estar em contacto com o bagaço durante o tempo necessário para o consêrto, provindo talvez dessa circunstância e da percentagem de Jacquez, que entrou na sua composição, o gôsto amargo que apresenta; mas v. dirá em face desta informação o que muito bem entender.

Resposta — Se o travo do vinho não é devido a substância estranha, mas sòmente à prolongada permanência com o cango, devido às circunstâncias que o senhor assinante refere, e isso é muito possível, êsse defeito ainda desaparece muito, sem qualquer tratamento.

Pode amaciar-se mais o vinho, misturando-se com outro que não tenha o defeito

ou aplicando-lhe, por hectolitro, 50 gramas de carbonato de potassa, para lhe neutralizar uma parte dos ácidos em excesso.

A mistura com um vinho mais alcoólico seria o melhor processo, porque o alcool iria insolubilizar e fazer precipitar uma parte dos sais ácidos dissolvidos no vinho. — *P. Bravo.*

N.º 214 — *Assinante n.º 31:923 — Santa Cruz — Ilha da Graciosa (Açôres).*

VINHO COM CASSE

Pregunta — Remeto a v. três amostras de vinho branco. O branco n.º 1, é vinho desta última colheita, mas que se encontra quási sem côr alguma e, passados alguns dias depois de tirado e deixado em garrafa ou copo, turva.

O branco n.º 2, é vinho de dois anos e a êste sucede-lhe justamente a mesma coisa do que ao n.º 1.

O branco n.º 3, é vinho de quatro anos. Quando se tira está completamente límpido, perfeitamente transparente. Passados dias, depois de tirado e deixado num copo ao ar, turva.

Recorro à douta competência de v., a fim-de me dizer o que devo fazer para os tornar cristalinos e sem defeito.

Resposta — E' a casse oxidásica, que poderá combater com o seguinte tratamento, para cada 100 litros:

Metabissulfito	13 gramas
Acido cítrico	25 »

Aplicam-se separadamente, depois de se dissolver, em vasilhas não metálicas, o metabissulfito em água bem quente e o ácido em vinho.

Mexer o vinho em seguida às aplicações, com um pau introduzido pela batoqueira. — *P. Bravo.*

III

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola. Doenças e parasitas das plantas

Redactor:

Dr. Rozindo Morais Moniz da Maia

Engenheiro-Agrónomo e Chefe de Secção do Laboratório de Patologia Vegetal

Laboratório de Patologia Vegetal

Tapada da Ajuda — Lisboa

N.º 215 — *Assinante n.º 19:259 — Braga.*

DOENÇA DO LARANJAL

Pregunta — Possuo um laranjal que é quási constituído por árvores da Baía ou de Umbigo. As laranjas desenvolvem-se muito bem, mas depois em Novembro e Dezembro principiam a cobrir-se de manchas amareladas, que no comêço parece pó sôbre a casca. Depois, a pouco e pouco, vão sendo atacadas e carcomidas nesses sítios, e apodrecem e caem.

Remeto três exemplares e, caso se trate de doença curável, pedia a v. a fineza de me informar como devo proceder.

Resposta — Proceda conforme foi indicado na resposta à consulta n.º 126, do assinante n.º 19:150, publicada no n.º 1:796 da *Gazeta.* — *R. M. M. da Maia.*

N.º 216 — *Assinante n.º 25:167 — Ribeira Branca.*

FAVAIS ATACADOS PELO PIOLHO

Pregunta — Tenho os meus favais a invadirem-se de piolho.

Rogava a v. a fineza de me elucidar sôbre o que hei-de fazer.

Resposta — Na grande cultura julgo que nenhum tratamento resultará económico.

Para favais de pequena extensão podem-se empregar as pulverizações com uma emulsão de petróleo (a 1 por cento) e sabão que se prepara conforme tem sido freqüentemente indicado na *Gazeta.*

Parece dar também algum resultado a desponta. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 217 — *Assinante n.º 18:013 — Marco de Canavezes.*

REPOLHOS ATACADOS PELO GORGULHO

Pregunta — Peço a v. a fineza de me responder à seguinte consulta:

Remeto-lhe uma caixinha, que contém uns insectos pretos e algumas larvas que encontrei nos pés de uns repolhos, pedindo o favor de me dizer se os insectos serão os progenitores das larvas e os meios de os destruir sem danificar as plantas, pois há já alguns anos que não consigo bons repolhos devido ao apodrecimento das raízes, provocado pelas ditas larvas.

Resposta — Todos os pés das couves atacadas devem ser queimados. Muitas vezes a planta vem do alfobre já atacada, por isso deve haver o cuidado de fazer os alfobres em terreno não infestado. Se não fôr possível obter planta com a garantia de ter sido criada nestas condições, é preciso examiná-la cuidadosamente no acto da plantação, regeitando a que apresenta as características verrugas ou, pelo menos, arrancando estas com a unha de modo a matar a larva que dentro se encontra. Consegue-se evitar bastante que num terreno infestado as plantas sãs venham a ser atacadas, caiando-lhes o pé com um leite de cal grosso. — *R. M. M. da Maia.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 218 — *Assinante n.º 24:911 — S. Facundo.*

ARRENDAMENTO VERBAL

Resposta — Se o contrato foi feito verbalmente e o arrendatário não pagou no seu vencimento a respectiva renda, pode o senhorio rehaver o prédio pela acção de despejo, se a falta de título se deve ao arrendatário, por acção de reivindicação no caso contrário. — *S. de Almeida.*

N.º 219 — *Assinante n.º 24:768 — Ferrão.*

CAÇA AOS COELHOS

Pregunta — ¿Não é permitida a caça aos coelhos no tempo defeso, os quais destroem por completo plantações de oliveiras, como sucedeu o ano passado numa propriedade?

Resposta — Pode, mas tem de pedir autorização ao Ministro do Interior, nos termos do artigo 12.º, § 4.º, do Decreto n.º 23:461 de 17 de Janeiro dêste ano. — *S. de Almeida.*

N.º 220 — *Assinante n.º 24:911 — S. Facundo.*

DESPEJO

Resposta — Notifique o inquilino para fazer o contrato de arrendamento. Se êle comparecer e se prestar a assinar o contrato com a renda estipulada verbalmente, declare no título a data em que principiou o arrendamento e depois proponha contra êle acção de despejo com fundamento de falta de pagamento de renda.

O mesmo deve fazer se o inquilino se recusar a fazer o título ou não compareça para êsse fim no dia designado. — *S. de Almeida.*

N.º 221 — *Assinante n.º 31:525 — Coimbra.*

RENDAS EM DÍVIDA

Pregunta — *A* tomou de arrendamento, por contrato verbal, em Novembro p. p. duas propriedades rústicas — uma a *B* e outra a *B, C, D* e *E* — pelo prazo de um ano, que finda no próximo dia 29 de Setembro quanto às terras de sequeiro e nos Santos quanto às de regadio.

¿Poderá *A* vender as suas searas semeadas e deixar alguém encarregado de pagar, na altura própria, as rendas aos senhorios?

¿Poderá algum dos senhorios opôr-se a que as searas sejam vendidas sem que as rendas sejam pagas antes do tempo? ¿Não poderão também os compradores ficar encarregados de pagar as rendas na altura competente?

Resposta — O arrendatário tem direito a vender antes da colheita os frutos das propriedades arrendadas, mas os senhorios no caso de recearem a insolvência do arrendatário, podem arrestar êsses frutos, visto a lei o permitir (artigo 741.º do Código Civil).

E' permitido ao arrendatário impôr a obrigação de pagar a renda ao comprador dos frutos, mas tal obrigação não sujeita os senhorios a exigir déste a renda em dívida. — *S. de Almeida.*

N.º 222 — *Assinante n.º 32:188 — Rio Torto.*

QUOTA DE SÓCIO DA «CASA DO POVO»

Pregunta — Há dias recebi uma carta da «Casa do Povo» para me inscrever como sócio e pagar a quantia mensal de 5$00. ¿Sou obrigado a pagar essa importância?

Resposta — Se o consulente é proprietário rural, é considerado sócio protector nato da «Casa do Povo», nos termos do artigo 15.º do Decreto n.º 23:051 de 23 de Setembro de 1933 e tem de pagar a quota mensal de 5$00, pelo menos, nos termos do artigo 17.º do citado Decreto. — *S. de Almeida.*

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente**, *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Coelhos de peles finas: Cartorrex e Rex, de côres, o melhor que há; vendem-se baratos ou trocam-se por cachorro Monte S. Bernardo ou Dog Alemão. — Para tratar, Joaquim Jacinto Lopes — Elvas.

Soja — Feijão chinês. Vende semente da última colheita. — H. Chambers. Vila de Barreiros — Maia.

Cochinchina Amarela e Perdiz; Wyandotte Dourada e Nacionais; — Patos Kaki Campbell — Vendem-se casais, trios ou ovos — Casa do Outeiro — Tendais — Sinfães.

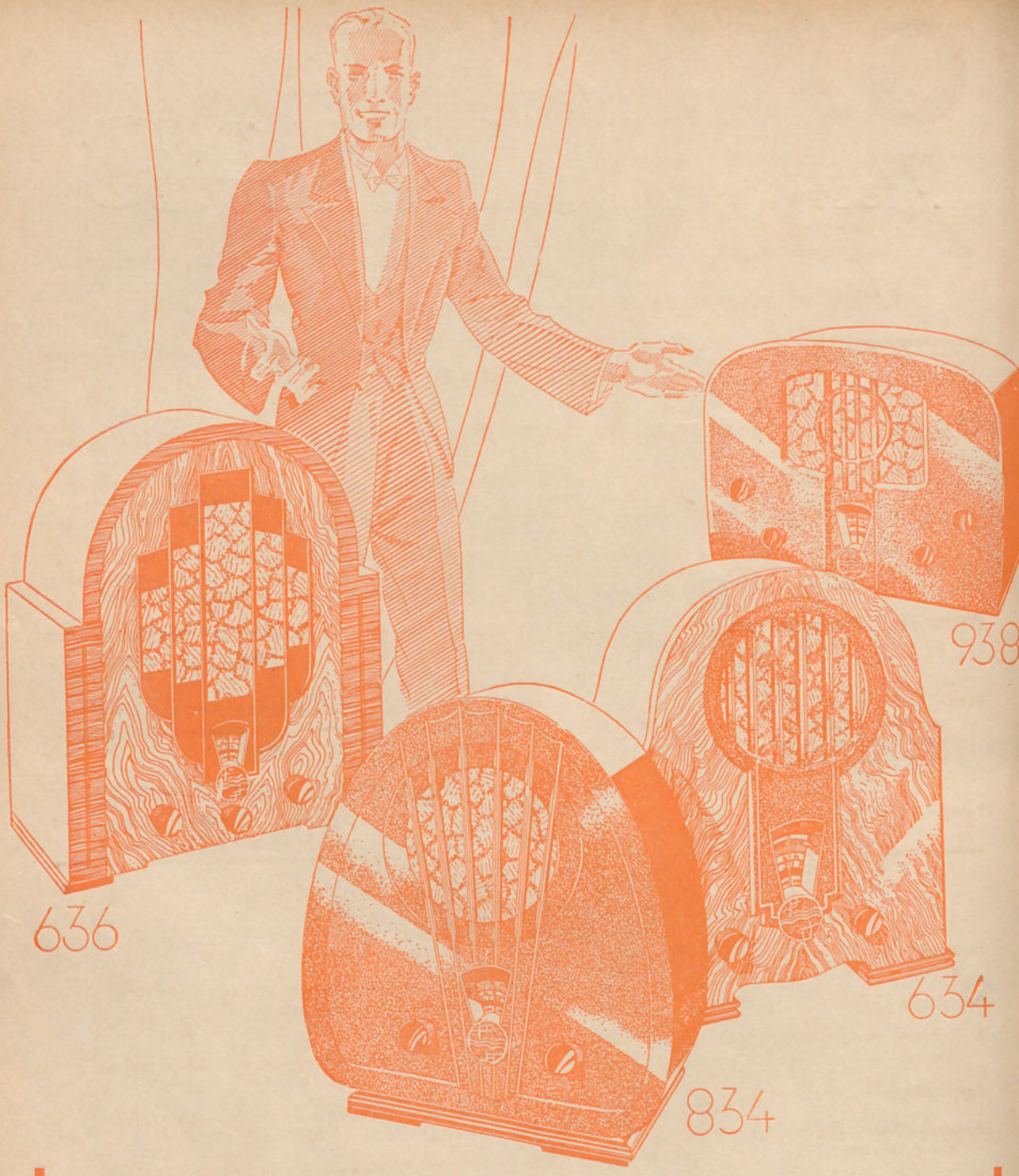
GAZETA das ALDEIAS

N.º 1801

obrigação de todos
portugueses
itar a
XPOSIÇÃO
OLONIAL

NO PALACIO
DAS COLONIAS
Um penteado
difícil





São êstes os magníficos receptores **PHILIPS**

Os melhores em qualidade **Aos melhores preços**

Verifique as suas incontestáveis qualidades pedindo uma demonstração aos nossos agentes revendedores autorizados

Sociedade Comercial Philips Portugueza

Av. da Liberdade, 3 — LISBOA **Rua da Paz, 22 — PORTO**

1050

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Alia- ----dos n.º 66—PORTO----

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80—PORTO

SUMÁRIO

Fomento Agro-Pecuário—*J. V. de Paula Nogueira* 369

Solares da Lavoura. 370

A Renascença na Vida Rural—*J. R. Costa Júnior* 372

Agricultura—Cultura do alho 375

Arboricultura—As Nogueiras e as Hicórias—*Artur Castilho* 377

A avicultura nos Estados Unidos da América do Norte. 379

Viticultura—Míldio—Enxertos. 380

Patologia Vegetal—Como se devem pulverizar as laranjeiras. 381

Apicultura—Para meditar—*José Simões Pires* 382

Primeiro Congresso de Agricultura Colonial 383

Avicultura—Criação do ganso 384

Trigais portugueses 386

Horta—Culturas hortenses 387

Jardim—As azáleas como plantas para interior 388

Cuidado com os atestos 389

Revista das Revistas—O vinho e as dificuldades da hora presente—*Eduardo dos Santos* 390

Doces e cozinhados—Cabeça de porco de recheio 392

Consultas—Depósito de cimento para aguardente—Vinho que turva—*P. Bravo* . . 393

Oliveiras doentes—Oídio da roseira—Begónias atacadas por uma cochonilha—Doença da pereira e macieira—*R. M M. da Maia*. . 394

Alimentação da vaca leiteira—Vacinação anti-carbunculosa—Castração do cavalo e circulação do sangue—Eczema do cão—Buba e difteria das galinhas—Envenenamento dos cães—Peritonite das galinhas—*P. Nogueira* 395

Geira de terreno—Mudança de rêgo. Plantação de eucaliptos e outras árvores—Rega de prédios—Chapa de isenção—Água de mina—Pastagem de gados—Marcos—Poço, que prejudica outrem—Propriedade vedada—*S. de Almeida* 397

Intermediário dos lavradores. 400

FARINHA NESTLÉ

O Alimento ideal das crianças.

1066

Contra as Lagartas

e todos os outros insectos roedores nas Fruteiras, etc.

O melhor remédio é o

ARSINETTE

(Arseniato de Chumbo em Pó)

Pedir informações

AGENTES Herbert W. Cassels & Filhos

191, Rua Mousinho da Silveira — PORTO

EM LISBOA — Herbert Cassels

1056 Avenida 24 de Julho — 56

Vende-se também na GAZETA DAS ALDEIAS

Coalhos e Corantes do Chr. Hansen

PREFERIDOS EM TODO O MUNDO

Coalho em pó; coalho em pastilhas; coalho líquido; corantes para manteiga; corantes para queijo; fermento lácteo; fermento búlgaro.

174 PRÉMIOS EM VÁRIAS EXPOSIÇÕES

Representantes no Norte:

Gazeta das Aldeias

"LIZ"

Cimento Portland Artificial

Em barricas de 180 kilos e sacas de 50 — O melhor e mais regular dos cimentos — Endurecimento rápido — As mais altas resistências.



Produção anual

120 mil toneladas

Empregando dois fornos rotativos metálicos

Empreza de Cimentos de Leiria

Fábrica em Maceira — MARTINGANÇA

SEDE: Rua do Cais de Santarém, 64-1.º — LISBOA — Telefone, 21331 — P. B. X.

FILIAL DO NORTE: Rua Formosa, 297-1.º — PORTO — Telefone, 4193 — P. B. X.

448 Endereço telegráfico: — CIMENTARIA

Chá Seara

Cultivado e fabricado com o maior esmero, nas altas montanhas que dominam os famosos lagos das Sete Cidades, é um produto extremamente fino, das melhores plantas da China. Clima extremamente propício.

Administração: Rua José do Canto — Ponta Delgada — AÇORES.

Depositário no Pôrto:

CELESTINO CORTES

Rua da Alegria, 113

506

Para seu interêsse em Coimbra

lembramos-lhe que há uma casa com preços nem caros nem baratos, **simplesmente honestos,** que lhe proporciona **confôrto, higiene, boa freqüência e... uma mesa incomparável; é o**

HOTEL BRAGANÇA

1021 Telefone, 477

PIRSOL

Poderoso insecticida absolutamente eficaz no extermínio de TODOS os parasitas animais externos que atacam as plantas e espécies pecuárias.

PEDIDOS À

Gazeta das Aldeias

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 17 de Junho de 1934 | N.º 1801

FOMENTO AGRO-PECUÁRIO

E' vélho hábito nacional, e creio mesmo que universal, dizer mal de quem nos governa, por mais que os governantes se esforcem por nos governar bem. Esse hábito está mais intensificado na classe agrícola do que em qualquer outra classe social, e a razão disso encontra-se no facto de que, dependendo constantemente o êxito do trabalho agrícola dos muito variáveis fenómenos meteorológicos, os agricultores, não podendo mudar a marcha da meteorologia, desabafam, dizendo mal do Govêrno. E', pois, mais matéria de desabafo do espírito do que malignidade pessoal a conhecida maledicência perpétua da grei agrícola lusitana e estranjeira.

Quem governa sabe isso e perdoa a... má língua.

Aparte essa circunstância clássica, manda a verdade que se diga ser singularmente extraordinária a constante actividade que nos últimos anos têm desenvolvido os nossos Ministros da Agricultura, procurando remover ou atenuar passados erros e fomentar os principais ramos do complexo labor agrícola. A agricultura, mormente a do trigo, assumiu entre nós um desusado incremento, parecendo que, dentro em pouco, escusaremos de pagar ao estranjeiro o vélho e tradicional tributo, que, em ouro, anualmente lhe pagávamos para termos trigo suficiente que comer.

Outros ramos da agricultura estão sendo beneficiados ou, antes, aperfeiçoados pelo ensino de melhores práticas. E' ver, por exemplo, a vini e a viticultura, a fruticultura, e tantos outros aspectos da multiforme indústria rural.

Seja-me, porém, lícito aqui dizer que onde a paternal acção governativa menos se tem manifestado é a pastorícia, as indústrias zootécnicas, que vão desde a equicultura e outras culturas das grandes espécies pecuárias, até às miúdas espécies de que se ocupa a avicultura, a cuniculicultura, a apicultura e a sericicultura. Todavia o fomento que das estações superiores governativas desce até às baixas camadas rurais começa já a fazer-se sentir na apicultura, por exemplo, a qual possui desde há pouco o seu Pôsto de Fomento Agrícola, dependente da Direcção Geral dos Serviços Agrícolas e êsse Pôsto tem agido com energia notável, promovendo no País o gôsto pela cultura das abelhas, pelos novos processos que a esta indústria se hão aplicado nos países mais solícitos em aperfeiçoar a apicultura.

A indústria avícola jaz ainda entre nós num baixo nível, a-pesar-de ser Portugal, mercê do seu excelente solo e clima, a Nação que, relativamente, melhor poderia produzir aves e ovos em quantidade suficiente para se abastecer a si própria e exportar larga cópia de produtos avícolas hoje, mais que nunca, procurados por

SOLARES DA LAVOURA

Meu caro Luiz Gama:

Afastado, por doença, há quási cinco meses da vida activa — como sabe — deixe-me que, por carta, eu chame a sua atenção, meu querido amigo, para a extensa e bem interessante entrevista que o Ex.mo Sub-Secretário de Estado das Corporações e Previdência Social, o Sr. Dr. Teotónio Pereira concedeu ao ilustre jornalista Armando Boaventura e publicada no *Diário de Notícias* de 25 do corrente.

Como verá, nela focam-se assuntos vários da maior importância, e ainda que não directamente, certos aspectos da organização agrícola aparecem «à superfície», embora por forma acidental e pouco definida.

Como é do seu conhecimento, eu sempre pugnei pela criação das Casas e Solares da Lavoura; e nessa ordem de ideas, em pleno acôrdo com os meus colegas da Direcção, escrevi o *folheto* que a Liga Agrária do Norte profusamente distribuiu quando da Segunda Exposição do Milho. Esse folheto, meu caro Luiz Gama, que teve o seu inteiro aplauso e o apoio da *Gazeta*, chegou, como sabe, a interessar as direcções da Associação Comercial do Pôrto, Centro Comercial e Grupo Pró-Colónias, e os Ministros do Comércio e da Agricultura de então, os Ex.mos Srs. Dr. Antunes Guimarães e Linhares de Lima, que levaram a sua gentileza, e o seu interêsse, a ponto de visitarem o antigo edifício da Caixa, os vélhos Hermínios, onde o Solar da Lavoura, a Bôlsa de Mercadorias, um mostruário permanente de produtos agrícolas das Colónias e ainda os laboratórios oficiais do Ministério da Agricultura, deveriam ficar instalados, pois, para tanto, tinha, *e tem*, o prédio em questão, condições excelentes.

Foi — ¿lembra-se? — um lindo sonho que ambos vivemos, acalentados pelas mesmas quiméricas esperanças... Mas, adiante, que recordar é passado e «águas passadas não movem moinhos». O que de momento importa é fixar que as sugestões que a Liga Agrária então apresentou aparecem agora, até certo ponto, perfilhadas pelo Govêrno, com a Casa do Douro, o Grémio e Instituto do Vinho do Pôrto, as Casas do Povo, e as Casas dos Pescadores, em projecto.

A organização da Lavoura, essa no entanto, continua ainda por fazer e só parcialmente tem sido tentada, na obra vasta e complexa dos ilustres titulares da pasta do Comércio e Indústria e da Agricultura e que, por parcial e fragmentária, não pôde ainda, *nem pode*, atingir o fim desejado e visionado pelas esclarecidas e lúcidas inteligências dos Srs. Engenheiros

---

outras nações, como, por exemplo, a vizinha Espanha.

Não temos ainda escolas práticas de avicultura e não sabemos olhar o admirável espectáculo que nos dá a pequena Dinamarca, país que faz da avicultura uma das mais rendosas fontes da sua economia agrícola.

E' tempo de olhar por estas coisas aparentemente pequenas, e delas fazer o que o bom senso económico nos ordena.

Devo também aqui acentuar que as estações oficiais, em matéria pecuária, têm ùltimamente manifestado o seu interêsse pelos progressos das indústrias pastorícias do nosso País, determinando que, d'ora-avante, todos os anos se faça, como no estranjeiro, o censo das nossas populações animais, a-fim-de que possamos integrar-nos no programa internacional que todos os anos abrange os progressos ou regressos que a riqueza pecuária mundial vai sofrendo, visto que a Humanidade cada vez mais se reconhece solidária na economia universal.

O Instituto Internacional da Agricultura, em Roma, todos os anos elabora a estatística agrícola universal e lamentável seria que Portugal não apresentasse ali anualmente os seus censos pecuários devidamente actualizados. Os recenseamentos pecuários precisam, portanto, de fazer-se de modo que Portugal, integrado naquele Instituto, não pareça um País bárbaro em meio tão civilizado.

Dizem os franceses que «noblesse oblige». Não fiquemos, portanto, envergonhados perante o mundo culto, ao qual julgamos pertencer.

J. V. de Paula Nogueira.

Sebastião Ramires e Leovigildo de Sousa. E' já lugar comum afirmar que Portugal é um País agrícola; mas melhor seria dizer — parece-me, que o Império português (Metrópole e Colónias), é fundamentalmente agrícola, por ser esta, de facto, a actividade económica que domina tôdas as outras. E porque assim é, tudo que em Portugal se faça neste campo têm a mais alta importância, a maior gravidade, e, mesmo, o mais alto significado político.

Mas sem divagações e «abusos de confiança», que é seu, e não meu, o tempo precioso que lhe estou roubando. ¿O que pretendo com tão longo discurso? Que o meu caro Luiz Gama, pugne, na *Gazeta*, pela indispensável organização da Lavoura, no seu conjunto: Solares da Lavoura — Pôrto, Coimbra e Lisboa — organismos centrais, superiores, de orientação e estudo, abrangendo o primeiro, tôda a região compreendida entre os rios Minho e Vouga — o segundo, o Centro do País até ao Liz, e o terceiro todo o Sul a partir dêste rio, isto é, a vasta e rica região de aquém e além Tejo. A função dêstes organismos é fundamental, indispensável, pois só êles devem e podem orientar e coordenar, conjuntamente com os serviços oficiais, a organização agrícola a fazer nas suas respectivas áreas. Aos Solares estariam ligadas as Casas da Lavoura, organismos locais, concelhios, ùnicamente formados por lavradores, o que não acontece nas actuais Casas do Povo.

A's Casas de Lavoura, com as suas Caixas de Crédito e Previdência, competiria organizar obrigatòriamente os Sindicatos, e, facultativamente, os celeiros e as adegas, e ainda mesmo elaborar contratos colectivos do trabalho. As condições económicas das regiões agrícolas — Norte, Centro e Sul — não permitem a adaptação de leis gerais.

Sábias eram, neste ponto, as disposições dos nossos antigos reis, dando os forais conforme os usos e costumes das terras. E se hoje não é possível constituir forais, é viável criar leis, cuja aplicação fique dependente das condições do meio.

O Alentejo, por exemplo, não precisa de adegas e só exige celeiros; de celeiros e adegas necessita, em certos concelhos, o Ribatejo.

O nosso Minho, não pode uniformizar os seus tipos de «vinho verde» sem as adegas; mas em compensação tôda a sua produção trigueira, das duas províncias do Norte, não dá moenda para mais de dois meses às fábricas da região, que possuem vastos e amplos armazéns para muitos milhões de quilos de trigo.

Estou a ensinar o «Padre-Nosso ao Vigário»; no entanto, permita-me mais duas palavras.

As Casas de Lavoura, como eu as vejo, são de pedra e cal. Elas devem constituir o centro de reünião dos lavradores da terra, tirando-os assim das tabernas da aldeia, e dos cafés e farmácias... das vilas. A lei dos caminhos rurais, levemente alterada, fará o milagre, dando trabalho a operários e jornaleiros por largo tempo e transformando em realidade «visível e palpável» as casas de lavoura; tôdas, com um mínimo do meio hectare do terreno anexo, devem ser a lição permanente em que os técnicos ensinem a ciência e arte de bem cultivar. As actuais quintas agrícolas servem mais de estudo para agrónomos que de lição aos lavradores, que, na sua grande maioria, por completo desconhecem a sua existência. E' preciso ensinar no lugar, pràticamente; as escolas móveis agrícolas nas *Casas de Lavoura*, seriam, parece-me, uma linda e útil realidade.

Desculpe, meu caro Luiz Gama esta longa carta, «tremenda e verbosa epístola», como dizia o Eça.

Com a doença sobra-me o tempo e a paciência para maçar os... amigos.

Todo seu
ad.^{or} e am.^{o} grato,
Manuel de Figueiredo.

Ainda um *P. S.*, necessário. A organização agrícola a fazer, tem — e neste caminho já se entrou — de distinguir as culturas limitadas ao nosso mercado interno, daquelas que, pela sua qualidade e quantidade, se destinam a exportação; refiro-me aos vinhos, cortiças, azeites e frutas, pois que estes produtos, ligados à indústria e ao comércio externo, precisam de uma organização própria e autónoma, dentro dos Solares.

*

Meu caro Manuel Figueiredo:

Se não fôsse a promessa, que fiz, de responder nestas colunas à sua carta; e se a esta promessa não se juntasse o desejo, que tenho, de aqui deixar expressa a alegria que senti ao vê-lo, recalcadas, escondidas

as suas dôres, regressar à luta em que tantas vezes temos sido companheiros, a resposta à sua amiga carta não lhe chegaria às mãos por intermédio da *Gazeta*.

Assim procederia porque me sinto já cansado da batalha e cada vez me encontro mais afastado do objectivo por que lutei, por que lutamos ambos: organização da lavoura. Sinto-me afastado, porque a organização da lavoura, como a julguei viável, impunha, primeiro, a organização da produção; depois viria, quási sem esfôrço, a organização dos produtores.

Para conseguir aquela organização, a idea da Liga — a sua idea — Solares da Lavoura, Casas da Lavoura — o nome pouco importa, satisfazia por completo. Estes organismos, de estudo e coordenação procurariam, antes, orientar a produção consoante as características regionais, após o que viria o resto, quási automàticamente. Admitir que as possibilidades agrícolas do Minho, de Trás-os-Montes, da Beira ou do Alentejo são idênticas, é, a meu ver, perigoso pelas surprêsas que pode ocasionar.

Parecerá que estas palavras contradizem o que neste mesmo lugar escrevi a propósito da «Casa do Douro». Não existe contradição, antes se verifica exactamente o contrário. Lá em cima, para além Marão, havia uma cultura característica, predominante, única, pode-se dizer: orientada, naturalmente orientada a produção, como estava, impunha-se organizar os produtores já que, por falta de exemplo, não conseguiram êles, os produtores do inegualável Pôrto, fazer a sua organização.

Mas não se encontra, no resto do País, outra região de produção tão definida, tão característica, como aquela, quási só destinada ao mercado externo. Cultiva-se tudo e tudo se produz mal ou em más condições. Resultado: um pouco de desorientação na lavoura, que de outro modo a não sentiria. Como vê, o desacôrdo, a contradição, não se dá.

A idea lançada pela Liga satisfaz-me, a mim e a muitos outros, completamente; criados êsses três organismos, estudadas as possibilidades agrícolas das diferentes regiões, ligados, harmonizados êsses estudos num organismo central, que poderia, que deveria ser a vélha e gloriosa Associação Central da Agricultura Portuguesa, nós teriamos, em pouco, organizada e em bases seguras, tôda a lavoura portuguesa.

E os organismos já existentes — Casa do Douro, Federação dos Viticultores do Centro e Sul e Federação Nacional dos Produtores de Trigo, embora diferenciados, independentes, poderiam integrar-se e com manifestas vantagens para os lavradores naquela organização: os Solares da Lavoura. E assim, os Srs. Ministros do Comércio e Indústria e da Agricultura, Srs. Engenheiros Sebastião Ramires e Leovegildo Franco de Sousa, veriam, mais ràpidamente, coroada de êxito a obra em que se empenharam da defesa da produção nacional.

Nas condições actuais e sem a preparação, que não temos e que só com tempo se conseguirá, julgo ainda, mas certamente mal, que organizar os produtores em departamentos estanques, isolados, não permitirá atingir o fim que se tem em vista: colocar o lavrador numa situação de desafôgo, que lhe permita atingir uma prosperidade de que tanto anda arredado.

Muito tinha — e devia — ainda escrever, meu caro Manuel de Figueiredo; mas o tempo é pouco e o espaço ainda menor.

A-pesar-do meu cansaço e da quási desilusão, já que assim o quere, voltarei à luta, animado da mesma Fé que em outros tempos conheceu ao

12-6-934.

seu amigo certo,

Luiz Gama.

A RENASCENÇA NA VIDA RURAL

II

Antes de prosseguir no arrazoado a que dei comêço no n.º 1:798 da *Gazeta das Aldeias*, desejo cumprir o dever de prestar homenagem à Direcção dêste importante quinzenário, pelas formosas e sugestivas gravuras que tem escolhido para as capas da sua publicação, gravuras que honram os fotógrafos que souberam colhêr païsagens e motivos da vida aldeã, alegre, simples, pujante e que dá mais saúde ao corpo e mais vivacidade ao espírito. Para a renascença na vida rural, a fotografia do que esta vida possui de útil e agradável, é elemento precioso de propaganda. Pelo menos, sôbre mim, essa fotografia teve o condão de me desviar o pensamento de muita miséria que há pela cidade, para o que existe e mais pode existir de confortável e recreativo na aldeia.

Reolhando, pois, as capas da *Gazeta*, continuo com entusiasmo a arrazoar sôbre a possível renascença na vida rural.

Preocupam os homens de Estado de todo o mundo, os desequilíbrios económico e social nos seus respectivos países. ¿Porquê?

Porque Deus dá ao mundo cada vez mais riqueza necessária à subsistência da população em aumento, e os homens não conseguem a preciosa harmonia para que termine ou não cresça a miséria. Apela-se para a já vélha fórmula da economia dirigida, envereda-se pelo absurdo de querer acabar com a miséria, reduzindo a produção, ou destruindo a riqueza, que lhe faz falta. Erros e mais erros. Mas Deus procura iluminar a inteligência dos homens para que dêem aos pobres maior poder de compra, o que apenas julgo possível com a renascença na vida rural, elevando o número de trabalhadores nas aldeias e reduzindo a crescente e acentuada concorrência aos salários nas cidades.

Recentemente, os agrários em Espanha reclamaram do Govêrno a proïbição do emprêgo de máquinas durante cinco anos, com o pensamento, defensável até certo ponto, de fazer com que maior número de pessoas ganhem salário para consumirem a riqueza produzida.

M. Fortunat Strovoski diz que a máquina substituiu o homem, sem grande proveito material ou espiritual para êle.

Sir Stafford Cripps afirma que o desenvolvimento do maquinismo industrial é um factor da situação económica embaraçosa actual.

O *Notícias Agrícola* publicou, há dois anos, um artigo sôbre a máquina agrícola, tentando reacreditá-la, para que ela seja um agente da felicidade dos povos e não a causa da sua ruína. Parece-me que todos têm razão: porém, dois proveitos jamais couberam em um único saco. Estes proveitos consistem: um, na produção de maior quantidade de riqueza com menor número de braços, o outro no aumento dos compradores dessa riqueza.

Para ser agente da felicidade dos povos, a máquina sòmente devia ser utilizada para produzir melhor ou mais perfeito, com o mesmo número de pessoas, ou para poupar aos trabalhadores, os esforços prejudiciais à sua saúde.

Para não ser causa da ruína dos povos, a máquina devia dispensar-se quando não fôsse, pràticamente, mais económica que o esfôrço braçal ou animal e não atirasse com gente para o desemprêgo, ou para ocupações de salário corrente sensìvelmente inferior ao salário natural.

E' explicável que um lavrador, que fabrique extensas terras, se deixe dominar pela propaganda em favor da máquina agrícola para a lavra, a sementeira, a sacha, a ceifa e a debulha e que a empregue em vez de trabalho humano, ou animal; mas, antes da compra da máquina, o lavrador deve ponderar que há máquinas que exigem grande empate de capital a que corresponde sensível encargo de juros, um ou mais mecânicos, que se fazem pagar bem e despesas quási sempre importantes de combustível e conservação.

E mais deve ponderar o lavrador, que a máquina, para ser económica, deve também prestar bom serviço pelo número de anos necessário à sua amortização.

E então, se a máquina foi ou tem de ser importada, o seu pagamento em ouro a remeter para o estranjeiro é um dos seus maiores inconvenientes.

Os braços empregados na agricultura, não obrigam a empate de capital, nem a cuidados de conservação, mas simplesmente salário, que pode ser constituído, em parte, por produtos do próprio solo; por outro lado os animais alimentam-se com produtos da terra e ainda, depois de servirem ao lavrador, têm valor, para a produção de carne (os bovinos) ou para outros fins, os asininos, muares e cavalares.

Ponderando tudo isto, se a máquina, além de ser pràticamente menos económica, ainda estabelece o deserto nos campos, por dispensar os braços dos homens e o esfôrço animal, ela não pode conceder a felicidade aos povos.

O renascimento na vida rural é pois impossível onde a máquina reduz a população agrícola, ou rouba a essa população as condições de poder comprar.

A população em tais condições tende a deslocar-se para as cidades, ou grandes centros fabris, onde, pela concorrência, faz baixar os salários e, portanto, o poder de compra dos consumidores.

Em meu entender, êste é o grande mal da situação económica do mundo. O homem sustenta-se com muito pouco, e obrigado pela insuficiência do salário, restringe o seu consumo a proporções consideráveis.

Só assim se compreende que vivam durante tanto tempo os milhares de desempregados que se acusam no universo. Mas vivem, concorrendo para o definhamento das raças, que é o maior crime que se pode assacar às modernas sociedades.

Ainda bem que o Estado Novo, viu criteriosamente em Portugal o problema do desemprêgo e bem o vai solucionando com proveito para os desempregados e para o renascimento da vida rural.

Num dos últimos números da *Le Mois*, síntese da actividade mundial, lord Melchett vem agrupar no número dos economistas que estão pondo em evidência o absurdo da destruïção da riqueza em excesso, em presença de tanta miséria no mundo e lhe estudam, em vão, o remédio. Lord Melchett sugere então a criação de uma Câmara Económica, funcionando junto do Parlamento Inglês, porque os políticos falharam nas resoluções dos problemas económicos.

Não é isto a fixação do remédio para o mal económico da Inglaterra, é apenas a indicação do médico que o poderá receitar, após o conveniente diagnóstico.

Demasiado anão perante tão gigantesco problema, teimo em repetir que a sua solução está no renascimento da vida rural, ou nova orientação na vida das aldeias, procurando-se ocupar o maior número de pessoas e animais na agricultura e indústrias subsidiárias.

A máquina deve colaborar nesse renascimento tanto quanto ela pode ser útil, sem prejuízo dos homens como trabalhadores dos campos.

Além de algumas máquinas agrícolas susceptíveis de fazer o deserto nos campos, há ainda a prejudicar a renascença na vida rural, os automóveis de carga.

Estas viaturas facilitam os transportes, não há dúvida, mas causam prejuízos consideráveis aos caminhos de ferro, à agricultura e mesmo a quem substituiu por elas, os carros de bois ou as viaturas hipomóveis; além disso consomem gasolina, óleo, *pneus* e câmaras de ar e peças de substituïção, que é necessário adquirir no estranjeiro e pagar em ouro.

Essas viaturas automóveis diminuiram consideràvelmente o número de animais consumidores da riqueza agrícola e de condutores que a podiam adquirir; portanto são elementos contrários à renascença na vida rural.

Aceito que as pessoas, as comunicações e os socorros se transportem com a rapidez de que são capazes os automóveis; mas as cargas não carecem de tão subida velocidade e mais danificam as estradas.

Depois, os automóveis de carga passaram a encanar os escudos das aldeias para a cidade, emquanto que os carros de bois e as viaturas hipomóveis concorriam para corrente contrária e mais benéfica da moeda.

Não sei se, qualquer dia, um Govêrno não se verá na necessidade de colectar fortemente os automóveis de carga em proveito da criação cavalar, muar e asinina, pois acontece já que, no caso de mobilização geral do nosso exército para defesa do solo pátrio, não possuimos animais de tiro e sela, nem sequer para satisfazer as necessidades da artilharia.

E' certo que são possíveis actualmente os exércitos totalmente motorizados. ¿Mas onde vamos buscar a gasolina e óleos para ocorrer a tão formidável consumo? E os exércitos motorizados são possíveis, mas não em todos os teatros de operações.

Concluindo: a indústria fabril tem de circunscrever o seu fabrico, o comércio de reduzir as suas aspirações, muitas iniciativas de cortarem as asas dos seus vôos, muita gente de diminuir as suas ambições, para permitirem que a prosperidade geral, sem peias, viceje por tôda a parte, começando nas aldeias e irradiando para as cidades.

Continuemos a realizar grandes festas nas cidades para a elas trazer os escudos dos aldeãos; mas que os aldeãos possam rehaver êsses escudos por meio da venda dos seus produtos, para voltarem a novas festas das cidades.

Com o Estado Corporativo, com a Lavoura associada, é possível obter-se o equilíbrio necessário ao bem-estar geral, mas que se pense no que vou expondo na *Gazeta das Aldeias* — se é que isso tem algum merecimento — quanto à necessidade cada vez mais imperiosa de se propagar e desenvolver a renascença na vida rural.

J. R. Costa Júnior,
Tenente-Coronel.

UMA UTIL INDICAÇÃO
APROVEITAVEL A TODOS
...procure adeante esta marca
D.S.



Cultura do alho

Recortamos de uma carta, recentemente recebida:

«Passei alguns anos da minha vida na América do Sul; um produto, que ali adquiria por preço elevado, eram os alhos, alguns para lá mandados de Portugal, outros de origem italiana. Não posso apontar números, mas estou certo de que se devia elevar a grandes quantias, a importação.

Relembrando isto e desejando aproveitar o melhor possível algumas terras que possuo, lembrava que haveria utilidade, não só para mim mas também para outros, em a *Gazeta das Aldeias* dizer alguma coisa sôbre esta cultura, pois naturalmente a exportação ainda hoje pode ter lugar.»

Estas linhas, que transcrevemos, levam-nos a falar um pouco sôbre a cultura dos alhos, que na verdade tem importância, não só para o mercado interno, mas igualmente para exportação que atingia valor de ter em conta e que naturalmente não diminuiu.

Procuraremos em breve — não o fazemos hoje por falta de elementos seguros — indicar a quanto monta a nossa exportação de alhos e a cifra que atinge na Itália, país igualmente exportador, para Inglaterra e para as duas Américas.

*

* *

O alho é, como todos sabem uma planta bolbosa, da qual tôdas as partes, mas muito especialmente o bolbo *(cabeça)*, tem um sabor forte e picante. O caule mede uns 40 a 60 centímetros. Os bolbos são formados de bolbilhos *(dentes)* brancos, vermelhos ou rosados, em número de oito ou dez, envolvidos numa película ou túnica. Multiplica-se por sementeira ou pela plantação dos dentes, como veremos.

Há três variedades, que se distinguem pela côr:

Alho branco, ou alho comum, que é o geralmente cultivado em Portugal.

Alho rosado, que é o mais temporão.

Alho roxo, também chamado *alho de Espanha*, que difere dos precedentes em sustentar na parte superior do caule um grupo de bolbilhos, que servem para a reprodução. E' desta variedade que se fazia a grande exportação de Itália, a que acima aludimos. E' uma variedade muito apreciada e também temporã.

O alho dá-se muito bem nos climas temperados, mas não húmidos, porque os bolbos apodrecem aí fàcilmente; são em especial apropriados os terrenos vizinhos do mar. Gosta de terreno sôlto, arenoso, mas rico.

Não gosta de estrumes frescos nem de regas. Agradece as varreduras, o terriço bem decomposto, que se espalha no terreno logo que se plantam os *dentes* ou bolbilhos. Mais vale empregar o terriço do que o adubo líquido das fossas, que muitos usam, pois que êste contribui para a má conservação dos bolbos.

Planta muito exigente — muito mais, mesmo, do que o trigo — não é bastante a adubação orgânica, no entanto sempre precisa e em larga quantidade. Deverá completar-se essa adubação com estrume de curral com os adubos químicos e nas seguintes quantidades, por hectare, segundo a opinião de Dumont:

Nitrato de sódio	500 quilos
Superfosfato	400 »
Sulfato de potássio	150 »

Poderá parecer elevada a quantidade de nitrato de sódio; é preciso notar que a planta de que se vem tratando é extremamente rica em azoto, como o é, também, embora em menor grau, em ácido fosfórico.

Em França, nalgumas regiões, onde se cultiva o alho abundantemente, chegam a empregar adubações superiores, aplicando ainda 100:000 quilos de estrume de curral, por hectare. E com estas adubações brutais, se assim lhes podemos chamar, os lavradores de Arleux e Palluel tiram das suas terras rendimentos mais que compensadores.

*

* *

O alho cultiva-se ordinàriamente na horta, em talhões, ou associado às alfaces, ou ainda à maneira de bordadura nos talhões de outras plantas. Mas para o nosso caso,

que tem em vista obter grandes produções, é claro que deve cultivar-se no campo, em larga escala.

Propaga-se por sementeira ou pela plantação dos dentes; mas é preferível esta última forma, pois que, de sementeira, só no segundo ano se colhem bolbos.

O terreno deve ser lavrado fundo e bem desterroado. Se fôr preciso regá-lo, deve dispôr-se em camalhões e plantar os alhos no vértice, ou seja na parte mais alta dêstes, de modo que a água, correndo pelos regos, chegue às plantas por embebição.

Nas hortas planta-se em Novembro ou em Março, ou seja no comêço da primavera e fins do outono; no campo, na grande cultura, em Março.

Fazem-se furos na terra com o plantador e põe-se em cada buraco um bolbilho ou *dente*, com a ponta voltada para cima, a 6 ou 8 centímetros de profundidade e à distância de 15 a 20 centímetros em todos os sentidos.

Poucos são os amanhos que o alho requere durante a vegetação; é mesmo esta uma das culturas menos exigente. Basta uma ou duas sachas, e, no caso de necessidade, algumas irrigações, mas muito moderadas. Em princípio de Junho convém torcer o caule no colo, que fica pouco acima da terra, operação que muitos agricultores praticam na cebola, e tem por fim fazer aumentar o volume do bolbo. No fim do mesmo mês pode fazer-se a colheita, que é muito fácil, sendo apenas preciso arrancar os bolbos e pô-los a enxugar em sítio arejado e sêco.

Antes de fazer a colheita é bom verificar que os bolbos estejam perfeitamente desenvolvidos, para o que se arrancam, isoladamente, alguns em pontos diferentes. Depois de bem enxutos os alhos, fazem-se as mòlhadas de seis ou doze cabeças, atadas com ráfia. Este número não é indiferente. No mercado de Londres os produtos agrícolas computados em número, devem obedecer sempre à contagem por dúzia, ou múltiplos de dúzia. Assim, por exemplo, o exportador de alhos deverá fazer sempre mòlhadas de doze cabeças, e acondicioná-las em cêstos ou caixões de grades que contenham 240 mòlhadas, ou 360, ou 480, etc. E todos os cêstos ou caixões devem conter sempre igual número de mòlhadas, de modo que fàcilmente se fará a contagem.

O consignatário que recebe, suponhamos, cinqüenta ou cem caixas de alhos, de 360 mòlhadas cada caixa, verifica ràpidamente o valor da fazenda que lhe é remetida. E haja todo o cuidado em que as mòlhadas sejam *tôdas* de seis ou doze cabeças, conforme se adopte um ou outro número; e que não haja falta de uma mòlhada, sequer, em alguma caixa. Uma dessas faltas, por insignificante que pareça, determina a confiança para novas transacções, a tal ponto que muitas vezes isso decide da sorte de um exportador.

Em França, na região acima referida, os molhos fazem-se apenas com cinco cabeças, molhos o que dão o nome de *bougettes;* estes pequenos molhos reünem-se em outros maiores, constituídos por 18 pequenos molhos *(bougettes)* ou sejam noventa cabeças. Isto referimos apenas a título de curiosidade pois o mercado francês não tem, para nós, interêsse.

A maneira de dispôr, acamar as mòlhadas nos cêstos ou caixas deve ser também objecto de todo o cuidado. Quanto mais perfeita e uniforme fôr essa disposição, mais bem aceite é o produto. Ainda uma observação: neste como em qualquer outro produto agrícola, é essencial que não haja desigualdades de tamanho nem qualidade.

Para o consumo nos mercados portugueses, o usual é fazer mòlhadas de seis cabeças.

A produção dos alhos é de cêrca de 10:000 quilogramas por hectare; cem bolbos pesam em média 3 quilogramas.

O alho tem vários inimigos. A *ferrugem (Paccinia allii)* é uma das doenças que mais o atacam. Remédio: arrancar e destruir as plantas atacadas, para obstar à propagação.

Também tem o seu míldio *(Peronospora Schleideni)* que provoca a *gangrena.* E por outra parte, esta pode ser produzida por contusões no momento da colheita, pelo que deve haver cuidado ao arrancá-los. Contra esta doença é útil o emprêgo da calda bordelesa.

Na primavera aparece nas flores e nas fôlhas uma larva mole, esbranquiçada, em parte coberta de excremento, e que muito prejudica as plantas. A par da larva aparece o insecto perfeito, que é um coleóptero de uns 6 milímetros de comprido com corselete avermelhado e antenas compridas e filiformes. E' o *crioceris nudigera.* Quando se dê pela presença dêste inimigo, trate-se logo de o destruir, sacudindo de manhã as pequenas plantas e apanhando-o com um tabuleirito semelhante ao empregado na caça da Altica.

ARBORICVLTVRA

As Nogueiras e as Hicórias

Resposta à consulta do senhor assinante n.º 17:948 — Viana.

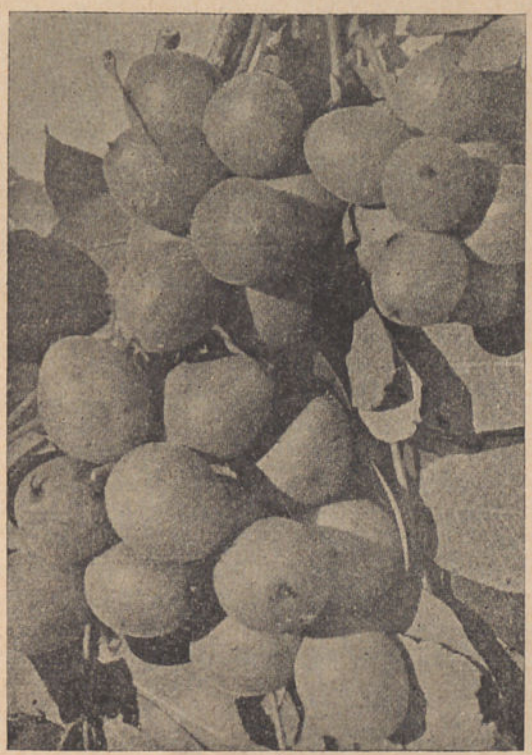
O nosso artigo sôbre a *Hicória ou Nogueira Gigante da América*, publicado em o n.º 1:798 da *Gazeta*, suscitou a um leitor progressivo o desejo de saber:

1.º Se a *hicória* referida é a *Juglans nigra* ou *nogueira da América* que, num horto portuense, lhe recomendaram para as suas plantações do concelho de Vila Nova de Cerveira (Alto Minho), em encostas de subsolo granítico, cobertas de tojo molar e onde medram carvalhos e castanheiros.

2.º Qual das árvores será mais rústica e se desenvolverá melhor naqueles terrenos.

Vamos procurar esclarecer o ilustre assinante:

1.º As *cárias* ou *hicórias* e as *nogueiras* pertencem ao mesmo grande agrupamento vegetal ou botânico, as *Juglandaceas*, mas formam grupos, ou *géneros* distintos — um *Carya* ou *Hicória* e outro *Juglans*, cuja diferenciação se faz pela forma de abertura do cascão. Tanto um como outro reünem sub-grupos, ou *espécies*, de valor frutícola e de grande valor florestal.



Nogueira japonesa

Ao género *Juglans* pertence:

— a nogueira comum (*Juglans regia*, L.), chamada ainda nogueira persa, nogueira inglêsa e nogueira da Madeira *(Madeira nut)*, originária da Europa austro-oriental e da Asia, ou das regiões vizinhas do Cáucaso e do mar Cáspio, e cultivada desde há muito, como fruteira, em Portugal e noutros países;

— a nogueira preta ou nogueira da América (*Juglans nigra*, L.), originária dos Estados Unidos e do Canadá, em que também a designam por *Waney Black Walnut;*

— a nogueira cinzenta *(Juglans cinerea)*, conhecida na América por *butter nut*, com a mesma origem que a precedente, mas penetrando mais para o Norte e chegando ao Canadá;

— a nogueira japonesa *(Juglans Sieboldiana)*, de tendência arbustiva, com a particularidade notável de rápido desenvolvimento e de frutificação extraordinàriamente precoce, pois que, após três a cinco anos de plantação, começa a produzir frutos em grupos de 7-10 a 15-20;

— a nogueira da Mandchuria (*Juglans Mandchuriana)*, de frutos semelhantes aos da nogueira, mas parecendo-se, no porte, com a cinzenta (1);

— e ainda uma nogueira de origem asiática como a precedente, *Juglans cordiformis*, e cujos frutos são ponteagudos no ápice.

A *nogueira comum* é a de maior interêsse frutícola; dá-se bem isolada, e mal em maciço que seja denso.

A *preta* e a *cinzenta* são as de maior valor florestal, uma e outra aclimadas na Europa e aquela mesmo existente já em Portugal nas matas do Estado e com certeza em propriedades particulares. A *japonesa* é antes uma árvore ornamental, pela sua copa difusa e bastante vistosa. A de maior

(1) *American (The) Fruit Culturist*, John J. Thomas. 1920. New York. 21.ª edit. Orange Judd Company, 827 fig. e 823 pag. — Pag. 449 a 463.

valia, pela madeira, é a preta; segue-se-lhe a comum e, em terceiro lugar, a cinzenta, cuja madeira é castanho-avermelhada.

O género *Carya* ou *Hicória* inclui várias espécies, algumas das quais já indicadas no artigo citado, e outras de menor interêsse como a *aquática*, que é recomendada, de preferência, para os brejos ou lenteiros.

Com exclusão duma, a *Carya olivaeformis* ou *Hicória pecan*, descrita naquele artigo, as cárias são sobretudo plantas florestais, freqüentes, em extensos maciços, nas matas folhosas dos Estados Unidos e do Canadá. Superam as nogueiras na aptidão para desenvolvimento em maciço, embora a madeira seja mais fina e brilhante, conquanto das mais elásticas e tenazes (1), o que a torna muito apreciada.

São geralmente consideradas melhores a *branca*, a *tomentosa* e a *porcina*, tôdas três propagadas na Alemanha, como obra patriótica (2), para a produção de madeira destinada a armas de fogo (coronhas de espingarda), etc. A branca é das mais belas e rústicas, e a tomentosa, a que fornece melhor madeira e também a menos exigentede terreno, mesmo menos do que as nogueiras.



Fôlhas e nozes da nogueira japonesa.

Fruto da nogueira cordiforme.

Fruto da nogueira da Mandchuria.

Fruto da nogueira Mammoth.

2.° Tanto as nogueiras florestais como as hicórias devem desenvolver-se no Alto Minho, desde que o terreno seja bastante fundo, onde as raízes tenham de penetrar.

A nogueira preta e as hicórias sofrem com as geadas primaveris emquanto novas. A nogueira cinzenta é mais resistente ao frio, e a cária porcina de tôdas a mais friorenta (1).

As hicórias preferem, é certo, as regiões mais quentes e húmidas, como são as do litoral, mas dão-se em todo o País, com excepção dalgumas zonas limitadas. A branca, a tomentosa e a porcina vão bem nos lugares apropriados à nogueira preta. Mais árvores de planície e de vale do que de montanha, na Alsácia, no entanto, mantêm-se a 600 metros de altitude. E mais do que o frio, temem as geadas em novas e no período da rebentação.

Sendo possível escolher, devem preferir-se ao Norte, para estes dois grupos de magníficas árvores, as situações mais assoalhadas.

Desde que o castanheiro e o carvalho vegetam bem nas encostas graníticas de Vila Nova de Cerveira ¿porque não restau-

(1) *Bois (Les) industriels*, J. Beauverie. 1910. Paris. Octave Doin et Fils. édits. Imprimerie Durand. 1 vol., 420 pag. — Pag. 44, 58, 287, 290 e 360.

(2) *Boletim trimestral* da Associação Protectora da Arvore, n.° 1 (Julho, Agôsto e Setembro): «A Nogueira. Sua cultura e utilidade» e n.° 3 (Janeiro, Fevereiro e Março). Ano de 1914 a 1915. Lisboa. Pag. 125 a 127: «Cultura da Carya (Hicória)», Joaquim Ferreira Borges.

(1) *Traité Pratique de Sylviculture*, Antoine Jolyet. 1916. Paris. Librairie J. B. Baillière et Fils. 1 vol., 724 pag. — Pag. 421 a 423.

A avicultura nos Estados Unidos da América do Norte

Ouvimos ainda, infelizmente, dizer com freqüência: *ave de bico não fêz o amo rico;* e como muitos consideram esta frase como uma verdade indiscutível, não há meio de os fazer acreditar no valor da exploração aviária. Pois aqui vão alguns números que talvez deixem estupefactos alguns dêsses incrédulos.

Nos Estados Unidos da América do Norte, segundo uma recente estatística, o valor dos produtos avícolas obtidos de Abril de 1929 a Abril de 1930 atingiu 1.446.986:806 dolares ou sejam quási *vinte-e-nove milhões de contos* da nossa moeda, calculando o dolar a vinte escudos. O valor dos ovos de galinha produzidos durante êste período, atingiu 799.261:156 dolares — façam os leitores as contas se quiserem saber a quantos escudos correspondem estes dolares. Os frangos e as galinhas vendidas para açougue, representavam 531.110:136; dolares que adicionados aos anteriores prefazem um total de 1.380.371:292. O valor dos perus criados no mesmo período atingiu 47.759:115 dolares; o dos patos 12.256:653; e o dos gansos 6.643:746 dolares.

Em 1929 o número total de ovos de galinha ultrapassou 2:000 milhões.

Em 1919, a postura média anual das galinhas era de 55,2 ovos, ao passo que em 1929 atingiu 85,2. Isto mostra que naquele decénio, a postura anual, por ave, aumentou de 30 ovos, o que corresponde a um aumento de 54 por cento no rendimento médio da galinha.

Em 1929 criaram-se 673.092:052 aves em 5.293:208 instalações avícolas, ao passo que em 1919 havia sòmente 473.200:699 aves, distribuídas por 4.578:202 propriedades.

Em 1919 produziam-se 187,8 ovos por habitante; êste número, em 1929, elevou-se a 262,8. O valor das galinhas e ovos constitui 95,33 por cento do valor total da indústria avícola; o restante é distribuído pelo seguinte modo: 3,33 por cento para os perus; 0,84 por cento para os patos; 0,45 por cento para os gansos.

70 por cento do rendimento total da indústria avícola procede da venda dos ovos.

A indústria da incubação tem-se desenvolvido enormemente. Há dois tipos de incubadores, perfeitamente definidos: a incubadora industrial e a que se destina ao particular. Há incubadoras com a capacidade superior a um milhão de ovos, e que aproveitam ovos de uma só raça e de pêso uniforme. Em 1929, as instalações de incubação venderam 272.403:962 frangos, que distribuiram por 952:872 compradores.

E' indubitável que o movimento da avicultura nos Estados Unidos é devido, em grande parte, ao desenvolvimento da indústria de incubação, que emprega ùnicamente ovos provenientes de galinhas bem seleccionadas. Verifica-se, entre os agricultores americanos, uma sempre maior tendência para comerciar os seus produtos por meio de cooperativas de venda, cuja organização o Estado fomenta.

A estas informações, colhidas do trabalho apresentado por J. A. Hannah no V Congresso Mundial de Avicultura, que se reüniu em Roma em Setembro passado, vamos juntar poucas palavras.

Em 1930, o valor da nossa colheita de trigo, por habitante, foi de 101$78, segundo informa o *Boletim de Estatística* (Ano V, n.º 1, páginas 14). Em 1929, a produção de ovos, por habitante, nos Estados Unidos foi de 262,8 ovos; atribuindo a cada ôvo o valor de 40 centavos, o valor da produção de ovos, por habitante, naquele país seria 105$12, isto é, superior ao valor da nossa produção individual, em trigo. ¿Haverá ainda o direito de considerar a avicultura como indústria que não tem importância?

---

rar os povoamentos dum e doutro? Continuarão a ser, a-pesar-de tudo, árvores preciosas. Sôbre outras terão a vantagem de se encontrar em meio próprio. E poderia seguir-se o criterioso conselho do venerando e ilustre silvicultor Ferreira Borges: «Como o crescimento (das cárias ou hicórias) é lento, atingindo a sua longevidade duzentos-e-cinqüenta anos e mais, devemos plantá-las em mistura com os nossos carvalhos de fôlha caduca e quiçá com os castanheiros, cuja madeira poderão vir a substituir, tanto mais que, como estes, podem ser explorados em talhadia».

Mais poderiamos dizer; mas para as dúvidas suscitadas bastarão os esclarecimentos que aí ficam.

ARTUR CASTILHO,
Engenheiro-agrónomo.



VITICVLTVRA

Míldio — Enxertos

Por mais que queiramos convencer-nos do contrário, bem vemos que ultrapassa os limites da paciência o que sempre, todos os anos, aqui vimos a repetir para a defesa das vides contra o míldio; mas hábitos que todos nós, portugueses, temos e de que não nos libertamos, fazem-nos descuidados e a tal ponto que tem grande fundamento o lembrar-se esta boa gente dêste bom Portugal, sòmente de Santa Bárbara quando troveja. Lembramo-nos de Santa Bárbara, mas esquecemos que o trovão já não traz perigos. Perigo, se o houver, é mister aceitá-lo, porque o remédio não existe depois do ribombar.

Ora êste ribombar, no míldio, é o aparecimento da doença; quando os nossos olhos a notam, o mal já dificilmente se arreda, fazendo-nos sofrer, sem remissão, as conseqüências desastrosas que sempre o acompanham. O caminho a seguir é estabelecer a defesa para que, quando a praga pretenda entrar, encontre já as portas trancadas.

Se em quási todo o período vegetativo da videira é necessário cuidar dos tratamentos preventivos, depois da alimpa, quando o bago se apresenta nu pela queda da flor, tais tratamentos — a aplicação das caldas — apresenta a maior oportunidade. E' claro que se não defenderá apenas o cacho, mas também a fôlha; uma parte e outra da planta devem ser abundantemente cobertas de calda, preparada com cuidado. E como se está falando de caldas, aproveita-se a ocasião para dizer que será útil não preparar caldas a menos de 1,5 ou 2 por cento de sulfato (1,5 ou 2 quilos para 100 litros de água).

Os recentes estudos, a que aqui fizemos referência, indicam, com clareza, que se devem pôr de parte as caldas em que o sulfato de cobre entre em pequena quantidade. Pelo menos foi posta em dúvida a eficácia das caldas a 1 por cento ou menos, como muitos empregavam; emquanto estudos não venham demonstrar que essa dúvida não tem razão de existir, é necessário não descer daquelas quantidades — 1 e meio ou dois quilos para 100 litros de água.



O viticultor não pode descuidar-se; os nevoeiros surgem de um momento para o outro, quando menos se esperam; as chuvas miúdinhas, persistentes, caem quando menos se julga; a um dia de temperatura baixa, sucede um de calor intenso, o que dá origem a que se conjuguem os factores propícios ao desenvolvimento do fungo, para o que, em alguns casos, poucas horas bastam. Não podem deixar-se em descanso os pulverizadores: é necessário fazê-los trabalhar.

¿Os vinhos dão pouco? Mas por pouco que dêm não há o direito de deixar perder as uvas, por imprevidência.

*
* *

Nesta época precisam também cuidados especiais os enxertos; não só os de defesa contra o míldio, mas ainda outros.

Muitos viticultores esquecem-se de sulfatar os pâmpanos que brotam nas enxertias; ou se esquecem ou julgam que não é necessário fazê-lo. Pois é um êrro; os enxertos, pela sua proximidade do solo, na maioria dos casos, estão mais sujeitos aos ataques do míldio que as outras videiras. E não só do míldio, mas do oídio também; conseqüentemente é indispensável defendê-los dessas doenças com as caldas cúpricas e enxôfre.

Pode uma enxertia, que tenha sido feita com o maior cuidado e pelo enxertador mais hábil, ser completamente aniquilada por um ataque de míldio ou de oídio; dêsse ataque pode resultar a perda completa de um ano de trabalho, perda que arrastará, ainda, maiores prejuízos.



PATOLOGIA VEGETAL E ENTOMOLOGIA AGRÍCOLA

Como se devem pulverizar as laranjeiras

Sabem todos que, infelizmente, os nossos laranjais, por falta de tratamento, que vem de muito longe, estão invadidos por numerosas pragas animais e vegetais, que colocam em grave risco a saúde da árvore ou quási totalmente inutilizam o fruto quando aquela não perece.

Não constituirá, também, novidade para muitos dos leitores, ou mesmo para todos, que o Brasil vem, há bastante tempo, prestando cuidada atenção à citricultura; que o estudo das doenças que mais de perto atacam as laranjeiras e similares ali tem merecido especial interêsse. Não é, pois, de estranhar que transcrevamos para estas colunas algumas indicações que um recente número do «Boletim de Agricultura» do Estado de S. Paulo dá relativamente à aplicação das caldas nas laranjeiras, tanto mais quanto é certo que grande parte dos fungos e insectos que atacam esta fruteira são combatidos com o emprêgo de caldas diversas, cujas fórmulas têm aqui sido referidas.

Eis essas instruções, a que se deve prestar atenção:

1.º Os aparelhos pulverizadores destinados às caldas a base de enxôfre, como a calda sulfocálcica e outras, não devem ser de cobre ou de latão, mas sim de chapa estanhada.

2.º As pulverizações devem ser efectuadas com perfeição e sistemàticamente, de modo que o líquido atinja tôda a planta.

3.º Pulveriza-se primeiramente a parte interna da árvore, começando do alto para o baixo, «orvalhando» muito bem os troncos, os galhos e as fôlhas.

4.º Em seguida, pulveriza-se a parte externa da planta, principiando sempre do alto, em todo o redor.

5.º O líquido não deve lavar a planta, mas sair em chuva «orvalhada», de forma que fique espalhado pela planta em gotas pequenas.

6.º Devem-se evitar pulverizações em horas de sol muito quente, para não queimar as fôlhas, mas sim executá-las pela manhã, depois de ter secado o orvalho, ou à tarde, ou preferìvelmente em dias que estejam nublados.

7.º Se chover depois de uma pulverização, é necessário repeti-la.

8.º Não se pulveriza quando as árvores estiverem com folhagem nova, nem quando em flor.

9.º Torna-se necessário continuada vigilância nos pomares, para não deixar que as pragas aumentem, devendo-se combatê-las em ocasiões oportunas, antes que tenham causado prejuízos.

10.º Todos os frutos caídos devem ser diàriamente enterrados, por abrigarem larvas de môscas, as quais, terminada a evolução, iriam desovar nos frutos não caídos.

11.º As laranjeiras bem cuidadas, bem alimentadas, por conseguinte sãs, menos sofrem com os ataques das pragas e com as doenças.

12.º O estado de saúde da planta influi poderosamente na sua susceptibilidade às moléstias. Em geral, as plantas mal constituídas ou mal tratadas, são mais sujeitas às moléstias das pragas.

E' obrigação de todos os portugueses visitar a Exposição Colonial



Para meditar

Diga-se o que se disser, é convicção minha que não há um só apicultor que não deseje, na época própria, que uma ou outra colónia sua lhe forneça um enxame. E natural que assim aconteça como princípio de previdência.

Tôdas as emprêsas têm, de ordinário, as suas altas e baixas e, às vezes, tão altas baixas que se vão abaixo das pernas. A apicultura não foge à regra; não raras vezes vê o apicultor, mesmo que seja cuidadoso, morrer uma ou mais colónias; portanto os novos enxames concorrem para manter, tanto quanto possível, o desejado equilíbrio do apiário sem necessidade de lançar mão da enxamagem artificial.

Tentar libertar o homem do sentimento da ambição é como tentar travar o movimento da terra. Daí resulta vermos alguns apicultores radiantes quando o seu apiário se desfaz — em certas circunstâncias não se refaz — em enxames.

Não é já a previdência que actua no homem: o que o domina e lhe faz perder a cabeça é o sonho dum apiário com numerosas colónias e então vá de recolher a torto e a direito tudo que apareça no género.

Como à recolha não presidiu o critério da selecção, é quási infalível que se recolheram indistintamente bons enxames e alguns punhados de abelhas sem condições de desenvolvimento. Ainda obcecado pelo número, não há forma de convencer o nosso homem de que labora em êrro. Teima em querer aproveitar, para colónias, elementos apenas aceitáveis como auxiliares.

Os núcleos fracos — chamemos assim aos agrupamentos que não cobrem mais de três favos regulares ou são reconhecidamente órfãos — devem ser reünidos entre si.

As reüniões fazem-se com o máximo êxito e facilidade pelo método do Sr. Dr. Amorim: depois que as abelhas tenham recolhido do pasto, cobrem-se os quadros duma colónia fraca com uma fôlha de jornal levemente perfurado com o bico dum lápis ou prego delgado. Feito isto, sobrepõe-se-lhe então uma outra também fraca, mas de forma que o gado desta só possa comunicar com o exterior através da passagem que o de baixo e de cima praticou, em pouco tempo, no papel.

Não foi tão fértil em resultados práticos, como era para desejar, o ambicionado aumento de colónias; mas um desengano maior virá quando se verificar que a saída dos enxames prejudicará a colheita do mel como aliás é racional.

¿Como podemos ter pintos se comemos os ovos?

A produção do mel dependendo, além das condições atmosféricas, da maior ou menor quantidade de pasto que as abelhas tenham ao seu dispôr, deve estar também em relação directa com o número de abelhas que possam utilizar êsse facto sem prejuízo dos muitos trabalhos internos da colónia.

Sendo certo que a colónia só poderá enxamear quando a mãe fôr suficientemente prolífera, à saída do enxame a mesma colónia se encontrará provida de muita criação por nascer. Caso a colónia não deite enxame secundário poderá parecer que, passados dias, teremos a colónia restabelecida e com probabilidade de colheita de mel. Fraca persuasão.

Para que a colónia se restabeleça por completo é necessário o concurso da nova mãe, que podemos computar em dois mil ovos diários.

Vejamos, porém, quando poderemos contar com êsse concurso: temos que contar cinco a sete dias, após o nascimento dessa mãe para que seja fecundada; mais dois dias para começar a postura; vinte-e-um dias para o nascimento das futuras colheteiras; e, finalmente, oito dias para as primeiras nascidas começarem a visitar as flores, o que, somado, dá, arredondando a conta, quarenta dias. Dada a pouca duração dos prados, pouca colheita poderemos obter duma colónia que enxameou.

Os melários das minhas colónias, que, antes destas enxamearem, estavam repletos de abelhas, ficaram despovoados e desprovidos de mel.

Pior ainda vi nas «Gariel», que trato. As que enxamearam — talvez mais duma vez, pela abundância de células de mãe que construiram — não só deixaram os melários vazios de abelhas como vazios do mel que antes tinham, o que não me surpreendeu. Há muito que estou convencido de

que às regiões pobres, como a minha, só devem ser aplicadas colmeias pequenas e a «Gariel» é maior que a minha em cubagem e número de quadros.

Um meu imaginário confrade teve o supremo gôzo de colhêr muitos e fortes enxames! Embora cause estranheza, não sei se será motivo para o felicitar.

Na minha já longa jornada aconteceu-me o que acontece sempre a quem quer abraçar o céu com ambas as mãos. Porque um pequeno número de colónias me dava um bom rendimento de mel, concluí que quanto maior fôsse o número de colónias maior seria a produção. Ao meu encontro vem um ano em que o meu apiário foi abundante em enxames e, aproveitando ainda outros vadios, que freqüentemente pousavam no campo, consegui um apiário já de relativa importância para amador.

Faltava ver se a colheita em mel corresponderia ao acréscimo de trabalho a dispender e justificar a minha previsão.

¡Não lhes conto nada! A' proporção que aumentava o número de colónias baixavam os produtos parciais, passando o produto total a ser menor que anteriormente.

Como um mal precede sempre outro mal, eu vi, em determinada primavera, o meu apiário dizimado pela fome. Lição formidável que jamais me esquecerá. ¡Dissipou-se um sonho para dar lugar à realidade!

Não vi que a região era pobre e, como pobre, tinha que limitar o número de colónias aos recursos da região. E' o caso: prepara-se um jantar para um determinado número de convivas ficar satisfeito mas, à última hora, êsse número duplica; poderão todos partilhar do repasto, mas todos ficarão com a barriga a dar horas.

Aqui está por que hesitei em felicitar o meu confrade.

Não aproveitamos o pouco que temos para apicultura nomada como faz a Itália, o Japão e mais, nem subamos o Nilo transportando as colmeias em jangadas; e, como não estamos na Suíça, temos que nos servir com a prata da casa.

Este ano recolhi sete enxames presentemente reduzidos a cinco, não porque dois fôssem extremamente fracos nem porque excedessem a lotação calculada do apiário: custosamente chegariam a Outubro em condições de afrontarem o inverno e depois entrarem na nova campanha como elementos de valor. Fui com êles reforçar outras colónias. Perdi em número, mas ganhei em qualidade.

Desiludam-se aquêles que se esforçam por se iludirem. Só as colónias fortes compensam os cuidados ao apicultor.

Junho de 1934.

JOSÉ SIMÕES PIRES.

Primeiro Congresso de Agricultura Colonial

Prosseguem, com a maior actividade, os trabalhos preparatórios do Primeiro Congresso de Agricultura Colonial, que, como já aqui anunciamos, se realiza no Pôrto, no Palácio das Colónias, de 27 a 30 de Agôsto.

E' já elevado o número de teses de que a Comissão Executiva tem conhecimento, que serão submetidas à apreciação do Congresso, sobressaindo algumas pela importância dos assuntos tratados e tôdas elas pelo valor incontestável dos relatores.

Como acima se diz, a sessão inaugural, que será presidida por S. Ex.ª o Sr. Ministro das Colónias, Dr. Armindo Monteiro, terá lugar no dia 27 de Agôsto, possìvelmente de tarde. Depois da sessão os Congressistas visitarão a Exposição Colonial.

Nos dias 28, 29 e 30 seguintes, de manhã e de tarde haverá sessões de trabalho e à noite a exibição de filmes agrícolas coloniais e outros, mostrando aspectos da lavoura na Metrópole. Além da exibição de filmes, a Comissão Executiva do Congresso, de acôrdo com o Sr. Capitão Henrique Galvão, Director Técnico da Exposição, prepara algumas festas especialmente dedicadas aos Congressistas e suas famílias. Os programas do Congresso e boletins de inscrição como Congressista podem ser pedidos à Liga Agrária do Norte, Praça Guilherme Gomes Fernandes, 10; à Associação Central de Agricultura Portuguesa, Largo do Chiado, 8, Lisboa; ou à Secretaria Geral da Exposição Colonial, Palácio das Colónias, Pôrto.

A inscrição como Congressista importa em 30$00; as pessoas de família dos Congressistas igualmente, sendo, neste caso o custo das inscrições 10$00.

Cada Congressista receberá um cartão que lhe dá direito às reduções nas viagens de caminho de ferro, entrada livre no recinto da Exposição de 24 de Agôsto a 2 de Setembro e ainda outras facilidades e vantagens. As inscrições devem ser feitas com a maior brevidade e dirigidas para qualquer dos endereços acima apontados.



AVICVLTVRA

Criação do ganso

Resposta à consulta do senhor assinante n.º 32:635 — Braga.

Resumimos a pregunta que nos dirigem e que é extensa; fundamentalmente o que interessa ao senhor assinante é saber se dará resultados a criação do ganso. A isto, respondemos: pode dar, conforme as circunstâncias; esclareçamos o assunto, não sem dizer que êste jornal já tem publicado vários artigos sôbre a utilidade do ganso e vantagens da sua criação. Mas conversemos mais uma vez sôbre esta matéria.

O ganso é muito mais interessante do que geralmente se julga. Fácil de criar, rústico, muito menos melindroso que outras aves domésticas, êle pode proporcionar muito melhor rendimento em carne e penas se tivermos em conta que, em adequadas circunstâncias, que vamos referir, o seu sustento é muito inferior ao das aves de capoeira geralmente exploradas.

De índole vagabunda e essencialmente herbívoro, pode viver e multiplicar-se quási sem despesa, quando seja possível dar-lhe largo espaço onde não faça dano; e é nessas condições que a sua criação está muito difundida em tôda a Europa, especialmente nas grandes planícies.

Se o senhor consulente pensa em criar os seus gansos em capoeira ou recinto fechado e exíguo, desde já pode desistir do intento. Os resultados seriam negativos, em todos os sentidos; teria produtos inferiores que lhe ficariam caríssimos, porque o ganso, preso ou livre, é um tremendo comilão. Pouco se lhe dá da qualidade, desde que sejam alimentos vegetais; mas quere abundância.

Poucos animais domésticos têm mais necessidade de espaço, de deambular e alimentar-se em plena liberdade; o pato não é nesse ponto tão exigente, de modo que muitas vezes se encontra confinado num pequeno pátio ou quintal, onde o ganso não poderia ser vantajosamente criado.

Como quer que seja, o menos que pode conceder-se ao ganso é um recinto ervoso e cercado, de maneira que êle não possa com as suas excursões vandálicas causar dano nas sementeiras e nos terrenos cultivados a hortaliças. Esse recinto deverá ser bastante vasto para que os animais ali encontrem que pastar em todos os meses que decorrem entre o nascimento e a idade em que se lhes dá carta de guia para o mercado, quere dizer, entre Fevereiro a Março e Setembro a Dezembro. Um grande espaço semeado a trevo seria o melhor; com a adição de papas racionalmente combinadas e grãos de refugo é possível criar anualmente, mediante um macho e três fêmeas, uns cinqüenta gansos, que serão vendáveis na idade de sete a oito meses, a não ser que se queira guardar alguns para engordar e vender pelo Natal e Ano Bom, épocas em que dão bom dinheiro nas grandes cidades.

Onde o terreno disponível seja restrito, em vez de se conservar tôda a criação por muitos meses, pode recorrer-se à venda de uma parte no fim do primeiro mês (o ganso é de rápido crescimento), pois sendo animais de boa raça é possível venderem-se já então em boas condições. Os adultos terão naturalmente muito mais valor, mas não compensarão talvez o dispêndio que causaram.

O facto que não se deve perder de vista é que o ganso quere pastar vagabundeando, exactamente como a cabra, ao longo das estradas, nas margens, nos cômoros, nos fossos, nos campos, por tôda a parte em suma, onde cresça alguma erva que com o seu bico revestido internamente de lamelas dentadas, corta e tritura ràpidamente, tal como o fazem os bovídeos; e, como é muitíssimo voraz, ràpidamente tosquia, por assim dizer, uma considerável extensão de terreno.

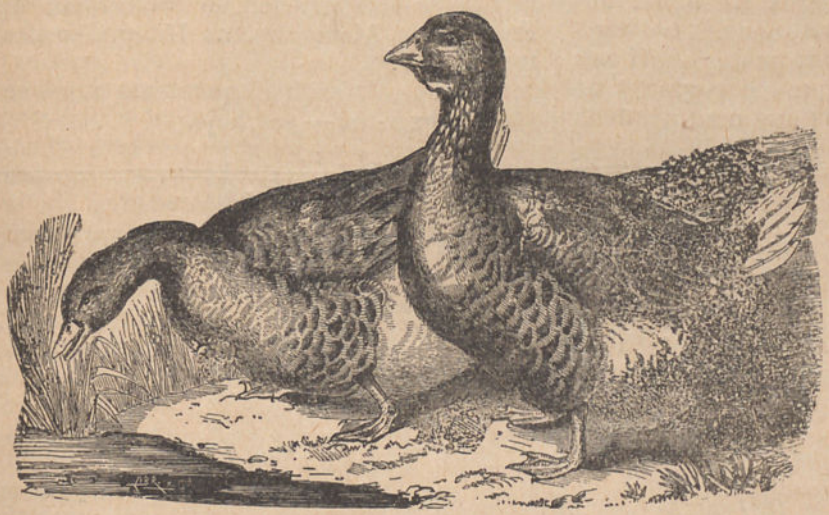
Acrescente-se que as ervas bravias dão à carne um perfume que nenhum outro alimento pode conferir, e, finalmente, que a vida vagabunda favorece muito o desenvolvimento da criação, que assim encontra os melhores elementos de saúde e de vigor.

Para quem não queira ou não possa proporcionar estas vantagens à criação, diremos que para os quatro reprodutores com os novos gansos que êles darão e têm de permanecer alguns meses no mesmo recinto, é precisa uma área não inferior a 150 ou 200 metros quadrados, tôda cer-

cada, e dividida em duas secções iguais, numa das quais os gansos, grandes e pequenos, permanecerão emquanto lá tiverem erva para pastar, passando dali para a outra divisão, dando assim tempo a que a erva consumida na primeira divisão pelas robustas mandíbulas se renove e dê novo pasto às aves.

Claro está que para acelerar a vegetação no espaço que algum tempo fica livre, é indispensável adubar e regar abundantemente o terreno.

Além disso, havendo meio de abrir um canal que atravesse todo o terreno e que a meio do curso de água forme um lago ou tanque, que sirva as duas divisões, onde as aves tenham facilidade de banhar-se e



casalar-se, o que favoreceria sempre a reprodução, ter-se-ia o ideal das instalações.

Seja dito de passagem que os gansos raro praticam o acto da fecundação fora da água. Mas onde não haja a possibilidade material de lhes oferecer essas vantagens, como os gansos não têm como aves aquáticas as mesmas exigências da maior parte das espécies de patos, bastará uma meia pipa ou qualquer outro recipiente largo metido na terra, e sempre cheio de água que se renovará freqüentemente para evitar a putrefacção.

No recinto descrito dispôr-se-ão ninhos aonde as gansas possam ir pôr os ovos na época própria, os quais serão retirados sucessivamente até final da postura, para depois se lhes confiarem à incubação, como teremos ocasião de explicar noutro artigo. Esses ninhos são cobertos de um telhadito e cercados de uma sebe circular formada de ramos de castanheiro, à maneira de cabana. A barraca para as aves se recolherem à noite deverá ser situada a meio das divisões, e construída com canas ou ripas e com uma cobertura de côlmo.

Essa guarida, simples, rústica, arejada, será a que mais convém a estes robustos palmípedes e, embora grosseira e económica, poderá ter um certo pitoresco, que não é indiferente a quem tem gôsto nas criações.

Em todo o caso, por muito parcimoniosamente que se proceda, sempre alguma despesa é precisa; e, por isso mesmo, para obter alguns resultados satisfatórios e para que as despesas de instalação e de sustento não excedam as receitas, necessário se torna escolher uma raça de maior rendimento, que não seja a raça comum: os gansos de Toulouse e os de Embden, por exemplo, podem corresponder a êsse fim.

Onde a criação do ganso encontra a sua verdadeira sede, a que desde há muito é preferível para a criação casaleira restrita, pela utilidade que produz, é nas regiões pobres, de magros pastos, nas charnecas, nos pântanos, nos terrenos incultos, invadidos de vegetação espontânea; tambem nos restolhos os gansos engordam e a nova criação se desenvolve admiràvelmente.

Esta ave encontra um campo providencial de existência nos terrenos cortados de lagos, charcos ou regatos onde ela, vegetariana por excelência e grande sequiosa, encontra os elementos que mais convêm à sua natureza.

Muitíssimo próprios são ainda os pomares e vérgeis onde os gansos vivem quási exclusivamente de quanto se lhes depara nas suas peregrinações, sem fazerem algum mal às plantas.

Nos prados naturais, que lhe proporcionariam alimento substancioso e abundante, não pode deixar-se pastar os gansos sem inconveniente, pelas dejecções que aí depo-

sitam, repugnantes ao gado grosso, que dificilmente se acomoda com o pasto por onde os gansos passaram.

Por outra parte êste palmípede gosta muito de trevo, mas faz má cara — mau bico, deviamos dizer — à luzerna e outras forragens semelhantes.

O sistema da pastagem ambulatório é, portanto, o que realmente mais convém e que dá mais elevado rendimento; o único perigo que pode oferecer é o das plantas venenosas, como a cicuta, o meimendro, de que alguns terrenos são infestados e que podem envenenar os animais, para o que em todo o caso algum remédio há.

Em certas regiões da Itália e da França os gansos são levados em bandos, como as nossas cabras em rebanhos, a pastar ao longo dos grandes cursos de água, nos campos após as colheitas, onde êsses vegetarianos encontram bom pasto, quási seu único sustento, pois que no regresso ao casal não recebem mais que uma pequena ração sob a forma de papa ou migas e um pouco de grão. Um mocito, uma rapariguita, às vezes uma velhota ou um vélho encarregam-se dêsse pastoreio. Há nessas regiões guardadores de gansos, como entre nós há cabreiros.

Saem de manhãzinha, atrás do bando que guiam com uma varita, como se tratasse de ovelhas, e os gansos lá vão em bando, parando aqui, além, ao longo do caminho a pastar as ervas que crescem pelas beiras, passam campos dando sempre ao bico, sempre regougando, e recolhendo geralmente só à noitinha, tendo o pastor levado consigo uma frugal refeição para o meio-dia. Alguns que não se distanceiam muito dividem o dia em duas excursões.

A criação de gansos, pouco mais ou menos nestes termos, é vastíssima em França, na Alemanha, na Hungria e noutros países.

Aqui tem o senhor consulente o que nos ocorre dizer-lhe — por hoje.

Trigais portugueses

Publicamos recentemente algumas fotografias de trigais italianos o que levou o nosso assinante e progressivo lavrador, Sr. Carlos Machado Pais, a ter a amabilidade de nos enviar a fotografia junta de uma das suas searas de trigo, acompanhada de amável carta da qual reproduzimos as seguintes linhas:

«... Esta cultura foi feita em trilínios a 50 centímetros uns dos outros, sendo as linhas dêstes, espaçadas 10 centímetros.

Os trigais foram sachados mecânicamente três vezes, fazendo na última a amontoa, seguida da sementeira intercalar do milho.

Há alguns anos que faço as minhas sementeiras de trigo desta maneira, e, de todos os processos que tenho adoptado, é êste o que maior e melhores produções me tem dado.»

Ao Sr. Carlos Machado Pais, com os nossos melhores agradecimentos vai o pedido de novas fotografias, que nos mostrarão como sabe cultivar, progressivamente, as suas terras.



Trigo na Quinta da Fervença, em Barcelos



HORTA

Culturas hortenses

A cultura hortense, é caracterizadamente, uma cultura forçada e como tal tem por objecto a obtenção de produtos de primeira qualidade, não só quanto às suas condições de tamanho, sabor, etc., mas também quanto à sua precocidade; é esta, a precocidade, uma das principais ou mesmo a principal característica dessa cultura e que concorre acentuadamente para que os seus produtos atinjam elevados preços no mercado.

Exige, pois, a cultura de hortaliças e legumes uma fertilização intensa. ¿E quais são os meios de obter esta fertilização, tão necessária em horticultura? Ou, por outras palavras, ¿quais são os adubos que mais se devem aplicar nas hortas?

O adubo que mais largo emprêgo tem é o estrume de curral; os adubos químicos, exceptuados raros casos, pouco se empregam.



Um campo de repolhos

Este reduzido emprêgo tem por origem, em parte, a crença em que o lavrador está de que os adubos químicos tornam menos saborosas as hortaliças, embora activem o seu desenvolvimento, as tornem mais precoces. Esta crença é inteiramente destituída de fundamento, como tem sido comprovado por numerosas experiências.

E' indubitável que o estrume de curral deve constituir a base da adubação das culturas hortenses; não se concebe a existência de uma horta sem o emprêgo constante dêste adubo orgânico, não só por ser um adubo completo, mas ainda por modificar favoràvelmente as condições físicas do terreno. Mas se o estrume é um adubo completo, isto é, se encerra azoto, fósforo e potassa, as proporções em que estes elementos nêle se encontram não são as mais convenientes para a alimentação das plantas. E' necessário corrigir essas proporções e isto sòmente se poderá conseguir com a adição de adubos químicos que, demais, em virtude da sua maior assimilabilidade muito aproveitam ao desenvolvimento de plantas de crescimento rápido e no geral exigentes como são as plantas que nas hortas se cultivam.

E' bem evidente que no curto espaço de algumas linhas não se podem referir regras precisas para cada cultura, deixando mesmo de lado as que se referem ao solo, clima, etc.

Mas, de um modo geral, pode dizer-se que para as leguminosas hortenses — ervilhas, favas, feijões, etc., no momento da preparação do terreno, antes da sementeira, se devem espalhar, por are, ou sejam 100 metros quadrados, oito a dez quilos de



JARDIM

As azáleas como plantas para interior

As azáleas, plantas tão estimadas entre nós, prestam-se muito mais a cultura em vaso ou em barricas do que à em plena terra.

Quando as azáleas se vestem, por completo, das suas lindas flores, de formas e coloridos variadíssimos e que a cultura tem profundamente modificado, são inquestionàvelmente das mais belas plantas ornamentais que por si só bastam para dar brilho aos parques e jardins.

Não vamos, porém, agora ocupar-nos dos inumeráveis tipos de azáleas criados pelos esforços da moderna horticultura, nem dos cuidados que reclamam ao ar livre e em plena terra, mas sim da sua utilização como plantas de sala.

Entre nós é quási desconhecido, se não por completo desconhecido, que as azáleas se prestam magnìficamente para a cultura nos interiores. E nem é isso de admirar visto que, ainda não é de há muito, que os horticultores estranjeiros se aproveitam delas para tal fim.

Baseando-se em que as azáleas vegetam bem e florescem melhor quando cultivadas em pequenos vasos, diligenciaram os horticultores estranjeiros submetê-las a tratamentos que as forçassem a uma vegetação vigorosa e, ao mesmo tempo, resistente, a qual lhes permitisse sofrer sem inconveniente de maior durante todo o seu período de florescência, a atmosfera mais ou menos viciada das salas das nossas habitações urbanas.

E os seus esforços foram coroados do mais lisonjeiro resultado.

A terra melhor apropriada para os vasos ou barricas, onde tem de ser cultivadas azáleas destinadas a permanecer mais ou menos tempo nos interiores, é um composto de partes iguais de terra de monte, leve, arenosa, rica em detritos orgânicos, e terriço de fôlhas completamente apodrecidas.

Obtida a mistura de terra, escolhem-se vasos, não muito grandes, com o fundo um pouco mais estreito que a bôca, a-fim-de facilitar o escoante pronto e completo da água das regas; os vasos devem ser pequenos, porque a azálea gosta de ter as raízes em contacto com as paredes internas do vaso, recebendo, assim, todo o ar e calor de que precisa para uma boa florescência.

No fundo do vaso dispõe-se uma camada de cacos, de mistura com fragmentos de carvão de choça, e enche-se depois com o composto que acima apontamos, plantando nêle as azáleas, sempre um único pé por cada vaso.

E' bom mantê-las sob abrigo envidraçado emquanto não pegam bem, e regá-las no inverno, no período de enfraquecimento vegetativo, muito moderadamente, e no verão, no período de actividade vegetativa, com abundância; as regas devem ser dadas de tarde, pulverizando-se-lhe as fôlhas, com fina pulverização de água pura, nos dias de mais intenso calor diurno.

A melhor água para a rega das azáleas é a da chuva e, na sua falta, boa água de nascente exposta ao sol durante um dia

---

superfosfato — ou outro adubo fosfatado em que o elemento útil seja ràpidamente assimilável, dois a três quilos de sulfato de potássio e um meio a dois quilos de nitrato de sódio. Há uma certa conveniência em aplicar êste último adubo não por uma vez só, mas por duas. Evitam-se, assim, soluções concentradas, no terreno, que poderiam ser prejudiciais.

Nas plantas utilizadas pelas suas raízes, tubérculos ou bolbos, como a cebola, a beterraba, etc., antes da plantação devem espalhar-se na mesma superfície — 100 metros quadrados — cinco a seis quilos de superfosfato, três a quatro quilos de sulfato de potássio e dois a três quilos de nitrato de sódio, ou metade dêste adubo e outra metade de sulfato de amónio.

Para as hortaliças que se aproveitam pelas fôlhas, aumenta-se a quantidade de nitrato de sódio, emprega-se a mesma de superfosfato e diminui-se um pouco o adubo potássico.

Tem uma grande importância a regularidade da distribuïção dos adubos; o não atender a isto, dá freqüentemente origem a maus resultados, que se atribuem aos adubos quando, afinal, são simplesmente ocasionados pelo lavrador.

todo. As águas de poço e as águas calcáreas são nocivas às azáleas.

Após a primeira florescência, depois que foram mudadas de vaso ou envasadas pela vez primeira, podam-se as plantas, dando-se-lhes uma poda forte, isto é, cortando-se-lhes os rebentões novos e os ramos que deram flor, até junto à madeira vélha. A poda deve tender sempre a dar a cada planta a forma de meia bola ou de pirâmide.

Logo que as azáleas começarem a entrar em vegetação activa, as regas devem ser abundantes, de modo a que a terra esteja sempre húmida, sem que, porém, nunca a água possa permanecer encharcada no vaso ou barrica. Isto é importante para se conseguirem bons resultados.

Basta que uma azálea, quando começar a florescer, sofra sêde, um dia só que seja, para a florescência ser prejudicada em grande escala.

Igualmente se a água ficar encharcada no vaso ou no prato, que a êste servir de suporte, pode provocar a podridão das raízes, podridão que começa a patentear-se por um anormal amarelecimento das fôlhas, seguido de completa queda das flores, e, por último, da morte da planta.

Assim que as azáleas começaram a abrir os seus primeiros botões florais levam-se para os interiores onde podem servir para os mais surpreendentes efeitos ornamentais. Reclamam, para bem desabrocharem tôdas as suas flores, que a sala seja arejada e com muita luz.

Convém dispôr os vasos próximo das janelas onde recebam, assim, muita luz, mas sempre fora de tôda a acção do sol, que lhes é nocivo. Todos os dias devem ser voltados os vasos, de forma que a luz mais intensa incida sôbre a parte da planta que, na véspera, esteve voltada para o interior da sala, e, portanto, menos exposta à claridade viva.

Emquanto as azáleas estiverem nas salas as regas necessitam de ser moderadas, de modo a só se manter fresca a terra. A' medida que as flores vão murchando tiram-se, o que facilita o desabrochamento das restantes em botão. No estranjeiro, logo que as flores das azáleas abrem, com uma tesoura fina cortam-lhes as antenas dos estames e a cabeça do pistilo, castração esta que faz com que a flor tenha uma vida mais longa, de mais alguns dias.

Se começarem a aparecer minhocas nos vasos, o que é prejudicial às raízes das azáleas, matam-se adicionando à água das regas algumas gotas de alcool canforado, que não é nocivo às plantas antes, quando aplicado em pequena dose, lhes activa a vegetação.

Cuidado com os atestos

Com a estação quente, em que vamos entrar, a diminuïção de volume por evaporação, do vinho conservado em vasilhas de madeira é geralmente elevada, e depende:

a) da temperatura ambiente;

b) da capacidade dos recipientes;

c) da espessura e da qualidade da madeira empregada.

Em resultado da diminuïção de volume do vinho, aparece nas vasilhas um espaço vazio, que é necessário encher e cuidadosamente, se quisermos evitar que o vinho fique em contacto com o ar.

Devem, por isto, ser visitados os cascos com freqüência, para que, com rapidez, se façam os atestos.

Para atestar uma vasilha, é indispensável empregar vinho perfeitamente são, que tenha sido conservado em pequenos recipientes, vinho a que se deve juntar um pouco de metabissulfito.

E' claro que à medida que dêstes barris pequenos se tira vinho para atestos, vai-se deixando nêles um espaço em vazio o que daria lugar que o vinho destinado a atestar os cascos, se alterasse dentro de pouco. Para evitar esta alteração, enche-se êsse espaço com anídrido sulfuroso; dêste modo fica o vinho defendido.

O anídrido sulfuroso, gás obtido pela combustão do enxôfre, pode meter-se nos barris ou cascos empregando qualquer sulfurador; na falta dêste recorreremos à simples combustão do enxôfre.

Esta operação deve repetir-se de quinze em quinze dias.

Como se compreende, nos cascos maiores, e na falta de vinho para atestos, pode também recorrer-se ao anídrido sulfuroso para evitar o contacto do vinho com o ar.

Nos períodos do calor são indispensáveis os atestos, feitos com freqüência e sempre com vinho que não esteja doente ou com propensões a adoecer. Atestar cascos com vinho em mau estado é, algumas vezes, pior do que não o fazer.



REVISTA DAS REVISTAS

O vinho e as dificuldades da hora presente

Abusando da atenção que dispensasteis à prosa inserta no número anterior quanto ao que em Espanha se passa acêrca da crise que aflige os vinhateiros, seja-nos permitido continuar a apresentar-vos alguns dos pontos que já haviamos focado, apenas no intuito, repetimos, de divulgar no nosso País os elementos de observação que resultam do conhecimento, que vamos tendo, do desenvolvimento das actividades produtoras nas outras nações e que possam, portanto, ter uma aplicação entre nós, ou que interessem para a nossa defesa no campo económico.

Continuemos:

«A mesma escala gradual que se teve em conta para fixar o preço da uva, deve impôr-se para o vinho, sendo o mínimo 2 pesetas por grau e hectolitro. Para fixar êste preço é mister variar a tributação dos alcoóis, que seria a seguinte:

Alcool industrial, 150; alcool de resíduos de vinificação, 100; alcool puro de vinho, 30; tudo em pesetas por hectolitro.

Se tivermos em conta que actualmente o hectolitro de alcool de vinho é tributado com 90 pesetas de imposto, ao reduzir 60 pesetas revalorizamos o vinho 0,60 cêntimos em grau, com o qual já teriamos um preço de 2 pesetas por grau e hectolitro, anteriormente indicado.

Com esta medida, o erário público não era prejudicado, pôsto que a diferença de tributação fixada ao alcool industrial e vínico compensa dela pelo seu maior consumo.»

Alude-se, depois, a uma comissão constituída ao abrigo do Estatuto do Vinho para propôr a supressão dos impostos que incidam sôbre o vinho, apresentando também as compensações relativas a essa supressão, pois povoações havia em que o vinho pagava mais de imposto do que o seu custo na procedência, e noutras, como em Madrid, por exemplo, onde era tributado justamente em metade do seu valor.

Seguem depois outros trechos que transcrevemos:

«Desde que se implantaram os jurados mixtos, fixa-se geralmente o jornal sêco, sem faculdade, por parte do patrão, de pagar uma parte do jornal em espécie, e assim dá-se o caso que sendo costume, nos trabalhos agrícolas, incluir vinho no jornal, desde que se fixaram as bases de trabalho ficou suprimido o vinho, com o que decresceu muito o consumo do mesmo, causando prejuízos tanto ao patrão como ao trabalhador, porque, estando o trabalhador habituado a tomar certa quantidade diária de vinho, que lhe serve de alimento e estímulo, ao privá-lo disso, não pode dar o rendimento de trabalho normal de outros tempos, e, em conseqüência, é um prejuízo para o patrão que também poderia abonar uns tantos por cento dos jornais com os seus produtos.

Em conseqüência, pedimos que em todos os contratos de trabalho nas fainas agrícolas, adegas ou trabalhos de campo, ao fixar-se o jornal, se tenha em conta a obrigação do patrão entregar um litro de vinho por indivíduo e dia, considerando seu valor como pago em espécie.»

«Que pelo Ministério respectivo se recorde a todos os Embaixadores, Cônsules, Vice-Cônsules e agregados comerciais, a obrigação de participar ao Ministério dos Estranjeiros ou ao da Agricultura, em informação mensal, todos os dados que interessem aos vinhos espanhóis, notícias que o Ministério deve transmitir a tôdas as organizações vinícolas.

Que se tome em consideração que ao celebrar um tratado comercial com aquelas nações *que forem obrigadas* a adquirir os nossos vinhos, fique bem consignado *que seja o Govêrno firmante quem tenha a obrigação de adquirir êsse vinho,* no caso de se aplicar o regime de contingentes, evitando-se assim o «jôgo» de que se fixem quantidades por contingente e depois não se possa enviar, seja por modificação de análises, *blocaje,* ou que aos comerciantes do país contratante não lhes convenha comprar, com o qual é como se não houvéssemos concertado tratado algum.

Que se nomeie uma comissão de viticultores e vinicultores genuìnamente representantes das comarcas, para que estudem as possibilidades de consumo do mercado americano dos Estados Unidos.

Que se concerte com a dita nação americana um tratado, em que se incluisse como primeira cláusula, a introdução dos nossos vinhos na mesma.

Que se declare obrigatória a organização corporativa de tôda a produção vinícola.»

Assim se manifestaram ùltimamente os meios viti-vinícolas da República nossa vizinha, na parte que a êles, como a nós, os aflige.

Ora como em cada dia que passa a situação se torna mais insustentável, pois o vinho pouca ou nenhuma saída tem, e como os agricultores, se não todos, mas pelo menos alguns, contam apenas com o vinho para fazer dinheiro, sucede que a falta dêste obriga imediatamente a limitar a um mínimo tôda a classe de despesas, e, conseqüentemente, uma maior ou menor paralisação de tôdas as actividades e trabalhos naquelas regiões mais ou menos vitícolas.

Desconhecemos se existem ou não diligências em curso no sentido de modificar o actual estado de coisas, de molde a podermos contar, num futuro mais ou menos próximo, com um resultado que até aqui não tem havido ou pelo menos se não tem sentido.

Mas, preguntamos: ¿não seria possível levar a França a consentir que os nossos vinhos pudessem servir para lotar com os seus, em vez de apenas se consentirem na sua venda a copo, ou garrafa, como *vinhos de Portugal?* Bem sabemos que aos vinhos de Espanha sucede o mesmo, mas julgamos legítimo reivindicar para nós um melhor tratamento; pelo menos quere-nos parecer que deviamos merecer àquela nação amiga uma maior atenção a êste respeito.

Se, por um lado, temos recebido dela provas inequívocas de consideração a avaliar pelos êxitos diplomáticos ùltimamente obtidos, distinções excepcionalmente conferidas, etc., por outro lado não percebemos bem como é que se tivesse estabelecido para Espanha um contingente de exportação de *1.400:000 hectolitros* — a-pesar-da redução sofrida (pois foram 1.800:000) — e para nós, como nação amiga mais favorecida, tivesse sido apenas de 80:000 hectolitros.

¿Serão mistérios de Fu-Manchu?

Bem sabemos que a França tem na Espanha o seu melhor mercado abastecedor de vinhos, pois importou uma média de 1.739:611 hectolitros; Marrocos francês importa de Espanha 99:525 hectolitros. Em 1930 a França comprou à Espanha 2.103:089 hectolitros de vinhos o que representou, em tal ano, 60,3 % da exportação total da nossa vizinha, em cuja quantidade entrou o vinho tinto com o número de 1.740:050 hectolitros.

Sabemos tudo isto; o que não compreendemos é que não haja sido ainda possível modificar, de acôrdo com aquela nação, uma situação que, pràticamente, nos coloca num plano de inferioridade e que é como se coisa alguma houvesse sido concertado.

Ou bem que somos amigos...

EDUARDO DOS SANTOS.

NOTA — Já depois de escritas as linhas que ficam, lêmos que em reünião celebrada pelo Conselho Regional da União de Viticultores da Catalunha, se tomou conhecimento de assuntos da actualidade para a viticultura catalã, e que a U. V. C. tendo patrocinado em princípio *o importante assunto de fazer conhecer nos Estados Unidos os vinhos daquela região,* resolveu tornar êsse desejo efectivo mediante a intervenção de uma emprêsa séria, que se propõe entender-se com os Sindicatos Vitícolas e que, com o próprio esfôrço, espera seja uma realidade na Exposição de Amostras na América do Norte, a abertura das conseqüentes transacções.

Com a finalidade de fazer propaganda dos seus vinhos e torná-los conhecidos, resolveu o Conselho publicar um álbum ilustrado no qual se dê a conhecer a produção vitícola espanhola e regional, tendo em conta as denominações de origem, que agora se estão regulando, para cujo trabalho será solicitado o concurso das comarcas interessadas.

Aqui fica o aviso, porém não sem preguntar se os vinhos portugueses se fizeram ou farão representar na referida Exposição de Amostras na América, o que é natural se realize, atenta a necessidade absoluta que temos de encontrar mercados consumidores para onde possamos derivar os nossos *stocks.*

E. S.

Propagar e difundir a GAZETA DAS ALDEIAS, concorrendo para o aumento da sua assinatura, é um dever que se impõe aos que da Terra e para a Terra vivem.

Doces e cozinhados

Cabeça de porco de recheio

A cabeça de porco preparada de recheio, a que os franceses chamam *Fromage de porc*, é um dos belos guisados que, ao mesmo tempo que representa uma delícia do paladar, serve para opulentar uma mesa de jantar em dia de festa. Prepara-se de seguinte modo:

Depois de bem escaldada e lavada a cabeça de porco, fende-se-lhe o focinho, atravessado, e fende-se-lhe a maxila inferior; por êsses orifícios extrai-se não só tôda a carne que possível fôr, mas também os miolos; seguidamente lava-se o interior da cabeça, escorre-se, salga-se o preciso, e enchem-se as cavidades com cebola cortada às rodelas, com rodelas de cenoura, fôlhas de loureiro, meia dúzia de cabeças de cravo e uns vinte grãos de pimenta.

Mete-se em um tacho, completamente coberta com água, e leva-se a ferver a fogo moderado. Deve ferver cinco a seis horas, havendo, durante êsse tempo, o cuidado de acrescentar com água morna a água que fôr evaporando, de modo que a cabeça se mantenha sempre coberta pelo líquido onde coze.

Assim que estiver cozida tira-se da água e extrai-se-lhe o couro que cobre a cabeça de porco, o qual se estende em uma travessa.

Extrai-se depois da cabeça tôda a carne que ainda existir aderente aos ossos, a qual se guarda à parte, e rejeitam-se os ossos e as fôlhas de loureiro, o cravo, a pimenta e parte das cenouras.

Pica-se a carne por último extraída com a primeira que está crua, assim como com os miolos, a língua, de mistura com um pouco da cebola e das cenouras que cozerem dentro da cabeça de porco, e tempera-se fortemente com queijo em pó, pimenta e os condimentos que melhor agradarem à pessoa que preparar o picado. A' parte pica-se um pouco de presunto gordo, que se deita no picado, o qual vai ao lume até ficar tudo junto por igual cozido, melhorando-o com água de caldo quanto bastar para uma completa ligação.

Havendo cogumelos ou túberas podem-se juntar ao picado em pequena dose e miùdamente cortadas.

Obtido assim o picado toma-se a pele, dobra-se e cose-se, dando-lhe o feitio da cabeça de porco, e, pelo lado do pescoço, enche-se com o picado, comprimindo-o. Cheia a cabeça cose-se-lhe a derradeira abertura que serviu para a introdução do preparado, e envolve-se em um pano fino, atando-a e ligando-a com êle fortemente.

Volta assim a sofrer uma última cozedura na água que primitivamente serviu para cozer a cabeça, depois do que se retira do líquido, se lhe tira o pano e se põe a esfriar em uma travessa, servindo-se fria. A gelatina obtida, depois de fria, dispõe-se na travessa à volta da cabeça.

Também há outro processo de preparar a cabeça de porco, igualmente ornamental e igualmente bom, que é o seguinte:

Começa-se por tirar todos os ossos à cabeça de porco. Corta-se a carne, em tiras, assim como a língua e as orelhas, que se salgam e apimentam convenientemente. Os bocados pequenos picam-se com os miolos, com presunto gordo, cebola, pimenta, e todos os condimentos apropriados.

Salga-se a cabeça na parte interna e, depois, enche-se com as tiras às camadas, entremeadas do picado de modo que, a cada camada de tiras de carne, corresponda uma camada de igual espessura de picado. Logo que a cabeça estiver bem cheia, cosem-se tôdas as aberturas, envolve-se a cabeça em um pano fino, singelo, que se cose de modo a formar uma capa a tôda a cabeça.

Vai esta então a cozer a fogo brando, em um tacho cheio de água, que cubra tôda a cabeça. A cocção deve durar seis horas.

Para a cabeça ficar mais saborosa, convém deitar na água, onde ela vai cozer, 1 litro de vinho branco, pimenta, cravo, sal, salva, serpão, fôlhas de loureiro, flor de sabugueiro e um pouco de noz moscada.

Depois de cozida tira-se o pano e dispõe-se em uma travessa. Deixa-se arrefecer a àgua que a cozeu, e, a gelea que nela aparecer depois do completo arrefecimento do líquido, extrai-se e dispõe-se à volta da cabeça de porco como um dos mais belos e mais saborosos enfeites.

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril — Coimbra

N.º 223 — *Assinante n.º 14.637 — Portalegre.*

DEPÓSITO DE CIMENTO PARA AGUARDENTE

Pregunta — Possuo um depósito de cimento que tem servido sempre a aguardente. Este depósito foi parafinado, por deixar infiltrar o líquido contido nele, e, como continua na mesma, lembrei-me do seguinte:

¿Se fôsse forrado de azulejo branco, daria resultado? Era favor dizer a sua opinião sôbre o assunto e, caso v. conheça outro preparado que dê melhores resultados, agradecia também mo dissese e ao mesmo tempo onde me dirigir.

Resposta — Pode revestir o depósito com ladrilho vidrado. Pode também aplicar sôbre o cimento bem sêco uma solução de silicato de potassa a 25 por cento em água, deixar secar, lavar com água simples, e aplicar nova camada de silicato a 50 por cento.

Mas é preciso verificar por que razão o cimento deixou repassar a aguardente, porque, se é por má qualidade, ou por ter aberto algumas fendas, que às vezes são mal perceptíveis, seria preferível picar o interior do reservatório, fazendo nova cimentagem com cimento de boa qualidade e bem preparado, com areia fina, e depois disto poderia fazer a aplicação do silicato como fica indicado. — *P. Bravo.*

N.º 224 — *Assinante n.º 32:016 — Caldas da Rainha.*

VINHO QUE TURVA

Pregunta — Envio duas garrafas com vinho branco da minha colheita, com o qual se deu o seguinte:

Foi fabricado de bica-aberta e juntei-lhe um pouco de ácido tartárico e citrico, assim como tanino; depois de quarenta-e-oito horas dei-lhe uma passagem e no dia 5 do corrente foi novamente passado, ficando muito bonito, conforme a a amostra n.º 1; o vinho desta amostra está engarrafado há mais de um mês, em garrafas brancas e por isso exposto à luz, não se tendo alterado.

A amostra n.º 2 é precisamente o mesmo vinho mas dei-lhe uma colagem, juntando-lhe um pouco de tanino antes desta, com barro espanhol e ao engarrafar foi passado pelo filtro «Seitz» ficando duma limpidez perfeita; qual não é o meu espanto ver que depois de engarrafado há cêrca de oito dias o vinho aparece oxidado.

E', pois, um grande favor v. dar-me a sua opinião, favor êste que antecipadamente muito agradeço.

Tenho seguido os seus conselhos, fabricando o meu vinho tinto conforme a sua indicação, isto é, juntando-lhe uma porção de vinho véiho, quando da fabricação, o que me tem dado resultados esplêndidos.

Resposta — Devo principiar por fazer umas considerações sôbre os dizeres da consulta, visto que me parece que o senhor assinante é pessoa que pretende usar da boa técnica no fabrico de vinhos, usando correcções, filtragem, etc., mas não está bem ao par de certas minúcias da técnica. Vejamos: Diz que o vinho n.º 1 está em garrafas brancas, portanto exposto à luz, não se alterando. Parece que pretende deduzir disso que o vinho não tem casse. Se tenho razão na minha suposição, dir-lhe-ei que a casse é provocada pela oxidação, pela acção do ar, e, faltando êste, como sucede nos vinhos engarrafados, pode o vinho estar em garrafas brancas expostas à luz, ter muita propensão para a casse, e contudo não se manifestar a doença, por falta de exigénio.

Geralmente volta a turvar, ainda que colado e filtrado e tornando límpido, um vinho que não tenha acabado a fermentação, que, desde que as leveduras se mostrem em boas condições de vida, entrarão novamente em actividade, do que resulta um embaciamento maior ou menor, e a formação de depósito.

Os dois vinhos têm ainda açúcar por desdobrar. O n.º 2 foi agora mais oxigenado, com as aplicações feitas, e, como a temperatura estava mais elevada, entrou

porisso já em fermentação. Outro tanto deverá ainda suceder ao n.º 1, que, como aquêle, irá depositar.

Não se trata de oxidação, mas sim de refermentação.

O vinho ainda não estava devidamente feito para que devesse ser engarrafado sem o inconveniente que se manifestou, e que era de esperar.

Agora só resta encascá-lo novamente, deixá-lo fazer-se, e só depois disso poderá ser engarrafado.

Geralmente os vinhos brancos novos não estão em condições de ser engarrafados antes de Agôsto. — *P. Bravo.*

III

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola. Doenças e parasitas das plantas

Redactor:

Dr. Rozindo Morais Moniz da Maia

Engenheiro-Agrónomo e Chefe de Secção do Laboratório de Patologia Vegetal

Laboratório de Patologia Vegetal

Tapada da Ajuda — Lisboa

N.º 225 — *Assinante n.º 25:586 — Tondela.*

OLIVEIRAS DOENTES

Pregunta — Remeto uns raminhos de oliveira, atacados de doença, que já em anos transactos muito tem prejudicado os frutos.

E' uma espécie de algodão branco, que ataca a flor da oliveira, impedindo assim a sua frutificação. ¿Que tratamento devo fazer?

Ainda me aconteceu o seguinte:

Um criado trouxe-me dum olival uns raminhos de oliveira atacados do algodão. Eu estava a deitar gasolina no meu esqueiro, e mergulhei o raminho na gasolina, saindo de lá limpo, e, repetindo a operação, o caso era idêntico.

Não sei se a gasolina prejudica.

Era especial favor o não demorar a resposta, pois penso que o tratamento deve ser feito antes da floração.

Resposta — Agora é já tarde para qualquer tratamento. Depois das chuvas de outono é que convém atacar o mal, cortando e queimando os ramos em que o algodão se acumula ou destruindo êste por meio de pulverizações com uma emulsão de petróleo a 1 por cento e sabão, que se prepara conforme tem sido indicado freqüentemente na *Gazeta.*

Quanto ao efeito da gasolina, é muito natural que êle se produza, mas não pode ser aplicado com resultado proveitoso ao tratamento das árvores. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 226 — *Assinante n.º 33:293 — Pedrogam Grande.*

OÍDIO DA ROSEIRA

Pregunta — Tenho umas roseiras em que tenho estimação. Dão umas rosas muito bonitas; mas dá-se o caso de que todos os anos são atacadas dum mal que desconheço e que não deixa criar as rosas.

Mando umas fôlhas a-fim-de v. analisar e fazer o favor de me indicar o que devo fazer.

Resposta — Faça pulverizações com uma solução de formol a 1 por cento. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 227 — *Assinante n.º 28:664 — Ermezinde.*

BEGÓNIAS ATACADAS POR UMA COCHONILHA

Pregunta — Venho solicitar de v. o obséquio de me dizer como hei-de combater uns parasitas que me atacaram uma begónia da qual mando uma folhinha.

¿Por que motivo será que as fôlhas das begónias, quando muito novas ainda, principiam a pôr-se vélhas nas extremidades?

Resposta — Polvilhe de vez em quando com pó de piretro de boa qualidade (pó de Keating ou outro semelhante).

Quanto à seca das extremidades das fôlhas pode ter causas muito diferentes. Pode ser que se trate do efeito de condições desfavoráves do meio em que as plantas são cultivadas; e também podem resultar da acção do insecto que as está atacando. O melhor é esperar o resultado do tratamento. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 228 — *Assinante n.º 8:45 — Portalegre.*

DOENÇA DA PEREIRA E MACIEIRA

Pregunta — 1.º Numa caixa de lata remeto a v. uns fragmentos de casca de pereira e macieira, pedindo à sua alta competência o diagnóstico, prognóstico e tratamento da doença.

A doença principia nos ramos expostos ao sol, nos quais a casca se cobre dum pó negro, fende, esfacela-se, cai, ficando o lenho descoberto, sendo a parte morta dos ramos invadidos, secundàriamente, por êsses cogumelos (ou coisa assim) brancos. A moléstia é altamente contagiosa, pois algumas dezenas de pereiras e macieiras tôdas estão invadidas, incluindo árvores que têm dois e três anos de plantação, novas. Também ataca ameixieiras e damasqueiros, mas prefere a pereira e sobretudo a macieira. Não parece que haja ataque de parasitas animais. O prejuízo que tenho é importante; espero, pois, o bom conselho de v.

2.º Na mesma caixa remeto também umas laranjas, tangerinas e limões que sofrem duma ou mais doenças. Principia por aparecer uma pequena depressão, concavidade, aumentando em profundidade, número e cobrindo-se duma côr parda, e até negra. ¿Dir-se-ia um ataque de varíola?

Outra doença, ou a mesma noutra fase, apre-

senta a forma de máculas, parecendo nesses pontos a casca queimada, de côr vinosa.

Terceira doença, ou a mesma ainda noutra fase, se apresenta sob a forma de pequenas manchas, apergaminhadas, pálidas. ¿Dir-se-ia a casca cozida nessas manchas? Suspeito que esta última doença (ou fase) é a que nos invernos chuvosos aparece aqui nas laranjas, apresentando estas, na face voltada para a terra, uma mancha lívida, pálida, que vai alastrando até cobrir quási metade da laranja, caindo então da árvore, como que cozida. Como êste ano só agora choveu, por isso as pequenas manchas a que atrás me refiro não aumentaram em extensão, não alastraram.

Em Janeiro e Fevereiro não choveu, mas a-pesar disso, é dessa época que vêm as doenças, que todavia só agora depois de abundantes chuvas, seguidas duma temperatura mais elevada, se manifestaram em tôda a sua pujança, inutilizando as laranjas, causando graves prejuízos. Peço a abalisada opinião de v. sôbre o diagnóstico, prognóstico e tratamento para evitar no futuro morbos tão prejudiciais para mim e para todos, pois os laranjais de tôda a região foram atingidos.

3.º Neste distrito há quem semeie dez moios e mais (seiscentos alqueires e mais) de favas, que muitas vezes são atacadas pelo piolho, vendo assim o lavrador a sua colheita perdida ou pelo menos muito reduzida, com grave prejuízo seu. Dada a grande extensão de terreno ocupado pelas favas, não é prático (e muito dispendioso) o tratamento da doença pelos insecticidas.

Desejo saber:

De preferência aos agentes terapêuticos, ¿não podia empregar-se a profilaxia? Mas como, ¿se nós desconhecemos o *habitat* e os hábitos do parasita? ¿Desinfectando a terra e a semente? ¿Anichar-se-á êle nas paredes, sob a casca das árvores, no solo?

Ao muito saber de v. confio a resolução de tão momentoso assunto, de modo a, no futuro, eu poder evitar grandes prejuízos.

4.º Remeto também umas faveiras, pedindo me diga de que sofrem e qual o remédio. Nesta região, sobretudo aqui, aparecem já há anos as faveiras com essa doença na raiz, secam, morrem, o que causa prejuízos.

Resposta — 1.º A alteração da casca das árvores é produzida pelo micélio de um grupo *Schizphyllum alveum*, cujos órgãos de frutificação são os tais cogumelos brancos que nela se notam. Este fungo costuma atacar as árvores em más condições a vegetação, produzidas, ao que parece, por deficiência de cal e excesso de humidade.

As árvores que estiverem em condições de o merecerem poderão ser submetidas a um tratamento cirúrgico, que consiste na extracção de tôda a parte atacada pincelando em seguida as feridas com uma solução de sulfato de ferro a 50 por cento e cobrindo-as depois com um mastique.

2.º As laranjas, tangerinas e limões apresentam alterações que são em geral atribuídas à acção combinada de várias condições desfavoráveis do meio, que não são sempre as mesmas, sendo muito difícil saber quais as que contribuiam para um determinado caso. A doença que se manifesta pelas manchas que alastram e pela queda dos frutos, é de crer que seja o *míldio* dos *Citrus* que é produzido por um fungo do género *Phytophthora*. O tratamento consiste em pulverizar as árvores com uma calda bordelesa, que contenha 1 por cento tanto de sulfato de cobre como de cal, próximo da época da maturação, procurando cobrir com a calda tôda a superfície dos frutos.

3.º E' certo o que diz com respeito aos insectícidas. Quanto a meios profiláticos, fundados no conhecimento do *habitat* e hábitos do insecto, não conheço nada de valor prático. Apenas se consegue reduzir mais ou menos o ataque, fazendo a sementeira muito cedo com variedades de desenvolvimento rápido e fazendo a desponta na época da floração.

4.º A faveira, de que me mandou amostra, deve ter sido atacada pelo fungo *Sclerotina libertiana*. Para contrariar o desenvolvimento do fungo deve-se evitar todo o excesso de humidade fazendo a sementeira de forma que as plantas fiquem em condições de um bom arejamento e procedendo à drenagem do terreno se êste é demasiadamente húmido.

Se o terreno já está muito infectado convém suspender por três ou quatro anos a cultura da faveira, substituindo-a por outra pouco susceptível à doença como, por exemplo, as gramíneas. — *R. M. M. da Maia.*

V

Zootecnia, Medicina Veterinária

Redactor:

Dr. J. V. de Paula Nogueira

Médico Veterinário. Director Honorário da Escola Superior de Medicina Veterinária

Praça de D. Luiz n.º 17, 3.º, D. **Lisboa**

N.º 229 — *Assinante n.º 33:016 — Capelas (Açôres).*

ALIMENTAÇÃO DA VACA LEITEIRA

Pregunta — Tenho uma vaca de três anos e queria que ela comesse ração de polpa de beterraba branca; já experimentei dá-la com farinha de milho com sêmeas de trigo; a vaca esteve dois dias com a polpa diante de si sem mais comida, mas nunca comeu nada. Já também lhe dei milho e farinha de milho amassada, metendo-lhe na bôca à fôrça e não há forma de a fazer comer a polpa.

A vaca é boa produtora de leite.

¿Que devo fazer para que o animal aceite a polpa de beterraba?

Resposta — A polpa da beterraba deve ser dada em dose moderada, convindo também diluí-la em água quente. Se a polpa estiver ácida ou bolorenta, rejeita-se, porque se torna perigosa para os animais. Além da polpa devem dar-se outros alimentos na ração, como o milho, farinhas, erva, feno, palha, etc. — *P. Nogueira.*

N.º 230 — *Assinante n.º 32:162 — Elvas.*

VACINAÇÃO ANTI-CARBUNCULOSA

Pregunta — Tenho umas vacas leiteiras que devem por estes dias ser vacinadas contra o carbúnculo. ¿Poderei utilizar o seu leite sem perigo para a saúde.

Também tenho uma égua em vésperas de parto. ¿Poderei aplicar a vacina neste animal?

Tenho uma porção de porcas com leitões. ¿Poderei também aplicar a vacina sem prejudicar os leitões que estão mamando e têm apenas um mês?

Resposta — A vacinação anti-curbunculosa provoca geralmente um estado febril nos animais vacinados; mas essa febre é passageira, durando, pouco mais ou menos, três dias.

Por isso aconselho que durante êsses dias se não utilize o leite das fêmeas vacinadas. Quanto à égua grávida, também seria melhor deixá-la ter o seu parto e vaciná-la depois. Relativamente à porca criadeira, direi que seja vacinada só depois de desmamar os leitões.

E' certo que muitas vezes a vacinação é inofensiva; mas não raro é seguida de forte reacção geral do organismo. Daí as cautelas que recomendo. — *P. Nogueira.*

N.º 231 — *Assinante n.º 33:466 — Cantanhede*

CASTRAÇÃO DO CAVALO E CIRCULAÇÃO DO SANGUE

Pregunta — 1.º Na castração dos solípedes a testículo coberto, com talas, ¿quais os medicamentos a aplicar nas talas? ¿Cortam-se os testículos ou espera-se que êles caiam por si?

2.º ¿Será verdade que, em certas doenças, o sangue não circule? Se assim é, como dizem, ¿qual o remédio a dar ao animal?

Resposta — 1.º As talas devem ser untadas interiormente com vaselina e cheias de sulfato de cobre em pó. Os testículos podem ser ou não ser cortados, à vontade do operador; mas quási todos os castradores usam cortá-los.

2.º O sangue no animal são circula sempre em todos os órgãos. Se nalgum dêstes deixa de circular o sangue, há que intervir para restabelecer aí a circulação e essa intervenção é variável conforme os casos, mas os veterinários é que têm competência para intervir. — *P. Nogueira.*

N.º 232 — *Assinante n.º 28:772 — Matozinhos.*

ECZEMA DO CÃO

Pregunta — Possuo um cachorro «Fox-Terrier» (de pêlo curto), com um ano de idade, que está atacado de uma doença de pele. O estado geral do animal é bom: bem disposto, muito vivo e com bom apetite; parece, porém, que a moléstia lhe provoca sêde, pois bebe amiudadas vezes.

A doença manifestou-se pelo aparecimento de peladas do tamanho de moedas de cinco tostões; primeiramente na cabeça, na maxila inferior, à volta do pescoço, nas patas e na inserção da cauda. O animal coça-se fazendo às vezes ferida.

As peladas apresentam uma côr vermelha, arroxeada; e como eu tivesse lavado o cão com água creolinada e sabão branco, elas irritaram-se, ganhando uma espécie de serosidade, e depois alastraram.

Algumas destas peladas começaram por uma caspa e debaixo dela — que é escamosa — apareceram as peladas com as características acima referidas.

¿Qual o tratamento que devo fazer ao animal?

Resposta — A doença é o eczema, muito freqüente nos cães. O tratamento tem de ser preventivo e curativo. A parte preventiva consiste sobretudo na higiene da alimentação, predominando o leite e evitando excessos de carne ou de peixe culinàriamente apimentado ou excitante, asseio na pele e no canil, passeios à tarde fora das horas quentes do sol, banhos tépidos em água de sêmeas, etc.

Quanto à parte curativa, aconselho de preferência lavar todos os dias a pele com água oxigenada fraca, depois unções com a seguinte pomada:

Oxido de zinco	5 gramas
Acido salicílico	5 »
Resorcina	2 »
Vaselina	100 »

A doença é geralmente duradoura e exige portanto persistência no tratamento. — *P. Nogueira.*

N.º 233 — *Assinante n.º 10:875 — S. Tomé (Africa Ocidental).*

BUBA E DIFTERIA DAS GALINHAS

Pregunta — Um amigo meu mandou-me vários livros e folhetos, editados pela Secretaria da Agricultura, etc., do Estado de S. Paulo, Brasil e entre êles um com o título «Principais doenças das galinhas». Neste, sob a rubrica «Bouba e Difteria», vem o seguinte:

«O necessário é evitar a moléstia, o que se consegue pela vacinação dos pintos com a vacina contra a bouba, do Instituto Biológico.»

Mais adiante, no fim, vem uma tabela dos preços de vários produtos do referido Instituto. Uma empola de 60 doses custa 5$000 reis.

Esta doença é a que mais estragos faz aqui nos pintos e nos peruzinhos e os tratamentos com creolina, com limão e azeite, etc., de pouco ou nada valem.

¿V. poderia dizer se em Lisboa se prepara a referida vacina e ensinar a maneira de a aplicar? Muito lho agradecia.

Resposta — Num livro brasileiro intitulado «Tratado de Galinocultura», do autor Sr. Delgado de Carvalho, encontro, entre as enfermidades das galinhas, a «bouba», «varíola» e «epitelioma contagioso». Aqui, em Portugal continental, não usamos a palavra «bouba» ou «buba», na terminologia das doenças das aves. «Buba» significa, em linguagem popular, um pápula ou tumefacção da pele das pessoas ou dos animais.

Nas galinhas é freqüente uma doença cutânea, chamada «varíola», — que aparece em forma de granulações e pústulas na crista, barbilhões e mucosas da cabeça. Esta varíola não é idêntica à varíola ou bexigas das pessoas e também é diversa da difteria das aves, muito mais grave que a varíola aviária. Ambas exigem cuidados de desinfecção.

O tratamento desta varíola consiste geralmente em aplicar sôbre as granulações a glicerina fenicada ou a tintura de iodo, em pinceladas que se repetem todos os dias, até obter a cura. Na difteria também serve êste tratamento, depois de extraídas as falsas membranas características desta doença. Vacinas para a varíola e difteria aviárias não as conheço eficazes. — *P. Nogueira.*

N.º 234 — *Assinante n.º 22:712* — *Alvarães.*

ENVENENAMENTO DOS CÃES

Pregunta — Tenho tido vários cães que, em diferentes épocas, morreram com sintomas pròximamente iguais, como sejam: dificuldade de comer e beber, tristeza e prostração, ventre contraído, convulsões, rigidez dos membros, dejecções esverdeadas, salivação exagerada, hálito fétido, vómitos amarelos e ensanguinhados, urina rara e amarela, morte mais ou menos rápida.

¿Que doença é esta e qual o seu tratamento?

Resposta — Julgo ser intoxicação por arsénico. ¿Terão os cães ingerido alguma substância venenosa destinada a matar ratos? E' necessário vigiar bem os sítios freqüentados pelos cães e evitar possíveis intoxicações. O envenenamento pelo arsénico pode-se combater, administrando-se ao cão água albuminosa, que contenha cinco por cento de magnésia calcinada; dá-se às colheres, de quarto em quarto de hora. — *P. Nogueira.*

N.º 235 — *Assinante n.º 33:511* — *Santo António do Pico (Açôres).*

PERITONITE DAS GALINHAS

Pregunta — Em poucos dias morreram-me duas galinhas sem mostrarem que estivessem doentes. Estas galinhas punham já há alguns meses, sem chocarem, e conservavam-se sempre muito bonitas, com a crista muito vermelha. Tanto uma como a outra encontrei-as a fazerem um esfôrço como quando estão pondo e deitaram parte dos intestinos de fora e muito sangue, morrendo horas depois.

¿Será isto doença contagiosa, embora a aparência delas não o indique ou será por terem pôsto muitos ovos?

Dois dias antes duma delas morrer encontrei no ninho um ôvo com sangue.

O alimento que lhes dou compõe-se de couves cozidas, sêmeas e farinha de milho, tudo misturado. Também lhes deito conchas de lapas.

Resposta — A doença deve ser a peritonite, resultante de inflamação do oviduto das duas galinhas poedeiras em excesso. A gema do ôvo, às vezes, não entra no oviduto, rompe-se e espalha-se no peritoneu, êste inflama-se e temos a peritonite, com ou sem hemorragia, estendendo-se a inflamação ao oviduto, ao fígado e aos rins.

O excesso de alimentos escolhidos é geralmente a causa destas iesões mortais para as galinhas. — *P. Nogueira.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 236 — *Assinante n.º 33:569* — *Portalegre.*

GEIRA DE TERRENO

Pregunta — ¿Qual o concelho onde existe a maior geira de terreno?

¿A quantos metros quadrados corresponde?

Resposta — Não é da minha competência responder a estas preguntas.

A geira, como medida, corresponde ao espaço arável num dia por uma junta de

bois ou à terra que leve quatro alqueires de trigo de semeadura.

Diz «Morais» que a geira à variável de terra para terra (e assim deve ser porque é também variável o alqueire) e que em Coimbra tem por cada um dos quatro lados doze aguilhadas ou trinta-e-seis varas de cinco palmos craveiros. Ignoro qual a terra de maior geira. — *S. de Almeida.*

N. da R. — O senhor consulente talvez aproveite lendo o artigo — «Antigas medidas agrárias» — publicado a páginas 39 do 2.º semestre de 1932 — *Gazeta* n.º 1:713 de 17 de Julho.

N.º 237 — *Assinante n.º 32:939* — *Espozende.*

MUDANÇA DE RÊGO. PLANTAÇÃO DE EUCALIPTOS E OUTRAS ÁRVORES

Pregunta — 1.º Por um lado do prédio *A* havia um rêgo por onde seguia água para regar o prédio *D*.

Comprei o prédio *B*, contíguo a *A* e *C* e, para não ficar o rêgo por meio do campo, mudei-o para o rêgo existente entre os prédios *B* e *C*.

Sucede que ao chegar a água ao rêgo, o dono do prédio *C* não o deixa seguir, metendo-o a limar o seu prédio.

Quando a água seguia pelo rêgo antigo, tinha direito de limar e regar o prédio *D*, que também me pertence.

O rêgo existente não pertente ao dono do prédio *C*, nem a mim, pois é resguardado com pedras do meu lado e do lado do prédio *C* e não há marcos.

¿Haverá direito de tirar a água ao prédio *D*?

2.º Em um prédio, que está próximo do terreno de lavradio, o dono plantou eucaliptos, dizendo que o podia fazer em virtude de se achar mais alto o seu prédio e haver um caminho entre o prédio dele e o lavradio.

¿Será como êle diz?

3.º Nesta freguesia há o mau costume de plantar árvores de grande porte muito próximo dos terrenos confinantes, os quais assombram muito os terrenos vizinhos.

¿Haverá direito de mandar aprumar essas árvores? Caso afirmativo, ¿como proceder?

Resposta — 1.º O terreno, para onde o consulente mudou o rêgo, pertence-lhe ou pertence ao dono do prédio *C* ou pertence a um e outro.

Se pertence ao consulente não é lícito ao vizinho desviar-lhe a água, sob pena de ter de suportar uma acção judicial para o obrigar a respeitar o direito do consulente e a indemnizá-lo de perdas e danos.

Se o terreno é do dono do prédio *C* ou mesmo é comum, pode êle desviar a água dêsse rêgo, impedindo que ela vá para o prédio *D*.

Se o terreno, para onde foi mudado o rêgo, não pertencesse ao consulente, nem ao dono do prédio *C*, não podia êste desviar a água do seu curso.

2.º Como tenho dito aqui várias vezes, é permitida a plantação de eucaliptos se entre a base da plantação e o terreno vizinho há um desnível de quatro metros por exemplo ou entre os dois prédios existe caminho público para trânsito de veículos com a largura de seis metros pelo menos, rio, ribeiro ou edifício (§ único do artigo 5.º do Decreto 13:658 de 20 de Maio de 1927, alterado pelo Decreto n.º 16:953 de 8 de Junho de 1929).

5.º Para poder obrigar-se o dono das árvores a apará-las, é necessário que elas propendam sôbre os terrenos alheios, não bastando que elas estejam próximas dêsses terrenos ou lhes dêm sombra (artigo 2:317.º do Código Civil).

Se essas árvores propenderem ou tiverem os seus ramos, canos ou troncos sôbre os terrenos ou prédios alheios, podem os donos dêstes terrenos avisar os donos das árvores para apararem ou cortarem êsses ramos, canos ou troncos e, se decorrido o prazo de três dias o não fizerem, podem proceder a essa operação os donos dos prédios sôbre os quais as árvores propendam.

O aviso é feito judicialmente por meio de notificação, paga pelo requerente ou verbalmente, na presença de duas testemunhas. — *S. de Almeida.*

N.º 238 — *Assinante n.º 28:031* — *Pampilhosa do Botão.*

REGA DE PRÉDIOS

Resposta — ¿O local da nascente é em terreno particular?

¿Pertence êsse terreno ao consulente ou a quem pertence?

¿Os lavradores cortam a água em terreno de quem?

¿Os prédios regados são marginais do leito da vala?

¿Desde quando costumam êles fazer a rega dos seus prédios? — *S. de Almeida.*

N.º 239 — *Assinante n.º 33:249* — *Moncarapacho.*

CHAPA DE ISENÇÃO

Pregunta — Dizem-me que por autorização ministerial de 28 de Dezembro de 1930 podem as Câmaras Municipais exigir anualmente as chapas de *isento* para os carros agrícolas. ¿E' assim?

Resposta — Desde que a requisição da matrícula dos carros isentos de imposto de trânsito não carece de ser renovada, como

determina o artigo 24.º n.º 2.º do Código da Estrada, é evidente que obtida a *isenção* para êsses carros pela Câmara, não há lugar a renová-la, ao contrário do que se dá quanto aos outros veículos sujeitos ao imposto de trânsito.

A autorização ministerial que sôbre o assunto haja e que desconheço, é ilegal e portanto nenhum valor tem. — *S. de Almeida.*

N.º 240 — *Assinante n.º 18.603 — Gandra de Cambra.*

ÁGUA DE MINA

Pregunta — *A* tem uma mina em um prédio de *B* e tem sempre utilizado a água da mina.

O prédio de *B* é constituído por três leiras com um único artigo da matriz.

B quere minar para tirar a água a *A*. ¿Pode fazê-lo?

Resposta — A consulta peca por deficiente. Esqueceu-se o senhor consulente de indicar o título por que *A* tem direito à água do prédio *B*.

O ter aí a mina não basta para se considerar dono da água. Se a mina tinha uma existência de trinta anos anterior à publicação do Código Civil. adquiriu *A* direito à água do prédio de *B* por prescrição, nos termos do artigo 444.º, § único do Código Civil.

Se há outro documento legal ou sentença a dar direito à água, é êsse título que regula, etc.

Hoje também se adquire direito a águas particulares por prescrição, nos termos dos artigos 99.º e 102.º do Decreto n.º 5:787 de 10 de Maio de 1919; mas o tempo necessário para a prescrição conta-se desde a publicação daquele Decreto, pelo que, à falta de título, aquela só se completa em *10 de Maio de 1949.*

Partindo da hipótese de que *A* tem direito à água do prédio de *B,* não pode êste tirá-la àquêle, que tem direito a obrigá-lo a repô-la na sua mina e a indemnizá-lo de perdas e danos causados com o desvio da água. — *S. de Almeida.*

N.º 241 — *Assinante n.º 31:999 — Coimbra.*

PASTAGEM DE GADOS

Pregunta — ¿Podem os proprietários, isolada ou colectivamente, impedir a pastagem de gados nas suas propriedades?

¿Os outros proprietários podem impedir o andamento de processos movidos contra os donos dos gados encontrados a pastar nas propriedades daqueles?

¿Pode fazer-se uma escritura de sociedade com a cláusula de que esta será sempre representada pelo seu presidente, quer em particular quer em juízo, dando-lhe todos os sócios poderes para demandar os transgressores a que acima aludo?

Resposta — A consulta do senhor assinante era enorme pelo que dela só aproveitei o que interessa saber.

E' incontestável que qualquer proprietário pode demandar os donos dos gados pelos prejuízos que estes causarem nas suas propriedades e até se o gado fôr encontrado a pastar nessas propriedades e se achar guardado ou aí foi metido a pastar pelo seu dono ou por sua ordem, pode êste ser processado criminalmente.

Se o Código de Posturas do concelho do senhor consulente contiver alguma penalidade contra os donos do gado encontrado a pastar em propriedade alheia, como o permite a lei n.º 1:295 de 8 de Maio de 1922, pode o senhor assinante obrigar os donos do gado a cumprir essa penalidade, denunciando a coima por intermédio da polícia ou fiscais da Câmara.

Os proprietários têm direito a associar-se civilmente, mas estão obrigados a organizar os respectivos Estatutos, nos termos das sociedades civis.

Organizada uma sociedade dessa espécie, é evidente que na escritura é lícito pôr a cláusula a que se refere a consulta.

Não havendo sociedade (e esta só a há quando haja comparticipação de lucros e perdas), também é lícito aos proprietários constituirem um mandatário que os represente em qualquer processo, desde que êsse mandatário fique obrigado a substabelecer o mandato em advogado ou pessoa habilitada para o exercício da advocacia ou procuradoria judicial. — *S. de Almeida.*

N.º 242 — *Assinante n.º 16:721 — Regüengos de Monsarás.*

MARCOS

Pregunta — Tenho uma herdade, cuja extrema de um lado é constituída, em parte, por uma estreita faxa de terreno por cultivar e na parte restante por um caminho vicinal.

A extrema foi sempre assim, sem nunca ter dado lugar a dúvidas; mas há cêrca de quinze dias o vizinho mandou colocar marcos de granito em tôda a extrema, o que só agora foi do meu conhecimento.

Desejo saber:

¿Podia fazê-lo sem a minha assistência e concordância? ¿Quais eram e são os seus deveres legais para comigo, dono do terreno confinante? No caso da demarcação não estar bem feita, como me consta, ¿poderei mandar arrancar os marcos? Procedendo-se a nova demarcação amigável, os marcos na parte da extrema formada pela faixa de

terreno inculto, ¿devem ficar bem ao meio desta faixa, como julgo? ¿E do lado do caminho como devem ser colocados? E' provável que não haja acôrdo e, no caso do vizinho requerer a demarcação judicial, ¿quais os meus direitos e deveres e como efectivá-los? Se me convier requerer eu a demarcação, ¿como devo proceder?

Resposta — Se os marcos foram postos arbitràriamente sem acôrdo do consulente ou sem a intervenção judicial pode proceder-se ao seu arrancamento, pois o Código Penal (artigo 446.°) só pune quem arrancar marcos postos por comum acôrdo ou por decisão judicial.

O processo para pôr marcos, quando não haja acôrdo dos confinantes, é o designado nos artigos 555.° e seguintes do Código do Processo Civil ou o estatuído no artigo 740.° do mesmo Código quando haja necessidade de dividir e demarcar prédios adjudicados em comum em inventário.

Procedendo-se a demarcação amigável, os marcos serão postos onde se combinar, mas à face da lei têm de ser postos na extrema dos prédios confinantes de modo que o meio do marco fique na respectiva linha divisória.

Do lado do caminho vicinal devem ser postos no extremo do prédio de modo a deixar livre e desembaraçado o caminho. — *S. de Almeida.*

N.° 243 — *Assinante n.° 7:981 — Tábua.*

POÇO, QUE PREJUDICA OUTREM

Pregunta — Eu e outros proprietários temos direito em certos dias à água de uma poça existente em terreno alheio, a qual tem um metro de fundo.

Sucede que o dono da propriedade, onde está a poça, abriu há pouco um poço de dois metros e meio de fundo distando apenas um metro da minha propriedade.

Como a poça não é cimentada, as águas da poça passam para o poço, ficando assim os proprietários da água da poça prejudicados.

Desejo saber:

¿Tem o dono da propriedade, onde está a poça, direito a abrir o poço a tão pequena distância e a tal profundidade? ¿E que fazer os donos da água da poça?

Resposta — Se os proprietários têm direito à água da poça existente no terreno, onde foi agora aberto o poço, é evidente que têm êles direito a exigir que o dono dêsse prédio os não prejudique, como prejudica com a abertura do poço para onde se escoa a água da poça.

Vê-se do *croquis* que a água, que alimenta a poça é de nascente que há no terreno, onde aquela está, e portanto não pode o dono dêsse terreno abrir qualquer poço, que prejudique aquêles proprietários por o proïbir o disposto nos artigos 99.° e 102.° do Decreto no 5:787 de 10 de Maio de 1919.

O remédio é propôr contra o dono do terreno, onde foi aberto o poço, uma acção para o obrigar a tapá-lo e a indemnizar os donos da água da poça dos prejuízos que êle lhes causou com semelhante obra. — *S. de Almeida.*

N.° 244 — *Assinante n.° 32:974 — Borba.*

PROPRIEDADE VEDADA

Pregunta — Tenho uma horta atravessada por caminho público e por isso muito devassada, pelo que me tiram muita fruta. ¿Posso fazer acompanhar o caminho público dum lado e doutro por quatro fios de arame farpado, com a altura de $1^{m},20$, e assentes os seus suportes em terreno meu?

Resposta — O consulente para vedar a sua propriedade tem de requerer licença à entidade, que superintende no caminho — Câmara Municipal ou Junta da Freguesia, conforme se o caminho é municipal ou paroquial.

E essa entidade não permite com certeza a colocação de arames farpados junto ao caminho, pois da sua colocação prejuízos podem advir ao público.

Além disso é o consulente responsável pelos prejuízos causados com êsses arames farpados às pessoas e animais, que pela via pública transitem. — *S. de Almeida.*

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente**, *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Aveia para galinhas, compra «A Lavoura», de Famalicão.

Casal-feitor — Procura-se um com habilitações, probidade e referências abonatórias.

Queira dirigir-se ao Casal das Sete Capelas — Valbom, Gondomar.

Soja — Feijão chinês. Vende semente da última colheita. — H. Chambers. Vila de Barreiros — Maia.

Cochinchina Amarela e Perdiz; Wyandotte Dourada e Nacionais; — Patos Kaki Campbell — Vendem-se casais, trios ou ovos — Casa do Outeiro — Tendais — Sinfães.

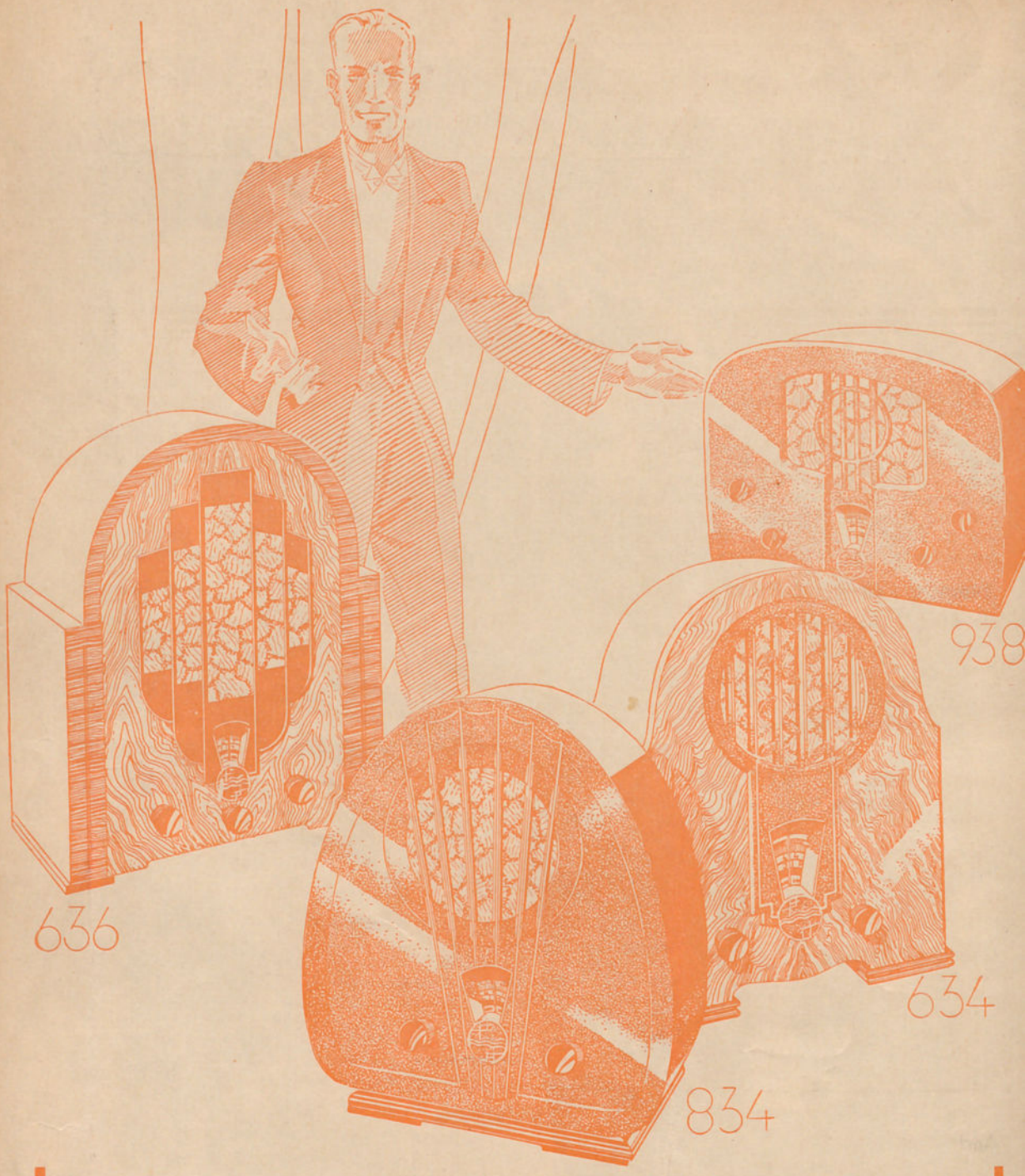
GAZETA das ALDEIAS

N.º 1802



Alvão Porto

Na EXPOSIÇÃO COLONIAL
Bailadeiras Indianas



São êstes os magníficos receptores **PHILIPS**

Os melhores em qualidade **Aos melhores preços**

Verifique as suas incontestáveis qualidades pedindo uma demonstração aos nossos agentes revendedores autorizados

Sociedade Comercial Philips Portugueza

Av. da Liberdade, 3 — LISBOA **Rua da Paz, 22 — PORTO**

1050

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Alia- ---- dos n.º 66 — PORTO ----

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

O problema do pão — *Júlio de Melo e Matos* . 401
Congresso de Agricultura Colonial 403
Crónica — O desequilíbrio nacional na repartição das actividades — *Azevedo Gomes* . 404
O vinho e as dificuldades da hora presente — *E. dos Santos* 405
Por terras do Douro — A pêra «D. Joaquina» — *Artur Castilho* 406
Ideias falsas a-propósito das Colónias . . . 408

Agricultura — Colheita da batata . . . 409
Os «campos experimentais» do lavrador — *A. Almeida* 410

Viticultura — Empregar, na distribuïção do enxôfre, as torpilhas 411

Silvicultura — As árvores e a trovoada . . . 412
O leite desnatado na alimentação dos vitelos . 413

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola — A broca (?) ou rôsca do milho — *Henrique Coelho* 414
Primeira Exposição Colonial Portuguesa . . 416

Avicultura — Banhos secos para as galinhas . 419

Jardim — Alguns apontamentos sôbre a cultura das orquídeas — *A. H. Pinto* . . . 420
Calendário da colheita de plantas medicinais . 422
Milho colonial 423

Doces e cozinhados — Preparação de frutos cristalizados 424
Como se resolve uma dificuldade 424

Consultas — Pastagens — Renovação de laranjeiras — Branqueamento da noz — Videira que não frutifica — *D. A. T. da S.* . . . 425
Vinho com casse — Sôbre dois vinhos — Vinho com gôsto a enxôfre — Colagens de vinhos com casse — Vinhos mal desdobrados — *P. Bravo* 426
Nogueira doente — Adição de enxôfre à calda Caffaro — Amendoeiras atacadas por um insecto — Arvores de fruto doentes — *R. M. M. da Maia.* 427
Sôbre criação de coelhos — *P. Nogueira* . . 428
Domínio de arvoredo e terreno contíguo à linha férrea — Rectificação — Direitos do proprietário findo o usufruto — ¿Podem os cantoneiros espetar ferros nos muros dos particulares? — Licença para fazer obras junto das estradas — Mudança de prédios na matriz — Autorização para instalação de máquina em terreno alheio — Agua — Consulta deficiente — Estrada — *S. de Almeida.* 429
Intermediário dos lavradores 432

Fibro-cimento nacional

"Lusalite"

TUBOS de 50 a 400 m/m de diâmetro interior resistência até 25 quilos por cm.²

CHAPAS ONDULADAS para telhados

CHAPAS LISAS para divisórias, tetos, etc.

AGENTES GERAIS

CORPORAÇÃO MERCANTIL PORTUGUESA, LIMITADA

Rua do Alecrim, 10 — Telf. 2 3948 e 2 8941

LISBOA

No Pôrto — Depositários:

Abecassis (Irmãos) Buzaglos & C.ª

RUA 31 DE JANEIRO, 15

Distribuïdores:

J. Bielman, Suc. — *Galeria de Paris, 42*

José Pinto de Magalhães & C.ª

Rua do Almada, 291

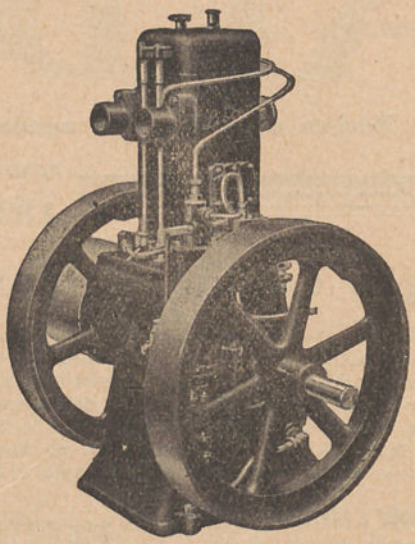
1033

Reduzam ao mínimo as despesas de combustível instalando os motores

LISTER-DIESEL

de injecção sólida (arranque a frio) de 3 a 40 cavalos

MENOS DE 15 CENTAVOS POR CAVALO-HORA



1049

Peçam informações aos representantes

Streets, Limitada

RUA SÁ DA BANDEIRA, 84 — PORTO

Telefone, **720** e **6336** Teleg. ELECTRO

Companhia Industrial de Fundição

S. A. R. L.

Telefone, 4173
Telegramas: ARADOS

RUA DE S. JOÃO, 19 — PORTO

Fábrica fundada em 1895 — ESPOSADE — GONDOMAR

998

Marca registada

Agradece a «COMPANHIA CIF» uma consulta sôbre:

MAQUINAS INDUSTRIAIS — Teares mecânicos para algodão, seda ou lã. Serrotes e plainas para pedreiras e mármores. Serras, etc. **MAQUINAS AGRICOLAS** — Prensas para azeite e vinho, Esmagadores, Tararas, Semeadores, Cortadeiras de palha, Debulhadores, Arroihadores, etc. **UTENSILIOS AGRICOLAS** — Charruas «Clf» n.os 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7, charruas de volta-alveca (tipo cilíndrica), charruas Brabant e todos os seus acessórios, Subsoladores, Grades de molas e zig-zag, etc. **UTENSILIOS DOMESTICOS EM FERRO FUNDIDO** — Ferros de engomar, Panelas e Tachos à inglesa, Fogareiros, etc. **UTENSILIOS DOMESTICOS EM — — — ALUMINIO FUNDIDO** — Panelas, Tachos, Certãs e Chaleiras (nosso fabrico especial) — — — **RADIADORES** — Para aquecimento central.

BOMBA Homelite

Centrífuga portátil

Conjugada com motor a petróleo, formando um todo único com o pêso total de 43 quilos

ASPIRAÇÃO: 6 metros. ELEVAÇÃO: 14 metros.

Não requere base. Trabalha onde a poisem. Funciona de 4 a 5 horas com 4 litros de petróleo

Mais de 28.500 litros por hora. 1044

Trabalha com águas barrentas arenosas, líquidos ácidos, etc. O mais prático, resistente e económico que existe em moto-bombas portáteis. Peçam detalhes e demonstrações aos representantes

BANCO BURNAY (Secção Comercial)

RUA DOS FANQUEIROS, 10 — LISBOA

Sociedade de Acessórios e Máquinas Agrícolas, L.da

(SAMAL)

Prensas para vinho

Acessórios para tôdas as debulhadoras

Material agrícola

Crivos para cereais

1041

85, 87, Rua de S. Paulo — Telef. 2 4235

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 1 de Julho de 1934 | N.º 1802

O PROBLEMA DO PÃO

Subsídios para o seu estudo por João Filipe Trigueiros de Martel, Engenheiro-Agrónomo

Publicou-se recentemente êste trabalho, versando um assunto de grande importância económica, financeira e agrícola.

Ràpidamente, sem a pretensão de emendar o trabalho dum técnico, irei seguindo a leitura e dizendo o que o meu critério prático, de lavrador, me sugere; não é uma crítica à doutrina do Autor, mas umas observações de boa-fé.

A pag. 19 — *ou a nossa indústria ou a nossa agricultura.*

Não me parece defensável êste dilema; o interêsse nacional exige — indústria e agricultura prósperas. — Claro é que há indústrias parasitárias, sem tradição que as defenda, sem pessoal técnico habilitado, sem vantagens para os consumidores, sem função criadora na economia nacional; mas, condenar *in limine,* tôda a indústria portuguesa, seria um êrro e um prejuízo agrícola. País só agrícola é pobríssimo, faltando-lhe os consumidores de recursos longos, que só a indústria pode sustentar; e tanto assim é que as crises industriais repercutem-se na agricultura, cerceando-lhe a venda ou, pelo menos, rebaixando os preços. Indústria próspera, gera agricultura, principalmente a regional, desafogada. Quanto ao livre cambismo, ou a troca internacional dos produtos do solo, mais próprios de cada país, creio ser um limite para que se tende e nunca se alcançará. Os nacionalismos, base da independência dos povos, não o permitem.

Teòricamente seria a perfeição; mas pràticamente seria a ruína dos países de solos pobres.

Concordo plenamente com o Autor quando, a pag. 22, diz: — *Não devemos provocar o aumento da nossa alimentação em trigo, mas sim, pelo contrário, procurar reduzi-la.*

Em todos os congressos agrícolas em que tomei parte, e na imprensa, quer agrícola quer diária, defendi a mesma tese. Em artigos, com números que agora não transcrevo, demonstrei que além do prejuízo económico do alimento trigo para as populações que vivem ao ar livre, entregando-se a trabalhos físicos, não havia lucros fisiológicos para elas, que exigem alimentação volumosa, para satisfazer as suas necessidades orgânicas de combustões enérgicas. E' a minha tese dos *Pães regionais;* como não diminuir o consumo deles, restringindo o aumento do consumo do trigo, só útil à grande panificação, direi adiante, repetindo as conclusões da tese, quais os meios que se me afiguravam pràticamente úteis.

Também concordo que o abuso dos meios mecânicos, na nossa agricultura, é um grave

êrro, diminuindo salários e, conseqüentemente, consumidores, aumentando o urbanismo. Felizmente, o relêvo violento da quási totalidade do solo agrário não o permite.

A seguir trata o Autor, com nitidez, o problema máximo da nossa agricultura, da qualidade e preços dos adubos. As últimas páginas do capítulo III devem ser lidas por todos os interessados, lavradores e governantes; são sintéticas, claras, rigorosas e justas.

O capítulo IV — sugere a criação da *junta reguladora da produção e comércio de cereais*, com o monopólio da importação e venda de adubos. Seria uma instituïção interessante, ¿mas seria útil? O Estado é mau negociante: compra mal e vende pèssimamente; a burocracia complica e enreda tudo em que tem interferência; com pessoal numeroso: onde por vezes há ovelhas ranhosas, torna caras as administrações e dá prejuízos à fazenda pública.

Eu não sou mais do que um simples lavrador; directamente não me interessa o comércio, mas não posso esquecer que êle tem função na economia, que o Estado não sabe desempenhar. Que os adubos precisam de ser fiscalizados, quer na qualidade quer no preço, é uma verdade inegável, para não se dar o que o Autor expõe no capítulo III; mas só até aí deve exercer-se a acção do Estado.

Exemplifico. No Govêrno de Sidónio Pais preparava-se uma choruda negociata com o enxôfre italiano; compartilhavam da emprêsa, por detrás duma firma importadora, altas personalidades burocráticas, já falecidas. O enxôfre ameaça ir para preços fantásticos; Sidónio, informado pelas associações agrícolas, pôs o seu veto: ou o enxôfre era cedido às associações pelo preço X (baseado no preço italiano) ou o mobilizava. Foi remédio santo. A viticultura fêz economia duns milhares de contos; o comércio livre comprou o saldo das requisições das associações agrícolas, mas o Estado não negociou. E fêz bem.

Algumas associações agrícolas tiveram prejuízos avultados, por terem saído da sua função natural. Creio, pois, que a acção do Estado deve limitar-se a fiscalizar a qualidade e a fixar preços dos adubos e o comércio que desempenhe a sua função natural, que o faz melhor que a borocracia.

Trata a seguir o Autor do estabelecimento de grandes silos de cereais; é uma medida que se me afigura pràticamente útil, quer para a lavoura quer para a moagem. Os transportes são também um ponto melindroso a tratar, conciliando a necessidade de serem rápidos, baratos e suficientes, com os interêsses das companhias ferro-viárias e outras transportadoras.

Trata o Autor do crédito a conceder aos produtores de trigo. E' matéria de grande gravidade. O largo crédito é um perigo para o lavrador, em geral esbanjado. O crédito perfeito é o *crédito mútuo*, mas em pequenas áreas, para que todos se conheçam, não haja favoritismos e se possa assegurar o reembôlso do empréstimo e a sua justa aplicação. Veja-se o que sucedeu com a facilidade dos empréstimos hipotecários: a ruína de milhares de prestamistas; os embaraços das entidades financeiras, com o capital circulante indispensável imobilizado em propriedades desvalorizadas, por várias causas gerais e, principalmente, pela abundância da oferta a compradores.

Todo o capítulo IV merece ser lido e meditado; é inteligente e eruditamente escrito e, acima de tudo, honestamente intencionado.

O capítulo V avança conclusões que podem parecer excessivas, mas que são merecedoras de aplauso.

Pag. 55 — *as grandes concentrações fabris não terão condições de vida e terão de dar lugar à pequena moagem pulverizada pela província.*

Plenìssimamente de acôrdo. Tem sido o meu modo de ver, na defesa dos *Pães regionais.*

Sendo evidente que o interêsse colectivo era prejudicado pelo aumento de consumo de trigo, clamava *(vox clamantis)* pela protecção dada às moinhelas de vento e água, outrora abundantes ao longo dos ribeiros ou no dorso das serranias.

Expus que êsses pequenos industriais eram úteis, pois fixavam população e forneciam alimento barato e sadio às populações rurais, mas tinham sido forçados a mudar de vida pelo pêso dos encargos fiscais. Isto é um facto. Apontei que na pequena aldeia, onde vivo, havia trinta e tantos moinhos ao longo do ribeiro; hoje há um a trabalhar. Havia vinte e tantas padeiras de centeio, hoje há duas!

Essas cinqüenta e tantas famílias, numa população de pouco mais de 600 habitantes, viviam, não com a opulência dos moageiros, mas desafogados, com os poucos lucros da sua faina. Desapareceram, e foram aumentando os desempregados de

Lisboa. Foram consumidores que falharam, foram braços que a terra perdeu, e também diminuiram os suínos, alimentados com os farelos.

Expus isto e pedi a abolição das taxas pesadas (para êles), quer do Estado quer municipais e sòmente uma pequena contribuïção estatística. Mas...

Ainda bem que um técnico confirma, com o seu estudo, a minha observação de simples prático. Mas à grande moagem convinha arredar êsses importunos concorrentes, e assim foram modificando o paladar das populações rurais, dando-lhe um pão de aparência melhor (quando a tem) e forçou-as a abandonar o seu alimento tradicional, com prejuízo do seu orçamento minguado e até com prejuízo do seu físico!

No capítulo Panificação, não estou de acôrdo com o Autor. Creio que a encorporação de farinhas de vários cereais não é prática. Será mal aceite pelo público e pode dar lugar a muitas fraudes. Pães estremes de trigo, de centeio ou de milho. Estes são os principais cereais panificáveis; cada qual tem as suas regiões típicas e os seus consumidores especiais. Trigo — consumidores — as cidades e os de ocupações sedentárias. Centeio e milho: os habitantes das regiões produtoras, de vida física intensa ao ar livre.

O problema do trigo é um capítulo, certamente o mais importante, do problema do pão, mas não é único. Para o trigo — impõe-se a maior produtividade por unidade agrária e a restrição do seu consumo. Para os outros dois, mais modestos, bastaria o alívio dos impostos nos moinhos de água e vento e nas padarias fornecedoras da região. Isto pedi: era bem pouco; mas até hoje...

Lembrei também que às praças de *pré* fôssem fornecidos os *pães regionais*. Assim a Manutenção Militar consumiria menos trigo e o milho e centeio teriam mais consumidores. O Problema do Pão, pelo lado agrícola, tem de se subordinar à potencialidade da nossa terra agrícola. O trigo, fora da zona ao Sul do Tejo, só tem um valor mínimo; as terras do Minho e as várzeas doutras províncias, devem produzir, naturalmente, milho; e as encostas pobres de Trás-os-Montes e Beiras, a não produzirem centeio, só servem para vinhas ou matas. Esta é a realidade; pôr o País todo a comer trigo é condenar estas terras ao abandono, ou a culturas impróprias e por vezes perturbadoras da economia nacional.

Releve o Autor as ligeiras discordâncias que expus; a sua obra é bem feita, com intuitos de utilidade geral, escrita em bom português e ditada por quem estudou o problema com desejo de acertar. Revela saber, boa observação e inteligência.

Creio que é um novo; aos novos compete a alta missão de emendar os erros das últimas gerações, guiadas por maus mestres, desviadas da luminosa vereda da nossa história, para caminhos sinistros e internacionalismos humilhantes.

Já muito têm feito os novos. Bem hajam, e continuem na tarefa que é árdua, mas não ingrata, de nacionalizar o pobre Portugal, ainda há pouco próximo da ruína material e moral. Ao Autor não falta saber; não faltará coragem. O que a nossa terra precisa, é de paladinos como êle, para ser fecunda e criadora.

JÚLIO DE MELO E MATOS.

Congresso de Agricultura Colonial

Ao aproximar-se a data dêste Congresso, cujo êxito excede muito o previsto pela Comissão Organizadora, afluem à Associação Central de Agricultura e à Liga Agrária do Norte as inscrições de congressistas, a maior parte dos quais inscreveram, também, pessoas de sua família.

Como dissemos no número anterior, quer congressistas quer as pessoas de família cuja inscrição seja indicada, têm entrada livre na Exposição e festas oferecidas aos congressistas mediante a apresentação dos respectivos cartões de identidade, desde o dia 24 do próximo mês de Agôsto até ao dia 2 de Setembro seguinte. Aquêles cartões de identidade, cuja distribuïção está já a ser feita pela Associação Centrar Agricultura, Largo do Chiado, 8, Lisboa, e Liga Agrária do Norte, Praça Guilherme Gomes Fernandes, 10, Pôrto, dão também o direito a redução de 45 por cento nas viagens de caminho de ferro até ao Pôrto e regresso.

Por falta de espaço não publicamos ainda hoje a lista das teses que serão apresentadas ao Congresso, algumas das quais foram já entregues à Comissão Executiva e a cuja impressão se vai proceder. No próximo número faremos essa publicação.

A inscrição como congressista custa 30$00; a inscrição de cada pessoa de famíla do congressista é apenas de 10$00. Os boletins de inscrição podem ser pedidos a qualquer das Associações agrícolas que acima referimos. A *Gazeta das Aldeias* encarrega-se de as remeterem aos senhores assinantes que lhas solicitem.

CRÓNICA

II

O desequilíbrio nacional na repartição das actividades

Preocupado com escolher para temas primários destas crónicas assuntos que tenham sido colocados, por cada vez, na ordem do dia, a partir por exemplo duma conferência, um decreto, um certame, servindo a despertar o interêsse público, tratarei na crónica presente daquilo que pode chamar-se *o desequilíbrio nacional na repartição das actividades*, fenómeno complexo de aspectos múltiplos que a leitura do recente diploma, em projecto, relativo à Federação Nacional dos Industriais da Moagem, veio agora desenrolar, com certa nitidez, em frente de nós.

Traduz-se tal desequilíbrio, como é óbvio, pelo congestionamento de certos sectores da actividade pública, e guarnecimento insuficiente de outros e pelo funcionamento vicioso que daí decorre, afectando o êxito das emprêsas e, o que é pior, lesando os interêsses do consumidor, que somos todos nós.

Fique desde já assente, como doutrina fundamental, que entendo ser, na economia dum país, a entidade *consumidor*, a entidade máxima, à qual (nas condições normais da vida nacional, entendamo-nos) devem andar sujeitas as entidades produtor e comerciante; o consumidor é o único a representar os interêsses gerais (falo, em especial, do que é essencial à vida), *os interêsses de tôda a gente*, que evidentemente dominam ou devem dominar sôbre os interêsses parciais das classes, por grandes e fortes que respectivamente sejam uns e outros.

Fechado êste pequeno parêntesis, voltemos à nossa questão: no campo económico, a que me atenho, aspectos congestivos para o funcionamento que nos é próprio são fáceis de apontar, por exemplo, na vida comercial dos grandes centros populacionais. Ao caso se referiu, em termos claros, Anselmo de Andrade, entre outros, no seu «Portugal Económico», usando da expressão *pulverização do comércio* para assinalar a viciosa tendência da multiplicação das iniciativas comerciais perante um mercado limitado, com repercussão inevitável nos preços e prejuízo do consumidor. Economista de realidades, não de abstracções, atento aos factos e sem recusar o seu exame aos aspectos que parecem desprezíveis a muita gente culta, o autor elucidou a sua tese referindo, a-propósito, o que se passava ao tempo em Lisboa, em 1918, com o comércio das mercearias: e escreveu em *nota:* «as mercearias dos 4 bairros de Lisboa são em número de 1:611. E' uma mercearia para 260 habitantes. Está-se a ver o que será preciso acrescentar ao valor dos géneros vendidos para poderem subsistir».

O mesmo quadro ou quadro semelhante é natural que se encontre onde quer que, com um consumo limitado pela própria fôrça das circunstâncias, venha a defrontar-se uma oferta comercial, globalmente pletórica.

A tendência que o facto revela é forte em nós outros: ponto é que vingue a idea de que está rendendo determinado negócio nas mãos de qualquer: cêdo acodem os concorrentes, mais e mais; breve o negócio deixou de ser negócio e os empresários, para que se agüentem, são levados a sacar arrastadamente o consumidor aquilo que a cegueira própria e os erros de cálculo lhes não deixaram granjear a tempo e horas.

Sempre que o *problema do custo da vida* é pôsto em equação entre nós, surgem aspectos dêstes; quer no estudo que fiz «Sôbre a Situação Económica da Agricultura Portuguesa» para a Comissão Executiva da Conferência da Paz, quer no relato simples «Dois Meses no Ministério da Agricultura» com que entendi dar contas ao País da curta gerência que ali fizera, também tive o ensejo de juntar observações sôbre tais aspectos. Do segundo daqueles trabalhos recorto a seguinte passagem:

«A espécie de pulverização comercial a que conduz o aumento do número de intermediários, a partir duma matéria negociável que, essa, pouco ou nada aumenta, restringindo o âmbito do negócio de cada um, logo força à incontinência na margem dos lucros individuais, ao mesmo tempo que mais fàcilmente anima, pela pequenez dos riscos, às maiores ofertas que empurram o mercado para a alta dos preços...»

Modalidade um tanto diversa do mesmo vício de estrutura, da mesma repartição defeituosa das actividades económicas, é

aquela que pode oferecer-nos um ramo industrial, cujas fábricas excedem em muito na sua capacidade de laboração a quantidade de trabalho efectivo que as condições do mercado consumidor lhes consentem. Cada emprêsa industrial, laborando em tais condições, vive uma vida precária, trabalha com mau rendimento e só pode compensar-se com o preço da venda elevado dos erros da própria estrutura; e mais uma vez será o consumidor a pagar as diferenças.

Ora o citado projecto da Federação Nacional das Indústrias da Moagem veio, com seu relatório e mapas anexos, pôr-nos diante dos olhos um exemplo bem frisante do que possam ser estes vícios de estrutura. De há muito se dizia, e vários o escreveram oficial ou oficiosamente, que a nossa indústria moageira, em bloco, mantinha uma situação de enorme desequilíbrio entre o seu potencial fabril e as necessidades dêste País. Isto fôra dito e redito e não fôra aliás contestado. Agora, porém, os números representativos da desequilibrada e anti-económica situação, devidamente ordenados e comentados, fazem parte de documentos oficiais e públicos e é bom que nêles atentem quantos se interessam pelo estudo de problemas que são, como êste, vitais para a grei.

Fixemos, pois, alguns dos citados números, referentes a 1933-1934:

Número de fábricas de moagem. .	240
Capacidade da laboração das fábricas	1 599.966:000
Laboração efectiva das fábricas . .	372.000:000
Percentagem da laboração efectiva, em relação à capacidade da laboração	23,25 (média)

Esta reduzida percentagem, di-lo o relatório, supondo que em tôdas as fábricas o regime adoptado era o mesmo, traduzir-se-ia num trabalho diário para cada fábrica de *cinco horas e meia* apenas.

Eis no que deu a viciosa tendência a que aludi nesta crónica, para êste ramo de actividade, importantíssimo na vida colectiva. Montaram-se emprêsas e emprêsas, cada qual em busca da última palavra no apetrechamento fabril, do tipo mais perfeito na orgânica industrial. No fundo sempre a idea de que *o negócio é dos que rende* e acompanhando-a fielmente também a errada visão das conseqüências, a como que ignorância sistemática de que o País tem limites, e de que o mercado interno é restrito, e não pode infelizmente forçar-se a que seja maior a partir da produção cara que o próprio congestionamento industrial condicionou. Cada emprêsa dirá que, ao montar-se, pensava servir o Consumo; a êste fica, porém, talvez o direito de julgar... que o serviram de mais!

AZEVEDO GOMES,
Professor do Instituto Superior de Agronomia e Director da Estação Agrária Central.

O vinho e as dificuldades da hora presente

Já depois de alinhavado tudo o que ficou dito no número anterior, tivemos conhecimento, por informações colhidas onde podiamos saber alguma coisa que nos interessasse, que se havia manifestado ùltimamente nos Estados Unidos, uma tal ou qual escassez de vinhos e licores, que teve por conseqüência imediata uma grande elevação de preços.

Para resolver tal dificuldade, o Presidente Roosevelt decidiu levantar as restrições que oneravam a importação, por um período de dois meses, que teve início em 1 de Maio e terminará em 30 de Junho corrente.

Durante êste período foi permitida a entrada de vinhos e licores sem limite de quantidade, embora sujeito, é claro, ao pagamento dos direitos aduaneiros e impostos federais ou outros.

Estavam convencidas as autoridades daquela nação que, com os dois meses de livre entrada, se normalizariam as existências que as necessidades do mercado exigem, e terminado o dito período poder então voltar-se ao regime de contingentes.

Ignoramos se realmente soubemos ou pudemos aproveitar esta oportunidade, procurando remeter para o outro lado do Oceano algum vinho, atenta a necessidade que realmente existe de nos desembaraçarmos de importantes *stocks* existentes.

Embora o prazo fôsse diminuto, estamos certos que se poderiam ter fechado telegràficamente alguns negócios, porventura de tipos já conhecidos, feito e preparado embarques que, embora chegassem depois de 30 de Junho, seriam certamente considerados desde que tivessem sido embarcados na origem dentro do prazo.

E. DOS SANTOS.

POR TERRAS DO DOURO

A pêra "D. Joaquina"

Há um ano aproximadamente foi descrita neste periódico a pereira *D. Joaquina* (1), indicando-se então as regiões portuguesas em que aparece.

Cabe agora desenvolver a referência pelo que respeita à região vinhateira do Douro, certamente de tôdas aquela em que a cultura desta casta atinge maior importância comercial.

Em todos os concelhos da região demarcada dos vinhos generosos do Douro é possível encontrar a pereira *D. Joaquina,* porque, em todos, as condições climáticas são favoráveis ao seu desenvolvimento. Mais especialmente pode referir-se a sua existência em Mêda (Longroiva), Fozcoa (Cedovim, Horta de Numão), Pesqueira, Tabuaço, Armamar, Lamego, Rezende, Mesão Frio, Santa Marta de Penaguião, Vila Real, Sabrosa (Celeirós), Alijó e Mirandela.

Nuns sítios não passou até agora de mimo de proprietário; noutros, porém, comercializou-se como na bacia da Régua — «a mais rica, a mais fértil, a mais abundante região agrícola de Portugal» — no dizer expressivo de Ramalho. Feliz de se encontrar em paragem de eleição, tão singularmente privilegiada, neste maravilhoso jardim do Douro, de raro encanto paradisíaco, saltou desordenada, assenhoreou-se de tôda, desde Barqueiros ao Rio Corgo e de Vila Real a Lamego.

Penetrou na «garganta ubérrima do Vale de Jugueiros» ou Vale do Rôdo, êsse «pingue e risonho vale», expressão superlativa e culminante da bacia em que vai abrir-se, como também o definiu Ramalho; espalhou-se pelos «gordos nateiros da beira de água, terras de aluvião tão férteis como as do Nilo»; e trepou, descompassada, as encostas verdejantes duma e doutra banda do torvo e caudaloso rio, parece que sempre na preocupação de não deixar de ouvir o *ranger da espadela.*

Nesta mancha, os concelhos mais produtores são, na margem direita do Douro: Santa Marta, Régua e Mesão Frio, e na margem esquerda, Lamego e Rezende. Na Régua, prima pela produção o Vale de Jugueiros e a corda da Régua a Lamego.

Em Mesão Frio, a cultura está espalhada por tôdas as freguesias, só não se fazendo nos sítios altos e frios, que não escapam à influência do Marão. Em Rezende, é a freguesia de Barrô que produz e especialmente a Ribeira de Fornos ou de S. Gonçalo, que vai desde a frente de Barqueiros até alturas da Rêde. No concelho de Lamego, produzem sobretudo, na margem direita do Varoza, as freguesias do Alvelos, Ferreiros, Cambres e Penajóia, a conhecida *corda da Penajóia,* que é a vertente Nordeste e xistosa da Serra de Avões.

Destas, a freguesia mais rica é a de Alvelos; na de Cambres, merece destaque especial o feracíssimo Campo dos Tourais, à beira-rio, e também, na de Penajóia, os fundos nateirados e quentes.

Em tôdas as situações prospera a *D. Joaquina,* mas vai melhor, produzindo com mais regularidade e copando mais juntamente, nas mais quentes e húmidas. Nalgumas é mais sumarenta e mais volumosa, como, de maneira geral, em tôdas as da margem esquerda, as que reünem aquelas condições.

A produção por árvore é, em média, de dois a três cêstos, mas pode ir a cinco — 1,5 a 2,5 milheiros. No concelho de Mesão Frio calcula-se a produção total nuns oitocentos cêstos, cabendo cinqüenta à freguesia de Cidadelhe. E só a Ribeira de Fornos, a mais afamada mancha desta zona, rendeu no ano transacto 150 contos! Há quem lhe atribua a produção duns mil a três mil cêstos. A produção restante da zona deve aproximar-se duns dez mil cêstos.

A *D. Joaquina,* que na região é conhecida por *Joaquina* simplesmente, e se cultiva desde tempo remoto, não forma provamentos regulares.

Encontra-se desordenadamente dispersa pelas vinhas, e num ou noutro terreno de horta, como que em íntima e propositada consociação para confirmar ou lembrar o prolóquio — *por cima de pêras vinho bebas.* Poucos são os agricultores que, nesta zona, a não possuem, em maior ou menor quantidade, tão apreciada é pela regularidade na produção — tìpicamente cadaneira, pela sua resistência às adversidades — só atacada pelo *pedrado,* pela época de maturação — das primeiras a aparecer, e pela qualidade

(1) *Gazeta das Aldeias,* 38.º ano (1933), n.º 1:767 (30 de Julho). — Pag. 68 e 69.

do fruto — ao mesmo tempo saboroso e sumarento e também perfeito como nenhum outro. E', por isso, a casta de pereira que mais se tem vulgarizado. Depois da *D. Joaquina* nenhuma outra há que interesse.

O número de árvores tende a aumentar, embora em escala reduzida. Os cuidados culturais são mínimos. Os próprios, nalguns sítios, limitam-se à *sulfatagem*, por descargo de consciência, na ocasião dos tratamentos cúpricos da vinha. Recentemente o distinto e consciencioso Engenheiro-Agrónomo Tobias de Sequeira, chefe da brigada técnica regional, lançou-se na propaganda acertada dos tratamentos profiláticos, de inverno e primavera, mais aconselháveis, sendo de esperar que a sua adopção se generalize, em curto espaço, sob a influência persuasiva dos resultados obtidos.

A maturação vai dos primeiros dias de Julho ao comêço de Agôsto, sendo precedida pela de *Agua* (1), a que na região dão o nome impróprio de *Santo António*. Mas a colheita importante realiza-se na primeira quinzena de Julho, melhor na segunda e terceira décadas.

A venda faz-se, normalmente, na árvore e a ôlho, chegando algumas vezes a ficar assente do ano anterior. Em geral, o negociante entrega ao produtor metade da importância no comêço e a outra metade no fim da colheita. Cumpre sempre, a-pesar-de pequeno e improvisado e tomar a responsabilidade, com freqüência, de muitas dezenas de contos.

Alguma fruta consome-se na região, vendida, quer nas ruas quer nos mercados de Lamego, Régua, Moledo e Vila Real. A maior quantidade, a quási totalidade da produção destina-se aos mercados de Penafiel, Guimarães, Póvoa de Varzim, também Lisboa, e sobretudo Pôrto. Nos mercados locais chega a vender-se por preço superior ao atingido nestes.

A expedição faz-se em cêstos, chamados *coxos*, que levam acogulados umas 600 pêras e cujo pêso bruto regula por 60 quilos. O acondicionamento, com fôlhas de videira, é o mesmo para todos os negociantes. Cada cêsto tem, porém, bem visível a marca do fornecedor para não haver confusões na dercarga, visto que cada vagão conduz fruta de vários fornecedores.

Muita fruta utiliza o caminho de ferro, despachada em tôdas as estações desde a Régua a Barqueiros. Da margem esquerda e das localidades mais afastadas da ponte sôbre o Douro, pouca atravessa o rio para o combóio, descendo em barcos rebelos, que por vezes não levam outra carga.

Durante a temporada, é grande o movimento das estações só para o despacho de fruta, que, nalguns dias, chega a utilizar quatro e cinco vagões; e contam-se por centenas as pessoas ocupadas na colheita, acondicionamento, transporte a carga de barcos e vagões.

E é quanto basta, por agora, para fazer-se idea do que vale, para a economia regional, a exploração da pereira *D. Joaquina*, que não obriga a empates de capitais nem acarreta constantes preocupações.

Em fecho e, para pôr ainda em relêvo o valor desta preciosa casta, para a região do Douro, citarei um facto deveras elucidativo: no sítio da Veiga, trôço do vale da Ribeira Centieira que, nascendo na Mêda, desagua no Côa, e dentro do têrmo da freguesia de Longroiva, a novidade de três árvores medianas foi vendida em 1933 por 400$00 e deu ainda ao negociante um lucro de 96$00!

ARTUR CASTILHO,
Engenheiro-agrónomo.

N. B. — Os elementos que aí ficam devo-os quási inteiramente à captivante gentileza do Dr. Antão de Carvalho, o mais fervoroso e austero apóstolo da causa do Douro, do Engenheiro-Agrónomo Tobias de Sequeira, chefe inteligente e ponderado da V Brigada Técnica da Campanha Agrícola com sede na Régua, e dos viticultores da nova geração José Vieira, de Barrô, e Joaquim Pereira Taveira, de Cidadelhe. A todos me apraz aqui confessar a minha comovida gratidão. — A. C.

(1) *Gazeta das Aldeias*, n.º 1:723, de 25 de Setembro de 1932.

Propagar e difundir a GAZETA DAS ALDEIAS, concorrendo para o aumento da sua assinatura, é um dever que se impõe aos que da Terra e para a Terra vivem.

UMA UTIL INDICAÇÃO
APROVEITAVEL A TODOS
...procure adeante esta marca
D.S.

Ideias falsas a-propósito das Colónias

Recebemos recentemente a 2.ª e 3.ª parte dos «Anais dos Serviços Pecuários de Angola», referentes aos anos de 1930, 1931 e 1932, publicação organizada pelo funcionário modelar e médico veterinário dos mais distintos que é o Dr. Artur de Almeida de Eça, director dos Serviços Pecuários de Angola, cuja invulgar energia, ciência e critério, tem sabido conquistar uma situação de evidência.

Dessa publicação, interessante como são sempre as que nos fornecem dados estatísticos, vamos extrair alguns números, que se destinam àquêles que erradamente supoem — bem poucos são, felizmente — que a pecuária de Angola é lesiva (!?) dos interêsses da pecuária metropolitana. A simples observação dêsses números mostra claramente a nula consistência dessa suposição, que é necessário, que é indispensável se arrede de uma vez para sempre do espírito de alguns que, por desconhecimento — nem por outro motivo poderia ser — julgam que a pastorícia angolana existe única e simplesmente para remeter gados para a Metrópole. Essa pastorícia existe; para aqui envia alguns dos seus produtos, mas em quantidade mínima em relação com o que exporta para outras regiões, como se vê do mapa que segue:

Exportação total de gados e alguns produtos de origem animal, de Angola, nos anos de 1921, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31 e 32 e parte enviada para a Metrópole

	1921	1925	1926	1927	1928	1929	1930	1931	1932
Gado bovino (cabeças) . .	2:874	4:958	6.640	7:589	7:953	11:315	7:901	8:977	5:965
com destino à Metrópole .	—	44	—	75	—	263	943	3:502	1:194
Gado suíno (cabeças). . .	38	648	403	9:089	1:869	3:305	3:719	4:699	2:788
com destino à Metrópole .	—	—	—	105	—	14	8	2	50
Gado caprino (cabeças) . .	28	16	33	266	579	741	485	746	1:802
com destino à Metrópole .	—	—	—	—	—	10	—	—	1
Gado ovino (cabeças) . .	156	85	60	534	594	698	461	257	754
com destino à Metrópole .	—	—	—	4	—	—	—	—	—
Aves	664	—	30	1:049	7:056	5:357	7:214	6:316	9:651
com destino à Metrópole .	—	—	—	150	1	—	54	7	8
Banha (quilos).	5:826	2:934	3:968	3:956	2:650	2:659	3:035	6:335	19:256
com destino à Metrópole .	114	60	750	222	180	1	35	649	90
Carne em conservas (quilos)	1:583	110	148	17:665	3:356	5:979	—	1:275	5:093
com destino à Metrópole .	57	—	—	—	65	129	—	—	3:421
Carnes preparadas (quilos) .	542	35:708	43:715	30:162	2:454	5:415	7:467	2:430	—
com destino à Metrópole .	342	32	—	376	—	—	145	—	—
Carnes em salmoura (quilos)	63:883	—	—	—	53:720	35:341	14:138	1:410	1:090
com destino à Metrópole .	8:865	—	—	—	—	—	—	—	—

Estes números são suficientemente eloqüentes para mostrar aos poucos lavradores metropolitanos, que se supoem prejudicados pela pecuária angolana, que não tem a mais leve razão de ser a sua errada suposição. Esperamos, dentro de pouco, apresentar quadro idêntico relativo ao milho, feijão e trigo.

E' obrigação de todos os portugueses visitar a Exposição Colonial



Colheita da batata

Há já algum tempo que no mercado apareceram as *batatas novas,* isto é, batata da colheita do ano corrente. Tem apreciadores esta batata nova, que não é difícil obter com variedades temporãs, com uma escolha apropriada do terreno e por um arranque antecipado, feito quási sempre antes do tubérculo ter atingido uma maturação completa.

Esta batata, que aparece cedo no mercado, não é própria para conservar; estraga-se com muita facilidade. A sua má conservação é principalmente originada pela colheita antecipada, pela pressa que o lavrador tem de arrancar os tubérculos; esta pressa arrasta fatalmente prejuízos, pois que, não se conseguindo uma venda imediata, o produto altera-se, apodrece.

A batata não deve ser arrancada sem ter atingido um completo estado de maturação; atingido que seja, não convém, é certo, deixar ainda por muito tempo os tubérculos no solo. Mas não se deve esquecer que é mais prejudicial um arranque prematuro que um tardio.

Muitos lavradores julgam que a batata está criada quando a casca não se separa da polpa sob a pressão dos dedos; muitos outros tomam como seguro indício de uma maturação perfeita e completa, o simples emmurchecimento da rama.

São uma coisa e outra indicações aproveitáveis, mas não bastantes; em qualquer caso, porém, o arranque não se deverá fazer sem que a rama tenha secado completamente, e não apenas quando tenha principiado a murchar.

Uma indicação segura é fornecida pelo exame do tubérculo, não pelo exame externo, mas o dado pela observação da parte interior da polpa.

Cortando um tubérculo a meio, se a polpa se apresenta de uma consistência uniforme, tanto na parte periférica como na central, pode haver a certeza que se atingiu um justo ponto de maturação; passados poucos dias poderá fazer-se o arranque. Mas se essa uniformidade da polpa não se verificar, se só a periferia apresenta o tecido consistente emquanto que a parte interior se mostra aquosa e mole, isto é indicação mais que suficiente de que a batata não está ainda em condições de ser tirada da terra. Se o tubérculo fôr retirado nestas condições, a sua conservação será bastante difícil ou até mesmo impossível.

Todos sabem como se efectua o arranque: à enxada, à pá, ou com os arrancadores de batata, de que existem vários modelos, a alguns dos quais, já conhecidos entre nós, nos referimos com um certo desenvolvimento em artigo publicado no segundo semestre do ano anterior.

Para as grandes plantações é sem dúvida aconselhável o emprêgo do arrancador; porém quando o batatal não seja extenso o melhor resultado ou seja, o mais económico, ainda se consegue com a enxada.

Retirada a batata do terreno deixam-se os tubérculos no campo, por algumas horas, para que sequem; só depois é que devem ser levados para o armazém. Mas neste, os tubérculos não devem entrar húmidos, com a humidade própria que trazem do terreno, nem fortemente aquecidos pelo calor solar. Uma coisa ou outra aniquilaria todos os cuidados que o lavrador tivesse para bem conservar o produto que tantos cuidados lhe deu e a que tanto dispêndio o obrigou.

Não é agora momento oportuno para falar da conservação da batata; dentro de pouco o faremos, com o desenvolvimento que o assunto exige; mas o que convém desde já acentuar é que essa conservação depende essencialmente de uma colheita oportuna e não antecipada, como é de uso fazer-se. E a oportunidade é indicada pelo estado de perfeita maturação ou antes do perfeito desenvolvimento que o tubérculo atinja.

E o lavrador não deve esquecer que a batata atinge sempre o maior preço alguns meses depois da colheita.

Há apenas um caso — pouco freqüente entre nós, a não ser nas regiões onde se fazem as plantações tardias — em que convém antecipar um pouco a colheita; e êsse é quando, entrado o outono, ainda a batata se encontre no terreno e êste seja húmido. Dando-se isto, será conveniente apressar a colheita para que maior garantia de conservação haja. Mas êste é um caso especial, que não anula o que anteriormente ficou dito.

Os "campos experimentais" do lavrador

Tem sido muitas vezes posta em evidência a vantagem dos campos experimentais, pelos ensinamentos que deles se podem colhêr. Tem sido posta em evidência a sua vantagem, têm sido propagandeados, muitos se tem estabelecido, muitos, deles, têm colhido proveitosas lições, mas não têm sido estabelecidos tantos quantos os necessários; e, infelizmente, muitos agricultores, por má visão, não se encontram dispostos a ceder parcelas, mesmo pequenas, das suas terras para ensaios que os elucidem.

Não é, porém, muito grande o perigo: com um pouco de atenção verificaremos que cada agricultor, na sua casa de lavoura, tem vários «campos experimentais» que bem o poderão orientar. Expliquemo-nos; falemos do trigo. O que vamos dizer aplicar-se-á a casos idênticos.

No período que decorre, com trigais já desenvolvidos e prometedores, não há lugar para conselhos; estes devem colher-se das próprias searas; não cabe aos técnicos nem às revistas de divulgação falar neste momento: tem a palavra a terra.

E para que o lavrador a ouça, basta que com o espírito de observação, que é próprio daqueles que passam a vida no campo, em contacto permanente com as plantas e os animais, baeta que o lavrador percorra os seus trigais para deles colhêr um avultado número de ensinamentos, de demonstrações práticas como as que lhe seriam dadas por bem orientados campos experimentais.

Com observação cuidada, cada lavrador pode ver, nos seus terrenos, pequeninos campos de experiência, que muito lhe ensinem, porque muito bem conhece as circunstâncias em que nesses recantos se desenvolveu a vegetação.

Numa seara há uma mancha onde o trigo se apresenta com maior desenvolvimento, mais alto, mais forte, com espigas mais longas e mais turgidas, anunciando uma melhor produção de grão; a memória recordará ao lavrador que, nesse ponto, para nivelar o terreno foram despejados alguns carros de terra trazidos dos pontos mais altos; deslocação de terra corresponde perfeitamente a uma lavoura profunda no local para onde foi trazida terra de outros pontos. O desenvolvimento de cereal mostra claramente a vantagem de remover bem o solo.

Pelo contrário, numa parte do campo o trigo mostra-se fraco, pouco desenvolvido, de frutificação pobre. ¿E porquê? Porque nessa parte do campo não foi feita a primeira lavoura; a terra, aí, foi apenas cortada pela charrua na lavoura de sementeira. Outra lição daqui se colhe: as lavouras superficiais e tardias dão sempre más colheitas.

Numa seara extensa ver-se-ão pontos distribuídos com uma certa regularidade, onde o cereal se apresenta mais forte, mais verde, mostrando melhores espigas. São pequeninos campos experimentais: mostram êles a vantagem das adubações orgânicas, o valor do estrume de curral, pois nesses pontos foi que estiveram, durante uns dias, as mêdas de estrume, carreado dos aidos ou da nitreira. E muitas vezes, até, nos sítios onde se colocaram os sacos de super, de nitrato ou de sulfato de amónio, que depois se distribuiram por todo o terreno, a mesma pujança de vegetação se mostra, pujança de vegetação que indica ao lavrador que, para ter boas produções, precisa adubar abundantemente.

Mas não ficam por aqui os «campos experimentais» que todos fazemos sem o saber. ¿Qual será o lavrador que não terá, um dia, semeado um pouco de terreno com semente seleccionada, escolhida? ¿E qual será o que, tendo-o feito, não observe, não note a diferença de produções, ou pelo menos de aspecto das plantas? Essa observação indicará o caminho a seguir em futuras sementeiras.

¿Quem não terá comparado a sua cultura, feita a lanço, com a do vizinho, que distribuiu a semente com regularidade? ¿Quem não terá notado a diferença entre as searas bem sachadas e mondadas e aquelas onde as ervas infestantes crescem por tôda a parte, em virtude da falta de cuidados de limpeza do terreno?

¿Quem não terá reparado nos efeitos da desinfecção da semente, que por falta de tempo ou outro qualquer motivo se fêz apenas em parte?

As observações podem multiplicar-se. E de tôdas elas poderemos tirar ensinamentos.

Todo o lavrador possui em sua casa muitos «campos experimentais» que o podem ensinar. O caso é saber procurá-los e estudá-los.

Maio de 1934.

A. ALMEIDA.



VITICVLTVRA

Empregar, na distribuïção do enxôfre, as torpilhas

Um assinante da *Gazeta* diz-nos que tendo lido, quer em estas colunas quer em outras publicações similares, as elogiosas referências aos tratamentos pulverulentos para defesa concomitante do míldio e oídio — emprêgo dos pós sulfo-cúpricos — e que tendo, ainda, lido tudo quanto se diz relativamente à necessidade de distribuir êsses fungicidas com aparelhos aperfeiçoados, como são as torpilhas, os escritos deixaram no seu espírito dúvidas sôbre a possibilidade do emprêgo das torpilhas para tratar as *uveiras*, cuja altura é, em alguns casos, elevada — seis, sete e mais metros, pois crê que essas máquinas não têm *fôrça* suficiente para levar tão alto o remédio utilizado e ainda julga que, para as manobrar, serão necessários dois homens, o que tornaria os tratamentos mais dispendiosos.

Não é a primeira vez que dúvidas semelhantes nos são apresentadas; tôdas elas, não hesitamos em afirmá-lo, têm por origem o desconhecimento da torpilha e do modo como funciona.

A simples comparação do funcionamento da torpilha com o da vulgar enxofradeira, por mais perfeita que esta seja, afasta quaisquer dúvidas.

Nas vulgares enxofradeiras há sempre um fole, em carneira, que, accionado pela mão do operário, faz passar sôbre o pó a distribuir — enxôfre, enxôfre cúprico, etc., — uma corrente de ar, que arrasta o fungicida através um tubo, mais ou menos longo, espalhando-o, em seguida sôbre a planta a tratar.

Na torpilha emprega-se o mesmo princípio: um fole, accionado por uma alavanca, produz uma deslocação de ar, que incidindo sôbre o produto pulverulento o leva através um tubo, também mais ou menos longo como o da enxofradeira.

Mas emquanto que o fole usado na enxofradeira, pelo seu tamanho e pelo modo como é accionado — directamente pela mão do trabalhador — desloca uma pequena quantidade de ar, o fole da torpilha, muito maior, accionado por intermédio de uma alavanca e mais ràpidamente, desloca um maior cubo de ar e em menos tempo, ar que incide com maior fôrça sôbre o produto a distribuir, projectando-o mais longe, a maior altura e por maior superfície.

Além disto, em certas torpilhas, as chamadas de efeito duplo, produz-se sempre uma corrente de ar em qualquer sentido em que se desloque a alavanca, o que se não dá nas enxofradeiras, que só quando o fole é comprimido é que produzem a corrente de ar que arrasta o preparado pulverulento. Nas torpilhas de efeito simples, o mesmo sucede.

Nestes últimos aparelhos, quer nos de efeito simples, quer nos de efeito duplo, há um dispositivo especial, accionado pela alavanca que faz mover o fole, o qual vai desfazendo quaisquer grumos ou aglomerados que se tenham formado e que pelo seu pêso não seriam arrastados pela corrente de ar, ou que, quando o fôssem, cairiam logo à saída do tubo, não atingindo, conseqüentemente, o ponto a que se destinavam.

Mas há mais ainda: nas enxofradeiras, pela posição que ocupam nas mãos do trabalhador, nem sempre a corrente de ar incide plenamente sôbre o enxôfre ou preparado a aplicar; o mesmo não sucede nas torpilhas, que, como os pulverizadores Vermorel, Gobet, Perras, etc., são transportadas às costas do operário encarregado de fazer os tratamentos. Acrescente-se ainda que a quantidade de produto que leva a torpilha é três ou quatro vezes maior do que o empregada, em cada carga, na enxofradeira; e como o trabalhador perde tempo a carregar o aparelho, quanto menos cargas tiver de fazer mais trabalho produzirá.

Em resumo: as torpilhas são aparelhos muito mais aperfeiçoadas que as vulgares enxofradeiras; deve dar-se-lhes a preferência na distribuïção do enxôfre e, por maioria de razão, na dos preparados cúpricos ou sulfo-cúpricos, que se apresentem sob a forma pulverulenta.

O custo das torpilhas é, sem dúvida, superior ao das enxofradeiras; mas o desperdício de produto, que há com o emprêgo destas e que com o daquelas não se verifica, indica claramente que se deve dar a a preferência à torpilha.

A indústria nacional já hoje apresenta no mercado estes aparelhos, de tão boa construção e tão perfeitos como os estranjeiros.



SILVICVLTVRA

As árvores e a trovoada

São freqüentes as notícias de acidentes mortais ocasionados pelas trovoadas e em pessoas que procuram abrigo (?) junto de qualquer árvore quando ribomba o trovão. Tais acidentes são quási sempre motivados pela ignorância, pois todos devem saber que constitui uma bem séria imprudência procurar abrigo debaixo das árvores em ocasiões de trovoada, sobretudo quando estas se encontram isoladas. Caindo o raio de preferência nos pontos mais elevados, são naturalmente as árvores de maior porte as mais perigosas, actuando pela sua altura e pela sua forma sôbre as nuvens tempestuosas, como verdadeiros pára-raios; não sendo, porém, as árvores tão boas condutoras como a haste metálica do pára-raios, a electricidade descarregada pela nuvem acumula-se muitas vezes nas partes basilares em lugar de se escoar para o solo. Esta electricidade pode influenciar sôbre os corpos vizinhos como a da nuvem, fulminando-os.

Recrudesce o perigo nas essências lenhosas boas condutoras, tais como os ulmeiros, algumas espécies de carvalhos, etc., e, de uma maneira geral, em tôdas as árvores de fôlhas glabras, mais sujeitas a serem destruídas pela faísca, pois parece averiguado que o arvoredo de folhagem pubescente tem a faculdade de descarregar a electricidade, operando os pêlos ou cílios como minúsculos pára-raios naturais, impedindo que se forme na árvore uma forte tensão eléctrica. E', de resto, bem conhecido o fenómeno físico do *poder das pontas* aproveitado por Franklin na utilíssima descoberta dos pára-raios.

O grau de condutibilidade de uma árvore depende, também, da sua riqueza em seiva e da sua tensão eléctrica, sendo as árvores impregnadas de sucos melhores condutoras.

As árvores de casca rugosa são as mais freqüentemente atingidas pelo raio, explicando Moreillon o facto do modo seguinte: a faísca, caindo sôbre uma árvore, apenas penetra no lenho, se não encontra passagem fácil na água que escorre ao longo do tronco.

Nas essências de casca um pouco rugosa, essa água é em diminuta quantidade, emquanto que nas de casca lisa, a água que escorre ao longo do tronco é sempre em quantidade elevada.

As coníferas, especialmente os pinheiros, ricos em princípios resinosos, parece terem menor influência nas descargas eléctricas, talvez em virtude da sua menor condutibilidade, visto ser a resina um corpo mau condutor, como todos sabem.

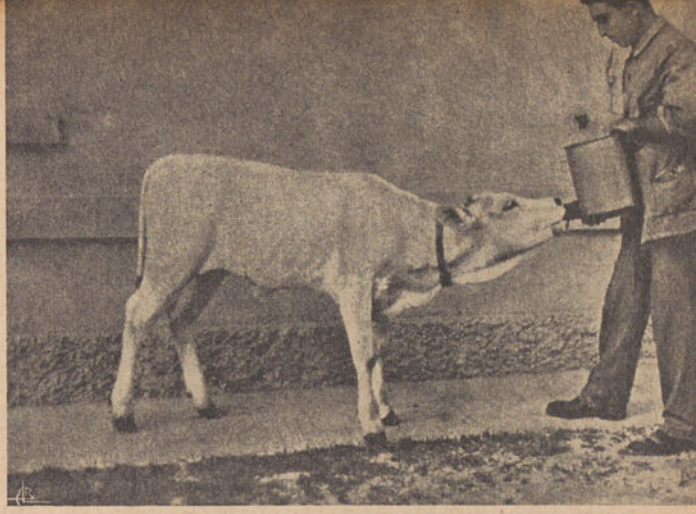
¿Haverá algum meio de defender as árvores das descargas eléctricas? Parece que sim; e não é dispendioso, como vamos ver, embora não apresentemos novidades, pois o que aqui se vai referir já foi apontado pelo nosso colaborador e amigo Sr. Guilherme Felgueiras, director da Escola Agrícola de Paiã.

Peiffer imaginou um instrumento destinado a proteger as árvores dos efeitos do raio, o que é sobretudo vantajoso quando estas árvores vegetam bastante próximo das habitações. Este singular pára-raios compõe-se de um fio de ferro galvanizado, de 5 ou 6 milímetros de diâmetro, que se fixa à flecha da árvore descendo ao longo do tronco até ao solo, em duas, três ou quatro voltas dispostas em espiral.

Este fio é destinado a preservar o tronco, que é habitualmente a parte da árvore mais atingida com as descargas atmosféricas; êle é muitas vezes sulcado de um lado mais ou menos profundamente, desde os ramos inferiores até ao solo.

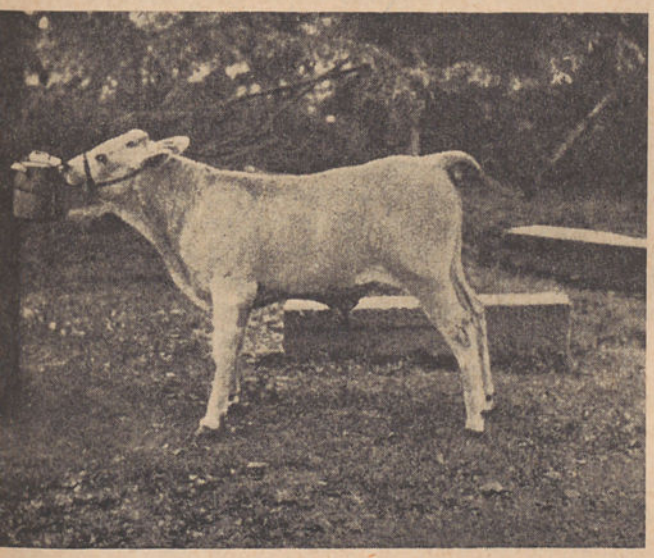
Este dispositivo, além de ser pouco dispendioso, não exige cuidado algum, porque as espiras abrem-se por si mesmas à medida que o tronco engrossa. Para isso, é preciso porém que a extremidade inferior esteja deitada horizontalmente, a pequena profundidade e numa extensão bastante grande. Para as árvores colocadas perto das habitações ou noutro qualquer local onde o fluído eléctrico ameace os homens ou os animais, é conveniente empregar fios de maior diâmetro, observando que a comunicação da extremidade do condutor com o solo esteja bem estabelecida, o que se consegue, dirigindo-a para uma cisterna, terra húmida, ou melhor, ligando-lhe uma placa metálica e enterrando-a numa vala cheia de carvão. O fio, e por motivos bem evidentes, deverá terminar a uma certa distância das construções ou dos caminhos.

O leite desnatado na alimentação dos vitelos



Para se obterem boas vacas leiteiras ou bons reprodutores bovinos, não basta procurar animais descendentes de outros, que se tenham afirmado pelas suas especiais qualidades produtivas e pela correcção das formas; é também indispensável alimentar os vitelos convenientemente, nos primeiros meses de vida.

A alimentação mais apropriada e, digamos, até a mais económica para o fim que se tem em vista é o leite materno, imprescindível nos primeiros meses de vida ou, pelo menos, no primeiro mês. Mas se o animal nasce em período de escassa produção, como o leite se paga bem, os vitelitos passam fome, porque o lavrador não lhes permite que se alimentem tanto quanto seria preciso.

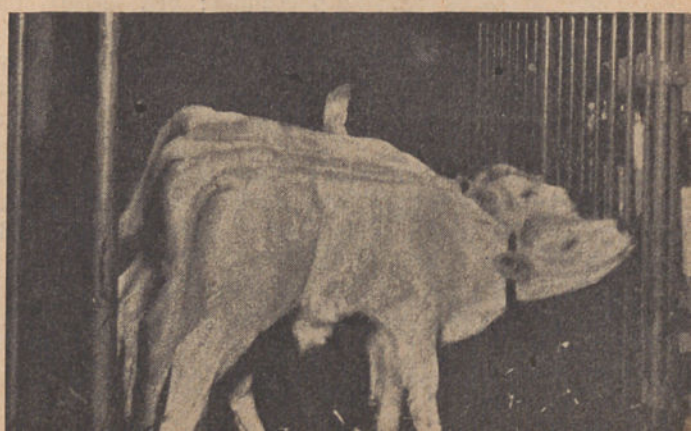


Há, no entanto, um recurso: o emprêgo do leite desnatado, a que se adicione aproximadamente três por cento de bom azeite, procurando, depois, fazer uma emulsão perfeita. Deve porém, notar-se que esta alimentação a *biberon*, chamemos-lhe assim, só deve pôr-se em prática quando o animal tenha aproximadamente um mês. A quantidade a fornecer a cada vitelo deve ser aproximadamente de um sexto do seu pêso vivo. Os animais habituam-se com relativa facilidade a beber o leite desnatado; mas o melhor, o mais prático, é recorrer ao *biberon*, que não é mais que um recipiente apropriado, com uma tubuladura à qual se adapta um *bico* semelhante ao têto da vaca.

O animal em pouco se conforma com aquela *ama*, que procura sempre que têm necessidade de alimento.

E' inconveniente dar muito cêdo, a estes animais, alimentos sólidos, pois o seu aparelho digestivo só está apto a recebê-los e trabalhá-los depois de alguns meses — quatro ou cinco e não antes.

As gravuras juntas mostram vários aspectos da criação de vitelos por meio de *biberon*. Numa das gravuras, a *ama* está suspensa de uma árvore; o animal, quando necessita alimento, procura-a.





PATOLOGIA VEGETAL E ENTOMOLOGIA AGRÍCOLA

A broca (?) ou rôsca do milho

«*Pyrausta Nubilalis*», Hbn.

Em 1931, a solicitação instante de pessoa amiga, entreguei uns apontamentos que possuia sôbre *Inimigos do Milho*, que hoje correm impressos com êste título. Simples apontamentos, notas coligidas aqui e além, precisavam de revisão cuidada e ainda de ser completados por elementos que esperava colhêr das teses apresentadas ao Congresso do Milho, reünido na Pau (França) no outono anterior. Demorou o relatório dêsse Congresso e o trabalho apareceu tal como tinha sido preparado: simples notas, ligeiros apontamentos.

Recebo agora os trabalhos do Congresso, insistentemente solicitados; como esperava, trazem novidades — pelo menos para quem estas linhas escreve. Dada a importância que a cultura do milho tem no nosso País, parece-me útil dizer aqui alguma coisa do que li.

Principiemos por um trabalho do Engenheiro-Agrónomo Demétrio Delgado de Tôrres sôbre as lagartas do milho, do qual trasladamos as seguintes linhas:

«O milho não é a planta que, com mais freqüência, nos enviam os lavradores para examinar as doenças e flagelos que o atacam. E no entanto, a planta é vítima dessas pragas, que diminuem, de um modo acentuado, a colheita.»

«Entre os parasitas de ordem animal vêm, em primeiro lugar, os lepidópteros; as suas larvas causam verdadeiras razias nos campos de milho. Os prejuízos mais importantes são produzidos no interior do caule; por êste motivo passam desapercebidos ou são julgados sem importância; ora êsses parasitas podem reduzir a colheita de $^1/_3$ ou mesmo originarem a sua perda total no caso de invasões intensas.»

. . . . . .

Na nossa península contamos como lepidópteros parasitas do milho: a «*Pyrausta Nubilalis*», Hbn.; *Sesamia vuteria Stoll (monagrioides*, Fr.); *Sideridis (Leucania) Zio Dupr; Chloridea obsoleta*, F. *(Helithis armigera*, Hbn.) *e Caradrina (Laphygma) (Exigua)*, Hbn.

As duas primeiras desempenham um papel importante nos prejuízos causados nos milharais.»

Depois de algumas considerações que deixamos de transcrever, refere-se o autor à «*Pyrausta Nubilalis*», Hbn., bastante freqüente no nosso País, onde é conhecida por *bicha do milho, lagarta do milho, broca* e *rosca*. E' necessário acentuar que estas designações vulgares são freqüentemente atribuídos a tôdas as larvas que danificam a cana do milho ou a espiga. Pelo menos foi esta a conclusão a que chegamos.

Vai ser longa a transcrição que segue; mas o assunto tem importância e, por isso, não hesitamos em absorver algum espaço com o resumo do trabalho lido.

Poucos insectos haverá — diz o Engenheiro-Agrónomo Torres — como a «*Pyrausta Nubilalis*» sôbre os quais tanto se tinha escrito em tão pouco tempo. Desde o seu aparecimento, nos Estados Unidos, há cêrca de doze ou catorze anos, as publicações que tratam do insecto são numerosas. A sua maior popularidade foi atingida há três anos, quando o Congresso Americano votou o famoso crédito de 10 milhões de dolares (1) para combater êste flagelo.

A história da «*Pyrausta Nubilalis*» é também antiga em Espanha, mas, felizmente, nunca teve a importância que atingiu na América do Norte...

Actualmente êste insecto encontra-se em tôda a Europa Central, Meridional, Rússia e América do Norte. Neste último continente foi introduzida entre 1909 e 1914, pelos milhos importados da Hungria e da Itália, infestados pela praga.

A borboleta macho, da «*Pyrausta Nubilalis*» tem as asas anteriores de um cinzento escuro, com os bordos mais escuros ainda. O interior da asa tem umas manchas amareladas. Nas asas posteriores, branco-amarelado, o bordo externo é de um ocre escuro, com uma lista transversal mais carregada. As dimensões variam de 18 a 26 milímetros.

As asas anteriores da fêmea são de um ocre sujo, com duas bandas de pequenos

(1) Cêrca de trezentos mil contos da nossa moeda, ao câmbio de então.

pontos em ziguezague, mais escuros. Na metade interna há uma outra risca média, transversal. As asas posteriores são de um amarelo-palha, com uma linha de pontos, oblíqua, perto do bordo interior e uma outra semelhante, que não chega ao bordo, pois atravessa a asa na parte mediana. Dimensões: 20 a 24 milímetros.



Borboleta de *Pyrausta Nubilalis*.

A crisálida, de 14 a 16 milímetros de cumprimento, é de um amarelo-acastanhado, às vezes avermelhado, mais escuro para as extremidades. A cabeça castanho-escuro. Os estigmas abdominais pequenos, ovais, fortemente quitinizados, escuros.

A larva, depois das cinco mudas por que passa, tem 23 a 26 milímetros de comprimento, por 3 a 3,5 de grossura.

O corpo é branco-sujo, avermelhado, com espaços dorsais e laterais granulosos. Ao longo do corpo há uma zona mais escura e no interior desta vê-se uma linha mais escura ainda. A cabeça é quási negra.

Os estragos produzidos são ocasionados ùnicamente pela larva, que abre galerias no interior da cana do milho e na espiga.



Ovos da *Pyrausta Nubilalis*, dispostos numa fôlha de milho.

Alimenta-se também a larva, embora em pequena quantidade, de fôlhas tenras e das inflorescências. Nas fôlhas, o ataque nota-se pelas partes comidas, de forma irregular; algumas vezes a nervura central serve de alimento e abrigo às larvas recém-nascidas.

No caule, a entrada favorita da larva é a parte compreendida entre o pé da planta e a primeira fôlha, ou entre o pé e a base da panícula, já em parte desenvolvida. No interior, a larva *fura* o caule, quer para cima, quer para baixo, no sentido longitudinal, aproximadamente 20 centímetros.

As galerias das larvas, no fim do seu desenvolvimento, têm geralmente 5 milímetros de diâmetro.

O insecto, no estado larvar, desenvolve-se e alimenta-se num entre-nó; mas é vulgar perfurar também os nós e mesmo a base do pé; expulsa pelo orifício de entrada as dejecções, misturadas com fios de sêda, detritos, que se notam bem no exterior.

Quando uma só larva entra no caule, o perigo não é grande; mas em geral em cada planta há mais do que uma larva o que prejudica ou impede a alimentação regular do vegetal, arrastando-o à morte ou impedindo que frutifique.

Na espiga, as larvas penetram por qualquer ponto; causam os mesmos prejuízos que nos caules e destroem ainda os grãos de milho. Além disto, as feridas abertas, quer no caule quer na espiga, servem de entrada fácil a vários fungos, que ainda vão aumentar os prejuízos.

Estes prejuízos, que podemos chamar secundários, são às vezes superiores aos causados pela larva.

A «*Pyrausta Nubilalis*» tem um número variável de gerações, segundo o local onde se encontra. No nosso continente, o insecto parece ter uma só geração; nos anos favoráveis há uma segunda geração parcial.

Na América, em certos pontos há também uma só geração; em outros duas.

Em Espanha parece estar averiguado que há duas gerações e mesmo três.

O insecto passa o inverno no estado de larva adulta no interior dos pés de milho que ficam nos campos ou mesmo em outras plantas, se dali as desalojam. No fim do mês de Abril e por todo o mês de Maio, a larva crisalida e três ou quatro semanas depois nasce a borboleta; esta depõe os ovos na



Diferentes formas porque a larva da *Pyrausta Nubilalis* rói a cana do milho

página inferior da fôlha — algumas vezes na superior, em grupos de dez ou vinte, dos quais, ao fim de cinco ou seis dias, nascem as larvas. As larvas ao nascer, alimentam-se de fôlhas tenras; depois penetram no

(Continua na pag. 418).

PRIMEIRA EXPOSIÇÃO COLONIAL PORTUGUESA

Consoante fôra anunciado, no dia 16 do mês último foi inaugurada, pelos Srs. Presidente da República, Ministros e Corpo Diplomático, a Exposição Colonial.

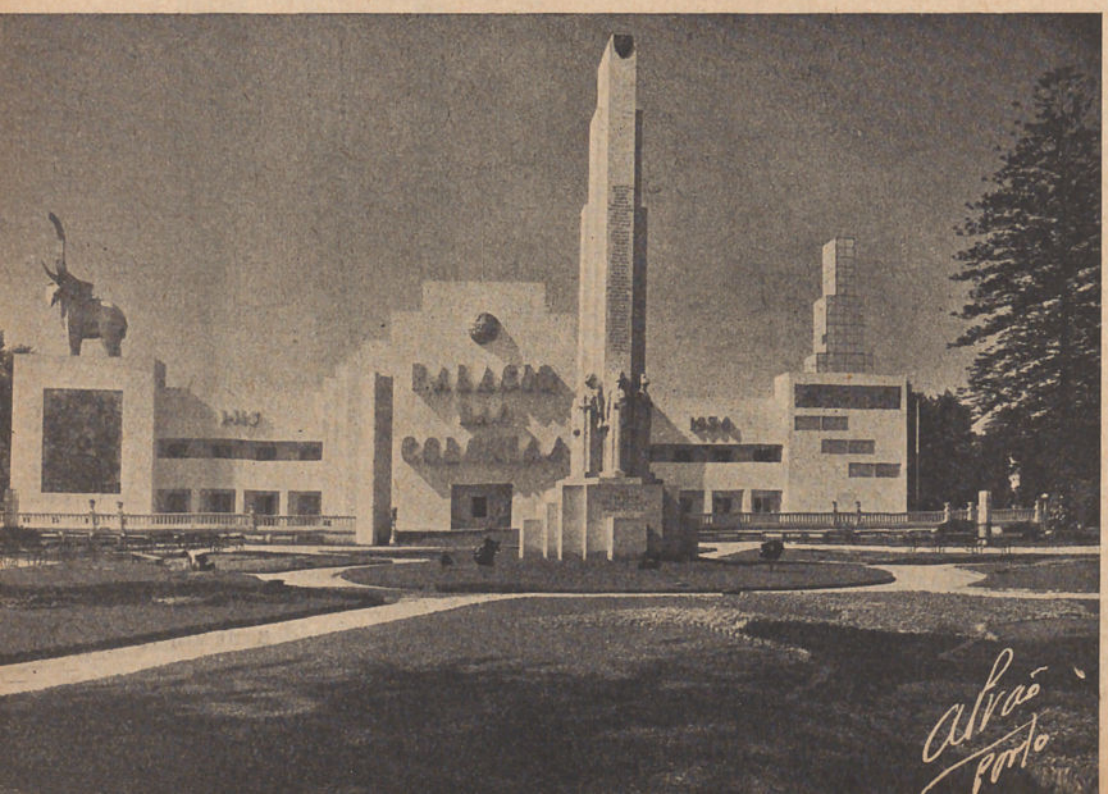
Não nos vamos demorar — nem isto está na índole desta publicação — a descrever as diferentes cerimónias do acto inaugural; nem tampouco tentaremos traduzir a impressão de grandeza, novidade, de absoluta novidade, que o certame deixou em todos quanto nesses dias visitaram o Palácio das Colónias e nos já muitos milhares de pessoas, que pelo antigo Palácio e jardins da rua do Triunfo têm passado. Se o tentássemos fazer, seriamos obrigados a ocupar não um só número da *Gazeta das Aldeias*, mas números consecutivos.

O Capitão Henrique Galvão e os seus auxiliares, e justo é pôr aqui, em evidência, o nome do sub-director técnico da Exposição, Sr. Mimoso Moreira, devem sentir-se satisfeitos, porque venceram e venceram plenamente: não se conseguia fazer melhor nem mais perfeitamente.

O que se encontra no Palácio das Colónias, a lição metódica, bem orientada, bem dirigida que ali se dá ao povo português, constitui quási um prodígio, para cuja descrição nos faltam os termos; e por mais perfeita, mais completa, mais cuidada que fôsse essa descrição, ficaria ela sempre muito aquém da realidade. Só se poderá fazer um juízo perfeito do que é a Exposição Colonial, visitando-a; e é essa obrigação de todos nós, portugueses.

Poderá estranhar-se que a *Gazeta das Aldeias*, revista agrícola, sacrifique algum espaço das suas colunas, referindo-se à Exposição. Tinha o dever imperioso de o fazer, dever que só será compreendido depois de se sentir a grandeza de um Passado, que ante os nossos olhos perpassa e de um futuro, de igual grandeza, que a nossa razão difìcilmente abrange.

A maioria dos portugueses ignora, infelizmente ignora, o esfôrço enorme, dispendido pelo sangue português e pela férrea



A nova fach
Palácio de
que foi e
de propósi
a Exposiçã
nial, onde
ram os ma
pletos mos
sôbre o U
e naturais
as colónia
tos, mestiç
ros, índios
ses, malai

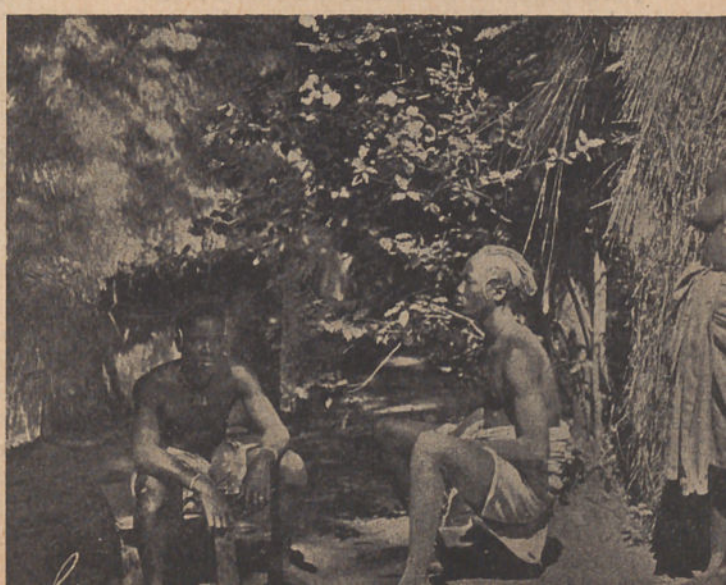


teprodução da ALDEIA DO COLONO na Exposição. Pode avaliar-se como vivem os emigrantes, que vão dedicar-se à agricultura — plantação de especimes da flora tropical — bananeiras, sizal, tabaco, rícino, algodão, batata doce, frutas, etc. Ao lado uma aldeia indígena.

vontade de uns quantos, que nessas paragens, de que os mares nos separam, algumas bem distantes, consumiram a saúde e a energia.

O esfôrço colonizador português só se poderá avaliar percorrendo atentamente a Nave Central do Palácio das Colónias; e ao terminar a visita, todos sentirão nascer, ou renascer, dentro de si, uma alma nova, o desejo intenso de honrar a memória dos que por nós e para nós trabalharam.

E cá fora, nos jardins, junto das aldeias indígenas, contatando com êsses portugueses do Além-mar, irmãos nossos, êsse sentimento novo ou acordado dar-nos-á a sensação da alegria, prazer, satisfação, do prazer, da alegria, da satisfação que sentimos ao antever o futuro grandioso que nos está reservado. Supôr-se-á, talvez, que exageramos, ou, até, que fàcilmente nos deixamos dominar por descabido entusiasmo, que nos faz ver as coisas por aspecto diferente daquele que realmente têm; mas não é assim. Exagêro não existe; e se algum entusiasmo sentimos, provém êle de ver ali, em pouco mais de uma dúzia de hectares de terreno, reünidos, com as suas habitações pitorescas, com os seus costumes próprios, com os seus hábitos, que diferem, alguns, profundamente dos nossos, fazendo a sua vida quotidiana, emfim, os portugueses da Guiné, de Angola, de Cabo Verde, de Moçambique, da India distante, de Timor, que vagamente conheciamos, de Macau, que se perde lá para o Oriente...



Grupo de indígenas Balantas — Guiné.

caule. Dentro dêste principiam a abrir as galerias de que já falamos, produzindo assim os seus malefícios.

No interior da cana do milho, a larva passa por cinco mudas, atingindo o seu



Larva da *Pyrausta Nubilalis*, deixando a planta por crisalidar

completo desenvolvimento ao fim de vinte a vinte-e-cinco dias. Em seguida crisalida, não longe do ponto onde se alimentava.

Para preparar a crisálida, a larva fecha primeiro a entrada da galeria, que abriu, com filamentos sedosos; liberta-se da sua pele larvar e transforma-se em crisálida.

As larvas da segunda geração têm a tendência de emigrar para a base dos caules, quando atingem completo desenvolvimento, e onde passam o inverno. Estas emigrações dão-se durante a noite.

Os insectos adultos das duas gerações, ou sejam as borboletas, voam durante a noite percorrendo grandes distâncias; não é, no entanto, êste o mais importante meio de propagação da praga. Esta é levada de um ponto a outro pelo milho ou pela cana.

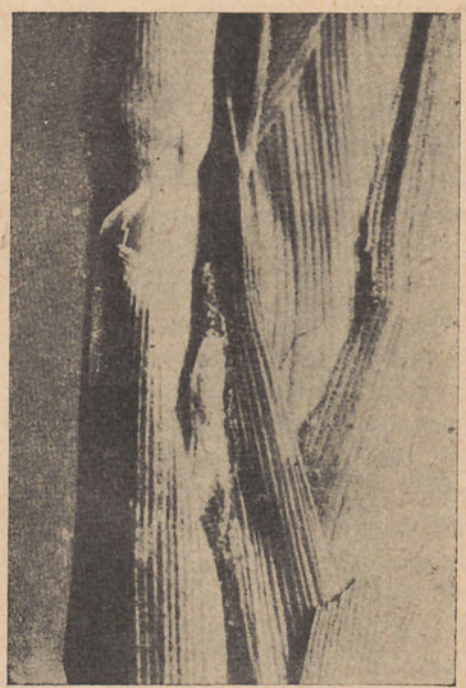
A fêmea inicia a postura ao fim de poucos dias. Depõe cêrca de quatrocentos ovos em grupos de quinze a vinte. A postura é feita em cêrca de quinze dias.

Por estas notas sôbre a biologia do insecto, que muito ràpidamente transcrevemos, condensando-as vê-se bem quão difícil é a luta contra a «*Pyraustra Nubilalis*». Os meios químicos quási se não podem empregar como fàcilmente se compreende. Nem aos insecticidas de contacto e menos aos de ingestão se pode recorrer pelo ponto onde se encontra a larva. A caça nocturna das borboletas também dá poucos resultados.

O melhor processo de luta consiste no arranque, durante o inverno, dos pés de milho que ficaram no campo e da sua destruïção pelo fogo. Mas é necessário que êste trabalho seja feito por todos os lavradores e não apenas por alguns, aqui e além.

Os insectos provenientes de um campo, que não fôsse tratado, infestariam ràpidamente tôda uma vasta região.

Concluiremos estas notas, rápida e condensadamente tomadas do trabalho a que aludimos, pedindo aos lavradores que enviem às estações oficiais—Laboratórios de Patologia Vegetal, Estações Agrárias, etc., pés



Crisálida da *Pyrausta* junto a uma espiga

de milho que encontrem atacados por qualquer larva. Fornecerão, assim, elementos para estudo que lhes será útil.

HENRIQUE COELHO.



AVICVLTVRA

Banhos secos para as galinhas

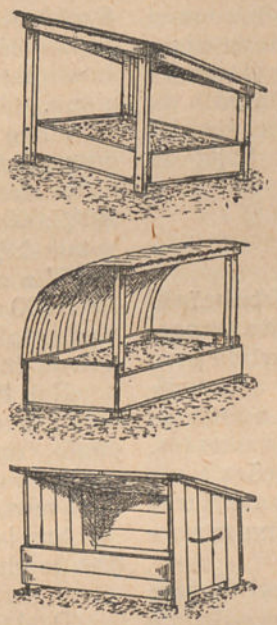
Não há um único avicultor que não conheça o hábito, que as galinhas têm, de se espojar na terra sêca, recentemente revolvida.

E' o instinto que as leva a proceder assim, pois dêste modo conseguem libertar-se de alguns parasitas que as incomodam.

Claro é que em galinheiro mantido segundo os preceitos da boa higiene, não abundarão os parasitas; porém, mesmo assim, é sempre útil proporcionar às aves meios de tomarem o *seu banho.*

Mas, geralmente, os avicultores pouca importância ligam a êsse hábito de instintiva higiene das galinhas; assim procedem, quando deveriam seguir caminho completamente oposto, isto é, proporcionarem às aves os banhos secos, que elas tanto apreciam e que tão necessários lhes são, pois o banho de pó—terra bem sêca e peneirada, a que se adicione algum enxôfre ou, o que é melhor, uma mistura de cinza e enxôfre—é o remédio natural contra os insectos parasitas que perseguem as galinhas; e o avicultor, que periòdicamente limpe, desinfecte e caie as capoeiras, como aqui tantas vezes tem sido dito e indicado, e adopte meios que permitam às suas aves o tomarem um banho de pó, evitará os inconvenientes, às vezes bem graves, da presença dêsses abomináveis parasitas.

Contar com a terra do parque, que é em geral recalcada, sempre conspurcada pelas próprias aves e só no tempo de estiagem pode estar sêca—é pouco. Devem dispôr-se espojadouros próprios, a que poderemos chamar *banheiras,* com *banhos secos,* freqüentemente renovados. A coisa é bem mais simples do que pode parecer à primeira vista. Uns 60 centímetros quadrados é tamanho suficiente para um dêsses espojadouros, de que fàcilmente pode dispôr-se num parque, pregando, em ângulo recto, duas tábuas, de uns 15 centímetros de largura, fixando-as, assim, a um canto, de modo que formem com êste um quadrado, dentro do qual se deita terra sêca pulverulenta. Qualquer cobertura obstará a que a chuva ou o orvalho humedeçam a terra quando o espojadouro não seja colocado no interior do galinheiro. Essa espécie de *banheira,* deixem-nos continuar a chamar-lhe assim, deve estar sempre cheia de material próprio, que deve ser renovado, limpando-se, pelo menos uma vez por mês ou, naturalmente, com maior freqüência, se o conteúdo tende a solidificar-se ou humedecer.



Três dessas banheiras estão representadas na gravura junta.

Qualquer dêsses modelos é fundamentalmente constituído por uma caixa de convenientes dimensões, com cêrca de 25 centímetros de fundo, e que, pela sua simplicidade, dispensam descrição minuciosa.

Em todos êles o pavimento do caixote fica levantado do solo uns 3 centímetros. O n.º 1, aberto por todos os lados, tem uma cobertura em declive, a qual deve ultrapassar um pouco os bordos do caixote, precisamente para abrigar, de todo, o conteúdo dêste, precaução aplicável aos outros dois modelos. Dos quatros postes que sustentam a cobertura, os dois da frente terão 40 centímetros, os de traz 60 centímetros. O abrigo do n.º 2 é formado por uma chapa de zinco canelada, que, partindo do bordo posterior da caixa, vem, encurvada, assentar em dois postes dianteiros de uns 60 centímetros de altura. Esse modêlo é, como se vê, aberto de três lados. O modêlo n.º 3 é fechado de três lados, e mais alto do lado aberto. E' êste o modêlo mais próprio para se mudar de sítio, sempre que convenha.

Em qualquer dos casos a caixa do banho sêco, quando não se encontre no interior do galinheiro, deve ser colocada em



JARDIM

Alguns apontamentos sôbre a cultura das orquídeas

Em tempo já bem distante e cedendo à paixão dominante fui tomando notas sôbre a cultura das orquídeas; dêsses apontamentos, alguns tornaram-se conhecidos, outros guardam-se ainda como recordação de anos fugidos. Não tencionava tocar-lhes, hoje, em que já não me é dado cuidar dessas flores.

Porém, um dêstes dias, houve quem, conhecedor da antiga paixão, me trouxesse algumas orquídeas e se referisse aos apontamentos, que conhecia; e incitou-me a fazê-los reviver, pois, disse-me concorreriam para que muitos modificassem as ideas que têm a respeito da cultura desta planta de caprichosa flor. Disponho-me a fazê-lo, nestas colunas, não passando, hoje, de generalidades.

*

* *

Sendo vastíssima a área de distribuïção geográfica das orquídeas, é muito importante conhecer, como ponto de partida para a sua cultura, tal distribuïção e as condições climatéricas em que vivem, no estado natural, as orquídeas das regiões quentes.

Relativamente a essas condições pode dividir-se o *habitat* destas plantas em três zonas distintas: *zona quente, zona temperada* e *zona fria.*

A zona quente começa ao nível do mar e vai, nas regiões compreendidas entre os primeiros 15 graus Norte e Sul do Equador, até 900 e 1:000 metros de altitude; sob os trópicos, a altitude vai de 600 a 800 metros. Exceptuando a estreita faixa do litoral, onde o calor é sempre constante, mesmo de noite, a média da temperatura da zona pode ser calculada em 25 graus, oscilando entre 35 de dia e 15 a 18 de noite. Raras vezes estes limites são ultrapassados.

A zona temperada abrange uma área muito mais extensa, compreendendo os vastos planaltos que se estendem dos primeiros declives a partir de 800 a 1:000 metros acima do nível do mar até os primeiros contrafortes dos montes a uma altura de 2:000 a 2:400 metros. Nesta zona formam-se uma série de climas diversos com temperaturas decrescentes em relação com a altura, e, assim, a média varia, de um a outro extremo, de 15 a 20 graus centígrados, com uma máxima diurna de 25 a 30 graus e uma mínima nocturna de 6 a 10. Aí reina, durante todo o ano, uma luz esplêndida, um ar vivo e puro, uma salubre humidade; é, em suma, uma primavera contínua. As chuvas regulares e intensos orvalhos da noite, excitam e mantêm vigorosamente a vegetação.

A zona fria começa, segundo as latitudes, aos 2:000 ou 2:400 metros, e chega aos 3:800 e aos 4:800, pouco antes das neves eternas.

E' a zona das espécies de estufa fria até os 3:000 metros, desde cujo limite se torna zona alpina, com plantas absolutamente de estufa fria.

Em tôda esta zona se observam alternativas de temperatura entre o dia e a noite, mas que são bastantes regulares durante o ano. Aqui as chuvas freqüentes e as névoas duradouras produzem e mantêm tal humidade que as plantas estão gotejantes de chuva ou de orvalho.

Destas observações se deve concluir que não é possível cultivar uma colecção de orquídeas, provenientes de regiões diversas, numa só estufa, sendo, portanto, necessário ter três estufas ou uma grande estufa dividida em três compartimentos, isto é, tantos quantos são as zonas que deixamos indicadas.

Os pequenos cultivadores, que possuem apenas uma estufa destinada a diversas plantas e que desejem cultivar também orquídeas, devem escolher as espécies que

---

sítio soalheiro, subtraída, tanto quanto possível, ao vento e à chuva.

O banho sêco é, como já notamos, constituído por matéria pulverulenta; a mais acessível é naturalmente a terra sêca, bem esmiüçada e passada por um crivo. Serve também perfeitamente o pó sêco da estrada. Num ou noutro caso convém misturar ao pó duas mancheias de enxôfre moído.

Mas é preferível empregar, em vez da terra ou pó sêco da estrada, cinza de lenha misturada com um pouco de enxôfre.

possam adaptar-se às condições da estufa já existente.

Mas bom será que nessa estufa introduzam pequenos melhoramentos, não especialmente precisos para as outras plantas, mas quási indispensáveis para as orquídeas.

Antes de tudo para estas plantas são necessários locais de fácil arejamento, que deve operar-se de modo cauteloso, mas completo. Não é o caso de fazer questão do sistema de aberturas, contanto que subsista permanente o princípio do arejamento, sem que sôbre as orquídeas incidam directamente as correntes de ar.

As estufas devem ser providas de abundante quantidade de água, tanto para facilitar as regas, como para manter uma contínua evaporação. A humidade ambiente associada à temperatura mais ou menos elevada, consoante o requeiram as espécies cultivadas, constitui o elemento essencial para essa escolha.

Nas vélhas estufas colocar-se-ão recipientes não muito profundos, mas um tanto largos, como sejam celhas de madeira, para se obter maior superfície evaporante.

Mas quando se construam novas estufas especiais para orquídeas, dispôr-se-ão depósitos apropriados onde possa reünir-se água de chuva, que cai do teto da estufa. Nas pequenas estufas, com um corredor central, constroem-se êsses depósitos debaixo das bancadas laterais; nas grandes estufas de dois corredores ou passagens pode fazer-se apenas um depósito debaixo da bancada central.

Com êste sistema obtém-se a dupla vantagem de ter grandes superfícies evaporantes e poder-se utilizar melhor a água para as regas. Além disso, há a vantagem de colocar os suportes das bancadas dentro da água, tornando-se assim completamente isoladas as bancadas e portanto inacessíveis à maior parte dos insectos.

A forma da estufa nada influi no êxito da cultura e as plantas podem prosperar tanto em estufas rectilíneas, em estufas de uma só vertente encostadas a um muro, como em estufas isoladas de duas vertentes.

Tampouco tem grande importância a orientação, quando se trate de estufas quentes ou de estufas temperadas.

Mas a melhor orientação para as estufas de uma só vertente será o Sul, nas regiões do Norte e do Centro, e o Nascente nas regiões meridionais; as de duas vertentes deverão ter em tôdas as regiões a direcção de Nascente para Poente. As estufas frias de uma vertente deverão ser voltadas ao Norte e ao Nascente; as de duas vertentes dirigidas de Norte a Sul.

As dimensões a dar às estufas de orquídeas são subordinadas à quantidade de plantas que se pretenda cultivar; em todo o caso daremos algumas indicações sôbre as dimensões mais apropriadas.

Uma pequena estufa terá o comprimento de 6 a 8 metros, a largura de $3^{m},20$ e a altura, no centro, de $2^{m},40$; numa estufa destas proporções, a passagem ou corredor será ao meio.

Para as grandes estufas, a justa proporção entre as várias medidas será a seguinte: Comprimento, 20 metros, largura, $5^{m},50$; altura no centro, $2^{m},85$. Neste caso teremos duas bancadas laterais, duas passagens ou corredores, e uma bancada ao centro.

Para os coleccionadores e para os grandes horticultores são preferíveis estufas pequenas, construídas uma a par de outra e até ligadas por uma galeria transversal.

As orquídeas, habituadas a viver sob o céu deslumbrante dos trópicos, transportadas para as estufas, encontram aí uma luz baça em metade do ano, e ao contrário, na outra metade do ano, uma luz ardente.

Impõe-se, portanto, a necessidade de procurar meio de que as plantas possam usufruir a maior quantidade de luz e ao mesmo tempo serem defendidas no verão do excessivo calor do sol.

Para ocorrer à primeira destas condições adopta-se, na armação das vidraças, material resistente, mas estreito, de modo que deixe o maior espaço possível aos vidros, que serão escolhidos da mais perfeita transparência.

Para as resguardar dos raios do sol usar-se-ão esteiras enroláveis, ou persianas ou, em último caso, cortinas. O mais usual é pintar de branco, internamente, as vidraças. Mas isso tem o inconveniente de interceptar permanentemente a luz solar.

As orquídeas não podem suportar o calor sêco, sendo portanto necessário que as estufas sejam aquecidas a têrmo-sifão com um bom aparelho.

O têrmo-sifão deve funcionar de maneira que forneça à nossa vontade os graus de temperatura necessária para cada estufa ou divisão.

Antigamente tôdas as orquídeas eram submetidas a um calor excessivo; hoje, ao contrário, está reconhecido que o segrêdo de uma boa cultura consiste em dar às

orquídeas um calor moderado e os graus requeridos para cada espécie, do que em pouco em outros artigos, falaremos.

Um êrro, também muito freqüentemente cometido é aquecer as estufas ao invés do que deve ser, isto é, muitos julgam que durante a noite a temperatura deve ser mais elevada do que durante o dia, esquecendo-se que isto é absolutamente o contrário do que se dá na natureza e em tôdas as regiões.

Igualmente a temperatura não pode ser constante em todos os meses; variará de mês para mês, conforme vai indicado no quadro junto, no qual se aponta a temperatura, em graus centígrados, que deve existir de dia e de noite nas estufas quentes, temperadas e frias e nos diferentes meses do ano.

Meses	Estufa quente		Est. temperada		Estufa fria	
	Dia	Noite	Dia	Noite	Dia	Noite
Janeiro..	18-20	16	14-16	14	8-10	6
Fevereiro	18-20	16	15-18	14	8-10	6
Março....	18-20	16	15-18	14	10-12	9
Abril.....	20-22	18	16-18	15	10-12	9
Maio.....	22-24	18	18-20	16	12-14	10
Junho ...	24-26	22	20-22	17	14-16	12
Julho	25-27	23	22-24	18	16-20	14
Agôsto...	25-27	23	22-24	18	16-20	14
Setembro.	22-24	18	20-22	17	12-14	10
Outubro..	20-22	18	16-18	15	10-12	9
Novembro	18-20	16	15-18	14	8-10	6
Dezembro	18-20	16	14-16	14	8-10	6

Mas isto está já a ser muito longo. Até breve, se houver paciência para ler a continuação. — A. H. PINTO.

Calendário da colheita de plantas medicinais

A cultura de plantas medicinais pode constituir uma razoável fonte de receita pois que, a-pesar-dos progressos constantes da química orgânica, algumas dessas plantas não conseguiram ainda ser banidas da terapêutica; e mesmo as que momentâneamente o foram, substituídas por produtos saídos das retortas, voltam a ter a preferência, pois o laboratório do homem não conseguiu ainda igualar-se ao grande laboratório da Natureza.

A França, a Itália, a Espanha, procuram por todos os meios desenvolver a cultura das plantas medicinais; o mesmo faz a Alemanha, onde o comércio de tais plantas assume uma certa importância. E caso curioso já aqui referido; vamos nós, portugueses, adquirir a Hamburgo algumas que para lá exportamos a granel, em sacos a que depois nos são enviadas, em atraente embalagem. Dizia-se, noutros tempos, que os nossos irmãos da Galiza afirmavam: os portugueses são tão bons que a água é deles e nós vendemos-lha. Hoje são os alemães que nos vendem as plantas medicinais que são nossas, ou que foram nossas.

Foi-nos tudo isto sugerido por um pedido que nos fazem e que consiste no seguinte: indicação da época de colheita das diversas plantas medicinais.

Indicar, com segurança, a época própria da colheita dessas plantas é difícil, pois varia um pouco de ano para ano e até de região para região; e ainda indicar sua época para tôdas as plantas medicinais é impossível porque um trabalho dêsses excede e muito o limite das colunas desta revista. Aqui vão, no entanto, algumas indicações:

JANEIRO

Aconito (*Aconitus Napelus*, L.) — Raízes. Vulgar em Trás-os-Montes.

FEVEREIRO

Violeta (*Viola tricolor hortensis*, L.) — Flores.

MARÇO

Alecrim (*Rosmarinus officinalis*, L.) — Sumidades floríferas.

Pessegueiro (*Prunus Persica*, L.) — Flores.

Tussilago (*Tussilago Farfara*, L.) — Também conhecido por unha de cavalo — unha de ásno — Farfária — Flores. Terrenos pedregosos e húmidos: Minho.

Violetas — Flores.

ABRIL

Alecrim — Sumidades floríferas.

Choupo (*Populus alba*, L.) — T. c. por Choupo branco — Alemo branco — Faia branca — Gomos.

Hera terrestre (*Glicoma Hederacea*, L.)

— Planta em flor. Lugares húmidos e sombrios: Trás-os-Montes, Minho, Beira.

Laranjeira (*Citrus aurantium*, L.) — Flores.

Meimendro branco (*Hyosciamus albus*, L.) — Fôlhas.

Meimendro negro (*Hyosciamus niger*, L.) — Fôlhas.

Pinheiro (*Pinus silvestris*, L.) — Gomos.

Pessegueiro — Flores.

Urtiga de cauda (*Urtica membranacea* L.) — Flores.

Violetas — Flores.

MAIO

Berberis (*Berberis vulgaris*, L.) — T. c. por Uva-Espim — Fôlhas. Espontânea nas sebes: Norte.

Borragem (*Borrago officinalis*, L.) — Flores.

Coclearia maior (*Cochlearia oficinalis*, L.) — Fôlhas.

Cicuta (*Conium maculatum*, L.) — Fôlhas.

Digital (*Digitalis purpurea*, L.) — T. c. por Dedaleira — Erva Dedal — Abeloura — Fôlhas.

Espargo (*Asparagus officinalis*, L.) — Turiões.

Guafálio (*Guaphalium luteo-album*, L.) — T. c. por Pé-de-galo — Flores.

Hera terrestre — Planta em flor.

Erva cidreira (*Melissa officinalis*, L.) — F. c. por Cidreira — Melissa — Sumidades.

Lírio dos vales (*Couvallaria maialis*, L.) — F. c. por Lírio de Maio — Couvalaria — Flores.

Meimendro negro — Fôlhas.

Morangueiro — Fruto.

Rosas — Pétalas.

Sabugueiro (*Sambucus nigra*, L.) — Flores.

Verónica das boticas (*Veronica officinalis*, L.) — Sumidades.

(No número seguinte publicaremos a parte referente aos restantes meses).

Milho colonial

Como certamente os lavradores não ignoram, foi recentemente criado o Grémio do Milho Colonial Português, cuja actividade se iniciou em Setembro do ano último.

Soubemos que se encontra já publicado o primeiro relatório dêste organismo, que abrange o período de Setembro a Dezembro de 1933. Não conhecemos êsse relatório; conhecemos, porém, as referências que lhe fêz a *Revista Colonial*, as quais nos permitimos transcrever em parte, pelo interêsse que têm para a lavoura metropolitana, especialmente para a lavoura do Norte.

Diz aquêle nosso colega:

Segundo o referido relatório, o movimento dos milhos efectuado por intermédio do Grémio foi o seguinte:

Setembro	4.585:648 quilos
Outubro	6.148:004 »

Esse movimento atingiu, no mês de Dezembro, 8.392:516 quilos.

O relatório menciona ainda o movimento de Janeiro e Fevereiro do ano corrente, que foi respectivamente de 4.316:640 e 3.286:056 quilos. Os preços pouco flutuaram naquele período, oscilando entre $63 e $70 para o milho mistura de Angola, entre $68 e $75 para o amarelo ou branco de Angola; e entre $75 e $80 para o «dente de cavalo» de Angola. Sôbre a actividade do Grémio diz ainda o citado relatório:

«E' oportuno destacar, também, que o Grémio serve igualmente a economia da Metrópole, não sòmente a das Colónias, porquanto, regulando a oferta nos mercados continentais, evita, implìcitamente, o aviltamento de preços que se deu sempre na época da chegada das colheitas do Ultramar e que atingiu, em 1931, a rídicula cotação de $33 por quilo, cif. Lisboa, que mal cobre as despesas a fazer desde a origem até Portugal, sem contar mesmo com o valor do milho.

Este facto, ocorrido em 1931, ocasionou grandes desastres numa boa parte do comércio angolense exportador de milho.

A preços semelhantemente irrisórios teriamos assistido, nos últimos meses, com a colheita de 1933, que foi muito maior que tôdas as anteriores, se não fôra a acção do Grémio.»

Afirma finalmente êste interessante relatório que pela criação do Grémio do Milho Colonial Português ficou pràticamente extinta a importação de milhos estranjeiros, pois os *deficits* da produção metropolitana são cobertos pela produção das Colónias, com consideráveis vantagens para a economia colonial, assegurando simultâneamente a nacionalização do comércio dos milhos.

Doces e cozinhados

Preparação de frutos cristalizados

Depois das frutas estarem preparadas em doce de calda pelos processos conhecidos, tiram-se da calda e põem-se a escorrer em travessas ou em uma peneira.

Estando bem escorridas, envolvem-se em açúcar e secam-se em estufa própria ou ao sol.

Depois de sêcas, passam-se por uma calda de açúcar muito leve e torna-se a secá-las em estufa ao sol.

Leva-se o açúcar ao ponto de rebuçado, passam-se por êle as frutas, deixam-se secar, repetindo a operação tantas vezes quantas forem preciso.

Geralmente três é o suficiente para as frutas ficarem cobertas de uma magnífica e brilhante camada de açúcar cristalizado.

Estas frutas só se guardam depois de bem sêcas.

As frutas também se podem cristalizar directamente sem antes serem preparadas em calda.

Para isso cozem-se as frutas em água, deixam-se nela arrefecer, tiram-se e põem-se a escorrer em uma peneira.

No dia seguinte cozem-se em calda de açúcar em ponto de cabelo. Conservam-se na calda vinte-e-quatro horas e tornam depois a ser fervidas nela.

Por último tratam-se, como acima indicamos, para serem cristalizadas.

Convém advertir que a calda de açúcar em que foram fervidas as frutas não serve para as cristalizar, em virtude dos ácidos e mucilagens que contém. Pode só ser utilizada para cozer outras frutas ou para preparo de doces de calda.

O Poupelin

O *Poupelin* é um doce de fácil e pronto fabrico, muito usado em França e na Normândia. Prepara-se da seguinte forma:

Deita-se em um pequeno tacho meio litro de água, que se aquece até levantar fervura, juntamente com um quarto de quilo de manteiga. Se a manteiga fôr sem sal, torna-se necessário deitar-lhe sal refinado, quanto baste para temperar a água que está amanteigada.

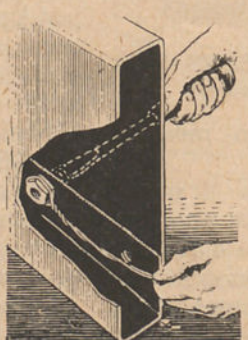
Tira-se então o tacho do lume, e, logo que a fervura baixar, vai-se deitando na água, pouco a pouco, e mexendo sempre com uma colher de pau, farinha triga, da chamada farinha flor, tanta quanta baste para beber tôda a água. Conseguido isto, volta o tacho ao lume onde se coze a farinha, mexendo sempre a pasta. Assim que esta começar a prender retira-se do lume, e deixa-se arrefecer até ficar morna. Então quebram-se ovos e vão-se-lhe deitando, e mexendo até que a pasta fique mole. Unta-se uma fôrma de lata com manteiga e deita-se nela a pasta, mas de forma que a fôrma fique apenas um quarto cheia, visto que a pasta, cozendo, quadruplica em altura. Coze-se em forno de fogo vivo.

Depois de cozida, tira-se da fôrma, corta-se em fatias que se passam primeiro por manteiga derretida, e, seguidamente, envolvem-se em açúcar refinado, voltando uns minutos, dispostas em um tabuleiro de lata, a forno de fogo vivo a cristalizar.

Como se resolve uma dificuldade

Temos, muitas vezes, necessidade de unir duas peças metálicas com um parafuso com porca; mas a disposição ou forma dessas peças é tal que não há meio de colocar a porca no ponto justo para que o parafuso a apanhe.

Os dedos não cabem ou não chegam lá; falta um alicate de pontas compridas que poderia resolver o caso; falta tudo, emfim, até a própria paciência para resolver a dificuldade... que sem dificuldade se resolve.



...basta segurar a porca com um pouco de arame...

Ora digam-nos se não é assim, depois de olharem para a gravura: basta segurar a porca com um pouco de arame para nos dar o resultado desejado.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 **Lisboa**

N.º 245 — *Assinante n.º 13:114 — S. João de Areias.*

PASTAGENS

Resposta — Experimente, nas terras baixas, a sementeira de erva molar, rabo de raposa, feno de cheiro, gazão e azevém, por exemplo. E nas terras altas: rabo de gato, erva canária, panasco e feno de cheiro.

Seria interessante conseguir semente das plantas dominantes nos lameiros e pastagens de Trás-os-Montes.

Os terrenos são bastante pobres, pelo que será útil aplicar-lhes — antes duma boa lavoura — a seguinte adubação, por hectare:

Estrume	30:000 kg.
Cal	800 »
Fosfato Renânia	500 »
Gêsso	500 »

D. A. T. da S.

N.º 246 — *Assinante n.º 30:257 — Mangualde.*

RENOVAÇÃO DE LARANJEIRAS

Pregunta — A acção do inverno dêste ano fêz cair por completo a fôlha de umas laranjeiras que possuo, secando também uma grande parte dos ramos.

Noto agora que vêm a rebentar na parte verde do tronco e ramagem.

Agradeço a v. a fineza de me elucidar sôbre o que devo fazer para salvar as ditas laranjeiras.

Resposta — Deve deixar desenvolver todos os rebentos que veja, pela sua posição, que serão úteis para reconstituir a copa da árvore do modo mais perfeito possível e suprimir os restantes, para que os que ficam, melhor e mais ràpidamente, se desenvolvam. — *D. A. T. da S.*

Calendário de Julho

Durante êste mês o dia diminui 0 h. 37 m. E' de 14 h. 47 m. em 1 e de 14 h. 10 m. em 31

DATAS	Idade da lua	SOL		LUA	
		Nasc.	Pôr	Nasc.	Pôr
1 Domingo	19	5,17	20, 4	23,11	10,10
2 Segunda	20	5,18	20, 4	23,38	11,24
3 Têrça	Q. M.	5,18	20, 4	*	12,32
4 Quarta	22	5,19	20, 4	0, 3	13,39
5 Quinta	23	5,19	20, 4	0,30	14,46
6 Sexta	24	5,20	20, 3	1, 0	15,51
7 Sábado	25	5,20	20, 3	1,34	16,54
8 Domingo	26	5,21	20, 2	2,14	17,53
9 Segunda	27	5,21	20, 2	3, 1	18,46
10 Têrça	28	5,22	20, 1	3,53	19,33
11 Quarta	L. N.	5,23	20, 1	4,50	20,12
12 Quinta	1	5,23	20, 1	5,51	20,45
13 Sexta	2	5,24	20, 0	6,52	21,13
14 Sábado	3	5,25	20, 0	7,52	21,38
15 Domingo	4	5,25	20, 0	8,51	22, 1
16 Segunda	5	5,26	19,59	9,51	22,23
17 Têrça	6	5,27	19,59	10,50	22,45
18 Quarta	7	5,27	19,58	11,51	23, 9
19 Quinta	Q. C.	5,28	19,58	12,55	23,35
20 Sexta	9	5,29	19,57	14, 2	*
21 Sábado	10	5,30	19,57	15,12	0, 6
22 Domingo	11	5,31	19,56	16 24	0,46
23 Segunda	12	5,31	19,55	17,32	1,37
24 Têrça	13	5,32	19,54	18,34	2,40
25 Quarta	14	5,33	19,53	19,24	3,52
26 Quinta	L. C.	5,34	19,52	20, 7	5,12
27 Sexta	16	5,35	19,52	20,41	6,33
28 Sábado	17	5,35	19,51	21,11	7,51
29 Domingo	18	5,36	19,50	21,38	9, 5
30 Segunda	19	5,37	19,49	22, 5	10,16
31 Têrça	20	5,38	19,48	22,32	11,26

Q. M. em 3, às 20 h. 28 m.; **L. N.** em 11, às 17 h. 6 m.; **Q. C.** em 19, às 18 h. 53 m.; **L. C.** em 26, às 12 h. 9 m.

* Nestes dias não há passagem de Lua; ou nestes dias a Lua não nasce, ou não se põe.

N.º 247 — *Assinante n.º 31:635 — Mindelo.*

BRANQUEAMENTO DA NOZ

Pregunta — Há anos fiz uma pequena exportação de nozes para o Brasil, mas não fui bem sucedido, porque, a-pesar-de escolhidas e seleccionadas, apresentavam um aspecto escuro, quási negro, o que as coloca em condições de grande inferioridade, comparando-as com as italianas e espanholas, que se apresentam brancas e isentas de qualquer mancha escura.

Quem poderia, talvez, suprimir êsse gravíssimo inconveniente seria o colheiteiro se, ao tirá-las do casção, as lavasse com algum preparado químico que deve existir; mas levar o nosso lavrador a êsses trabalhos é coisa que não vale a pena tentar. Ocorre-me, por isso, preguntar a v. se conhece qualquer processo de as branquear, mesmo passado algum tempo de colhidas.

Resposta — Experimente submetê-la aos vapores de enxôfre em combustão. — *D. A. T. da S.*

N.º 248 — *Assinante n.º 31:734 — Coimbra.*

VIDEIRA QUE NÃO FRUTIFICA

Pregunta — Há, na cêrca dêste estabelecimento, umas videiras da casta moscatel de Setúbal, que nunca frutificam. São atacadas por uma doença no período da floração, e que me não parece ser, nem o míldio nem o oídio.

Envio uma amostra para v. fazer a fineza de diagnosticar e instituir a respectiva terapêutica. As plantas são fortes, e o terreno onde vicejam é francamente silicioso, de exposição Sul, e fartamente adubado com estrume de curral.

Resposta — O cacho que recebi, chegou inteiramente pulverizado, como é natural, visto que era apenas cacho de flores.

Se se trata realmente de doença, deve o senhor consulente dirigir-se à Secção de Patologia Vegetal. Entretanto, pelo que me diz (sem excluir a hipótese da doença), presumo que se trata do abôrto das flores, por virtude da desequilibrada constituïção do terreno. E assim, cuido ser útil experimentar a seguinte adubação, aplicada a cada videira, em caldeira aberta em volta do tronco:

Fosfato Thomas	500 gr.
Cal	200 »
Gêsso	400 »
Sulfato de potássio	100 »

Espalhe regularmente na caldeira, cubra e regue.

Convém evitar a aplicação de estrume e dar à planta a poda conveniente. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril — Coimbra

N.º 249 — *Assinante n.º 3:815 — Frechas.*

VINHO COM CASSE

Pregunta — Venho rogar a v. o obséquio de me dizer qual o defeito e tratamento dêsse vinho, cuja amostra envio.

A quantidade aproximada é de trinta pipas estando vinte num tonel e dez noutro; em ambos se apresenta turvo, conforme a amostra.

Este vinho já foi passado a limpo em Janeiro, e agora apresenta-se com esta turvação.

Resposta — O vinho está com casse, embora pouco intensa. Deve ser-lhe feita a aplicação de 12 gramas de metabissulfito, por cada 100 litros.

O metabissulfito é dissolvido, em vasilha de barro, com água quente. Deita-se a solução no vinho e em seguida agita-se êste mexendo-se com um pau introduzido pela batoqueira. — *P. Bravo.*

N.º 250 — *Assinante n.º 33:780 — Pombal.*

SÔBRE DOIS VINHOS

Pregunta — Muito grato ficarei a v. se me indicasse o que devo fazer aos vinhos de que mando duas amostras.

Expostos ao ar, ganham na parte superior uma espécie de véu escuro, que ao fim de dezóito dias se cobriu de bolores brancos. O vinho conserva-se transparente, quando exposto ao ar, por espaço de quinze dias. Quando fiz a trasfega tratei-o pelo metabissulfito.

¿Será doença transmitida pelas vasilhas? Sendo assim, ¿como devo tratá-las?

Resposta — Os dois vinhos estão sem doença alguma, tendo apenas uns restos de fermentação, por terem ficado com algum açúcar por desdobrar.

Estranha o senhor assinante que o vinho, depois de exposto ao ar durante dezóito dias se tenha coberto de bolor.

Não há que admirar, pois tal facto dá-se normalmente em vinhos perfeitamente sãos, até às vezes, no verão, ao quarto ou quinto dia de exposição.

Não há qualquer doença dos vinhos que se manifeste pelo aparecimento de bolores. Estes são resultantes da entrada em decomposição de certos constituintes do vinho, que lhes podem servir de alimento. — *P. Bravo.*

N.º 251 — *Assinante n.º 23:600 — Ribeira de Pena.*

VINHO COM GÔSTO A ENXÔFRE

Pregunta — Tenho um tonel de duas pipas que na penúltima colheita deu ao vinho mau gôsto. O tanoeiro aconselhou-me a queimar enxôfre dentro da vasilha até sair fumo pelo respiradouro; ns

última colheita enchi-o de vinho que ficou com gôsto ao enxôfre.

¿Há algum tratamento a fazer para tirar êste gôsto desagradável?

Resposta — O chamado gôsto a enxôfre é aquêle que é dado com o respectivo cheiro, pelo fumo de enxôfre. Se o gôsto e cheiro são os característicos do fumo referido, deve bastar uma trasfega com arejamento, para que, passados alguns dias, o defeito tenha desaparecido.

Mas há um outro defeito, que é o sulfídrico, cuja origem também está no enxôfre, que se manifesta pelo sabor e cheiro a ovos chocos, defeito que é muito mais repugnante do que aquêle.

Este defeito do sulfídrico ou de gôsto e cheiro a ovos podres trata-se pelo cobre, mergulhando até meia altura do líquido, presas ao batoque por um fio, tiras, ou fragmentos de cobre num saquinho, devendo êste metal estar muito bem desoxidado. Passados uns dias retira-se o metal, que se substituirá por outro, se tiver uma capa de revestimento negro, ou se limpa para ser colocado novamente, e assim se continua a fazer até desaparecimento do defeito.

Mas, note-se bem. E' o cobre que se emprega, e não o bronze ou metal amarelo. — *P. Bravo.*

N.º 252 — *Assinante n.º 33:161* — *Sabrosa.*

COLAGENS DE VINHOS COM CASSE

Pregunta — ¿Que inconveniente haverá em aplicar-se barro espanhol sòmente a um vinho licoroso de seis anos de idade com casse, que tinha turvado, para o clarificar em vez de gelatina ou ovos? ¿E com aquêle clarificante é preciso aplicar-se-lhe o metabissulfito e tanino? ¿Aplicando-se só o barro, haverá o perigo de voltar a turvar, e então poderá novamente aplicar-se êste clarificante? Com êste proceder, ¿virá a estragar-se o vinho?

Resposta — O que o senhor assinante deve começar por fazer é tratar a doença da casse, visto que é esta a causadora da turvação.

Clarificar um vinho com casse, quer seja por meio do barro de Espanha, da gelatina, da filtração, ou por qualquer outra forma, apenas pode trazer uma limpeza passageira, porque lá fica a doença a produzir nova turvação.

Pregunta o senhor assinante se, aplicando só o barro de Espanha, e voltando o vinho a turvar, poderá novamente aplicar-se êste clarificante.

Em verdade podia, mas, então, teria de estar sempre a fazer essa aplicação, emquanto houvesse a diástase produtora da doença, e, como deixava progredir a causa do mal, acabava por deixar inutilizar o vinho, visto que a doença iria actuando e alterando vários dos elementos constituintes dêste.

Não senhor. O que deve fazer em primeiro lugar é atacar a casse, porque depois disso o vinho deixará de turvar e até pode limpar sem necessidade de tratamento clarificador.

Ignoro qual a intensidade da doença, mas é natural que a aplicação de 12 gramas de metabissulfito por 100 litros já chegue para êste tratamento da casse. — *P. Bravo.*

N.º 253 — *Assinante n.º 32:055* — *Figueira de Castelo Rodrigo.*

VINHOS MAL DESDOBRADOS

Pregunta — Tomo a liberdade de lhe enviar duas amostras de vinho, esperando dever-lhe o favor de me informar do que tenho a fazer-lhe.

A amostra n.º 1 está ainda por trasfegar e foi tirada duma vasilha, que contém 5:400 litros; a n.º 2, outros 5:400 litros, foi já trasfegada e continua no mesmo estado. Como as colheitas se aproximam, peço o favor de uma breve resposta, que antecipadamente agradeço.

Resposta — Os vinhos estão ainda em desdobramento, tendo ambos açúcar por desdobrar.

Devem ser arejados com uma trasfega, mesmo o que já sofreu esta operação, e agora, com a elevação da temperatura da época, ajudada pela oxigenação das leveduras pela passagem de vasilhas, é natural que em poucas semanas acabe de fermentar e limpe.

O vinho seria beneficiado se lhe fôssem aplicadas 50 gramas de ácido tartárico por 100 litros, prèviamente dissolvido em vasilha não metálica, numa porção do mesmo vinho, fazendo-se a aplicação na ocasião da trasfega. — *P. Bravo.*

III

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola. Doenças e parasitas das plantas

Redactor:

Dr. Rozindo Morais Moniz da Maia

Engenheiro-Agrónomo e Chefe de Secção do Laboratório de Patologia Vegetal

Laboratório de Patologia Vegetal

Tapada da Ajuda **Lisboa**

N.º 254 — *Assinante n.º 32:974 — Borba.*

NOGUEIRA DOENTE

Pregunta — Envio a v. um pequeno ramo de uma nogueira, que me parece atacada de doença e cujas fôlhas caem apenas se lhes toca. A nogueira está na margem dum ribeiro; é muito grande e há muitos anos que não é limpa; uma outra, perto desta, apresenta a mesma doença.

E' favor dizer-me de que se trata e como remediar o mal.

Resposta — A nogueira está atacada pelo fungo *Marsonia juglandis.*

No inverno corte a parte dos ramos onde se notam as manchas características da doença e queime-as juntamente com tôdas as fôlhas que possa apanhar. Em Junho ou Julho pulverize a árvore com calda bordelesa a 1 por cento. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 255 — *Assinante n.º 25:145 — Penamacor.*

ADIÇÃO DE ENXÔFRE Á CALDA CAFFARO

Pregunta — A pequena vinha que possuo sofreu no ano último findo um grande ataque de míldio e de oídio contra o que nada empreguei.

Receando que êste ano suceda o mesmo e desejando empregar simultâneamente pó Caffaro e enxôfre, pois só tenho pulverizador, venho pedir a v. o favor de me dizer, caso não julgue contraproducente, a quantidade necessária da mistura para 100 litros de água.

Resposta — Para cada 100 litros de calda deve empregar 1 quilo de pó Caffaro e 2 a 3 quilos de enxôfre; mas para que êste se possa encorporar bem na calda deve adicionar-lhe por cada 2 quilos 3 centímetros cúbicos de oleína e 50 centímetros cúbicos de alcool. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 256 — *Assinante n.º 31:499 — Urros.*

AMENDOEIRAS ATACADAS POR UM INSECTO

Pregunta — Venho mais uma vez pedir-lhe o obséquio da resposta à seguinte consulta:

Já há alguns anos que nesta região têm secado bastantes amendoeiras, havendo aqui quem suponha ser devido à grande estiagem dêstes últimos anos; porém, não julgo eu o mesmo de uma amendoeira que tenho em boa terra de horta, fresca, e que ainda êste ano deu frutos, principiando ainda há pouco a mostrar sintomas de doença e encontrando-se já com os frutos e fôlha quási secos. Como v. verá pela amostra da raiz, ramos e fruto da mesma árvore que envio, os ramos, assim como o tronco, estão cheios de pequenos orifícios, tendo dentro uns bichitos semelhantes a mosquitos.

Remeto, também, em tubo de cana, alguns dos tais bichitos, receando que êles tenham saído dos ramos que envio a v. e não tenha por isso ocasião de os ver e estudar a doença da árvore. ¿Serão êsses bichitos que causam a morte da árvore? Rogo, pois, a v. o favor de me dizer qual o meio de tratar as árvores que possìvelmente apresentem sintomas de mesma doença, pois que tenho mais no mesmo terreno e receio virem a ser atacadas da mesma doença.

Resposta — A árvore de que enviou amostra está atacada por um insecto do género *Eccoptogaster* que costuma atacar as árvores já enfraquecidas por qualquer outra causa.

Convém verificar se o terreno apresenta qualquer defeito a-fim-de o corrigir.

Os troncos e mesmo a parte superior das raízes devem ser caiadas a-fim-de dificultar a postura. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 257 — *Assinante n.º 32:125 — Albufeira.*

ÁRVORES DE FRUTO DOENTES

Pregunta — Possuo, numa horta, um pomar de pereiras, damasqueiros, pessegueiros, laranjeiras e tangerineiras, árvores que têm sete anos e muito viçosas. Junto a êste tenho um outro pomar, cujas árvores, da mesma espécie, têm vinte anos e estão atacadas de doença que v. verificará pela amostra de um ramo de pereira que remeto numa caixa.

Esta doença faz secar as árvores e no pomar mais novo já se nota, em muitas, a mesma doença nos troncos.

Venho, pois, pedir a v. o favor de me dizer qual é a doença de que estas árvores estão atacadas, bem como o tratamento a fazer tanto no pomar mais vélho e mais atacado como neste mais novo e cuja doença por emquanto apenas se começa a manifestar nos troncos.

Resposta — No inverno corte e queime tôdas as partes sêcas ou que apresentem lesões produzidas pela doença, e pulverize ou pincele o tronco e ramos com uma emulsão de petróleo com sabão, contendo 3 % de petróleo e 1,5 % de sabão ordinário, depois de as limpar dos líquenes. — *R. M. M. da Maia.*

V

Zootecnia, Medicina Veterinária

Redactor:

Dr. J. V. de Paula Nogueira

Médico Veterinário. Director Honorário da Escola Superior de Medicina Veterinária

Praça de D. Luiz n.º 17, 3.º, D. Lisboa

N.º 258 — *Assinante n.º 33:558 — Castelo Branco.*

SÔBRE CRIAÇÃO DE COELHOS

Pregunta — ¿ Qual a melhor raça de coelhos a criar com o fim de explorar-lhes as peles ?

¿Onde os poderei comprar sem receio de engano?

¿Poderia dar-se-me na *Gazeta* um projecto de coelheira celular desmontável?

Resposta — As melhores raças de coelhos a explorar pelas peles são: prateados de Champagne, os azues de Beveren, os russos, os polacos, os japoneses, os da Havana, além de algumas outras raças.

Quanto a dizer onde se podem obter coelhos destas raças, é mais difícil, mas na *Gazeta* aparecem por vezes anúncios que podem guiar o senhor consulente sôbre o caso.

Finalmente, acêrca da montagem de coelheira móvel desmontável, aconselho o senhor consulente a adquirir na Administração da *Gazeta das Aldeias* o livro de José Betencourt, intitulado: «Criação dos Coelhos e Indústria das Peles», obra útil, onde encontra tôdas as indicações práticas de que precisa em cuniculicultura. O livro tem gravuras elucidativas. — *P. Nogueira.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida
Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 259 — *Assinante n.º 33.783 — Odemira.*

DOMÍNIO DO ARVOREDO E TERRENO CONTÍGUO Á LINHA FÉRREA

Pregunta — Tenho uma propriedade atravessada pelo Caminho de Ferro, existindo na mesma propriedade uma ponte de ferro, onde passa o combóio há mais de cinqüenta anos, tendo sido o terreno de um e outro lado de cada pilar da ponte semeado sempre pelos meus rendeiros.

Há quatro ou cinco anos os empregados do C. de F. têm semeado êsse terreno e marcaram 30 e tantos metros dêsse e outro lado de cada pilar, dizendo, que êsse terreno pertence *agora* ao C. de F. Dentro dessa área tenho uma casa de habitação.

Os empregados marcaram mais de cem árvores nos aterros por onde passa a linha e sendo algumas desviadas da linha 16 metros, dos quais sempre os meus rendeiros apanharam os respectivos frutos; mas, não obstante isto, os empregados alegam que são do C. de F.

Pretendia saber qual a melhor forma de eu saber a distância que pertence aos aterros ou melhor ao C. de F. e bem assim quais os documentos, que os empregados devem apresentar-me para comprovarem que as árvores, casa e terreno, pertencem à Companhia dos Caminhos de Ferro.

Resposta — O artigo 27.º do Decreto de 31 de Dezembro de 1864 dispõe que os proprietários de prédios confinantes com os Caminhos de Ferro não podem *nesses prédios* fazer plantações de arvoredo ou construções ou levantar muros, sem que o fiscal do Govêrno fixe o alinhamento e o Govêrno conceda a licença; que a plantação do arvoredo e as construções não são permitidas a uma distância inferior a 2 metros a contar da aresta superior da escavação ou da aresta inferior do talude do atêrro ou da borda anterior dos fossos do caminho ou, na falta dêstes pontos de referência, de uma linha traçada a 1^{m},50 a partir da aresta exterior dos carris externos da via; se essas obras ou plantações foram feitas dentro daquele limite, sem licença, não serão demolidas, mas ficam as pessoas que as ordenaram sujeitas a multa.

As construções e as plantações feitas poderão a todo o tempo ser demolidas e arrancadas por ordem do Govêrno mediante indemnização concedida ao dono das obras ou árvores (artigo 29.º do citado Decreto).

Partindo da hipótese de que o terreno, onde existem essas árvores, não foi objecto de expropriação, é óbvio que pertence êle ao consulente e não à Companhia do Caminho de Ferro.

E, nessas condições, nenhum direito tem a Companhia às árvores existentes fora daquela faxa de 2 metros e, no caso de querer, por motivo de segurança pública ou para evitar danos, que o consulente ou os rendeiros cortem o arvoredo, que possa causar aquêles males, tem de indemnizá-los pelo valor do mesmo.

As árvores existentes no atêrro pertencem evidentemente ao Caminho de Ferro, porque a êste pertence o atêrro e pertencem-lhe igualmente as árvores plantadas dentro da faxa, a contar do limite acima referido.

Os documentos comprovativos do domínio do Caminho de Ferro sôbre o terreno que o consulente reputa seu, devem ser o Decreto de expropriação do respectivo terreno, têrmo de cedência do terreno, etc. — *S. de Almeida.*

N.º 260 — *Assinante n.º 15:528 — Tomar.*

RECTIFICAÇÃO

Pregunta — A páginas 94, 2.ª coluna, do n.º 1:792, da *Gazeta das Aldeias* (39.º ano) correspondente a 4 de Fevereiro de 1934, v. cita o artigo 271.º do Regulamento de 19 de Dezembro de 1892, para provar que não pode fazer-se uma poça

a menos de 5 metros de distância da margem de uma determinada corrente de água; e, percorrendo-se todo aquêle artigo 271.º e seus §§ do Regulamento citado, não se encontra indicação nenhuma de 5 metros, donde concluo que saiu errada a citação do artigo.

Desejo saber:

¿Qual é então a disposição legal ou regulamentar que proïbe que se faça a poça a menos de 5 metros de distância da corrente?

Resposta — Aquela disposição proïbe fazer-se a poça sem licença e o artigo 14.º do Decreto n.º 12:445 de 29 de Setembro de 1926 determina a largura da margem das correntes não navegáveis, nem flutuáveis, dentro da qual nenhuma obra é possível fazer sem autorização dos Serviços Hidráulicos. Tal faxa tem 5 metros de largura, a contar da linha que limita o álveo ou leito da corrente. — *S. de Almeida.*

N.º 261 — *Assinante n.º 24:455 — Vila Vélha de Rodam.*

DIREITOS DO PROPRIETÁRIO FINDO O USUFRUTO

Pregunta — *A*, casada, deixou os seus bens em usufruto ao marido e na propriedade aos sobrinhos. A' morte do marido havia terrenos semeados por um irmão dêste com quem vivia, o qual tomou conta de todos os frutos sem dar coisa alguma aos sobrinhos senhores da raiz.

Havia gados à morte de *A*, mas agora o herdeiro do usufrutuário entrega só o que quere.

Havia também *dinheiro* mas não há provas de que êste existia ao tempo em que faleceu *A*, pelo que se recusa a entregá-lo com fundamento de que pertence ao marido como adquirido.

Desejo saber:

1.º ¿A quem pertencem os produtos que havia semeado à morte do usufrutuário?

2.º ¿Podem os herdeiros de *A* exigir tudo o que era dela ou têm de se conformar com o que lhes fôr entregue?

3.º ¿O dinheiro pertence aos herdeiros do usufrutuário?

Resposta — 1.º Os frutos agrários pendentes ao tempo do falecimento do usufrutuário pertencem aos herdeiros de *A* ou seja a quem pertence a raiz ou propriedade, mas são êles obrigados a pagar a importância gasta com as despesas da cultura, sementes e outras semelhantes, nos termos do artigo 2:203.º do Código Civil.

2.º Os proprietários têm direito a todos os móveis e gados, que havia à morte de *A* e que a esta pertenciam ou à parte a que ela tinha direito se tais móveis eram comuns dela e do marido, pelo que são obrigados os herdeiros do usufrutuário a entregar-lhes êsses móveis e gados no estado, em que êles se encontrarem e, se alguns móveis desapareceram com o uso, ficam dispensados de entregar êsses móveis por assim o permitir o disposto no artigo 2:204.º do citado Código.

3.º O dinheiro, se não há prova de que existia à morte da testadora *A*, presume-se que pertence ao marido e, conseqüentemente, aos seus herdeiros. — *S. de Almeida.*

N.º 262 — *Assinante n.º 33:710 — Guimarães.*

¿PODEM OS CANTONEIROS ESPETAR FERROS NOS MUROS DOS PARTICULARES?

Pregunta — Junto à estrada nacional tenho um muro tomado a cal com o devido asseio.

Os cantoneiros vieram plantar junto ao muro roseiras, que desejam prender ao muro com ferros neste espetados.

¿Poderei opôr-me a que tal façam?

Resposta — Parece-me que pode opôr-se, pois que o muro é do consulente e não conheço lei alguma que permita aos cantoneiros utilizarem-se do muro para nêle espetar ganchos a-fim-de prender as roseiras plantadas nas margens das estradas. Ao caso não é aplicável o disposto no artigo 105.º do Regulamento de 19 de Setembro de 1900. — *S. de Almeida.*

N.º 263 — *Assinante n.º 24:586 — Amarante.*

LICENÇA PARA FAZER OBRAS JUNTO DAS ESTRADAS

Pregunta — Possuo uma propriedade atravessada por uma estrada.

Em obediência a exigências do cantoneiro, ando constantemente a pedir licenças à Direcção das Estradas do distrito para tudo que tenha de fazer no limite de 5 metros, a contar da orla exterior das respectivas valetas.

Até para colocar um arame, ligando árvores de vinho para apoio das videiras, me exigem o pedido de licença!

¿Quais são os trabalhos que em face da lei carecem de licença?

Dizem-me que o limite da exigência das Obras Públicas é dentro do espaço de 5 metros, a contar do eixo da estrada e não da orla da valeta.

Dizem-me também que há outros serviços (plantação de árvores, por exemplo) em que êsse espaço é de um metro apenas.

¿Será assim?

Resposta — As obras para que precisa de licença das O. P., são as indicadas na tabela *A* anexa ao Decreto n.º 10:176 de 10 de Outubro de 1924, quando executadas dentro do espaço de 5 metros, inclusive, da linha de limite da zona das estradas ou seja a contar da aresta externa da valeta ou do ponto onde o plano do talude encon-

tra a terra firme, como dispõe o artigo 2.º daquele Decreto.

Obras há, que carecem de licença pagando-se anualmente certa taxa, como ocupação do subsolo da estrada, etc.; outras, que carecem de licença pagando-se certa taxa como a construção e reconstrução geral de edifícios, construção e reconstrução de vedações; outras, em que tem de pedir-se licença sem obrigação de pagamento de renda, como as destinadas à condução de líquidos, energia eléctrica, etc., quando tais obras sejam realizadas nos terrenos particulares; outras, em que há isenção da taxa de licença, como a plantação de árvores em terrenos particulares, dentro daquele espaço é claro, construção de algeroses, assentamento de canos para apanhamento de águas pluviais e de tubos e calhas para a sua condução até às valetas das estradas, pequenas reparações tanto em edifícios como em vedações, alpendres, etc.; outras, em que a licença é dispensada, mas tem de fazer-se participação em papel comum ao pessoal de conservação e polícia das estradas, como a pintura, caiação e limpeza, tanto nos edifícios, como nas vedações, corte de árvores pertencentes a particulares.

Não me é possível dizer nesta resposta quais são tôdas as obras que precisam de licença mas brevemente farei publicar na *Gazeta* o Decreto n.º 10:176 por ser de interêsse geral.

Como vê, dentro do limite de 5 metros, nada se pode fazer sem licença ou participação ao pessoal das estradas.

Entendo, porém, que a colocação de arames a ligar árvores de vinho não está sujeita a licença, nem a participação, porque não constitui obra alguma ou trabalho semelhante àquêles que estão sujeitos a tais exigências. — *S. de Almeida.*

N.º 264 — *Assinante n.º 3:341 — Sardoal.*

MUDANÇA DE PRÉDIOS NA MATRIZ

Pregunta — Tenho diversas propriedades inscritas na matriz do concelho de Abrantes, mas algumas dessas propriedades, embora inscritas em meu nome, não me pertencem e tenho pago contribuïção por elas.

Desejava mudá-las na matriz para o nome dos seus possuídores.

¿Como fazer?

Resposta — Tendo documento autêntico, comprovativo da transmissão dos prédios a favor dos actuais proprietários, peça a mudança dos nomes, conforme permite o artigo 182.º do Código da Contribuïção Predial.

Não havendo êsse documento, o meio é deduzir reclamação contenciosa com fundamento de que houve alteração do nome do possuidor dos prédios sujeitos a colecta.

Essa reclamação pode ser deduzida dentro do prazo de três meses, a contar da abertura do cofre, ou seja durante os meses de Julho, Agôsto e Setembro (artigo 18.º do Decreto 16:733 de 13 de Abril de 1929). — *S. de Almeida.*

N.º 265 — *Assinante n.º 15:446 — Lisboa.*

AUTORIZAÇÃO PARA INSTALAÇÃO DE MÁQUINA EM TERRENO ALHEIO

Pregunta — Tenho uma propriedade rústica que confina com rio considerado navegável. Um vizinho, rendeiro de uma propriedade que extrema com a minha, pede-me que eu consinta na captagem de água do rio, por meio de máquina, instalada na minha propriedade, atravessando-a, e seguindo por calhas, vá regar essa de que êle é rendeiro, concessão que solicita temporàriamente.

¿O meu consentimento terá o perigo de estabelecer posse ou servidão futura? ¿Haverá prazo para fazer essa concessão sem inconveniente? ¿Devo negar essa autorização? O solicitante é rendeiro e não proprietário dêsse terreno.

Resposta — Nenhum inconveniente há, desde que o pedido seja para instalar temporàriamente a máquina de extracção de água no terreno do consulente ou se a autorização fôr dada a título precário ou por favor, pelo que deve o consulente exigir um documento escrito e assinado pelo respectivo interessado do pedido, no qual se declare que a autorização é por mero favor, obrigando-se aquêle a levantar a máquina, calhas etc., logo que lhe seja exigido pelo dono do terreno. — *S. de Almeida.*

N.º 266 — *Assinante n.º 32:939 — Espozende.*

ÁGUA

Pregunta — Em terreno baldio existia uma nascente de água, que, sem mais exploração, não podia ser utilizada por ser pouca e não haver terreno cultivado perto.

Em 1863 um indivíduo obteve licença da Câmara para minar no sítio onde existia essa nascente, mas não há vestígios de mina alguma, pois a água brota à flor da terra.

Este terreno em 1877 ou 1878 foi aforado por outro indivíduo. Quando êste quis vedar o terreno foi-lhe embargada essa obra por ter licença de minar.

Em 1879 foi lavrada uma escritura entre os interessados — embargante e embargados.

Nessa escritura ficou o embargado com direito

a vedar o terreno aforado, mediante a condição de nem êle nem os sucessores poderem impedir o embargante de buscar as suas águas, fazer escavações, minas ou qualquer obra de exploração da água, ficando vedado ao dono do terreno essa faculdade.

A água ainda não foi explorada nem utilizada.

O actual dono do terreno quere fazer a exploração da água nesse terreno, mas o herdeiro do embargante opôs-se com fundamento naquela escritura.

Desejo saber:

¿O indivíduo que tinha licença para minar, mas que não minou, tem ainda direito à água?

¿Podia embargar a vedação?

¿Poderá anular-se a escritura com fundamento de intervenção abusiva?

Resposta — Aquilo que podia ser objecto de dúvida antes de feita a escritura não o pode ser depois desta.

Os interessados fizeram uma escritura na qual os donos do terreno reconheceram direito à água do prédio a favor do embargante e autorizaram-no a minar, etc., não o podendo fazer os donos do terreno.

Nessas condições tem de cumprir-se a escritura.

E' óbvio, pois, que tem o herdeiro do embargante direito a minar no terreno onde está a nascente e à água não só desta mas também das novas nascentes por êle exploradas.

E tem êsse direito porque o minar ou deixar de minar constitui um acto facultativo ou um direito que a todo o tempo pode ser exercido pelo seu titular ou seja por quem sucedeu nesse direito ao embargante.

Hoje não interessa saber se podia ou não embargar a vedação, atento o contrato feito entre os interessados.

A escritura não pode ser anulada, porque, mesmo que tivesse vícios de forma, estavam êles sanados, atendendo ao tempo decorrido desde a sua feitura. — *S. de Almeida.*

N.º 267 — *Assinante n.º 2:169 — Gondomar.*

CONSULTA DEFICIENTE

Pregunta — Sou consorte de água de mina com V. P., da qual me utilizo há mais de cem anos.

Este V. P. morreu e sucedeu-lhe como herdeiro V. X., que me nega o direito à água.

As minhas escrituras perderam-se.

¿Terá êle razão?

Resposta — Com êsses informes não posso responder à consulta.

¿Onde nasce a água?

¿Em prédio de V. P.?

Não há documento algum referente à água, ¿mas haverá sentença?

¿Como é conduzida a água do prédio de V. C. para o prédio do consulente?

¿Há rêgo?

¿E' antigo? ¿Desde quando data?

¿Há outros sinais de servidão do prédio de V. P. para o do consulente?

Diga-me tudo o que entender sôbre estas preguntas. — *S. de Almeida.*

N.º 268 — *Assinante n.º 22:712 — Belmonte.*

ESTRADA

Pregunta — Em tempos uma Junta de Freguesia alargou um caminho vicinal. Dei-lhe autorização para o fazer em terreno meu, gratuitamente, com a condição de em qualquer tempo poder vedar com muro pela linha da valeta, sem necessidade de licença e sem pagar a faxa que as Obras Públicas vendem em casos análogos.

Disto lavrou a Junta documento, que possuo. Agora por êsse caminho passa a estrada sob a Junta Autónoma das Estradas.

¿Caduca ou persiste o meu direito?

Resposta — Ignoro as condições em que se fêz a expropriação dos terrenos por parte das Obras Públicas.

Como a estrada ocupa o terreno do antigo caminho paroquial, é de crer que nada se acordasse entre o consulente e as Obras Públicas.

Se nada se acordou, como penso, nenhum valor tem perante as Obras Públicas o contrato, que o consulente fêz com a Junta de Freguesia.

E, nesse caso, tem o consulente de pagar às Obras Públicas aquilo que pode ser exigido a qualquer confinante com as estradas.

Parece-me que pode o consulente exigir da Junta de Freguesia aquilo que ajustou com ela, isto é, o que pagou às Obras Públicas e que estava dispensado de pagar àquela Junta. — *S. de Almeida.*

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente**, *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Aveia para galinhas, compra «A Lavoura» de Famalicão.

Casal-feitor — Procura-se um com habilitações, probidade e referências abonatórias.

Queira dirigir-se ao Casal das Sete Capelas — Valbom, Gondomar.

GAZETA das ALDEIAS

N.º 1803



Na EXPOSIÇÃO COLONIAL

Análises dos Vinhos

MATERIAL DE LABORATÓRIO

Instrumentos de SALLERON-DUJARDIN:

Ebuliómetros, alambiques, acidímetros para acidez fixa, total e volátil dos vinhos, mostos e vinagres; alcoómetros, termómetros, acessórios, etc.

O maior sortido aos melhores preços!

Todo o material para montagem de Laboratórios:

Vidros, balanças, cápsulas, cadinhos, etc.

Fornecedores dos Laboratórios Oficiais, Escolas e Liceus

Emílio de Azevedo Campos, Filhos

Casa fundada em 1854

Rua 31 de Janeiro, 137 — PORTO

Telefone, 812

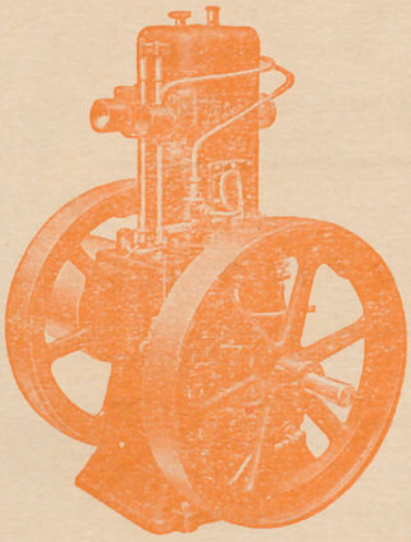
1077

Reduzam ao mínimo as despesas de combustível instalando os motores

LISTER-DIESEL

de injecção sólida (arranque a frio) de 3 a 40 cavalos

MENOS DE 15 CENTAVOS POR CAVALO-HORA



1049

Peçam informações aos representantes

Streets, Limitada

RUA SÁ DA BANDEIRA, 84 — PORTO

Telefone, 720 e 6336 — Teleg. ELECTRO

Cimento Tejo

ALTA RESISTENCIA

O melhor do mercado



A' venda em tôdas as terras do País e Ilhas

Para informações: na SEDE

Companhia Cimento Tejo

Avenida dos Aliados, 20-3.°

PORTO

838

Fibro-cimento nacional

"Lusalite"

TUBOS de 50 a 400 m/m de diâmetro interior resistência até 25 quilos por cm.²

CHAPAS ONDULADAS para telhados

CHAPAS LISAS para divisórias, tetos, etc.

AGENTES GERAIS

CORPORAÇÃO MERCANTIL PORTUGUESA, LIMITADA

Rua do Alecrim, 10 — Telf. 2 3948 e 2 8941

LISBOA

No Pôrto — Depositários:

Abecassis (Irmãos) Buzaglos & C.ª

RUA 31 DE JANEIRO, 15

Distribuidores:

J. Bielman, Suc. — *Galeria de Paris, 42*

José Pinto de Magalhães & C.ª

Rua do Almada, 291

1033

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Aliados n.º 66 — PORTO

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

A economia nacional e o regionalismo . . . 433
Primeiro Congresso de Agricultura Colonial . 434
O problema do ensino agrícola 435
O impulso dado à produção e ao comércio dos vinhos portugueses pela legislação vigente — *J. Preto Pacheco* 438
Terminologia agrícola — *Guilherme Felgueiras* 440
Agricultura — A conservação do estrume . 441
O aproveitamento dos produtos do piretro — *A. Xavier da Fonseca*. 442
Modo simples de segurar vasos num gradeamento de madeira 443
Silvicultura — A produção de resina — *D. R. F.* 444
Uma valiosa planta forraginosa para terrenos áridos 446
Viticultura — Freqüência dos tratamentos contra o míldio — *Henrique Coelho* . . . 447
Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola — Dois novos inimigos da videira que tendem a espalhar-se — *M. A. da Silva Cruz* . . 448
Caldas com permanganato — *A. Pacheco* . . 449
Apicultura — A idade das abelhas 450
Capacidade melífera de uma região; número de colónias que nela devem existir — *Manuel de Almeida Oliveira*. 451
Jardim — Alguns apontamentos sôbre a cultura das orquídeas — *A. H. Pinto* . . . 452
Uma caixa para arrumações no fundo de uma escada 453
Revista das Revistas — Como a Alemanha progride na agricultura — *E. dos Santos* . 454
Fotografia — Como empregar «caches» com papel brometo — *Adolfo Pience* . . . 456
Consultas — Adubação de várias culturas e escolha de americana — *D. A. T. da S.* . 457
Vinho mal desdobrado — Silicatagem de reservatórios de cimento — Recipientes de cimento para aguardente — Reservatório de cimento para azeite — *P. Bravo* . . . 457
Lagartas que devoram as giestas — Celeiro infestado por um insecto — Macieiras atacadas por um insecto — *R. M. M. da Maia* . 458
Doação. Venda e bens de menor — Servidão — Má construção de muro — Imposto de trânsito — Produtores directos — Arrendamento — Arrendamento — Desvio de águas de ribeiro — Licenças e taxas eléctricas — *S. de Almeida* 459
Manteiga caseira — Lampreia — *A. Irwin* . . 462
Intermediário dos lavradores. 464

Agricultores! Vinicultores!

Aproximam-se as vindimas — **Tratai os vossos môstos com a**

METAFOSFATONA

VINIFICADOR RACIONAL E PODEROSO — PRODUTOR DE VINHOS ROBUSTOS E SÃOS, EVITANDO DOENÇAS FUTURAS

São horas de todo o vinicultor cuidadoso examinar o seu material de adega, ver o que lhe falta e fazer, com tempo, a aquisição do que lhe é necessário.
Temos sempre em depósito bombas manuais, a gasolina e eléctricas da acreditada marca «JAVA» e aparelhos e instrumentos para Laboratório da conhecida casa Dujardin-Salleron.

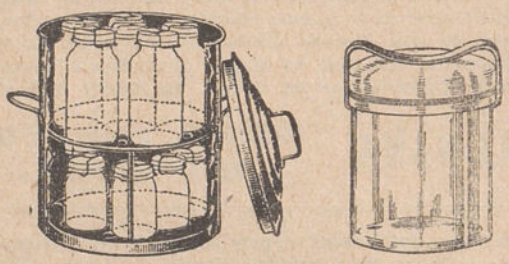
PEDIDOS Á

R. Mousinho da Silveira, 18-1.º PORTO — **SOGERE** — P. Duque da Terceira, 24 LISBOA

SOCIEDADE GERAL DE REPRESENTAÇÕES, LIMITADA

541

801



Conservas de Frutas, Legumes, etc.

Ficam quási de graça usando as caldeiras e os frascos que vende a fábrica de máquinas agrícolas **A LAVOURA**, de Famalicão. — Caldeira e 12 frascos e instruções para o fabrico **95 Escudos.** Também se vende na GAZETA DAS ALDEIAS e na CASA HORTÍCOLA, no mercado do Bolhão.

ADUBOS

Para tôdas as culturas, orgânicos e químicos

FARINHAS DE PEIXE
Para batatas e vinhas

Adubos especiais para milhos e outros cereais

Fosfato Natural ALLEGRO 26 %
O melhor e mais barato de todos os adubos (riquíssimo em cal)

FÁBRICAS: Sacavém e Setúbal

FILIAIS: Tôrres Vedras, Pamplhosa do Botão e Tomar

Representantes no Pôrto

Sociedade de Adubos Norte, Ltd.
Rua dos Clérigos, 44-2.º — PORTO

Sociedade de Adubos Reis, Ltd.
SEDE: Rua da Betesga, 41-1.º — LISBOA

471

Defender a indústria nacional é o dever de todos!

Mosaicos cerâmicos, azulejos, louças sanitárias e faianças finas

Os produtos da

Fábrica de Louça de Sacavém

(a maior do seu género na Península)

não receiam confronto com os das melhores fábricas estrangeiras

LISBOA — R. da Prata, 126-132 — R. dos Carmelitas, 40 — PORTO

487

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 15 de Julho de 1934 | N.º 1803

A ECONOMIA NACIONAL E O REGIONALISMO

A propósito de solares da lavoura

Nos princípios dêste ano, em viagem de Lisboa para o Pôrto, um amigo muito querido, lavrador nortenho, mostrou-nos um livro que vinha folheando, — *Esbôço duma Carta Regional de Portugal* — do Prof. da Universidade de Coimbra, Doutor Aristides de Amorim Girão. A obra, já em 2.ª edição, interessava-nos; era mister lê-la.

Mas afazeres constantes, desviando continuamente a atenção para outros assuntos, não deixaram que abrissemos, ao menos, o livro, dias depois adquirido; e ainda hoje a situação seria a mesma, se a resposta à carta do Dr. Manuel Figueiredo sôbre Solares da Lavoura, aqui publicada em número anterior, não levasse alguém a chamar a nossa atenção para o que escrevera aquêle ilustre Professor.

Do lido permitimo-nos transcrever algumas linhas das primeiras páginas, transcrição que vem honrar as colunas desta *Gazeta*.

Diz o Sr. Prof. Amorim Girão, a páginas 3 e 4 da 2.ª edição do seu livro:

«O movimento regionalista que... está despertando entre nós, não é apenas um esfôrço sentimental feito no sentido de fazer reviver as lembranças do passado; não é apenas o amor da região natal com as suas païsagens, as suas tradições, os seus costumes característicos, a reconduzir ao verdadeiro caminho os *desenraïzados* pela vida das grandes cidades: não é apenas o espírito provincial, combatido pelas ideas da Revolução Francesa, entre nós cumpridas à risca, que volta a querer animar as manifestações da nossa vontade colectiva.

Esse movimento, sendo tudo isso, é mais alguma coisa ainda: é a conseqüência lógica duma revolução económica que impõe a *especialização da produção* como necessidade imperiosa da hora que passa; é o País que, farto de apelar em vão para o Estado-Providência, reconhece que precisa de fazer uma chamada às próprias fôrças, procurando valorizar-se pelo aproveitamento de todos os seus recursos naturais; é Portugal tomando a consciência de que é mais alguma coisa do que Lisboa, a tentar descongestionar-se por forma que as suas diversas regiões, recuperando a antiga vitalidade, possam opôr-se à aglomeração da capital, impedindo que esta continui exercendo a atracção exagerada que tem exercido sôbre tôdas as inteligências, actividades e interêsses das populações provinciais.»

. . . . . .

Depois, mais adiante, em páginas 10, 11 e 12:

...«a diversidade de condições económicas impõe-se ainda, e de uma maneira bem eloqüente, como corolário da diversidade do meio geográfico. Relativamente a êste ponto, forçoso é mesmo reconhecer, como já dissemos algures, que o insucesso das tentativas dos nossos homens públicos quanto à resolução dos diversos problemas de economia nacional, se deve em parte ao desconhecimento das variadíssimas condições naturais do nosso solo e clima. ¿Como restringir, por exemplo, o plantio da vinha proïbindo, como já se fêz, novas explorações até uma certa cota de nível nas bacias hidrográficas dos nossos rios, se esta medida geral, que numa parte do País protegeria a cultura cerealífera, deixaria noutra parte, incultos, extensos terrenos, que a diverso fim se não podem destinar?

A-pesar-do nosso País ser considerado, de uma maneira geral, como essencialmente agrícola, é certo que cada uma das suas regiões tende a especializar-se na sua produção, o que tanto equivale a dizer que os seus interêsses se vão diversificando. Assim, por exemplo, ¿os interêsses da região da Beira Litoral serão os mesmos da Beira Transmontana? ¿Os do Minho poderão irmanar-se com os do Alentejo? ¿A região vinícola do Alto Douro poderá ter interêsses comuns aos das regiões que lhe ficam contíguas? E essa especialização da produção, base essencial para obter o máximo rendimento, até mesmo nas regiões agrícolas é necessária, porquanto o desenvolvimento dos meios de transporte, por tal forma modificou as condições económicas dos nossos dias, que a agricultura, para competir com os outros géneros de ocupação, tem de considerar-se como uma verdadeira indústria.

Mas, não obstante essa diversidade de interêsses, que outra coisa não é senão o resultado do *contraste* que acentuamos — contraste morfológico, climatérico, biológico e social — as leis que nos regulam são por tôda a parte as mesmas, feitas por conseguinte com o mais flagrante desconhecimento ou desprêzo da tão decantada *lei do ambiente;* e o resultado de tôda essa preocupação igualitária é a condenação das nossas melhores energias nacionais, como conseqüência imediata da inutilização de todos os focos de actividade regionalista.

Na verdade, se as culturas predominantes, o modo de vida, os processos agrícolas, a constituïção da propriedade, os sistemas de repartição das águas, o regime das heranças, as relações sociais emfim, são fundamentalmente diferentes de uma região para outra, ¿como se compreende que a todo o torrão português se imponha a mesma rigidez legislativa, lançando, por igual, normas de direito e medidas de fomento que, para bem poderem aplicar-se, deveriam por vezes ser diametralmente opostas?»

*
* *

Muito havia ainda a trasladar, para estas colunas, do precioso trabalho do Prof. Amorim Girão, o mais perfeito, completo e honesto trabalho que conhecemos sôbre o assunto e que bem merece ser lido por todos os estudiosos; contentemo-nos, porém, com as transcrições abusivamente feitas.

¿Qual a determinante destas transcrições?

O desejo de tornar claro parte do que tinhamos em mente escrever quando respondemos a Manuel Figueiredo, mas que a pena não soube traduzir.

Primeiro Congresso de Agricultura Colonial

Salvo qualquer modificação imposta por circunstâncias não previstas o programa de trabalhos e festas a realizar durante o Congresso de Agricultura Colonial, é o seguinte:

Dia 27 de Agôsto — Sessão de abertura, presidida por S. Ex.ª o Sr. Ministro das Colónias — Visita oficial dos congressistas à Exposição Colonial.

Dia 28 — Sessões de trabalho de manhã e tarde. Neste mesmo dia, de tarde, festa gentílica, oferecida pela Direcção da Exposição Colonial. A' noite, passaem de filmes representando aspectos da lavoura nas Colónias.

Dia 29 — Sessões de trabalhos de manhã e tarde. A' noite, récita de gala, oferecida aos congressistas, no Teatro de Gil Vicente.

Dia 30 — Manhã, visitas aos principais monumentos do Pôrto; passeio à Foz do Douro; visita à Estação Agrária do Pôrto. A' tarde, sessão de encerramento. A' noite, banquete.

Sendo elevado o número de congressistas inscritos e ainda maior o número de pessoas de família que os acompanham e sendo necessário que todos, a tempo, recebam os cartões de identidade que dão direito às reduções nas viagens de caminho de ferro e entrada no recinto da Exposição, é da maior conveniência que as pessoas que desejem inscrever-se não demorem o envio dos pedidos de inscrição, dirigindo-os às entidades que apontamos no número anterior, no qual referimos as condições em que pode ser feita a inscrição.

O problema do ensino agrícola

Desde muito, quási desde o primeiro número, tem a *Gazeta das Aldeias* tratado o problema do ensino agrícola, nos seus diferentes aspectos. Rodrigues de Morais, Menezes Pimentel, José Maria Tavares da Silva, Júlio Gama — para sòmente nos referirmos aos que nos deixaram — nestas colunas estudaram com largueza êsse problema.

Recentemente a grande imprensa, e em especial *O Século*, — e só louvores merece a sua acção — iniciou uma intensa campanha a favor desta questão primordial, que tão descurada tem sido.

Não podiam as associações agrícolas ficar indiferentes ante o que se passava. Dando o exemplo, a prestigiosa Associação Central da Agricultura promoveu a realização de uma conferência em que o assunto fôsse tratado, à qual assistiram os Senhores Ministros da Instrução e da Agricultura. Nessa conferência, dois dos directores da Associação Central, os Senhores Conde de Penha Garcia (José) e Prof. Cincinato da Costa falaram sôbre o importante e instante problema.

Publicamos hoje o que disse o Senhor Conde de Penha Garcia (José); esforçar-nos-emos por inserir, em número próximo, a conferência do Prof. Cincinato da Costa.

Não podia a Associação Central da Agricultura Portuguesa — disse o Senhor Conde de Penha Garcia (José), sempre atentamente ouvido — deixar de dar o seu entusiástico apoio à campanha a favor do ensino agrícola, tão brilhantemente iniciada pelo Ministério da Instrução Pública e carinhosamente acolhida pela Imprensa (*Século*).

O seu passado a isso a obrigaria, como acaba de dizer o seu Presidente, Dr. Nunes Mexia, se porventura lhe faltasse a nítida visão das realidades presentes, a compreensão clara que o problema do ensino agrícola constitui, talvez, o problema básico de tôda a política agrícola portuguesa. Podemos estar todos convencidos que os progressos realizados em agricultura são devidos à divulgação de princípios deduzidos dos resultados a que chegou a ciência e que a prática confirmou. Infelizmente êsse trabalho de ensino e propaganda, que muitas vezes, por carência da acção do Estado, ficou a cargo de técnicos beneméritos, ou de agricultores mais progressivos, é lento, não se impõe pelo seu brilho à multidão, não se revela imediatamente nas estatísticas. Talvez por essa razão, só relativamente tarde foi possível fazer vingar a necessidade da criação do ensino superior agronómico, a importância do ensino secundário, demonstrar a utilidade do ensino agrícola na escola primária.

O nosso País, que era uso nos discursos políticos classificar de essencialmente agrícola, só a muito custo logrou possuir um Instituto Superior de Agronomia e uma Escola de Medicina Veterinária. Criaram-se as suas cinco escolas elementares e médias de agricultura, que, certamente por esquecimento, deixaram de ser dotadas convenientemente e pensou-se na possibilidade no ensino primário. A-pesar-da decidida boa vontade de alguns homens públicos não foi possível fazer mais. Não eram êsses os assuntos que preocupavam o povo português.

O problema, no entanto, era grave. Portugal, prolongando-se além-mar no seu vasto domínio colonial necessitava e necessita cada vez mais de homens bem preparados, capazes de elevar o rendimento da agricultura de forma a evitar o seu desequilíbrio com o desenvolvimento intenso



da economia ultramarina. Para manter o firmar as suas posições em Angola, como em Moçambique, precisa de agricultores instruídos, visto a exploração da terra ser ainda a melhor forma de nacionalização.

O problema do ensino agrícola, vital na maioria das nações, até mesmo nas mais industrializadas como a Alemanha, reveste em Portugal aspectos que o devem colocar no primeiro plano das preocupações dos governos, e que impõem à nova geração portuguesa o seu estudo e cabal solução.

Advogar perante V. Ex.as a urgência de resoluções eficientes poderá parecer impertinência, visto a esta sessão presidirem os dois ilustres titulares da pasta da Instrução e da Agricultura e quando à frente do Govêrno se encontra uma das mais brilhantes mentalidades que a Universidade portuguesa tem produzido.

Pugnar pelo robustecimento do ensino agrícola perante os distintos funcionários que a essa causa se tem devotado, nesta reünião, aonde figuram tantos lavradores, poderá afigurar-se como perda inútil de energias. Falar, emfim, dêste problema grave, tão delicado, requere estudo e tempo que nos faltam.

Mas se o ensino agrícola estivesse florescente, se a sua necessidade se tivesse imposto a todos os espíritos, não seria necessária esta sessão: figurariam no orçamento verbas superiores aos 700 contos que se lhe tem podido consagrar, e, sobretudo, os lavradores enviaram os seus filhos a essas escolas, compreenderiam a sua utilidade, facilitariam a sua acção.

A escola tem como principal missão preparar para a vida. Parece portanto lógico que seja ponderada devidamente a finalidade do ensino nos meios rurais e que seja adaptável à mentalidade dos alunos e ao modo de vida que devem naturalmente seguir.

A escola primária, cuja freqüência é obrigatória, deveria ter, portanto, um carácter profissional, preparar agricultores. Essa idea, admitindo mesmo que fôsse realizável, afigura-se-me exagerada. Não pode, no grau elementar, o ensino agrícola ultrapassar os limites definidos para o ensino geral. Os alunos, que freqüentam a escola primária, não estão em condições de receberem, a nosso ver, instrução profissional. Essa escola deve apenas dar-lhes noções gerais, estabelecer as bases que permitam ao aluno especializar-se, se o puder fazer, ou seguir na vida com o mínimo de conhecimentos indispensáveis. Se a escola lhe puder também formar um pouco o carácter, melhor ainda. A estes objectivos, já suficientemente vastos e difíceis de atingir, não parece necessário acrescentar as complicações dum ensino especializado.

A escola primária não ambiciona, portanto, criar especialistas; mas o seu programa pode e deve, na nossa modesta opinião, ser animado por um espírito verdadeiramente agrário. Todos os elementos que fornece ao aluno darão ensejo à exaltação da vida rural. Começará a compreender as maravilhas da vida vegetal e animal e apreciar o universo em que vive, a estimar a sua profissão. A escola não formará o seu espírito num estreito e mesquinho regionalismo, mas diligenciará elevá-lo à noção dum Portugal maior, rico das mais variadas produções agrícolas. Os livros, que utilizará, serão redigidos de harmonia com as indicações dos técnicos agrícolas, mas sem quaisquer exageros científicos que seriam incompreensíveis. Não ficará mal, também, que nos centros urbanos se revele aos alunos a importância da agricultura. A idea, tão interessante, do intercâmbio epistolar entre alunos das escolas metropolitanas e ultramarinas, devida ao Sr. Inspector Saraiva, teria aqui outra aplicação nas ligações a estabelecer entre aldeias e cidades de Portugal, que tão profundamente ainda se desconhecem.

O ensino agrícola torna-se realmente eficiente no grau complementar. O aluno, preparado pela escola primária, está já apto para um ensino mais especializado. Esse ensino, de carácter ainda geral nos centros aonde não existe maioria de agricultores, será especializado nos centros rurais. Chega-se, portanto, à noção duma escola primária com dois graus de ensino, o primeiro de preparação geral, o segundo de maior especialização. Esbarra êste ideal com duas dificuldades. Uma provém da natureza dos trabalhos agrícolas, que exige a presença dos rapazes no campo em idade de freqüentar a escola complementar; outra da despesa que representa criar quadros necessários para êste ensino, construir escolas convenientemente localizadas.

A função destas escolas não é pròpriamente criar técnicos, mas bons agricultores; reveste, portanto, um aspecto essencialmente prático. O ensino feminino encontra, também, nos cursos complementares, uma forma excelente de realização.

Tem sido esta fórmula fecunda em mui-

tos países, que conseguiram dispôr das verbas necessárias e puderam adaptar as horas dos cursos e os programas às exigências da vida rural.

Não é apenas em Portugal que os lavradores, com meios, deixam de matricular os seus filhos nas escolas de agricultura. Na progressiva América apenas 10 % dos lavradores proprietários tinham instrução agrícola. O custo, ainda elevado dessa educação, a incompreensão da sua finalidade, explicam talvez esta estranha anomalia.

Acontece, também, que uma vez munido do seu diploma, o aluno tem maiores ambições, deserta da casa paterna, acha acanhada e mesquinha a vida da granja familiar. Raramente tiveram, também, os governos ensejo de conceder regalias especiais aos diplomados dessas escolas, que na vida da freguesia e municipal poderiam ter um papel importante. A especialização já muito perfeita nalgumas dessas escolas, só lentamente é apreciada.

Exigem estes estabelecimentos, para serem verdadeiramente eficientes, pesados encargos para o Estado, em parte compensados pelas receitas próprias. O regime de internato, indispensável nestes estabelecimentos, também acarreta despesas que não podem ser inteiramente compensadas pelas mensalidades dos alunos.

O nosso País, que já possui excelentes escolas dêste tipo, pode vir, num futuro não muito longínquo, a possuir uma das melhores escolas secundárias de agricultura de tôda a Europa.

Instituindo a Escola Agrícola D. Carlos I em Vendas Novas, com seis mil hectares de terreno, admiràvelmente situada, com tôdas as condições de vida e desenvolvimento, prestou D. Manuel II um serviço inestimável à terra portuguesa, que tanto amou.

Não só ficaremos possuindo um estabelecimento digno da grandeza agrícola do nosso País, como também um campo de estudo e aperfeiçoamento valioso para os nossos diplomados das escolas superiores. Possuindo uma vasta extensão de sobreiros, poderá também servir para o estudo criterioso duma das nossas maiores riquezas e a sua eficaz defesa sob todos os aspectos.

Urge, portanto, efectivar tão notável realização, cujos resultados são incalculáveis para o futuro da nossa agricultura.

O ensino agrícola encontra, igualmente, fórmulas interessantíssimas no campo da assistência técnica aos lavradores.

Desde a escola agrícola de inverno, perfeitamente adequada às exigências da vida rural, até à cátedra ambulante de agricultura, desde a consulta individual do agrónomo, até aos centros especializados, como, por exemplo, de podadores, as formas de acção são muito variadas e numerosas. Pela aplicação da radiofusão tem hoje, ainda, maiores possibilidades a acção do técnico agrícola.

O desenvolvimento desta modalidade de ensino, que é, afinal, a assistência técnica, poderá no futuro vir a exigir a criação do pessoal especializado, mestres agrónomos com funções didácticas mais definidas. O técnico agrícola, que hoje tem que ser tudo, desde professor e investigador até informador de estatística, nem sempre pode reünir as qualidades necessárias para o trabalho ingrato e difícil que representa a divulgação das boas práticas culturais. A especialização começa hoje a ser realidade na maioria dos países, embora seja também necessário consagrar verbas muito importantes a estes serviços que absorvem 25 milhões de dolars, por ano, na América e 16 milhões de liras na Itália.

¿Mas quando não virão a render estas somas, judiciosamente empregues segundo um plano maduramente estabelecido? ¿Qual será a soma de progresso, de bem estar e de riqueza que poderão vir a fornecer? São objectivos, por emquanto, vedados às nossas ambições. Não resta dúvida contudo, que Portugal tem que caminhar para realizações efectivas no campo do ensino agrícola e da assistência técnica. As riquezas agrícolas que possui no Continente e no Ultramar impõem-nos êsse dever. A nossa produção, ainda insuficiente, mostra que não sabemos tirar da terra todo o proveito que dela poderiamos usufruir, que deixamos aqui e além expostas à cobiça dos estranhos, valores e riquezas que não queriamos aproveitar.

Pela conjugação de esforços dos Ministérios a quem incumbe o estudo dêstes problemas, pelo despertar da consciência agrícola da Nação, que um dia se virá a dar, encontraremos a coragem necessária para praticar uma política largamente agrária, a única que pode garantir a estabilidade das conquistas já feitas, assegurar a nossa expansão além mar, assentar em sólidas bases a nossa indústria e o nosso comércio, e colocar Portugal no lugar que de direito lhe compete no mundo moderno.

O impulso dado à produção e ao comércio dos vinhos portugueses pela legislação vigente

I

Introdução necessária

O presente artigo bem como os que sôbre esta matéria escreverei para a *Gazeta das Aldeias*, são baseados em informações exactas, como nunca até hoje foram obtidas, quer oficial, quer extra-oficialmente, e destinam-se a elucidar os seus leitores acêrca do que na legislação vigente se preceitua sôbre a produção e o comércio de vinhos, e acêrca dos resultados já alcançados com a prática das disposições contidas nos diplomas legais promulgados sôbre êste assunto, de 1932 para cá.

A fixação desta data não quere dizer que apenas tome em consideração o que desde ela em diante se legislou. Tal pretensão seria absolutamente impossível em face dos próprios diplomas, de então até hoje promulgados, visto êles próprios se referirem a leis anteriores, muito anteriores até, considerando-as em vigor, no que expressamente não haja sido revogado.

Fixo a data de 1932, porque só de 1932 em diante é que o nosso problema vinícola, assim como outros, tem sido objecto de disposições legais sistemáticas, ordenadas e pautadas por critério, que ao conjunto das medidas tomadas imprime unidade, embora não uniformidade, com directrizes genéricas até onde convém, e especificadas, desde que os problemas começam a tornar-se privativos de determinado produto ou de bem caracterizada região.

Fixo a data de 1932, emfim, porque só desde então para cá se nota continuidade na obra legislativa destinada a resolver o problema vinícola português, que há tantos anos esperava solução total.

Longe está ainda, na verdade, o dia em que se possa dizer dêste problema que recebeu cabal e completa solução.

Os vinhos verdes do Minho, Trás-os-Montes, Douro e Beira Alta, os vinhos do Dão, os vinhos da Madeira esperam ainda a promulgação dos diplomas que comecem a resolver os seus *casos*. O próprio vinho do Pôrto, por cuja organização se principiou, não é ainda *problema resolvido*.

Nada disto, porém, impede de se considerar a data de 1932 como a em que se iniciou uma política tôda votada à solução do problema vinícola português, desde que se saiba que as medidas necessárias às resoluções cabais dêstes vários problemas constituem objecto de estudo do Ministro que a seu cargo tomou o resolvê-los, e que o mesmo Ministro atentamente observa os resultados das leis que promulga e cuja execução muito fiscaliza, não apenas no intuito de se regozijar com o que de bom se vai colhendo, mas também no de modificar o que de menos recomendável se manifeste, e no de completar, com outras medidas impostas pelo estudo e pela experiência, a legislação deficiente.

Posso afirmá-lo com absoluta isenção de espírito eu, que, tanta vez, por dever de ofício, tenho feito o papel de Cardial Diávolo, sempre, como êste, derrotado, antes de assumir o de panegirista que, libérrima e conscientemente exerço aqui, não sem apontar defeitos, aliás já superiormente condenados às correcções cujas directrizes apontarei também.

*

* *

E visto ter-me alongado em matéria de introdução ao estudo que aqui venho fazer, permita-se-me tocar uma questão prévia que, nem sempre, a meu ver, é posta nas suas bases naturais.

De há muito defendo, contra o parecer de muita gente boa e até contra o da *Gazeta das Aldeias*, — a cuja isenção rendo as minhas homenagens, pois me não impede de, nas suas colunas, defender opinião oposta à sua, — de há muito defendo, dizia eu, a tese de que se não justifica a existência autónoma de Ministérios que, por fôrça das realidades económicas, têm de colaborar na solução dos problemas da economia nacional.

Uma das maiores realidades económicas é, efectivamente, a que passo a exprimir assim: — não há produto nenhum, destinado ao consumo público, que dependa só da agricultura, ou só da indústria, ou só do comércio. Tudo quanto se consome, produzido pelo solo, deve o seu valor de venda ao lavrador que o produz, ao industrial que o transforma e ao comerciante

que o transporta, mantém e vende, no mercado onde se consome.

Por vezes, dispensa-se a intervenção do industrial; nunca, porém, a do comerciante, o que torna absoluta a tese que defendo.

Por tal motivo, dificilmente se podem debelar as crises económicas que afectam um produto agrícola sem que, para êsse fim, se conjuguem os esforços do agricultor, do industrial e do comerciante.

Mas, desde que haja um Ministério da Agricultura, outro do Comércio e Indústria, outro da Marinha que superintende na marinha mercante, possìvelmente outro da Aeronáutica do qual dependa a aviação comercial, como do das Obras Públicas e Comunicações dependem hoje os transportes terrestres e, digamos ainda, um Sub-Secretariado das Corporações, que o é da Presidência do Ministério, torna-se evidente a impossibilidade de fazer marchar tudo quanto deve marchar de acôrdo, para que um problema económico integralmente se resolva, sem automàticamente se pôrem em jôgo estes vários Ministérios e os seus serviços, autónomos uns dos outros, já de si morosos, e, muito mais quando prestados por funcionários que tudo dificultam e atrasam, umas vezes por motivos que êles lá sabem, outras, em virtude do seu *trop de zèle* (deixem passar êste modo de os chamar *mais papistas que o Papa,* porque se considera mais delicado e aceitável exprimir o reparo, assim, em francês).

¿Seria, porventura, de admirar que, em face de problemas como o do vinho, o dos trigos, o das frutas, etc., surgissem questões de competência e de atribuïções entre os vários Ministérios que, nêles, têm interferência, e se acabasse por ninguém se entender, deixando-se os problemas sem estudo e solução?

Maravilha me parece o contrário; e creio bem que, se se não houvesse dado a circunstância de, em 1932, se reünirem num só Ministério a Agricultura, a Indústria e o Comércio, talvez os problemas que já se resolveram ou começaram a ser resolvidos, não tivessem tido quem os estudasse com o carinho e cuidado de que a respectiva legislação é eloqüente testemunho.

Aquela circunstância, que pouco durou, em virtude dos motivos ponderosos expostos numa nota oficiosa do Sr. Presidente do Ministério, foi, no entanto, decisiva no assegurar de soluções inteligentemente estudadas, perfeitamente adequadas a problemas que, *pela sua dènominação,* mais parecem da alçada do Ministro da Agricultura que da do Comércio e Indústria, quando, como agora, há duas pastas destinadas a superintender nos assuntos relativos a estas actividades do País. (¿E porque não haverá três, se os problemas do Comércio são tècnicamente tão diferenciados dos da Indústria, como os da Agricultura o são dos da Indústria e do Comércio?)

Todavia, se os Ministros das respectivas pastas se houvessem orientado apenas pela designação dos problemas, chamando a solução deles a si o Sr. Ministro da Agricultura, esta decisão seria, *em face da natureza dos próprios problemas,* inteiramente ilógica, visto que a crise, sua originária, é fundamentalmente, essencialmente, de carácter comercial.

Esta razão, que é basilar, e o facto de o actual Ministro do Comércio e Indústria, Sr. Engenheiro Sebastião Ramires, ter acertado, de modo notável, com as soluções dos problemas que lhe foram postos, quando Ministros do Comércio, Indústria e Agricultura, justificam plenamente que problemas idênticos continuem a ser resolvidos pela mesma entidade, sujeitando-se, portanto, os organismos assim criados, à sua alçada e à sua fiscalização.

Pretendo com isto responder a algumas pessoas que comigo trocam às vezes impressões sôbre êste assunto e a muitas que as não trocam, repisando tôdas, porém, a mesma nota e o mesmo qualificativo de — *trapalhada magna,* — aplicado ao facto de se depender, por um lado, do Ministério do Comércio e Indústria, e, por outro, do da Agricultura, quando se pretende resolver qualquer assunto que apresente facetas diversas ou matéria da alçada dos dois Ministérios.

E creio não deixar ninguém, agora, admirado, se disser que não há qualquer indevida intromissão da parte do Ministério do Comércio e Indústria, quando o respectivo Ministro pretende resolver questões como as dos trigos, do vinho do Pôrto, dos vinhos verdes, dos vinhos de Bucelas, Colares e Moscatel de Setúbal, dos vinhos comuns, das frutas, do arroz, etc., etc., desde que, como na actualidade, a agudeza das suas crises seja de carácter nìtidamente comercial; assim como não há indevidas intromissões da parte do Ministério da Agricultura, quando intervém nos mesmos assuntos para os resolver sob o seu

aspecto técnico, sob o aspecto puramente agrícola...

Chegado aqui, acrescentarei, já agora, que, a não se dar a criação de um Ministério da Economia Nacional, com Sub-Secretários da Agricultura, da Indústria, do Comércio, dos Transportes Terrestres, dos Transportes Marítimos, dos Transportes Aéreos e das Corporações, nunca haverá meio de qualquer pretendente se libertar das dificuldades inerentes a assuntos que, pelos seus vários aspectos, se relacionam com serviços que, sem aquela criação, se mantêm e consideram autónomos entre si, quando os não antagonizam critérios diversos ou opostos.

Não se queixe, pois, ninguém de intromissões indevidas e injustificadas, porque não é essa a origem dos males de que, com tanta razão, se lamentam; o necessário é, como tanta vez tenho afirmado, reorganizar os serviços do Estado, não no sentido de independentizar Ministérios, na realidade, interdependentes, mas no de os fundir, harmonizando a fusão com as realidades económicas, que exigem unidade de comando, e com o benefício do público, que igualmente exige unidade de critério nos serviços, e a convergência deles para se obter, numa repartição central, o despacho necessário, — um só, o final, — a assuntos que, por natureza, podem ter que passar por várias repartições e até pelas mãos de vários Sub-Secretários de Estado.

¡Que bela diferença não sentiria, então, o público nos serviços assim prestados, desde que a organização fôsse boa e o Ministro da Economia Nacional, o homem necessário!

Rem difficilem petis, — dir-me-ão talvez.

Bem sei quanto é difícil a reforma que proponho. Mas... mas não é impossível. Mais difícil, — ¡muito mais! — era pôr as nossas finanças direitas; e elas aí estão hoje a servir de espanto e de exemplo ao mundo civilizado.

Lisboa, Junho de 1934.

J. Preto Pacheco.

Terminologia agrícola

Linguagem dos campos

LII

Casula — Peça de ferro (Penafiel) ou de couro (Ancora) na extremidade superior do cabo do mangoal.

Cestelho — Têrmo colhido em Braga. Boçal ou cestinho de vêrga ou de esparto que colocado no focinho dos bois, à maneira de açamo, os impede de abocarem e danificarem a vegetação, quando trabalham. O mesmo que Cofinho.

Colombina — Estrume proveniente do excremento dos pombos; é adubo forte e activo devendo ser aplicado com moderação.

Combarro — Alpendre rústico sob o qual se recolhem máquinas, alfaias agrícolas e outros aprestos de lavoura. O mesmo que Albóio, Barrêlo, Cabanal, Cabaneiro, Cabanel, Cabano, Coberto e Telheiro.

Cornichel — Sistema de poda em talão, usada nas vinhas da região torreana.

Espulgar — Têrmo colhido no Algarve. Tirar o pulgão *(Altica ampelophaga, Guérim)* das vinhas.

Feno-das-areias — Gramínea utilizada para fixar dunas *(Ammophila arenaria* (L.) L. K.). O mesmo que Estormo e Gavieira.

Galharda — Planta de fôlhas alternas, capítulos radiados, bastante grandes, solitários, sustidos em longos pedúnculos nus. *(Gaillardia Drummondii.* D. C.). Cultura ornamental.

Morangueira — Têrmo colhido em Viana do Castelo. Nome porque é também conhecida a casta de videira *Moranga* ou *Isabela*.

Papada — Pele pendente do bordo inferior do pescoço dos bovinos, a qual se estende em larga prega desde a fauce ao peitoral. O mesmo que Barbela.

Pastarrão — Têrmo da região de Barroso. Lameiro destinado a produzir erva grosseira para pasto do gado bovino. O mesmo que Roedouro.

Reboleira — Têrmo colhido na Beira Baixa. Fruto de castanheiro silvestre.

Rócló — Têrmo colhido na Estremadura. Variedade de ameixa, muito apreciada, conhecida por *Carangueija* e *Caranguejeira* no Minho e Douro. (Do francês *Reine Claude?*). (Cf. *Lopes Carvalho — Manual de cultura de árvores de fruto caroço, pag. 58).*

Samouco — Têrmo colhido em Carregueira (Tôrres Vedras). A parte central da espiga de milho que sustenta os grãos e forma o eixo da maçaroca. O mesmo que Carapulo, Carôlo, Carolim, Casulo, Caroça e Cachiço.

Guilherme Felgueiras,
Director da Escola Profissional de Paiã.

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA



A conservação do estrume

Tem sido preocupação constante de técnicos e lavradores o encontrar meio de impedir as perdas de elementos úteis e principalmente de azoto, que sofre o estrume desde que se produz até que se utiliza na fertilização do solo; porém, não obstante os ensaios feitos, não se chegou ainda a resolver inteiramente êste problema, que, como quási todos os outros que interessam, à lavoura, tem grande importância sob o ponto de vista económico, pois as maiores perdas se registam, exactamente, no elemento fertilizante mais caro, que é, como todos sabem, o azoto; todos os anos se perdem, sem qualquer proveito, alguns milhares de contos dêsse precioso azoto, que se evola dos estrumes que os nossos gados produzem.

A-pesar-de muito estudado, êste problema, o da conservação do valor fertilizante dos estrumes, não está ainda completamente resolvido; há, no entanto, meio de reduzir em parte essas perdas, embora se aconselhem processos que são inaplicáveis pelo seu elevado custo ou que não apresentam vantagens por serem ineficazes. A-pesar-de muitas vezes já nos termos referido a êste assunto, a sua importância é tal que há sempre oportunidade em tratá-lo.

Entre a infinidade de experiências realizadas para estudar o melhor processo de conservação dos estrumes, tem lugar de evidência as do Prof. Immerdorff, levadas a efeito de acôrdo e com o concurso da Sociedade de Agricultura Alemã. Dos seus estudos deduz o citado professor o seguinte:

1.º As perdas maiores de azoto dão-se nos estábulos, chiqueiros, apriscos, etc., isto é, nos locais ocupados pelo gado.

2.º Estas perdas são muito maiores quando as dejecções permanecem vários dias debaixo dos pés dos animais do que quando se retira e amontoa o estrume diàriamente.

3.º As perdas de azoto são bastante mais elevadas durante o verão do que no inverno.

4.º O emprêgo, muito aconselhado, da Kainite, do superfosfato, gêsso, à razão de um e meio a dois quilos por tonelada de pêso vivo dos animais, não produz efeito algum. O superfosfato dá ainda algum resultado, mas as despesas que a sua aplicação e distribuïção ocasionam, não compensam as perdas que se evitam.

5.º O ácido sulfúrico e o superfosfato, empregados em quantidade suficiente (quatro quilos por tonelada do pêso vivo dos animais) para que o estrume conserve uma reacção ácida até ao momento da sua distribuïção, diminuem sensìvelmente aquelas perdas; porém, ainda que se não tenham em conta as dificuldades e inconvenientes que, nas casas de lavoura, representa a manipulação do ácido sulfúrico, o custo dêstes tratamentos é tão elevado que vale mais comprar sob a forma de sais concentrados (nitrato de sódio, sulfato de amónio, etc.) o azoto que poderia conservar-se no estrume.

6.º O emprêgo de uma camada de turfa — onde a haja, é claro — é o processo de conservação mais eficaz e económico. A acção desta matéria é devida ao seu grande poder absorvente e à sua acidez.

7.º Os resultados destas experiências confirmam o afirmado há já tempo por Soxhlet relativamente à conveniência de conservar separadamente os excrementos sólidos e as dejecções líquidas, até o momento do seu emprêgo, como meio de evitar o mais possível a decomposição e desprendimento das substâncias azotadas contidas no chorume.

A primeira, segunda e sexta conclusões são de importância manifesta para os lavradores; antes de tudo convém evitar as perdas de azoto que o estrume sofre nos estábulos e depois conservá-lo o melhor possível; mas como entre nós raros são os lavradores que podem obter turfa a preços económicos, ou mesmo não será possível obtê-la, é indispensável adaptar àquela prescrição, às possibilidades que temos. O fim que se tem em vista com o emprêgo da turfa é absorver o azoto que se desprende do estrume; o mesmo se consegue, embora menos perfeitamente, com uma boa camada de terra argilosa, processo já seguido em algumas regiões.

O aproveitamento dos produtos do piretro

Estamos no momento de fazer a colheita das flores do piretro e por isso nos veio à idea dizer alguma coisa sôbre o aproveitamento das mesmas flores, visto que o desconhecimento dêsse aproveitamento tem influído poderosamente para que a cultura do piretro não se tenha desenvolvido o bastante; quando esta planta se dá em terrenos ordinários, não receia, nem os frios, nem as secas, e produz um rendimento maior que qualquer outra cultura.

A primeira grande dificuldade é a moagem das flores. Tôda a gente sabe que os pós de Keating não são mais do que pós de piretro, moídos em pó impalpável e depois ainda passados em peneiros de sêda. Efectivamente, nos primeiros tempos da divulgação dos pós de piretro asseverava-se que o piretro só assim dava resultados; mas, se experimentarmos os pós e qualquer emulsão, verificaremos que, emquanto precisamos de alguns decigramas de pós para matar môscas ou percevejos, basta um miligrama de emulsão para os matar mais de-pressa. Por isso mesmo, os americanos do Norte, que descobriram a solubilidade das piretrinas nos petróleos e nos éteres de petróleo, deixaram-se de apresentar o piretro em pó, e passaram só a fazer as centenas de emulsões, que invadem todo o mundo.

Nações mais agrícolas do que nós, moem as flores e pedúnculos do piretro e aproveitam o pó mais fino, passado pelas peneiras de sêda, para o venderem, como se vende o pó de Keating, que atingiu fama, e que hoje, melhor ou pior, se vende sempre. A moagem mais grosseira essa vai para as infusões de petróleo, de éter, ou para o fabrico dos sabões de piretro, que tem maior procura do que os pós. O que pouca gente sabe, é que qualquer insecto de sangue frio para morrer com o piretro, é preciso que as piretrinas entrem em contacto com o corpo do insecto ou cheguem mesmo a invadir as traqueias por onde êles respiram. Ora os pós, só dificilmente atingem o corpo dos insectos; e quando o atingem, êles procuram livrar-se dele, conseguindo-o muitas vezes.

Foi por isto mesmo que os homens de ciência, depois de descobrirem que o alcool, o petróleo, o éter, dissolvem em grande parte as resinas do piretro, resolveram recorrer ao sabão e à glicerina como produtos capazes de não deixarem correr os líquidos, do corpo dos insectos, visto que tem uma acção pegajosa. Por isso mesmo, tôda a pessoa que experimenta os pós de piretro e as emulsões acaba por preferir estas últimas, pois dão melhor resultado.

Depois disto, a moagem do piretro em pó impalpável, quási que acabou. Nos moinhos que sejam capazes de triturar o piretro, não temos que nos preocupar com o pó impalpável; desde que hastes, sementes e flores fiquem em pó, já o alcool ou o petróleo ou o éter é capaz, segundo a demora de infusão, de tirar tôda a resina do piretro.

Assim como nas caldas de sulfato a função do gêsso, do talco, do açúcar e tornar essas caldas mais aderentes, assim também nas emulsões de piretro, quaisquer que sejam, a função de um sabão feito de

---

Portanto, o que interessa é que se generalize esta prática, ainda pouco seguida, pois é altamente benéfica para a conservação de estrume.

O que não pode ser, o que constitui um autêntico crime, porque não prejudica apenas o indivíduo, mas lesa a riqueza colectiva, é deixar o estrume abandonado nos campos, como tantas vezes ainda hoje vemos, exposto à acção do vento, do sol e da chuva, com o que perde, não sòmente azoto, mas ainda todos os sais solúveis, que contém.

Quando a casa de lavoura não disponha de uma estrumeira — e todos a deviam possuir — que é o meio de melhor conservar o estrume, devem evitar-se as perdas de azoto, retirando o estrume dos aidos, empilhando-o em local onde a terra esteja bem batida e cobrindo-a com espêssa camada de terra, que depois deve ser bem calcada.

Tudo isto se deve fazer; o que nunca se deve permitir é deixar o estrume em qualquer ponto, no campo, nas carreiras, ao canto de um muro, à acção do tempo. Conservá-lo assim é o mesmo que deitar dinheiro pela janela fora, com a certeza de que não haverá quem o apanhe.

óleos sem cheiro ou de glicerina, e tornar a emulsão aderente ao corpo do insecto.

E' claro que cada agricultor tem a sua fórmula de preparação dos líquidos com piretro: petrolato, eterato ou alcoolato, com sabão ou com glicerina, e cada um guarda para si o que descobriu, naturalmente porque sabe que nós portugueses, industrialmente pouco descobrimos por falta de ensino industrial, mas somos muito amigos de copiar o que o vizinho faça.

E por ser assim mesmo, é que a maioria dos nossos agricultores, que têm já uma centena de quilos, cada um, de flores de piretro, as vende à indústria, que é quem lucra com o negócio, que é tão bom ou tão mau, que permite vender um litro de Flit a 25$00. Aqui muito em segrêdo diremos aos nossos leitores, que um litro de Flit se pode preparar com 100 gramas de pós de piretro e 100 gramas de sabão. Façam as contas e vejam que bom negócio, é, pois, naturalmente, ninguém pagará um quilo de flores de piretro por 35$00. E, afinal, se todos precisam de dinheiro, os agricultores não precisam menos.

Afinal de contas, o assunto podia resolver-se muito bem, se nós quiséssemos: era juntar-nos numa Cooperativa de Produtores de Piretro e fazermos nós mesmos a preparação da emulsão, pelo nosso método ou por outro melhor, conquistando, assim, para nós mesmos, que temos os maiores riscos, a certeza de um lucro certo, que os industriais tiram, e que não é nada que se pareça com aquilo que nos dão.

Reünidos podiamos adquirir mais baratas as latas para a emulsão, o alcool de vinho a 90 graus, o sabão branco e a glicerina, e também podiamos obter, por fabrico em série, os pequenos pulverizadores. Além do mais, embora nos primeiros anos a nossa produção não possa ser grande, dariamos saída ao nosso alcool de vinho, combatendo a entrada de insecticidas com base de petróleo.

E' claro que nós estamos a escrever isto aqui, por ser uma idea nossa; mas temos quási a certeza de que tudo ficará em águas de bacalhau, porque sabemos que associativismo em Portugal, e na classe agrícola, só à fôrça. Mas também sabemos que de outra forma, seremos engulidos um a um, como um lagarto, mansinho, à beira de uma colmeia, acaba por nos matar um enxame de abelhas, uma atrás de outra.

Todavia, a idea aí fica para quem a queira aproveitar, porque assim ou de outra forma, não deixaremos de aumentar a cultura do piretro, dado o grande futuro que lhe está reservado pela necessidade instante, que temos, de activar o ataque dos insectos que tantos prejuízos estão causando às nossas culturas; mas muito melhor seria concentrarmos esforços, em lugar de os dispensar.

A. Xavier da Fonseca.

Modo simples de segurar vasos num gradeamento de madeira

Quási não era preciso escrever para dizer o que queremos. Essa gentil rapariga e o disco de madeira, ao fundo, ao qual se pregaram dois bocados de barrote, cortados na forma que o desenho indica, falam por nós e mais eloqüentemente.

¿Ou não será assim?



Com um disco de madeira e dois bocados de barrote podem fazer-se suportes simples e seguros, para vasos, suportes que se colocam depois no engradado de um caramanchão.

Hoje, a gravura, o desenho, é a forma mais prática, mais simples e mais segura de nos fazermos compreender: com um pouco de papel, um lápis com que se risquem quatro traços, poupa-se muito tempo, muito esfôrço e conseguimos que todos nos percebam. ¿E' ou não sim? Os leitores o dirão.

SILVICULTURA

A produção de resina

Não vai muito distante o tempo em que o proprietário de pinhais considerava como altamente prejudicial ao pinheiro, a resinagem. Justificava-se, até certo ponto, essa crença, provinda das más práticas de resinagem, de erros cometidos, em virtude dos quais em um ou outro caso as árvores eram prejudicadas e quási sempre, ou sempre mesmo, a produção de gema, que devia estender-se por período largo, se encurtava muito. Mas a campanha constante de uns quantos — não é êste o momento próprio para citar nomes — foi combatendo erros, pondo lado a lado as boas e as más práticas; as ideas falsas foram-se esbatendo e já hoje a exploração do pinhal, entre nós, se encaminha para o que pode e deve vir a ser.



«Renova» nos pinhais do Ex.mo Sr. Barbedo de Vasconcelos, em Vila Boa de Quires. Com as sucessivas «renovas», as incisões não devem ultrapassar 55 a 60 centímetros de alto, ao terminar a primeira campanha, em fins de Outubro. A largura da incisão não deve exceder 12 centímetros e a profundidade 1 a 1,5.

Temos disto provas concludentes: as preguntas que sôbre o assunto nos dirigem. A uma, interessante, — ¿que quantidade de resina pode produzir cada incisão? — vamos hoje responder, na certeza de que a resposta a muitos aproveitará. Entremos no assunto para não perder tempo.

A quantidade de resina produzida por cada incisão varia muito, de árvore para árvore, de região para região e de ano para ano. Influem, principalmente, no rendimento:

Natureza e exposição do terreno, mais especialmente esta última.—O pinheiro quere muito sol e relativa secura; os terrenos frios ou húmidos são muito desfavoráveis à produção. Há regiões e, em cada região, terrenos, em que os pinheiros dão só metade da resina normalmente produzida noutros.

Clima — As condições atmosféricas têm grande influência na produção. Há menos resina nos anos muito chuvosos do que nos muito secos; em parte, porque as incisões dão menos, em outra, porque as chuvas, caindo nos púcaros e trasbordando, arrastam a resina, fazendo-a cair no chão e perder-se. O rendimento máximo obtém-se, porém, nos anos de chuvas médias; mas a resina colhida nos anos chuvosos é mais rica em aguarrás, devido à diminuïção da evaporação.

Densidade do pinhal — O pinhal basto dá pouca resina. As árvores precisam de muito ar e muita luz; quanto mais afastadas estiverem, mais rama desenvolvem e mais resina darão.

Idade e corpulência dos pinheiros — A produção da resina varia muito segundo a idade, a dimensão e o vigor das árvores. Os pinheiros novos, mais delgados, assim como os menos vigorosos, segregam menos resina do que os outros. A simples título

de indicação, poderá dizer-se que, pinheiros bem desenvolvidos, em bom terreno e não muito bastos produzem, em média, resinados com uma só incisão (1):

Idade	Circunferência	Resina
25 anos	60 centimetros	1k,500
35 »	80 »	1k,750
45 »	1 metro	2 quilos

Estes números, porém, podem sofrer grande alteração por efeito dos outros factores, que influem na produção.

Número de incisões em cada árvore — Quanto mais incisões tiver cada pinheiro, menos resina produzirá cada uma. A energia da árvore tem de dividir-se, sobrevindo, por vezes, o cansaço e o esgotamento; por isso, é preciso muito cuidado na escolha das árvores a resinar e na determinação do número de incisões a praticar em cada árvore.

Dimensões das incisões — Quanto mais *largura* tiverem, mais resina dará cada uma, do que resulta a tentação dos resineiros para alargar as feridas; se êste alargamento aumenta o rendimento imediato, compromete o futuro, pois cansa a árvore e deixa menos espaço livre para resinar mais tarde. Por isso cabe ao proprietário defender, com o maior rigor, as suas árvores, proïbindo absolutamente os abusos dos resineiros, castigando até com multas as infracções; porém, como entre nós o pinhal tem sido sempre alugado a tanto por incisão, devem os proprietários atender que as incisões estreitas darão menos resina e, portanto, têm menor valor comercial do que as largas.

A *profundidade das incisões* — Pouco influi no rendimento; ao aumento na profundidade não corresponde aumento compensador na produção da gema; são concludentes as experiências realizadas. Uma incisão com mais de um centímetro de profundidade é inabilidade ou abuso, que deverá ser absolutamente proïbido.

A *altura da incisão* — A altura da incisão precisa ser a indispensável à realização das *renovas*, que o pinheiro *pedir*. Devem ser essas medidas e, desde que se façam as renovas necessárias, a altura depende essencialmente da habilidade do resineiro.

Quanto mais finas forem as *aparas* cortadas por ocasião de cada renova, menos alta será a ferida no fim da campanha.



Resinagem em início; a ferida, que se abre logo que a «desencarrasca» tiver «tomado cura», pelas sucessivas «renovas», no fim da primeira campanha deve atingir, no máximo, 60 centímetros de altura.

Em França, é a grande prática e habilidade dos resineiros do *Born*, e do *Marensin* que permite que as incisões não excedam, lá, no fim do quarto ano, 2m,60 emquanto que nas *Landes* e na *Gironde* vão geralmente a 3 metros, chegando no *Medoc* a 3m,10.

Número e freqüência das renovas — Os pinheiros devem começar a ser resinados cedo, ficando o *pique* concluído em Março ou princípios de Abril; depois, precisa a incisão ser *renovada* sempre que estiver *corada*, isto é, sempre que a madeira descoberta com a renova anterior estiver recoberta de resina solidificada. Com efeito, quando o pinheiro estiver corado, é porque estão tapados os canais por onde é segregada a resina, a produção desta pára e só *renovando* poderá recomeçar. Nestas condições, a produção de resina depende absolutamente da regularidade das renovas durante a campanha; dizem os nossos resineiros que é indispensável não faltar ao pinhal com as *voltas* precisas, especialmente na *infância*, época do maior calor, sob pena de ficar prejudicado o rendimento da resina.

Tendo passado em revista as causas que principalmente influem no rendimento de

(1) Paul Biquet, Inspecteur principal des Eaux et Forêts — Le Pin maritime en futaie reguliere dans le Sud-Ouest — in Bull. Inst. du Pin, n.º 9 e 10, 1925.

Uma valiosa planta forraginosa para terrenos áridos

Sabe-se que a *Dura Sundhia* é uma gramínea do género *Sorghum*, espécie *Vulgare*, que tem tido grande aceitação em Itália como planta forraginosa, primaveril e estival.

E' de grande e rápido desenvolvimento, notàvelmente resistente à seca e produz boa e delicada forragem, muito apreciada pelo gado.

A sua área geográfica está compreendida entre 15 e 25 graus de latitude Norte; dá-se, no entanto, bem nos climas europeus até ao paralelo 45, pouco mais ou menos.

Semeia-se na primavera, quando a temperatura ambiente atinge 14 graus centígrados e não haja a temer fortes abaixamentos de temperatura. São necessários 40 ou 50 quilos de semente para um hectare, consoante se semeia a lanço ou em linhas.

Para a sementeira de primavera lavra-se o terreno fundamente, pelo menos com a antecedência de um mês, passando-se-lhe a grade antes de espalhar a semente, para que o terreno fique bem desterroado. Se a sementeira fôr feita já entrado o verão, é preferível uma lavoura ligeira, seguida de uma gradagem.

Nos terrenos férteis, fundos, ricos em húmus, êste sorgo atinge fàcilmente grande desenvolvimento; dá, contudo, boa produção nas terras pobres, quando sejam bem adubadas. Cultiva-se igualmente em terrenos ácidos, nos compactos e ainda em outros de reduzida fertilidade.

A ceifa faz-se geralmente cada cinqüenta ou sessenta dias antes da planta florir. Podem dar-se vários cortes, cuja produção varia de 40 a 80 mil quilos de forragem verde, cuja composição é a seguinte:

Matéria sêca	20	por 100
Matérias proteícas	1,6	» »
Matérias gordas	0,5	» »
Hidratos de carbono	7,0	» »
Celulose	7,0	» »

Em Itália, a *Dura Sundhia* é cultivada em grande escala, quer em terreno sêco quer em regadio (neste caso regar uma vez por mês, mas não depois de Julho), atingindo sempre um grande desenvolvimento. Esta planta constitui um recurso providencial para as regiões onde não há água, pois dá abundante forragem nos meses de verão.

Estamos convencidos que, se fôr cultivada entre nós, prestará grandes serviços aos criadores de gado, que tantas vezes lutam com falta de forragens.

---

cada incisão, pode mais fàcilmente compreender-se por que varia bastante a produção nas três espécies de resinagem: à *morte*, *esgotante* e à *vida*. Segundo Biquet (1), a produção anual das *bicas* ou *incisões*, em pinhal de boa qualidade, regula ser a seguinte:

Resinagem à morte	1l,50 a 1l,60
Resinagem esgotante	1l,80
Resinagem à vida	2l a 2l,20

Porém, como já vimos, há pinhais que apenas dão dois terços destas quantidades.

O rendimento, por árvore, depende, além de tudo o mais, do número de incisões praticadas em cada árvore, e êste, em resinagem bem conduzida, varia também com os três sistemas de resinagem. Dupont (2), calcula que, para um pinheiro *definitivo*, o rendimento por árvore e por campanha pode calcular-se:

	Resina limpa	Resina da raspa
Aos 25 anos	1 litro	0l,20
Aos 50 anos	3 litros	0l,75
Aos 60 anos	4 litros	0l,75

o que dá, em média, 1l,60 a 2 litros de gema por ano e por incisão. Estes números sofrem, porém, um quebra sensível desde que os pinheiros estejam bastos ou em terreno frio.

Em França há muito quem calcule que o rendimento por incisão e por ano não excede, em média, 1l,50 a 1l,60.

Em Portugal não há, ainda, publicados estudos sistemáticos que permitam avaliar do rendimento da resinagem pelo sistema francês; porém, a prática até hoje realizada confirma, de um modo geral, os números que acima ficam citados. E, como em França, o rendimento varia muito entre nós, conforme as regiões.

D. R. F.

(1) Paul Biquet, Le Pin maritime en futaie reguliere dans le Sud-Ouest, in Bulletin de l'Institut du Pin, n.º 8, Jan. 1925.

(2) De Vezes et Dupont, *Resines et Térébenthines*, Paris 1924, pag. 92 e seg.



Freqüência dos tratamentos contra o míldio

Muitas vezes os viticultores formulam esta pregunta: ¿qual é a duração da eficácia dos tratamentos contra o míldio?

Por maior que seja o desejo de responder de uma forma categórica a uma pregunta destas, não há possibilidade de o fazer; e lamentável é que assim suceda, pois são manifestas as vantagens que adviriam, para a defesa completa e perfeita ou tão completa e perfeita quanto o possível das videiras, o conhecer-se o período durante o qual os preparados cúpricos, de determinado tratamento, conservariam a sua acção defensiva contra a invasão do mal. Mas, não obstante contínuos e cuidadosos estudos, tal determinação não é possível, porque o período de eficácia das caldas varia com inúmeras circunstâncias, que o encurtam ou alargam. Bastará atentar que êsse período depende da composição das caldas, da maior ou menor perfeição com que sejam distribuídas, do estado do tempo no momento da aplicação, do modo como êste decorra posteriormente, etc.

Na prática corrente considera-se que uma aplicação do líquido fungicida defende a videira por um período de quinze a vinte dias, período que se torna um pouco mais longo quando se empreguem caldas fortemente aderentes ou a que se tenham adicionado compostos que as tornem *molhadias*.

Daqui se pode tirar uma indicação: sabem todos já, ou devem saber, que as chuvas, nos períodos de calor mais intenso, favorecem de um modo acentuado o desenvolvimento da doença; conseqüentemente, se passados doze a quinze dias depois de uma *pulverização*, o tempo ameaça chuva ou surgem nevoeiros, deve imediatamente, e sem qualquer demora, repetir-se a aplicação da calda.

Há, porém, um factor que muita importância tem no cálculo do período de actividade defensiva das caldas cúpricas contra o míldio e a que geralmente se presta reduzida atenção: é o aparecimento de novas fôlhas e de novos pâmpanos, assunto a que ainda recentemente me referi, se a memória bem me ajuda.

Na verdade, a partir de um determinado tratamento, continuando a vegetação da videira, vão nascendo novas fôlhas, cujo número aumenta de dia para dia, de modo que os pâmpanos sem tratamento e portanto sem qualquer defesa contra a doença vão sendo cada vez em maior quantidade, que será tanto maior quanto maior seja a actividade vegetativa da planta e maior o número de dias decorridos depois da última aplicação da calda.

Estas fôlhas e estes pâmpanos são porta aberta para as invasões da doença, que uma vez nêles implantada fàcilmente passará para outros pontos da videira, mormente para o cacho, que é a parte onde o míldio mais prejuízos pode ocasionar.

De tudo isto, que acabamos de referir, se pode tirar uma outra indicação tão útil ou mais do que a primeira, já apontada; e essa indicação é que quanto mais rápido seja o desenvolvimento da videira, quanto nesta seja mais apressado o aparecimento de novas fôlhas e novos pâmpanos, com tanta mais freqüência se devem repetir os tratamentos contra o míldio.

Claro é que se o meio ambiente fôr desfavorável ao desenvolvimento da doença, pode não haver necessidade de *sulfatar* tão apressadamente; mas, também, pode dar-se o caso inverso — elevação de temperatura conjugada com chuvas ou nevoeiros. E então, cada dia que se deixe passar mais se aumenta a probabilidade de invasão que, dada, não é possível combater.

Há viticultores que, convictos, escudados na experiência de alguns anos, afirmam qne são suficientes duas, três, aplicações de calda; outros, pelo contrário, consideram absolutamente necessárias, indispensáveis, seis ou sete pulverizações.

Nuns casos, seis tratamentos pode ser pouco e noutros três pode ser muito. Tudo depende, repetindo palavras ditas a princípio, do momento em que se distribui a calda, do modo como esta se preparou, da maneira como é feita a distribuïção, do vigor da cepa, da casta, do local onde se encontra a vinha, do modo como decorre o ano, sêco ou húmido, etc. Ao viticultor compete ver, observar, prever e proceder conforme os conhecimentos que possua.

HENRIQUE COELHO.

PATOLOGIA VEGETAL E ENTOMOLOGIA AGRÍCOLA

Dois novos inimigos da videira que tendem a espalhar-se

A Ex.ma Sr.ª D. Maria Amélia da Silva Cruz quis ter a bondade, que sinceramente agradecemos, de nos enviar a comunicação, a seguir publicada.

Verifica-se, pelo que nos diz esta ilustre Senhora, que nas nossas vinhas, já tão flageladas, aparecem dois novos inimigos, até aqui, ao que sabemos, não notados entre nós. E é de acentuar a rapidez com que avançam: aparecem primeiro numa das margens do rio Torto; passam logo a seguir à outra margem, para, depois, atravessarem o Douro, invadindo as vinhas que ficam nos montes da sua margem direita.

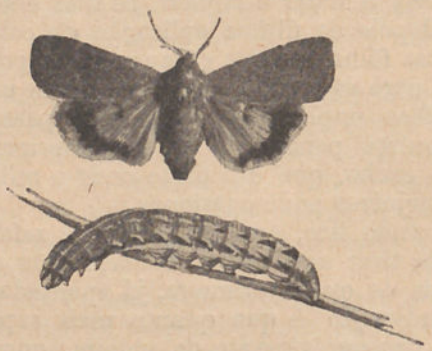


Fig. 1 — *Rhyacia orbona*, Hbn. Insecto perfeito.
Fig. 2 — Larva.

A Itália considera estes dois insectos, pois de dois insectos se trata, (*Agrostis fimbria*, L. e *Agrostis orbona*, Hbn.??) como dois inimigos perigosos da videira.

Não lhe haviamos, até agora, feito referência, como sucedeu com outros, por ignorarmos que, infelizmente, também por cá passeavam. ¿Que aparecerá ainda mais?

Não devemos, porém, alongar-nos; ouçamos a Sr.ª D. Maria Amélia da Silva Cruz a quem, de novo, apresentamos os maiores e melhores agradecimentos. E se tivéssemos autoridade, permitir-nos-iamos apontar esta senhora como um modêlo, raro entre nós, que aproveita as suas horas de descanso estudando e trabalhando para o bem comum.

*

* *

Em fins de Abril foram-me enviadas algumas lagartas apanhadas na Quinta das Carvalhas, no Pinhão, juntamente com o pedido de as classificar, pois têm causado grandes estragos nas vinhas durante estes dois últimos anos. O ano passado apareceram estas lagartas sòmente na margem esquerda do Douro; porém, êste ano já se encontraram no lado oposto, na Quinta da Roeda.

Informam-me que tais lagartas atacam os rebentos das videiras de noite, destruindo-os por completo. De dia escondem-se na terra, e como aparecem já em grandes quantidades, os seus estragos são da maior importância.

Alimentei, igualmente, estas lagartas com rebentos frescos de videiras. Notei, também nas minhas observações, que só comiam de noite e que eram extremamente vorazes. Nos fins de Abril estiveram alguns dias sem comer, transformando-se então em crisálidas. Nos fins de Maio e princípios de Junho obtive os insectos perfeitos.

Trata-se de duas *Noctuas* muito conhecidas, a *Rhyacia orbona*, Hbn. e a *Triphaena fimbria*, L., que não valia a pena descrever; mas, vou fazê-lo, pois serão assim mais fàcilmente reconhecidas pelos viticultores.

A *Rhyacia orbona*, Hbn. (*subsequa Esp. nec Schiff, pronuba-minor Vill, comes*, Hbn.) (fig. 1) mede pouco mais ou menos 4,5 centímetros de comprimento; tem as asas anteriores de um castanho-avermelhado ou esverdeado, com o estigma reniforme castanho-escuro, orlado de claro. As asas posteriores são côr de laranja, tendo uma faxa e ponto central negros.

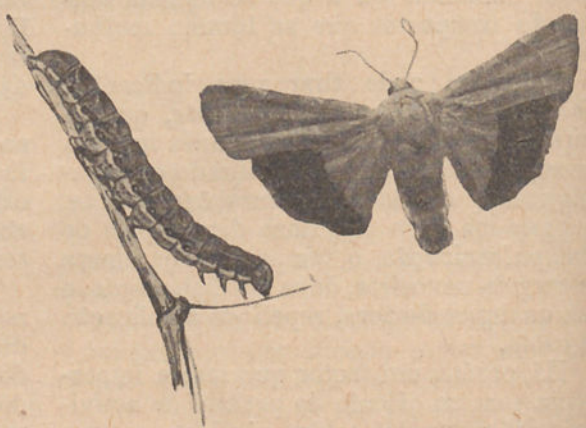


Fig. 3 — *Triphaena fimbria*, Hbn. Insecto perfeito.
Fig. 4 — Larva.

A larva (fig. 2) é côr de ocre, com as linhas dorsais e subdorsais quási imperceptíveis, ligadas por uma tira no décimo primeiro segmento. A linha espiracular é pálida, tendo por cima uma fieira de pintas.

Alimenta-se de várias plantas rasteiras, além das videiras. (Seitz, vol. III pag. 42).

A *Triphaena fimbria*, L. *(domiduca*, Hbn.) (fig. 3) tem 5 centímetros de comprimento. A côr das asas anteriores é muito variável, indo do ocre pálido e rufo ao castanho-avermelhado e mesmo até ao verde-azeitona. Os machos côr de ocre, porém, são raros. As fêmeas são mais levemente marcadas do que os machos. A linha interna é escura, a externa e submarginal pálidas. Os estigmas superiores são grandes e bordados de claro, estando, por vezes, ligados. Antes da linha submarginal têm uma mancha costal escura. As asas posteriores e a franja são côr de laranja claro, com uma larga faxa negra.

A larva (fig. 4) é ocre avermelhada, mais pálida dos lados e com pintas escuras. Tem a linha dorsal, pálida, atravessada no segmento 12 por uma tira também clara. Os espiráculos são pálidos, sôbre pontos negros. Também se alimenta de prímulas e outras plantas rasteiras. (Seitz, vol. III pag. 63).

Para combater êste novo flagelo, já, em alguns vinhedos se adoptou o sistema de apanhar as lagartas, de noite, com o auxílio de candeias; mas parece-me isto um trabalho muito moroso e que requere muito pessoal.

Lembro que para êste fim sejam empregados os aparelhos de Gourdon, já adoptados com o maior êxito no Sul do País e também nas regiões vinhateiras, em França. Assim conseguir-se-iam apanhar as borboletas e em breve diminuir a propagação dêstes insectos, que ameaçam aniquilar as vinhas do Douro se não forem combatidas a tempo e horas.

M. A. da Silva Cruz.

Caldas com permanganato

Um esclarecimento

Do distinto engenheiro químico e enólogo Dr. Albano Pacheco, recebeu o nosso colaborador Sr. Henrique Coelho a seguinte carta:

... Sr. Henrique Coelho:

No artigo publicado no n.º 1:799 da *Gazeta das Aldeias*, leio a referência que v. faz a uma conversa sôbre caldas permanganatadas; há um ponto que conviria esclarecer.

Diz-se ali que estas caldas dão bons resultados nos primeiros tratamentos; ora o facto é que se dão bons resultados nos primeiros, não devem aplicar-se na época da floração; os que neste período devem ser empregados são ùnicamente os tratamentos pulverulentos, porque, além de evitarem o emprêgo do enxôfre, indispensável contra o oídio, não têm o inconveniente das aplicações tardias dêste produto.

Quando os cachos têm já um certo desenvolvimento, o enxôfre penetra no seu interior e com o desenvolvimento dos bagos, fica ali encarcerado, dando assim origem, mais tarde, ao gôsto a ácido sulfídrico, que algumas vezes aparece em certos vinhos. Este gôsto, em quantidade diminuta, é atribuído, pela maioria dos provadores pouco experientes, à aplicação dos cristais de enxôfre ou de qualquer outro produto que tenha por base o anídrido sulfuroso.

Com o emprêgo das caldas de permanganato evita-se êste grande inconveniente, que muito desvaloriza os vinhos, tanto mais que o seu tratamento é freqüentemente moroso.

Devo informar v. que tendo êste ano havido fortes invasões de oídio em determinadas castas, cultivadas em lugares pouco ventilados, verifiquei mais uma vez o bom resultado daquelas caldas. Há dias, uma vinha fortemente atacada de oídio, achando-se quási completamente perdida, sendo tratada com a calda cupro-permanganatada, passadas três horas da aplicação o oídio tinha desaparecido.

E' evidente que para ficar a vinha garantida, é indispensável que tal tratamento seja feito com todo o cuidado, fazendo-se a aplicação sôbre todos os cachos atacados.

De v. etc.,

A. Pacheco.



A idade das abelhas

Resolução de um pleito

«Com um abelheiro vizinho, tão teimoso como eu sou, tive um dêstes dias acesa discussão sôbre a idade das abelhas. — Vivem anos, dizia-me êle; conheço bem o meu gado e algum sei que tem mais de ano. Não me conformei com a afirmação pois parece-me que li já algures que as abelhas vivem *pouco* tempo; mas não sei até onde vai êste pouco. Em relação à vida do corvo, mesmo que vivam pouco, o pouco sempre pode chegar a alguns anos.

Mas eu teimei; teimei, mas venho preguntar-lhe: ¿Sabe dizer-me alguma coisa a propósito da vida das abelhas? Queria tirar a limpo a questão por causa do meu vizinho, que é teimoso e ficou na dele.»

A leitura disto, parte de uma carta que recebemos, deixou-nos um pouco embaraçados. Não gostamos de nos meter na vida dos outros e muito menos na das abelhas; e demais para lhes preguntar a idade. Tal pregunta não se faz a pessoas do sexo frágil.

Mas como o abelheiro vizinho do nosso correspondente é teimoso e é necessário *tirar o caso a limpo* — ¿sabe-se lá o que poderia dar êste pleito em que aparece um teimoso? — recorremos a Root, na esperança de ser esclarecidos. E tomos em termos tais, que nos parece que o caso ficará arrumado depois do que vamos dizer. Do que vamos dizer, não; do que vai dizer Root, pois são suas as palavras que vão ler-se.

Seria bem difícil calcular a idade que atingiria uma *obreira* se fôsse possível mantê-la livre das fadigas causadas pelo seu constante labor; viveria, quiçá, seis meses, um ano, até, nas melhores condições; porém a vida das abelhas não passa, têrmo médio, de três meses no verão ou de umas seis a oito semanas na estação de plena florescência das plantas melíferas.

Este facto pode ser comprovado pela introdução de *raínhas* italianas em colmeias de abelhas comuns nos diferentes períodos do ano. Se as raínhas italianas são introduzidas em Maio ou Junho, tôdas as abelhas serão de raça italiana em Setembro ou Outubro; e se tomamos nota da data aproximada em que foram incubadas as últimas abelhas comuns, poderá calcular-se, com bastante precisão, a média de vida destas abelhas, anotando a data da sua completa desaparição. Em condições iguais, as abelhas italianas terão, possìvelmente, uma vida mais longa — uma vez e meia.

Quando não se fomentam as criações, a vida das abelhas alonga-se, como tem sido demonstrado mais do que uma vez, nas colónias fortes, privadas de raínha.

Afirma-se ainda que, na primavera, as abelhas comuns vivem mais do que as italianas; talvez isto se explique pelo facto das abelhas italianas se mostrarem mais propensas a sair da colmeia quando o tempo está frio; no entanto raras vezes saem, a não ser que a incubação seja grande e notem falta de pólen e água.

Nos meses de verão, a vida das abelhas encurta-se devido ao desgaste das asas; em qualquer dia mais quente podemos ver centos dêstes laboriosos insectos excessivamente carregados de néctar, quási exânimes, avançar lenta e penosamente para a colmeia, emquanto que outras abelhas, jóvens e cheias de vida, parecem chegar alegres, agitando fortemente as asas, inteiras e vigorosas.

E quando se examinam os arredores de um colmeal ao cair da noite, encontrar-se-ão muitas destas obreiras envelhecidas, como abandonadas depois da rude jornada, saltando de um ponto para outro, como cientes da sua própria inutilidade e desejosas de não ir sobrecarregar a colónia nos últimos dias de vida. O autor — diz Root — recolheu muitas vezes estas abelhas *afectadas da mania de suicídio senil* (sic) e colocou-as à entrada da colmeia; porém, geralmente, recusavam-se entrar, preferindo voltar ao campo, vaguear sem destino, até que chegasse o momento de morrer, sem se tornarem um estôrvo para a nova geração, que reclama a atenção das demais companheiras activas. Durante a estação da colheita do néctar, provàvelmente não vivem mais de seis semanas as abelhas obreiras.

Também será um pouco difícil determinar a vida provável dos zângãos, devido principalmente a que estes *pobres diabos*

Capacidade melífera de uma região; número de colónias que nela devem existir

Chamaremos capacidade melífera de uma região a quantidade máxima do mel, que dela as abelhas podem obter.

Esta depende, como é evidente, da densidade das suas flores melíferas e da maior ou menor quantidade de néctar segregado por cada um dos órgãos nectaríferos.

Para que seja convenientemente explorada, deve haver nela, não o maior número de colónias que nela possa viver, mas um número tal, cujas abelhas possam aproveitar dela todo o néctar, sem contudo se prejudicarem mùtuamente.

A diferença entre o número das colónias que nela possam viver e o número daquelas que devem existir, indicar-nos-á o lucro máximo que se pode obter.

Compreende-se pois a importância que tem, para o apicultor, a determinação do número de colónias, que deve manter nos seus apiários.

A média de quilos que se obtém por colmeia, nada nos diz quanto ao número que deve existir; apenas nos indica a maior ou menor abundância de néctar segregado por cada um dos nectários.

De duas regiões de igual capacidade melífera, terá maior valor aquela em que a sua flora melífera fôr menos densa, pois que, para ser explorada, são necessárias menos colónias. O número de colmeias necessário depende pois, não da sua capacidade melifèrica, mas ùnicamente da densidade da sua flora. Daqui se deduz que pode haver regiões de grande densidade de flora melífera sem contudo poderem ser econòmicamente exploradas por colmeias móveis ali permanentemente montadas.

Para se calcular o número de colónias que deve manter-se num dado apiário, apenas temos ao nosso alcance um único meio — o da experiência — comparando os resultados obtidos em vários apiários situados em locais de idênticas características e em que, num ou alguns deles, se aumentem sucessivamente o número das suas colmeias.

A experiência feita num só apiário, embora durante um período de anos suficientemente longo, pode conduzir-lhes a êrro, pois que os anos agrícolas são sempre diferentes; e, embora haja alguns idênticos nos seus resultados, são sempre diversas as causas que para isso concorrem.

Os três principais factores que determinam uma maior ou menor produção variam; e cada um deles dentro de largos limites, não sendo possível haver dois anos, mesmo num período suficientemente longo, em que os três factores *tempo, abelhas e flores* se conjuguem idênticamente.

6 de Julho de 1934.

MANUEL DE ALMEIDA OLIVEIRA.

---

acabam prematuramente a sua vida, expulsos da communidade pelas implacáveis obreiras, quando já não os consideram necessários para a sua missão procriadora. No entanto pode assegurar-se que a vida do zângão é um pouco mais curta do que a da obreira; em colmeias onde não existe raínha, podem viver três a quatro meses.

Como a raínha não sai da colmeia, a não ser na viagem nupcial, ou quando o enxame sai todo, é natural que tenha uma vida prolongada; e de facto a tem, não obstante a sua árdua missão de pôr milhares de ovos. Parece que algumas raínhas morrem de velhice na segunda estação; no entanto passam tôda a segunda e mesmo terceira estação e há casos de as ter visto desempenhar a sua função ainda na quarta. Mas raras vezes os seus serviços são proveitosos além do segundo ou terceiro ano.

Alguns bons apicultores julgam que é conveniente renovar as raínhas todos os anos.

Estas últimas palavras, com que termina Root a sua nota sôbre a idade das abelhas, pouco servem para a solução do pleito; mas serão aproveitáveis para outros casos. Por isso as transcrevemos; e poderão até servir para pleitear de novo um abelheiro com outro abelheiro seu vizinho e que é teimoso. Pleitear de novo, porque a questão suscitada deve morrer com o que acima ficou.

VISITEM A EXPOSIÇÃO COLONIAL PORTUGUESA



JARDIM

Alguns apontamentos sôbre a cultura das orquídeas

Ocupamo-nos no artigo anterior das condições de *meio* em que podemos cultivar as orquídeas exóticas; trataremos hoje dos processos desta interessantíssima cultura, que em geral exige cuidados especiais.

Grande número de orquídeas cultivam-se nos vasos de barro usuais e muitas outras em cêstas construídas de madeira, com réguas ou varas cruzadas; para outras basta um simples cepo ou tronco de madeira.

Podem adoptar-se os vasos de barro ordinário, escolhendo-se os menos altos e mais largos ou vasos especiais perfurados a tôda a volta.

Para as cêstas de madeira deve esta ser resistente e duradoura; serve muito bem para êste efeito o carvalho; mas também pode empregar-se a madeira de castanheiro, de negrilho, de macieira, de acácia.

Para os cepos ou troncos, escolhe-se também lenho duro, descascado, para que não dê abrigo aos insectos.

Há quem use de pedaços de cortiça em bruto, e sob o ponto de vista da leveza e da duração, é na realidade aproveitável êsse material; mas tem, entre outros, o inconveniente de oferecer refúgio aos insectos.

Entre o material para a plantação das orquídeas ocupa o primeiro lugar o musgo branco ou esfagno, tanto sêco como verde.

Emprega-se também a turfa e a terra de urze e algumas vezes o terriço do monte. Estes materiais usam-se em diferentes proporções, não só consoante os diversos géneros, mas também dentro de cada género para as diferentes espécies.

Em geral não se pensa em adubar estas plantas; mas a verdade é que lucrariam muito com a aplicação racional de substâncias nutritivas, de que damos duas fórmulas que muitos consideram boas:

Primeira fórmula:

Acido fosfórico	30 gramas
Nitrato de sódio	25 »
Nitrato de potássio	25 »
Sulfato de amónia	20 »

Segunda fórmula:

Nitrato de sódio	50 gramas
Nitrato de potássio	20 »
Sulfato de amónia	25 »

Dissolvem-se estes adubos em água de chuva ou em outra água que não contenha cal, na dose de 1 grama para 20 litros de água para a adubação directa nas plantas, e de 1 grama para 10 litros de água para as regas nos canteiros ou bancadas da estufa.

A mistura emprega-se só de oito em oito ou de dez em dez dias, a começar no momento em que as plantas entram em vegetação, e espalha-se com a seringa ou mergulhando dentro as plantas, momentâneamente, sem banhar as fôlhas que poderiam ser prejudicadas pelo adubo.

A mistura mais forte, que é a segunda, servirá para regar as bancadas.

Quási tôdas as orquídeas têm dois períodos bem distintos na sua vida: um que é o de vegetação, e outro o de repouso; muitas, durante êste período, devem permanecer em completo estado de secura. A parte mais difícil na cultura das orquídeas consiste em dar às diversas espécies o repouso apropriado, tanto pelo que respeita à época como à duração.

Durante o período de repouso devem as orquídeas passar da estufa quente para a temperada, e as orquídeas desta para a estufa fria.

Um bom método para evitar que se reguem inoportunamente as plantas que estão em repouso, é marcá-las com um sinal especial quando entram nesse período.

Quando as orquídeas, depois do repouso, entram em vegetação precisam ser auxiliadas com uma rega progressiva; mas é necessário a princípio banhar apenas ligeiramente os materiais de plantação e nunca as novas vegetações.

As regas aumentarão de intensidade até se chegar a fazê-las completas, quando as novas vegetações estão já um tanto endurecidas.

Quando à tardinha se sente sêca a superfície do esfagno e dos vários materiais, não é isso indício de que a planta precise de rega. Ao contrário, se de manhã as camadas superficiais estão sêcas, quere isso dizer que há necessidade de rega.

As flores das orquídeas têm, em geral, grande duração; mas o calor e a humidade da estufa podem fàcilmente deteriorá-las.

Bom é, portanto, passar as plantas floridas para sítio enxuto, muito luminoso, não muito aquecido, mas de temperatura constante. A' míngua dêste local pôr-se-ão as orquídeas de estufa quente durante a floração na estufa temperada, e as desta na estufa fria.

Em todo o tempo da floração regar-se-ão as plantas com a quantidade de água suficiente para manter húmidas as raízes; será êsse o prelúdio da sua entrada em repouso.

Muitas das orquídeas que nós cultivamos são directamente importadas dos países de origem e chegam às nossas estufas depois de terem estado em repouso durante mais tempo que o normal.

Recebidas as plantas de importação, lavam-se bem com água tépida; tiram-se-lhes tôdas as partes sêcas, apodrecidas ou quebradas, sem lacerar os tecidos sãos; estendem-se depois sôbre uma camada de esfagno fresco, disposto em terra debaixo das bancadas laterais e aí se mantêm, borrifando-as de modo a conservá-las, constante mas ligeiramente, húmidas, até que se veja que os seus tecidos começam a entumecer e a aparecer as novas vegetações. E' então o momento de proceder à sua disposição nos vasos, nas cêstas, etc.

Quando as orquídeas são adquiridas nos estabelecimentos hortícolas (e é êsse o caso mais freqüente entre nós), é claro que se dispensam tais cuidados; o que muito importa é dar-lhes uma situação semelhante àquela de onde procedem, de modo que não se ressintam da mudança.

Assim, convém sempre inquirir do fornecedor qual o grau de temperatura da estufa onde estava a planta adquirida, e dar-lhe, pelo menos no primeiro tempo, temperatura análoga.

Os grandes cultivadores de orquídeas têm vantagem em dispôr de uma pequena estufa, constituída e mantida como as outras, onde coloquem as plantas recentemente importadas, que fàcilmente podem trazer consigo novos insectos nocivos às orquídeas.

Nesse local, que bem poderemos chamar *lazareto*, podem colocar-se melhor as orquídeas em observação e desinfectarem-se completamente.

A poda das orquídeas ou, para melhor dizer, a supressão dos pseudo-bolbos, antes que estes tenham murchado e secado, é prejudicial às plantas, porque êsses pseudo-bolbos são verdadeiros reservatórios de substâncias nutritivas que devem servir para alimentar as novas vegetações.

As orquídeas multiplicam-se por divisão e por semente. A divisão pode fazer-se em todo o tempo, mas deve preferir-se o momento que se segue imediatamente ao repouso, isto é, quando a planta está para reentrar em vegetação.

Tenha-se em vista que a divisão da planta importa um enfraquecimento e portanto nunca deve praticar-se em plantas já débeis.

A sementeira é muito trabalhosa, exigindo antes de tudo a fecundação artificial das flores.

Contra os muitos insectos que atacam as orquídeas usam-se os remédios geralmente adoptados para as outras plantas de estufa.

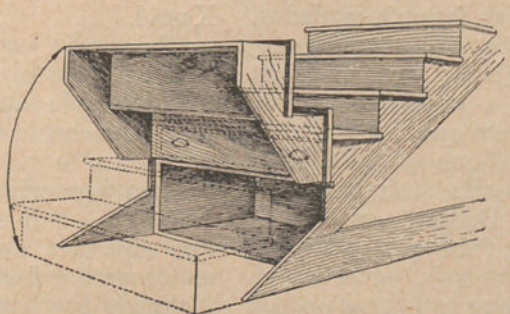
Na cultura das orquídeas, a observação do amador e a prática valem muito mais que tôdas as regras que nós deixamos traçadas como simples orientação geral.

A. H. PINTO.

Uma caixa para arrumações no fundo de uma escada

E' difícil encontrar um povo tão prático, pelo menos no arrumo da sua casa, como o inglês: tudo no seu lugar e um lugar para cada coisa.

No fundo de uma escada há sempre coisas a arrumar: objectos para limpeza, calçado de borracha, etc. O que não há, muitas vezes, é sítio onde se possam arrumar êsses objectos convenientemente. Basta fazer o que indica o desenho junto, que reproduzimos de uma revista inglêsa, recentemente publicada.



Uma caixa nos últimos degraus de uma escada



REVISTA DAS REVISTAS

Como a Alemanha progride na agricultura

No passado mês de Junho fêz precisamente um ano que teve lugar, em Berlim, uma exposição agrícola para patentear os progressos que a Alemanha havia realizado nos últimos tempos, e tal acontecimento, que à primeira vista parece não interessar grandemente, vale contudo a pena recordá-lo, descrevê-lo, porque nos faz bem tomar conhecimento de tôdas as manifestações de progresso, mormente aquelas que, em particular, interessam ao carácter da nossa revista e aos seus leitores.

Por outro lado, a recente exposição agrícola e pecuária que teve lugar em Vila Franca de Xira, onde costumamos ir sempre que ali se exibem ou se patenteiam os resultados dos esforços locais, deixou-nos, desta vez desagradàvelmente impressionados pelo que vimos.

E então, comparando com a demonstração de há três anos, que foi alguma coisa melhor, demos em lamentar intimamente o que agora nos foi dado verificar, numa região onde, sem favor, se podia e devia fazer trabalho aceitável, pois não faltam no concelho elementos para iniciativas, bons produtos, boas vontades e dinheiro.

Infelizmente, porém, a exposição dêste ano quási se reduziu ao ramo pecuário. No entanto, além do bom arranjo e apresentação das instalações, o que mereceu a contemplação do público que ali acorreu, atraído certamente por maior, melhor e mais rica exibição, foram os cavalos, a atestar o crédito dos ferros dos nossos primeiros criadores.

Os exemplares apresentados pelo Depósito de Garanhões mereciam também especial menção e como tal foram premiados.

Mas não pretendemos fazer a reportagem do certame ribatejano; e o que acima fica dito apenas veio a-propósito daquele aborrecimento íntimo, em que ficamos após tal visita, comparando o que se havia visto com o que lêmos na descrição do que foi a exposição agrícola em Berlim, sem pretendermos, bem entendido, fazer qualquer comparação, por pálida que seja, entre o que ali se teria feito, e o que se faz ou poderá vir a fazer-se na nossa Vila Franca de Xira, a todos os títulos diferente, de um sabor e vida regionais muito diversos.

Mas, tenham os leitores paciência: arranjem disposição e vamos todos a Berlim, regressados um ano atrás, ao encontro do nosso cicerone, o Sr. António Bermudez y Cañete, que certamente teria a amabilidade de aguardar a nossa chegada, não em expresso popular mas nos Junker's, para que a distância que separa os dois países se fizesse mais curta e a viagem mais còmodamente. Tenhamos esta ilusão por momentos.

Uma vez chegados, sossegados os corações pelo anseio da viagem e certamente maravilhados com os panoramas que se desenrolariam a nossos olhos — continuamos sonhando — o nosso cicerone instalou-nos em confortáveis e rápidos *auto-cars*, que a plena fôrça dos seus motores, maravilha da indústria alemã, nos transportaram ao recinto da exposição, que esteve aberta durante sete dias, tendo sido visitada, neste lapso de tempo, por mais de 470:000 pessoas.

Desnecessário será acentuar que em tudo se verificava, desde logo, uma organização especial, que dispunha bem, denotando o cuidado que houve em que cada coisa estivesse no seu lugar, para produzir óptima impressão, sem fugir a pormenores, etc.

Esta exposição, como outras, fazia parte dos certames anuais e ambulantes que, de há tempo, se vêm celebrando, e cuja finalidade é manifestar os progressos que possam servir de ensino aos lavradores alemães para melhorarem as suas explorações agrícolas.

A exposição anterior havia tido lugar em Mannheim; a dêste ano deverá ser em Kassel.

Surpresos com o movimento de visitantes e com o que viamos, o nosso amigo ia elucidando ser notório como o interêsse por estes certames ia aumentando de modo manifesto, e para isso organizam-se em lugares apropriados, para dêste modo facilitar o conhecimento dos ensinamentos que oferecem ao país, e de maneira que, no decurso e final de doze anos, se tenham realizado por todo o império alemão.

Realmente a idea é interessante, de uma utilidade incontestável e não deixaria de

prestar vantagens e produzir bons resultados se fôsse posta em prática entre nós, tanto mais que temos regiões excepcionais em Portugal para tal efeito.

Teriamos ocasião de levar ao conhecimento dos que cultivam a terra certas práticas e preceitos que muita gente do campo desconhece, uns porque não sabem ler, outros, a maioria, porque não têm quem os ensine ou lhes explique.

Eram três as secções em que se dividia a exposição a que nos vimos referindo.

Na primeira, as câmaras oficiais agrícolas (que na Alemanha são uma espécie de grandes e eficazes cooperativas e não organismos ou serviços político-burocráticos) exibiam quadros e gráficos divulgando as últimas experiências e investigações agro-biológicas.

Por outro lado grandes cartazes de adubos e uma imensa profusão de películas e impressos, demonstram exuberantemente os resultados e a eficácia dos seus trabalhos sôbre o alimento das plantas.

A segunda secção é pròpriamente a agro-pecuária, exibindo-se nela, em concorrência, os melhores produtos e exemplares. A terceira é a de máquinas.

Prossigamos, portanto, em companhia do Sr. Cañete.

Numa das principais salas exibem-se, em grande parte pela Associação dos Produtores de Sementes, as mais perfeitas e curiosas das sementes obtidas. Ali se apreciam, com a lógica convincente da realidade, o que a selecção e o progresso agronómicos podem conseguir. Trigos não só de maior pêso, mas muito mais resistentes às enfermidades e mais susceptíveis de ensilamento, cevadas gigantes, centeios rápidos, etc.

Em batatas exibem-se alguns exemplares com uma riqueza de 21 % de amido, emquanto que há poucos anos, conseguir-se 10 a 17 %, já era alguma coisa extraordinária.

A mesma tendência para obter espécies de uma determinada e, por assim dizer, anormal qualidade, caracteriza a maior parte das sementes industriais ou de plantas forraginosas. Nestas, por exemplo, conseguiu-se aumentar o teor em albumina de muitas plantas forrageiras.

Em tabaco lograram-se espécies que maravilham, tendo em consideração a falta de adaptação para essa planta no clima do Norte alemão. A-pesar-de que o tabaco só se pode cultivar em pequenos vales, excepcionalmente abrigados, do Rheno, do Maine ou Neckar, a produção ascende já a 240:000 quintais, quási uma têrça parte da que é consumida pela poderosa indústria alemã em tabacos de picar.

Em hortaliças, mostram-se também consideráveis progressos. E' inacreditável, por exemplo, que em culturas de estufa, se consigam pepinos que podem competir em preço com os que em Portugal a Espanha crescem a olhos vistos, sob a fôrça do sol de Julho.

Em frutas de mesa, pelo que se exibe na exposição, (e nós portugueses devemos pôr aqui os olhos, que tão boas frutas temos e tão mal as cuidamos) parece que a finalidade é obter exemplares muito duradouros e de excelente apresentação, que possam triunfar no mercado, não só pela sua melhor aparência mas também pela faculdade de se agüentarem e que possibilite a sua oferta quando as grandes produções hajam terminado.

Nas salas, atraíam a curiosidade, caixas de frutas — maçãs e pêras — da última colheita, ou seja com sete meses de idade, mas, a-pesar-disso, perfeitamente sãs e vistosas.

Que bela lição os nossos pomareiros e fruticultores ali tinham para aprender.

Em todos estes produtos, emfim, mostrava-se pràticamente, do que a investigação e experiência científicas são capazes de obter, ainda sem a fôrça ilimitadamente criadora do nosso sol.

Era, porém, sob os telheiros que os criadores de gado exibiam os seus exemplares favoritos, onde a gente ingénua e assombrada da grande cidade, se extasiava até se tornar necessário a intervenção dos guardas para organizar a visita. Os cavalos, principalmente, eram os preferidos da exposição. A-pesar-de estarem mais atentos ao piso que à concorrência, o público entusiasmava-se na sua contemplação.

E é curioso notar que preferentemente se detinha entre os exemplares chamados de *sangue frio*, em vez dos poldros ou cavalos de sela. Os que, junto com os demais cavalos poderiamos chamar, nós, os da Península, *de passeio*, designam-se na Alemanha de *sangue quente*.

Os de *sangue frio*, são os Percheron e cavalos de trabalho que, oriundos da Flandres, se aclimataram magnìficamente na Alemanha, diferenciando-se em três espécies segundo os lugares em que se criam os do Rheno, precoces, pouco exigentes em

forragem e de grande pêso; os de Shaleswig, mais pequenos e mais rápidos, com comprida cauda, e os de Norik ou de montanha, de grandes crinas, duros e trabalhadores como as nossas mulas.

Em gado vacum patenteavam-se notáveis exemplares. Algumas das vacas podem competir com as melhores da Holanda ou Dinamarca.

As pessoas ficavam absortas, boquiabertas, ante a figura, mais pequena que grande, da vaca «*Guappe*» que num ano produziu 14:708 litros de leite, ou seja a quantidade necessária para fornecer tal alimento a 27 famílias durante um ano. Com produções de mais de 11:000 litros eram numerosos os exemplares expostos.

Nas raças porcinas causavam admiração os enormes suínos de côr amarelo-pálido. E' corrente entre os exemplares da exposição o animal de quatro arrôbas aos nove meses de idade, e cuja carne, ao ser sacrificado nessa mesma idade, é muito magra e com um mínimo de toucinho. E' oriunda de Berkshire, mas forma já hoje uma raça denominada *Deutsches Edelschwein*, ou seja «*Porco selecto alemão*».

Cria-se especialmente nas regiões da Prússia Oriental. Outra variedade — o *Deutsche veredelte Landschwein*, «*Porco melhorado do campo*» — também de excelentes qualidades, explora-se no resto do país e constitui por assim dizer a raça dominante. Nos últimos anos, 94 % dos porcos sacrificados na Alemanha, pertenciam a esta variedade. Na exposição exibiam-se 284 exemplares da mesma.

E agora, prezados leitores, suponhamos ainda que nos encontravamos no recinto da exposição, cuja visita temos de interromper por já ser tarde, mas que continuariamos amanhã pois nos faltou ver a secção de «Máquinas e Abegoarias», aliás muito interessante. Iriamos ao jantar, onde por certo não faltariam as saborosas salchichas de Frankfort regadas com boa cerveja de Munich, arenques, caviar e uma garrafinha do Rheno, por exemplo.

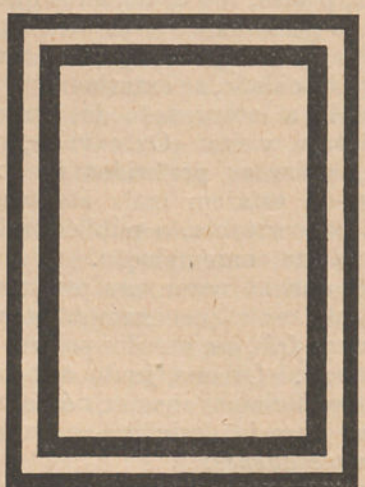
(Continua).

Compilação de EDUARDO DOS SANTOS.

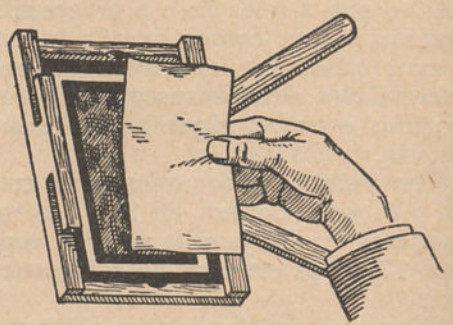
FOTOGRAFIA

Como empregar «caches» : : com papel brometo : :

Quando empregamos, nas cópias, papéis de imagem visível, é fácil colocar um «cache» de modo que a cópia nos apresente as margens que desejamos. Mas se utilizamos o papel brometo, que tem de ser manipulado no quarto escuro, à luz vermelha, surgem as dificuldades, porque o «cache» geralmente em papel preto, não nos deixa colocar na devida posição o papel sensível. Resolve-se o problema com facilidade.



«Cache» no qual se colocaram tiras de papel branco, para tornar visíveis os bordos, no quarto escuro



Com um «cache», que tenha, nos bordos, tiras de papel branco, é fácil colocar, no quarto escuro, o papel sensível, em boa posição.

Sôbre o «cache» cola-se, a tôda a volta, uma tira de papel branco; mesmo na obscuridade, o branco distingue-se bem e assim podemos colocar o papel brometo em boa posição de modo a termos as margens que desejarmos.

ADOLFO PIENCE.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia.

Calçada da Ajuda, 37 **Lisboa**

N.º 269 — *Assinante n.º 23:518* — *Arcozelo das Maias.*

ADUBAÇÃO DE VÁRIAS CULTURAS E ESCOLHA DE AMERICANA

Pregunta — Venho pedir a autorizada opinião de v.:

1.º Sôbre a adubação que devo fazer na terra de que junto cópia da análise para as seguintes plantações: batata, milho, centeio, oliveiras e videiras.

2.º Quais os americanos a plantar e se há alguma batata mais produtiva para êste terreno.

Resposta — 1.º Aplique:

	Milho ou centeio por hectare	Batata por 3m,30 de rêgo
Estrume	30:000 kg.	15 kg.
Cal	1:500 »	100 gr.
Fosfato Renânia	450 »	400 »
Gêsso	300 »	200 »
Sulfato de amónio	100 »	80 »
Sulfato de potássio	—	40 »

	Oliveiras — Videiras por pé, em caldeira	
Estrume	50 kg.	25 kg.
Cal	2 »	150 gr.
Fosfato Renânia	3 »	300 »
Gêsso	3 »	200 »
Sulfato de amónio	1 »	80 »
Sulfato de potássio	1/2 »	40 »

2.º Cordifólia × Rupéstris n.º 4:446-144. Com terreno bem preparado e tubérculos seleccionados e sãos, qualquer batata deve produzir bem. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril **Coimbra**

N.º 270 — *Assinante n.º 32:733* — *Pombal.*

VINHO MAL DESDOBRADO

Pregunta — Envio a v. uma amostra de vinho branco da minha colheita passada. Parece-me não estar doente e ter sòmente açúcar por desdobrar e assim, a-pesar-de já o ter trasfegado, ser sòmente preciso o passá-lo outra vez. Isto é o meu parecer; mas como não sou competente para tal afirmar e desejando ficar descansado, peço a v. a fineza de o analisar e dizer do seu estado e possível remédio. Só dois cascos de mil e tal litros assim estão.

Resposta — O vinho ainda tem bastante açúcar por desdobrar, e está em fermentação, que o senhor assinante poderá fazer activar dando-lhe ar, para o que, visto estar trasfegado, bastará tirar pela torneira e deitar por cima, para a própria vasilha, a cântaro.

Convém aplicar-lhe, por 100 litros, 15 gramas de tanino, prèviamente dissolvido num pouco de alcool de vinho e 30 gramas de ácido tartárico, dissolvido em vinho.

Fazer estas dissoluções em vasilhas não metálicas. — *P. Bravo.*

N.º 271 — *Assinante n.º 14:637* — *Portalegre.*

SILICATAGEM DE RESERVATÓRIOS DE CIMENTO

Pregunta — Em várias respostas a consultas dadas na *Gazeta das Aldeias*, tenho lido o ensinamento da aplicação do silicato de potassa, em depósitos de cimento, como preservador de con-

UMA UTIL INDICAÇÃO
APROVEITAVEL A TODOS
...procure adeante esta marca
D.S.

tacto do vinho com o cimento. Como desejasse fazer a aplicação do silicato de potassa, e a casa fornecedora me dissesse que não tinha confiança naquele artigo, e que me fornecia silicato de soda em sua substituïção, pedia para me dizer se também o posso empregar sem receio e com os mesmos resultados.

Resposta — Seria conveniente que o fornecedor a que o senhor assinante se refere dissesse qual a razão em que se baseia para não ter confiança no silicato de potassa.

¿Será essa falta de confiança em algum silicato de potassa que êle tem lá na loja? ¿Será isso de uma forma geral para aquêle, que na prática lhe tenha sido mostrado que o de soda dá melhores resultados? ¿Ou será porque tem só o de soda, e querendo vendê-lo, diz que nesse não tem confiança?

Pois eu, na minha prática, tenho tôda a confiança, justificada, no silicato de potassa que seja bom. — *P. Bravo.*

N.º 272 — *Assinante n.º 14.637 — Portalegre.*

RECIPIENTES DE CIMENTO PARA AGUARDENTE

Pregunta — Tenho dois depósitos de cimento, que têm sempre servido a aguardente, já há uns anos, e de há dois anos para cá, um deles começou a vazar e nessa ocasião, mandei-o parafinar, mas não deu resultado e então, sou forçado a apelar para os vastos conhecimentos de v. a-fim-de me elucidar sôbre o que devo fazer.

Lembrei-me do Tricosal normal ou o Fluat grunan especial, preparados para proteger reboucos de cimento-areia, mas tenho o receio em primeiro lugar, de não dar o resultado desejado e por outro lado, de, em contacto com o vinho ou aguardente, estes sofrerem alteração. ¿Qual será a opinião de v. sôbre êste assunto?

Também me lembrei de poderem ser forrados de azulejo ou vidro, os depósitos, e em caso afirmativo, ¿qual a casa onde poderei dirigir-me para me fornecer pessoal habilitado para êsses trabalhos?

Resposta — Se a parafinagem foi bem feita e não deu resultado, é conveniente verificar-se se a perda de aguardente será devida a porosidade da argamassa, ou se haverá qualquer fenda nesta, pois, neste caso, deve esta ser avivada e cheia de novo.

Não conheço os resultados práticos do primeiro dos preparados, para que possa dizer se convém para o fim em vista. Os fluatos dão bem e o silicato de potassa igualmente. — *P. Bravo.*

N.º 273 — *Assinante n.º 33:523 — Ceia.*

RESERVATÓRIO DE CIMENTO PARA AZEITE

Pregunta — Trago obras num lagar. Tenciono fazer em cimento, areia e pedra, um dos reservatórios para onde corre o azeite após a calda. Pessoa amiga disse-me que o azeite atacava o cimento, desfazendo-o.

Rogo o favor de me elucidar sôbre êste assunto, mas com a maior brevidade, pois tenho os trabalhos suspensos e o cimento a estragar-se.

Resposta — E' certo que os ácidos do azeite e água ruça atacam o cimento, pelo que o reservatório deverá ser revestido interiormente com ladrilhos vidrados, com as juntas bem tomadas ou pincelado com parafina derretida a fogo brando, ou ainda silicatado, quando bem sêco o cimento, aplicando-se-lhe, deixando que o cimento a beba bem, com um pincel, uma solução de 25 % de silicato de potassa com 75 % de água.

Deixa-se secar, lava-se, e depois de novamente sêco, aplica-se nova pincelagem, que pode ser nas mesmas proporções. — *P. Bravo.*

III

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola. Doenças e parasitas das plantas

Redactor:

Dr. Rozindo Morais Moniz da Maia

Engenheiro-Agrónomo e Chefe de Secção do Laboratório de Patologia Vegetal

Laboratório de Patologia Vegetal

Tapada da Ajuda Lisboa

N.º 274 — *Assinante n.º 28:664 — Belmonte.*

LAGARTAS QUE DEVORAM AS GIESTAS

Pregunta — Envio uma pequena caixa, com algumas lagartas, que êste ano devoraram completamente todos os giestais. Julguei combatê-las com calda reforçada, a 4 %; nada consegui. ¿Como combatê-las? Devorados os giestais, o que é grande perca, ¿atacarão outras plantas?

Resposta — Não me foi possível, por emquanto, saber de que espécie se trata e, portanto, que plantas atacará. E' muito difícil fazer a classificação pelas lagartas; quando aí aparecerem borboletas, que tenha a certeza de serem provenientes dessas lagartas, envie-me algumas, ou então envie-me mais uma porção de lagartas para ver se as posso aqui criar.

Quanto a tratamento para combater a praga o que há a fazer, se não houver nisso perigo, é pulverizar as plantas com uma calda de arseniato de chumbo à razão de 500 gramas de arseniato em pó, ou 1 quilo se fôr em pasta, para 100 litros de calda. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 275 — *Assinante n.º 15:722 — Alhandra.*

CELEIRO INFESTADO POR UM INSECTO

Pregunta — Tenho um celeiro que, por ocasião de estar cheio de trigo, êste foi tratado com pulverização de sulfureto de carbono, tendo tirado bom resultado; mas agora que estou tratando da limpeza do celeiro para recolher o trigo da colheita, encontro-o com uma grande quantidade de borboletas semelhante à traça e não sei como me poderei ver livre delas, pois receio que a borboleta venha a desovar e que gere alguma lagarta em prejuízo do trigo que vai ser recolhido. ¿Há algum insecticida para matar estas borboletas? ¿Há realmente perigo para o trigo que se vai recolher? Este celeiro está todo limpo e as paredes estão-se a caiar.

Resposta — Há na realidade perigo de ser contaminado o cereal que vai ser armazenado. Se o celeiro tem condições para poder fechar completamente, deve submetê-lo a uma fumigação de sulfureto de carbono ou de fumo de enxôfre antes de lá meter o cereal. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 276 — *Assinante n.º 14:621 — Proença-a-Nova.*

MACIEIRAS ATACADAS POR UM INSECTO

Pregunta — ¿Que mal ou doença que sofre uma macieira, cujos ramos ou extremidades se encontram em estado idêntico aos que envio?

O tronco ou pé da macieira parece estar saudável ou com aspecto são, só tendo as extremidades dos ramos superiores assim inutilizados.

Segundo me parece o mal tende a alastrar, se bem que uma parte dos outros ramos ainda conservem algumas reacções, mas que tendem a desaparecer.

Receando que êsse mal venha a contaminar outras árvores que nesse local possuo, muito agradeço a v. a subida fineza de me indicar o tratamento que possa ser aplicado na estação que decorre para evitar mais danos.

Resposta — As árvores, cujo tronco esteja já muito danificado, devem ser arrancadas e queimadas. Nas outras devem suprimir-se quanto possível, os ramos atacados, queimando-os em seguida e caiar-se o tronco e ramos mais grossos e mesmo a parte superior das raízes com um leite de cal grosso. Como se trata de um insecto que costuma atacar principalmente as árvores enfraquecidas, convém verificar se o terreno apresenta qualquer defeito que seja preciso corrigir. — *R. M. M. da Maia.*

Propagar e difundir a GAZETA DAS ALDEIAS, concorrendo para o aumento da sua assinatura, é um dever que se impõe aos que da Terra e para a Terra vivem.

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 277 — *Assinante n.º 31:297 — Patã.*

DOAÇÃO. VENDA E BENS DE MENOR

Pregunta — *A* tem um prédio meeiro com *B*. *A* doou a sua parte a *B* no valor de X.

B tem aumentado o valor do prédio com reparações e bemfeitorias.

¿Por morte de *A*, havendo inventário, o prédio toma o valor de X ou total?

Se tomar o valor total, ¿é *B* indemnizado das suas despesas?

2.º prédio, *A* proprietário meeiro com *B*. Se *B* tomar a liberdade de fazer borda a muro e plantações, ¿será indmenizado por ocasião de partilhas ou inventário?

B é tutor de *C* e administra uma propriedade dele. ¿Poderá essa propriedade ser vendida para empregar o dinheiro em prédio urbano ou noutro de mais rendimento, desde que se prove que *C* fica beneficiado.

Resposta — Tôdas as bemfeitorias e melhoramentos feitos nos prédios doados pertencem ao donatário pelo que a haver inventário é deduzido ao valor dos bens doados o valor dêsses melhoramentos (artigos 1:498.º e 2:107.º, § único do Código Civil).

A propriedade só pode ser vendida com autorização do conselho de família (artigo 234.º n.º 16 do citado Código).

A venda tem de fazer-se em hasta pública (artigo 268.º do Código Civil). — *S. de Almeida.*

N.º 278 — *Assinante n.º 29:880 — Amarante.*

SERVIDÃO

Pregunta — Um meu prédio dá servidão a *F*. Não há documento dessa servidão.

Como os dois prédios eram de irmãos, naturalmente essa servidão era grátis.

F com uma pequena despesa pode comunicar com o caminho público sem passar pelo meu prédio, isto é, o prédio de *F* já comunica com o caminho e só parte dele tem servidão pelo meu prédio, mas com pequena despesa pode servir-se pelo que é seu. Desejo saber:

¿Posso impedir a servidão? ¿Terei que pagar a pequena despesa a fazer?

Resposta — Para que o prédio de *F* tenha servidão sôbre o prédio do consulente, à falta de documento ou de sentença,

é necessário, que êsses dois prédios tivessem pertencido ao mesmo dono e à data, em que ficaram a pertencer a donos diferentes, existissem sinais aparentes e permanentes postos pelo antigo dono em um ou em ambos os prédios, que atestassem servidão de um para o outro prédio e não se tivesse declarado no documento pelo qual ficavam a pertencer a proprietários diferentes que caducaria essa servidão (artigo 2:274.º do Código Civil).

Se êsses prédios não foram do mesmo dono e não se deu portanto essa hipótese, para que o dono do prédio *F* possa alegar direito à servidão, é necessário, que ela date de tempos imemoriais, seja anterior à publicação do Código Civil, e se manifeste por sinais exteriores, como terreno sempre trilhado, uma cancela, outro sinal de serventia de um prédio para outro, etc.

Havendo direito à servidão, esta pode ser banida, se o dono do prédio serviente puder servir-se por terreno seu, tão còmodamente como o fazia pelo terreno do consulente (artigo 2:279.º, § único e 2:313.º do Código Civil).

Emquanto se não fizer cessar essa servidão legìtimamente constituída pelo processo judicial próprio, não é permitido ao consulente opôr-se a que o dono do prédio dominante use dessa serventia.

A cessão da servidão e as obras a fazer para tal fim são à custa do consulente.

E' claro que me refiro à hipótese de haver servidão legìtimamente constituída. —*S. de Almeida.*

N.º 279 — *Assinante n.º 8:863 — Galveias.*

MÁ CONSTRUÇÃO DE MURO

Pregunta — Tenho, junto a uma estrada nacional, uma propriedade murada, cujo muro foi justo e construído sob indicações e planta de um dos engenheiros da Direcção de Estradas Distritais; e, muito embora eu tivesse oferecido a expropriação do terreno, a construção do muro ficou a cargo do Estado.

Pagaram tudo isso, mas, em vez de o fazerem directamente ao empreiteiro, fizeram-mo a mim, tendo eu, para êsse fim, assinado um compromisso ou têrmo de expropriação.

Ainda êsse muro não estava concluído já o carregavam com um enorme atêrro, isto há dois anos, pelo que o muro começou a dar de si e ameaça ruína.

¿Terei direito à sua reconstração à custa do Estado ou à minha?

¿Que legislação regula o assunto?

Resposta — Ignoro as condições em que foi feito o contrato entre o consulente e o Estado.

Se, pelo têrmo de expropriação, o consulente recebeu ou declarou ter recebido o preço da expropriação, é evidente que nesse ficou incluído o valor do muro e, conseqüentemente, é o consulente obrigado a reconstruí-lo à sua custa.

Se o Estado ficou com a obrigação de mandar proceder à construção de tal muro e adjudicou a construção ao consulente, é também êste obrigado à sua reconstrução, porque, se o muro ficou mal feito, a culpa foi sua.

Se o muro ficou de ser construído pelas O. P. ou Estado e a má construção se deve ao empreiteiro, é o Estado obrigado a reconstruí-lo, respondendo perante êste o empreiteiro pelos defeitos da construção.

O caso regula-se pelos princípios relativos a contratos, pelas disposições do Código referentes a obrigações contratuais, pelas disposições contidas nas leis de expropriação. — *S. de Almeida.*

N.º 280 — *Assinante n.º 31:751 — Pôrto.*

IMPOSTO DE TRÂNSITO

Pregunta — ¿Há no Código das Estradas alguma disposição que obrigue os proprietários de cavalos a ter licença para poderem transitar nas estradas?

¿As Câmaras Municipais podem exigir essa licença?

Resposta — Há, sim senhor. E' o artigo 122.º do Código aprovado pelo Decreto n.º 18:406 de 31 de Maio de 1930.

As Câmaras podem também lançar *taxas* sôbre os cavalos, mas com fundamento no artigo 108.º n.º 8 da lei n.º 88 de 7 de Agôsto de 1913. — *S. de Almeida.*

N.º 281 — *Assinante n.º 33:144 — Cête.*

PRODUTORES DIRECTOS

Pregunta — ¿As videiras híbridas (produtores directos) podem, ao abrigo do último Decreto, ser vendidas para as nossas Ilhas, Colónias ou estranjeiro?

Resposta — O artigo 2.º do Decreto n.º 23:590 de 22 de Fevereiro de 1934 proïbe a venda de produtores directos, sob pena de 500$00 de multa.

Como pelo artigo 1.º dêsse Decreto a plantação das vides, produtores directos, está só proïbida no continente da República, entendo que não é proïbida a exportação dos híbridos para fora do continente da República. — *S. de Almeida.*

N.º 282 — *Assinante n.º 29:070 — Coimbra.*

ARRENDAMENTO

Pregunta — Tenho prédios urbanos ocupados por vários inquilinos. Morreu um deles e deixou viúva e filhos maiores. ¿Posso exigir novo arrendamento?

Outros inquilinos partem os vidros das janelas, constando-me que desejam sair da casa.

¿Posso exigir-lhes ou dos fiadores que ponham a casa no estado em que a receberam?

Resposta — O contrato mantém-se desde que a viúva do inquilino ou seus filhos viviam com êle há mais de seis meses à data do seu falecimento (artigo 1.º, § 1.º n.º 3 da lei n.º 1:662 de 2 de Setembro de 1924).

Os inquilinos são obrigados a pôr o prédio no estado em que o receberam, com chaves, vidros, etc., podendo o senhorio exigir-lhes ou aos fiadores, no caso deles não cumprirem essa obrigação (artigo 22.º n.º 5 do Decreto n.º 5:411 de 17 de Abril de 1919). — *S. de Almeida.*

N.º 283 — *Assinante n.º 17:276 — Covilhã.*

ARRENDAMENTO

Pregunta — Tenho um inquilino de prédio urbano, que, por contrato verbal antigo, me paga a renda mensal de cinco escudos.

O prédio vale renda quádrupla, mas não tenho conseguido convencê-lo a pagar um pouco mais, nem a fazer arrendamento por escrito, a não ser com condição de não fazer qualquer despesa.

¿Não poderei obrigá-lo a reduzir a escrito o arrendamento, pagando êle a pequena despesa em que importa?

No caso de não aceder, ¿não poderei obrigá-lo a despejar o prédio?

Resposta — O consulente pode obrigar o arrendatário a reduzir a documento o contrato verbal de arrendamento feito entre êles.

Para isso deve notificar judicialmente o inquilino para comparecer em dia e hora certa a-fim-de se lavrar perante notário o respectivo arrendamento.

O senhorio só pode exigir ao inquilino a renda que é permitida por lei ou seja dez vezes mais o rendimento ilíquido que o prédio tinha na matriz predial em 1914, caso o prédio esteja arrendado para habitação (artigo 27.º, Decreto 15:289 de 30 de Março de 1928).

Se o inquilino se recusar a pagar esta renda ou a reduzir a escrito o contrato, pode o consulente obrigá-lo a despejar o prédio.

Quanto à despesa do documento do arrendamento, não diz a lei a quem pertence, mas deve ser paga em partes iguais por senhorio e inquilino, não só por analogia com outros casos mas também por um princípio de justiça. — *S. de Almeida.*

N.º 284 — *Assinante n.º 29:870 — Tortozendo.*

DESVIO DE ÁGUAS DE RIBEIRO

Pregunta — Herdei de meu avô três lameiros de erva nativa, situados na margem direita de uma ribeira não navegável, nem flutuável, mas tão sòmente aproveitada em benefício da agricultura, donde, por vários açudes, recebem água.

Sempre a água nêles permanece a não ser em épocas de regadia — e mesmo assim só quando a falta de água é muita — consentimos que alternadamente a água ande numa semana num lameiro e na seguinte no regadio.

De cinco em cinco anos cavam-se os lameiros, semeando-se batatas ou milho.

Nessa altura, havendo falta de água, há o costume de ir pela ribeira acima buscar a água aos outros açudes.

Ao cimo dêsses lameiros há um terreno baldio até à nascente da ribeira.

Junto dêsse terreno baldio está o primeiro açude, que banha quatro ou cinco lameiros. Este açude juntamente com os lameiros, foi comprado por uma Emprêsa que depois de cimentar, de modo a não deixar escapar uma gota de água, leva-a tôda para os lameiros comprados e daí através de dois ou três quilómetros de baldios para a lançar numa queda brusca numa central eléctrica construída para êsse fim.

Essas águas, até agora e desde sempre, banhavam apenas os lameiros citados, donde remanesciam para outros ou eram lançadas na ribeira.

A Emprêsa fêz o desvio de quási três quilómetros e por terrenos que lhe não pertencem.

Os lameiros situados entre o local da captação da água e o seu desaguamento perdem quási inteiramente o seu valor.

Envio *croquis*.

1.º ¿E' permitido tal desvio?

2.º Não o sendo, ¿ser-me-á permitido embargar já as obras, ou serei obrigado a esperar que as águas me sejam tiradas?

3.º ¿A queixa da Hidráulica não será viável?

Resposta — Não sei se a Emprêsa assim procedeu em virtude de qualquer aproveitamento concedido pelo Estado, corpo administrativo ou se o fêz sem licença ou concessão alguma.

Se se verificou êste último caso, podem os proprietários prejudicados e marginais à ribeira, não só defender os seus direitos perante os tribunais civis, mas também apresentar uma queixa à Hidráulica, com fundamento de se haver desviado a corrente do seu curso normal, com prejuízo dos respectivos proprietários ou seja com fundamento no artigo 277.º, § único do Regulamento dos Serviços Hidráulicos.

Se o desvio foi autorizado em conse-

qüência de processo de concessão, é necessário saber-se de que concessão se trata e qual o seu fim.

Nesse processo podiam os interessados apresentar as suas reclamações, baseados nos direitos que têm às águas e tais direitos ser-lhes-iam ou deviam ser respeitados nos termos do artigo 85.º, § 1.º da Lei de Aguas de 1919 quando se tratasse de concessão de interêsse privado como deve ser aquêle que diz respeito a êste caso, ou nos termos do artigo 54.º da mesma Lei se a concessão fôsse de utilidade pública.

Como ignoro se houve pedido de concessão ou acto arbitrário por parte de quem desviou as águas ou deseja desviar, não poderei ser mais explicito sôbre o assunto.

Se não houve desvio das águas mas só *intenção* de as desviar, aconselho o consulente a que espere que tal desvio seja feito e proceda depois.

Isto é claro, no caso de não haver processo para se conseguir o aproveitamento, porque havendo-o, devem os interessados apresentar as suas reclamações; e, não sendo atendidos pelas estâncias oficiais, devem defender os seus direitos perante os tribunais ou nos embargos, a que alude o artigo 91.º da Lei das Aguas, ou pelos meios ordinários. — *S. de Almeida.*

N.º 285 — *Assinante n.º 19:663 — Extremoz.*

LICENÇAS E TAXAS ELÉCTRICAS

Pregunta — Tenho um pequeno lagar movido por motor a óleos e penso iluminá-lo a luz eléctrica, fazendo girar um dínamo accionado pelo veio geral.

¿Terei que participar alguma coisa à Circunscrição Electro-Técnica? ¿Terei de pagar a taxa de indústrias eléctricas?

Pensava também instalar luz eléctrica na minha casa situada na mesma horta, para o que tencionava transportar o dínamo do lagar para mais perto da casa de habitação, sendo accionado por um pequeno motor.

Parece-me que tenho de dar parte à Circunscrição Electro-Técnica e pagar a taxa das indústrias eléctricas.

¿Será assim?

Resposta — A primeira instalação, que o consulente deseja montar, está incluída na sétima categoria da classificação das instalações eléctricas e, como tal, carece de licença para o estabelecimento e exploração, nos termos do artigo 14.º do Regulamento aprovado pelo Decreto de 30 de Novembro de 1912.

Essas instalações estão compreendidas na alinea *c)* da 2.ª classe, nos termos do Decreto-lei n.º 23:559 de 8 de Fevereiro de 1934 e sujeitas à taxa respectiva. Quanto à instalação da luz eléctrica na casa, se ficar independente daquela outra instalação as linhas se acharem afastadas mais de 10 metros de linhas telefónicas ou telegráficas e a instalação ficar dentro de propriedade particular e ainda por destinada a uso privativo dos seus proprietários, pertence à 8.ª categoria, não carecendo, por isso, de licença para o estabelecimento e exploração, nem está sujeita a taxa eléctrica (artigo 15.º do citado Regulamento).

Isto é o que se lê nos diplomas que citei e, não obstante o Decreto n.º 23:559 exigir o pagamento da taxa pelas instalações eléctricas, cujas linhas não ultrapassem os limites das propriedades particulares com produção própria, entendo que a exigência é referente só aos casos em que há lugar o pagamento da taxa pelo Regulamento de 1912, ou seja aos submetidos à fiscalização por aquêle Regulamento. — *S. de Almeida.*

XIII

Economia doméstica. — Culinária

Redactor:

Alice Irwin

Rua S. Domingos de Bemfica, 51 **Lisboa**

Devido à «gripe», com complicações, que em Fevereiro me atacou, só agora posso responder às consultas que neste espaço de tempo recebi, pedindo desculpa da demora.

N.º 286 — *Assinante n.º 8:454 — Pôrto.*

MANTEIGA CASEIRA

Resposta — Ao senhor consulente do Pôrto, cujo número de assinatura perdi devido à doença, e me escreveu pedindo para lhe dizer se é possível fazer manteiga caseiramente, posso asseverar que sim e muito fàcilmente.

Em Lisboa é um pouco difícil encontrar leite puro (no entanto ainda se encontram muitos fornecedores que o vendem completo). Creio, porém, que aí o leite deve ser muito bom.

Como tenho pessoa de família doente, e que consome 1 e meio litro de leite por dia, e o meu fornecedor é dos honestos, de três em três dias faço cêrca de 50 gramas

de manteiga, não ficando o leite mais desnatado do que vulgarmente se compra.

O leite é fervido pela tarde, e na manhã seguinte com uma colher tira-se cuidadosamente a nata, para que não leve leite, e guarda-se numa chávena. Assim se procede por espaço de três dias, guardando a chávena em local fresco (durante o inverno pode-se guardar sem perigo, por espaço de quatro dias). Deitam-se as natas umas sôbre as outras, porque secam.

Deita-se depois tudo numa tigela e bate-se com pequena colher de pau até formar grumos. Nesta altura lava-se, mudando a água até que saia clara. Salga-se ao paladar, espreme-se até que saia algum resto de água, e guarda-se em manteigueira ou pires, coberta com pano fino e polvilhado com sal.

A's vezes, devido à qualidade do leite ou ao estado do tempo quente ou húmido, ao fim de vinte minutos, que é o máximo do tempo preciso, não forma grumos, conserva-se branda e com pouca côr, lava-se novamente depois de batida, mistura-se um pouco de sal, cobre-se com o paninho polvilhado de sal, e no dia seguinte torna-se a bater por pouco tempo, lava-se, salga-se de novo; fica tão amarelinha e boa como a que se bate só por espaço de dez minutos, quando não aparece qualquer dêstes contratempos.

O senhor consulente verá que não é trabalho muito complicado nem impertinente. — *A. Irwin.*

N.º 287 — *Assinante n.º 30:652 — Tomar.*

LAMPREIA

Pregunta — Peço a v. a fineza de me indicar algumas receitas para arranjar a lampreia; é desnecessário repetir as já publicadas na colecção de 1927, e bem assim as que publicou no corrente ano a pag. 136, pois é crível que haja outras maneiras de a arranjar.

Em Penafiel há uma maneira de as arranjar, que muito me satisfaz; não sei informar com detalhes, apenas sei dizer que é servida ensopada em pão e que é muito boa. Se lhe fôr possível conseguir tal receita, e publicá-la, muito agradeço.

Resposta — O senhor assinante desculpará, vendo algumas receitas repetidas; mas por certo concordará que é justo elucidar também novos assinantes que desconhecem as fórmulas já indicadas. O mesmo caso se dá com as receitas sôbre coelho que indiquei.

A receita publicada em Fevereiro do corrente ano não foi publicada por mim, tanto que até copiei a receita.

Com môlho de sangue — Depois de amanhada cuidadosamente, e o senhor consulente já sabe, corta-se a lampreia em pedaços de três ou quatro dedos de comprimento e leva-se ao lume em caçarola, com duas cebolas grandes inteiras, dois dentes de alho, um ramo de salsa, uma cenoura e fôlha de louro, um pedaço bom de manteiga de vaca e estufa-se em lume forte até a lampreia estar passada, evitando, porém, que se desfaça. Estando passada, junta-se o sangue que está misturado com vinho tinto, mexendo-se sempre até ferver. Passados três minutos de fervura, tira-se do fogo, tempera-se com sumo de limão, uma pitada de pimenta, outra de sal e serve-se.

Estufada com cebolinhas — Faz-se como lampreia com môlho de sangue, juntando-lhe apenas, depois de pronta, algumas cebolinhas, que devem ser estufadas à parte, com pedacinhos de presunto, bom toucinho picado, etc.

De fricassé — Depois de amanhada devidamente, como já recomendei, tendo para êste caso de ser mergulhada em água fervente e em seguida estendida sôbre uma tábua e raspada com faca até ficar bem limpa, esfrega-se tôda ao comprido com pano grosso ou áspero e coloca-se numa travessa para sangrar. Com faca abrem-se-lhe os orifícios que tem na cabeça, por onde sai o sangue que se recebe em tigela com bom vinagre para se aproveitar. Prolonga-se depois o golpe ao longo do corpo, para lhe tirar a tripa e ovas. Limpa-se bem por dentro e com dois golpes na cabeça arranca-se uma espinha que ela ali tem e é prejudicial. Corta-se depois em bocados de 5 centímetros, e leva-se ao lume em caçarola com 60 gramas de manteiga, cebola finamente cortada, pimenta, noz moscada e uma pitada de especiarias variadas. Depois da cebola loura deita-se a lampreia e deixa-se passar um pouco no refugado.

Junta-se depois um pouco de farinha de trigo que se mistura com o môlho, acrescenta-se vinho branco e deixa-se ferver para cozer a lampreia. Quando está cozida e o môlho apurado, tira-se do lume, deixa-se arrefecer um pouco, misturam-se gemas de ovos batidos, leva-se de novo ao lume a cozer as gemas e serve-se, temperando na ocasião, com salsa finamente picada e sumo de limão.

De escabeche — Procede-se em tudo como *a de fricassé,* faz-se depois um refugado

com azeite e cebola picada, acrescentando depois umas pingas de água, depois da cebola loura. Deita-se depois a lampreia, enrolada ou partida às postas, um ramo de salsa, preso com cordel para se tirar depois, uma fôlha de loureiro, dentes de alho, sal e pimenta. Deixa-se cozer, e depois deita-se-lhe o sangue, pouco a pouco, e noz moscada, mexe-se bem o môlho, leva-se a lume brando e serve-se. O môlho pode aproveitar-se para temperar arroz.

Estufada — Amanha-se como ficou já dito para *lampreia de fricassé* e *escabeche,* recolhendo o sangue que se mistura com 4 decilitros de bom vinagre pouco forte. Mete-se a lampreia em caçarola de tampa, e na mesma caçarola se deita o seguinte: duas cabeças de alho, duas fôlhas de louro, quatro cravinhos da India, seis grãos de pimenta, uma pitada de especiarias moídas, 60 gramas de manteiga, 4 decilitros de vinho branco, bastante salsa e o sangue da lampreia misturado com vinagre. Vai a lume brando, tapada, deixa-se cozer a lampreia, voltando-a a meia cozedura, e, depois de cozida, serve-se com o môlho coado.

Frita — Amanha-se como se disse, lava-se, parte-se em postas de 8 centímetros, e deitam-se em água e sal. Passado algum tempo, tiram-se da água, enxugam-se, envolvem-se em farinha, põem-se a frigir em bom azeite fervente. Pode-se servir com môlho tártaro a que se junta salsa picada.

O môlho tártaro — Pouco difere da de *maionese:* Em vasilha larga e côncava, de louça, um pouco de mostarda branca (ou amarelada, de lata) um gole de bom vinagre branco ou sumo de limão, no qual se desfaz a mostarda, tempera-se com sal fino e pimenta e junta-se uma gema de ôvo, formando môlho grosso.

Sôbre esta mistura deixa-se cair, gota a gota, fio muito fino de muito bom azeite, empregando-se um funil com pequeníssimo buraquinho. Vai-se batendo fortemente da esquerda para a direita com garfo de pau para incorporar bem todos os elementos, até estar gelatinosa. Mistura-se então um pouco de salsa finamente picada e algumas alcafarras, podendo ser.

Assada — Depois de amanhada e escorrido o sangue assa-se no espêto e tomando o pingo na mesma frigideira, depois de assada, tempera-se o môlho da frigideira com um gole de vinho, sumo de laranja, noz moscada, pimenta, sal, etc., ao paladar, e manda-se à mesa em molheira, apartado da lampreia.

Grelhada — Depois de limpa, lima-se a pele com as costas de uma faca, e parte-se em quatro partes. Cada uma destas partes se passa por manteiga derretida com cebolinhas e salsa picada, pimenta em pó e sal preciso. Envolve-se em miolo de pão ralado, e põe-se a assar em grelha sôbre brasas vivas. Pingue-se de manteiga e voltam-se de um e outro lado até se assarem. Servem-se com môlho de mostarda.

Também ainda se pode preparar *no espêto,* deixando-a marinar por meia hora em bom azeite, vinagre, sal, pimenta, cebola às rodas e salsa picada. Assa-se no espêto, pingando-a sempre com manteiga. Serve-se com môlho picante.

Com môlho grosso — Depois de amanhada parte-se aos bocados, e põe-se a ferver em vinho tinto, com uma porção de manteiga corada, um pedaço de açúcar em pedra, outro de canela, e sal suficiente.

Estando cozida, acrescenta-se o sangue, mexendo sempre, para que não talhe. Depois de uma pequena fervura, para se fazer a ligação, tira-se do lume e serve-se com sumo de limão. — *A. Irwin.*

Intermediário dos lavradores

Coelhos Gigante Branco da Vandeia — Prateado da Champagne — Gouwenaar. Raça pura. Compram-se casais.

Indicar idade e preço a Manuel Leite de Queiroz — Rua Souto de Contumil, 256. Pôrto.

Ovos de pato «Kaki Campbell» para incubação, vende J. Guerreiro Ismael — Cardal — S. Tiago de Cácem.

Carneiro merino — Vende-se um de raça pura. Queira dirigir-se ao Casal das Sete Capelas — Valbom — Gondomar.

Administrador de propriedade. Largos conhecimentos da vida rural, cultura de frutos e fabrico de vinho e azeite. Fornece indicações a Administração da *Gazeta.*

Vinho e cortiças — Vendo 200 quintais de cortiça amadia; 100 quintais de cortiça virgem; 12:000 litros de vinho americano. Recebo ofertas, Salvador Bastos — Cedrim — Pessegueiro do Vouga.

Porcos Yorkshire — Vendem-se ou trocam-se por galinhas Leghorn, Wyandoth ou Plymouth. Quinta da Penasilva — Paço de Sousa — Henrique Oliveira Mouta.

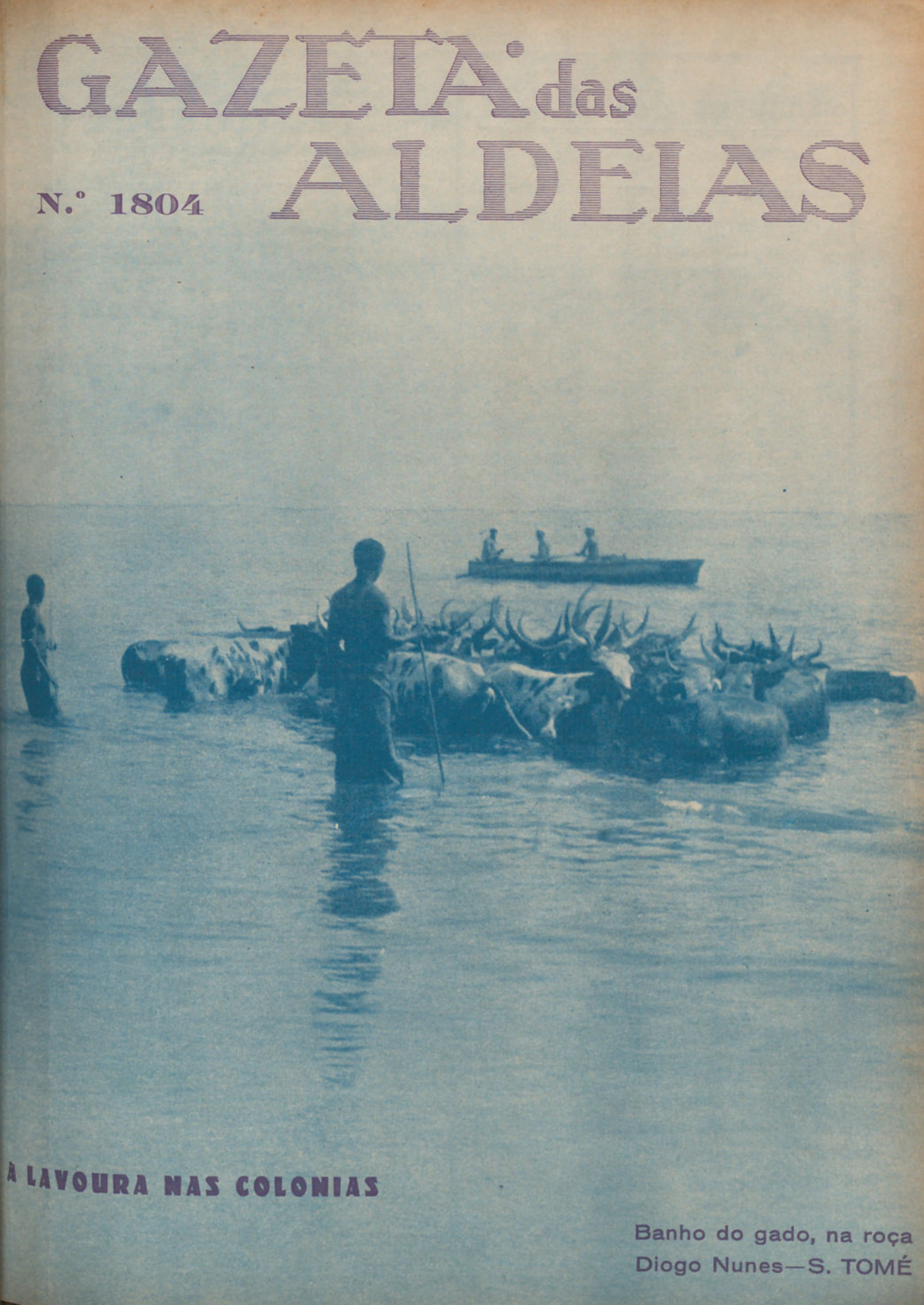
Patos «Kaki Campbell» — Pretende adquirir patos e patas, José de Albuquerque — Fornos de Algodres.

Aparelho de T. S. F. Atwater Rent — Próprio para locais onde não haja energia eléctrica. Super-heterodino, de 8 lâmpadas, recebendo tôdas as emissoras audíveis em Portugal — Ondas médias e curtas. Para a maioria das emissões não precisa antena. O melhor para propriedades rurais — Vende Alvaro Pacheco — Administração da *Gazeta das Aldeias.*

centro ciência viva NÓMULO DE CARVALHO

GAZETA das ALDEIAS

N.º 1804



A LAVOURA NAS COLONIAS

Banho do gado, na roça
Diogo Nunes—S. TOMÉ

Análises dos Vinhos

MATERIAL DE LABORATÓRIO

Instrumentos de SALLERON-DUJARDIN:

Ebuliómetros, alambiques, acidímetros para acidez fixa, total e volátil dos vinhos, mostos e vinagres; alcoómetros, termómetros, acessórios, etc.

O maior sortido aos melhores preços!

Todo o material para montagem de Laboratórios:

Vidros, balanças, cápsulas, cadinhos, etc.

Fornecedores dos Laboratórios Oficiais, Escolas e Liceus

Emílio de Azevedo Campos, Filhos

Casa fundada em 1854

Rua 31 de Janeiro, 137 — PORTO

Telefone, 812

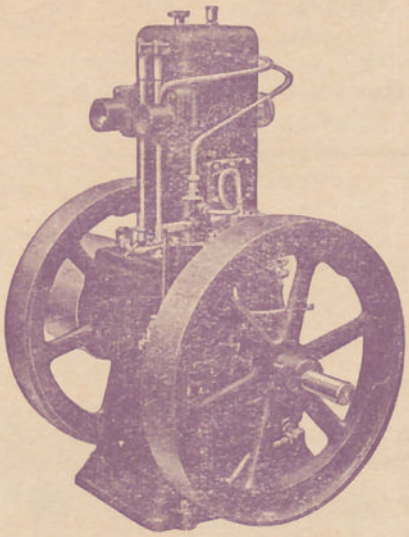
1077

Reduzam ao mínimo as despesas de combustível instalando os motores

LISTER-DIESEL

de injecção sólida (arranque a frio) de 3 a 40 cavalos

MENOS DE 15 CENTAVOS POR CAVALO-HORA



1049

Peçam informações aos representantes

Streets, Limitada

RUA SÁ DA BANDEIRA, 84 — PORTO

Telefone, 720 e 6336 — Teleg. ELECTRO

Cimento Tejo

ALTA RESISTENCIA

O melhor do mercado



A' venda em tôdas as terras do País e Ilhas

Para informações: na SEDE

Companhia Cimento Tejo

Avenida dos Aliados, 20-3.º

PORTO

838

Fibro-cimento nacional

"Lusalite"

TUBOS de 50 a 400 m/m de diâmetro interior resistência até 25 quilos por cm.²

CHAPAS ONDULADAS para telhados

CHAPAS LISAS para divisórias, tetos, etc.

AGENTES GERAIS

CORPORAÇÃO MERCANTIL PORTUGUESA, LIMITADA

Rua do Alecrim, 10 — Telf. 2 3948 e 2 8941

LISBOA

No Pôrto — Depositários:

Abecassis (Irmãos) Buzaglos & C.ª

RUA 31 DE JANEIRO, 15

Distribuidores:

J. Bielman, Suc. — *Galeria de Paris, 42*

José Pinto de Magalhães & C.ª

Rua do Almada, 291

1033

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Aliados n.º 66 — PORTO

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

Crónica — *Azevedo Gomes* 465
Por terras do Douro — Ainda a «D. Joaquina» — *Artur Castilho* 466
A renascença na vida rural — *J. R. Costa Júnior* 468
Congresso de Agricultura Colonial 470
Agricultura — A primeira geração híbrida do milho — *Henrique Coelho*. 471
Inquérito Pomícola — *Artur Castilho* . . . 474
Apicultura — Cera moldada — *José Simões Pires* 476
Congresso de Agricultura Colonial 478
Parada Regional — *M. de F.* 479
Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola — Do loídio e dos seus tratamentos — *H. C.* 482
Questões de Direito — Entrega de percentagem de vinho — *Simões de Almeida* . . 483
Gazeta das Senhoras — Os móveis modernos — *M. M.*. 484
O vinho, elixir de longa vida — Para os automobilistas 485
Cobertura ornamental para um poço . . . 486
Revista das Revistas — Como a Alemanha progride na agricultura — *E. dos Santos* . 487
Consultas — Exploração hortícola — Desponta da videira — Piretro, lúpulo e pepino esponja (?) — Fornos para carvoejar — *D. A. T. da S.*. 489
Vinho com gôsto a podre — Clarificação de vinho — Extracto sêco dos vinhos — *P. B.* 491
Doença da videira — Emprêgo da calda bordelesa permanganatada — Morrão do milho — Acidente das fôlhas de videira — *R. M. M. da Maia* 492
Cães de guarda — Doença do canário — O bagaço de azeitona na alimentação dos animais — Emprêgo da tuberculina nas vacas — Difteria dos pombos — *P. Nogueira* . . 493
Tapagem de gateira — Águas — Direitos de vizinhança — Obras em prédio arrendado — Limpeza de vala — Fôro — *S. de Almeida* . 494
Intermediário dos lavradores. 496

Lagares de azeite TRAMAGAL

É do nosso fabrico a grande maioria dos lagares modernos existentes no País.

A mais antiga experiência.
A mais moderna construção.



Duarte Ferreira & Filhos 710

Engenheiros construtores

TRAMAGAL

FILIAL EM LISBOA — Av. Presidente Wilson, 17-25

A Escola Portuguesa de Agricultura

realiza o seu desejo de ter os PROFESSORES EM CASA com o

Ensino Agrícola por Correspondência

De Portugal a Timor, todo o indivíduo sabendo ler, escrever e contar, pode aprender, para saber, **Apicultura** (criação das abelhas)—**Avicultura** (criação das galinhas)—**Cunicultura** (criação dos coelhos)—**Sericicultura** (criação dos bichos da seda)—**Agricultura geral**—**Agricultura colonial.**

PREÇOS DOS CURSOS 1016

Portugal e ilhas adjacentes: 30 escudos mensais por cada curso.
Colónias Portuguesas: 50 escudos mensais por cada curso.

Para informações dirigir-se ao Director:

Eng.º A. XAVIER DA FONSECA

VISEU — 28, R. de Miguel Bombarda, 1.º — Portugal

Exclusivos distribuïdores da «Gazeta das Aldeias» para venda avulso

Agência Internacional de Livraria e Publicações, L.da

Rua S. Nicolau, 119-2.º — LISBOA

COALHOS

CORANTES PARA MANTEIGA E QUEIJO

Qualidade bastante concentrada da casa L. C. GLAD & C.º, de Copenhague —fornecedores de tôdas as grandes fábricas francesas, italianas e suíssas.

PREÇOS MUITO ECONÓMICOS

Depositários exclusivos: **Raúl Vieira, L.da**

Rua da Prata, 51 — LISBOA

1034



MÁRIO COSTA & C.a, L.da
Rua do Almada, 30-1.º e 2.º
Telefone, 2571 ——— PORTO

879

Telha da Pampilhosa

MOURÃO, TEIXEIRA LOPES & COMPANHIA, LIMITADA

465

Escritório:

Rua Sá da Bandeira, 383 — PORTO

Fábrica:

PAMPILHOSA DO BOTÃO

(Em frente à Estação do Caminho de Ferro)

Fosfato Renânia

O melhor adubo para milhos

SÓRIA, Limitada

Rua Sá da Bandeira, 214 — Telef. 2508 — PORTO

AGENTES NO SUL: 459

Carlos F. G. Teixeira, L.da

Rua S. Julião, 142-2.º — LISBOA

Ferro, Aço & Ferragens

Arcos de ferro — Ferros para cimento armado — Vigas I e em todos os perfis.

O maior sortido aos melhores preços.

José Pinto de Magalhães

273, Rua do Almada, 291

1079

PORTO

Telefone, 4012 **Teleg.: REIFERRO**

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇAO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 5 de Agôsto de 1934 | N.º 1804

CRÓNICA

III

O Congresso de Agricultura Colonial

Está prestes a inaugurar-se no Pôrto o Congresso de Agricultura Colonial. Entre as teses a apresentar aqui, cuja notícia tem vindo a público, sobrelevam em importância e oportunidade as que versarem o assunto da actividade técnica no Ultramar português. Refiro-me particularmente, é bem de ver, à actividade agronómica, responsável em primeira mão pelos progressos da agricultura. Uma e mais vezes, em comissões e conselhos, em revistas e jornais, tenho abordado, e como eu outros da minha classe, esta momentosa questão e em geral nos temos insurgido todos contra a pouca eficiência que os erros inveterados da nossa Administração Colonial imprimem à labuta agronómica respectiva.

Algumas ideas simples estão na base da discussão dêste problema. Cumpre recordá-las: A agricultura do nosso tempo deixou de ser, ou tende cada vez menos a ser, uma aventura, um jôgo no campo da produção e seus resultados económicos, para tornar-se num processo produtivo, consciente e regrado, cercando-se do maior número possível de garantias, de modo a corresponder satisfatòriamente às previsões feitas e a servir os interêsses vários que lhe estão presos. Tais interêsses podem, aliás, assumir verdadeira importância nacional; e outro não é o caso dos interêsses agrícolas para o grosso dos nossos domínios do Ultramar.

As garantias de que havemos de cercar-nos assentam, antes de mais, no conhecimento do meio em que vai desenrolar-se, por cada vez, a actividade agrícola; quer se torne necessária a correição dêsse meio e esta seja possível, quer tenhamos apenas que amoldar a cultura às prescrições que, sem apêlo, aquêle nos impõe, o estudo mesológico surge sempre como o primeiro passo numa agricultura consciente. Para o europeu entregue à tarefa das emprêsas ultramarinas, transportado para regiões diversas das suas, mais profundo, mais demorado, mais minucioso tem êste estudo que ser ainda e tôdas as cautelas de que saiba cercar-se serão poucas, se não quiser cair, como atrás se disse, na prática aventureira, que não é para o nosso tempo. Do estudo do meio passa-se, naturalmente, para o das plantas e animais agrícolas e das regras do seu cultivo, e, para quaisquer casos, as condições da economia geral têm que ser conhecidas, integrando-se cada foco ou núcleo cultural na actividade do conjunto, averiguadas que sejam as necessidades e facilidades de mão de obra, as do transporte da produção, as da colocação desta, postos emfim em presença, como sempre é neces-

sário, a produção e o consumo, de modo a concertar-se o equilíbrio das actividades. Ainda no caso colonial português êste equilíbrio pressupõe, como bastas vezes tem sido apregoado, mais apregoado que escutado, que a Nação se considere um bloco económico indiviso, Metrópole e Colónias, e que, portanto, ao falar em mercados nacionais tanto se considerem os metropolitanos como os ultramarinos.

Qualquer iniciativa, por mais fortemente apoiada que seja nos recursos do capital, por mais entusiástica, viril e combativa que seja a gerência respectiva, ao lançar-se nos territórios de além-mar sem o apoio do estudo, da experiência, e da assistência capaz que de ambos decorre, encontrará pela frente embaraços de tôda a ordem, jogará sempre uma cartada e não poucas vezes — quantos e quantos exemplos a citar — essa cartada arruinará o jogador e, de caminho, todos aquêles cujos interêsses são solidários com os seus.

Serve o esbôço dêste quadro para focar a importância excepcional que é preciso atribuir na agricultura ultramarina já à investigação agronómica, assente numa observação e numa experiência construída pelo esfôrço continuado de gerações de técnicos, já o subseqüente espalhamento, a disseminação que faça chegar junto dos agricultores a palavra de ordem, a noção justa, a intervenção oportuna servindo a guiar-lhes os passos, a poupar-lhes esforços inúteis e a acautelar-lhes a fazenda.

¿Tem a administração ultramarina, no campo agronómico, montados os serviços, apetrechadas as instalações, preenchidos os quadros do pessoal em termos de satisfazer cabalmente aquela missão de estudo e propaganda? Claramente afirmo que não tem: e exactamente porque o não tem, nem teve jamais, é que a solução dos problemas agronómicos coloniais não está em geral encontrada ainda, à hora presente, para os nossos domínios, com prejuízo manifesto da Economia Nacional e com sacrifício evidente de muita iniciativa prestante por parte de colonos, técnicos e não técnicos, que pelo Ultramar têm dispendido a jorros sua energia e seu esfôrço criador.

Preciso é que nos desenganemos por uma vez e oxalá êste seja um dos resultados, — nenhum maior em seu alcance — dos trabalhos do Congresso, que vai agora realizar-se. Poucos países podem, creio mesmo que nenhum pode, como o nosso, arrogar-se à face do mundo colonial os chamados direitos históricos. Tudo isso aliás as demais nações coloniais o sabem, embora finjam por vezes esquecê-lo. Mas do que se trata na hora actual é antes de arrogar-se cada país, à face dêsse mundo, direitos de ordem mais palpável no campo da economia e da técnica; os direitos que se baseiam na valorização integral das riquezas e dos territórios, os direitos que se exprimem pelos registos alfandegários mais do que pelos registos da antiguidade da posse e da ocupação, por muito que estas hajam custado em tempo, vidas e sacrifícios. E isto é sobretudo assim, quando o direito histórico não tem a impô-lo, por si mesma, a fôrça dos canhões.

¿Ouviu alguém dizer, por exemplo, que sejam cobiçadas e objecto de conversas na diplomacia indiscreta, as colónias holandesas?

¿Não deu a Holanda ao mundo, na recente Exposição Colonial de Paris, o exemplo magnífico dum pequeno país tornado grande pelo admirável apetrechamento técnico da sua actividade colonial?

Talvez que nos valha a pena meditar neste exemplo, neste método colonizador e nas suas conseqüências internacionais.

AZEVEDO GOMES,
Professor do Instituto Superior de Agronomia e Director da Estação Agrária Central.

POR TERRAS DO DOURO

Ainda a "D. Joaquina"

Mais alguns esclarecimentos sôbre a pereira «D. Joaquina» na bacia da Régua e suas adjacências.

Na margem direita do Douro deve incluir-se, como produtor, o concelho de Vila Real; e na margem esquerda, o de Armamar.

No concelho de Mesão Frio, a pereira «D. Joaquina» abunda, sobretudo nas freguesias de Barqueiros, Mesão Frio (S. Nicolau e Santa Cristina), Vila Marim, em que a Rêde se destaca, e Oliveira, mas em menor quantidade.

No concelho da Régua existe em todos os quintais do Pêso e da Régua, em quantidade e muito sumarenta; em tôdas as

quintas de Jugueiros e muito principalmente dos vales do Rôdo e de Jugueiros, e nas freguesias de Fontelas, Loureiro, Poiares, Persegueda e, menor, na de Moura Morta.

No concelho de Santa Marta de Penaguião, as principais produtoras são as freguesias de Fontes, Forneira, Lobrigos, com o rico vale do mesmo nome, Sanhoane, Santa Comba e, em menor escala, Cumieira e Medrões.

No concelho de Vila Real produzem as freguesias de Abambres, Lordelo, Mondrões, Parada de Cunhos, Vila Marim e Vila Real.

No concelho de Rezende há a acrescentar à freguesia de Barrô, já indicada como a principal, as de S. Martinho de Mouros, lá para o alto da Serra, e a de Rezende, esta com pequena produção.

O concelho de Lamego, que apresenta a pêra mais fina e em maior quantidade, conta também como produtoras, além das citadas, as freguesias de Britiando, bastante alta, Lamego e S. Modães.

No concelho de Armamar produzem Armamar e Fontelo. Os locais de produção maior são: — Ribeira de Fornos, Cambres, Lamego, Alvelos, Régua, Vale de Jugueiros, Vale do Rôdo, Rêde e Mesão Frio.

A colheita e o acondicionamento fazem-se geralmente na véspera, seguindo a fruta para o seu destino na manhã do dia seguinte. Mas, às vezes, faz-se de manhã, e então a fruta segue na tarde do mesmo dia.

No acondicionamento, os negociantes utilizam sempre os chamados cêstos *côches;* mas os particulares empregam quaisquer — estes, os vindimos, os cêstos da terra e mesmo cêstas. Não pode dizer-se que, num ou noutro caso, o acondicionamento seja ideal. Para fruta selecta, seria preferível adoptar outros recipientes de menores dimensões.

O transporte por via fluvial é considerado melhor do que por via férrea: o barco não sujeita a fruta, como o tranvia, e sacudidelas ou solavancos. E pena é, por isso, que não se tenha estudado ainda a forma de utilizar mais completamente aquela via. O caminho de ferro, a-pesar-do seu esfôrço, bem minguado, para vencer os concorrentes, não dispõe ainda de vagões especiais, apropriados para a condução da fruta.

Cada barco *rabelo* carrega de 400 a 600 cêstos. Por barco deve seguir maior quantidade de pêra do que por o tranvia.

O frete de caminho de ferro é de $10 por quilo, desde o Moledo ao Pôrto. E o custo do transporte, por homem ou mulher, até à estação fluvial ou ferro-viária, anda à volta de 2$00 por cada três quilómetros, custo que, no entanto, aumenta em casos de urgência.

A fruta expedida, boa ou má, coloca-se sempre. As primeiras remessas atingem, como é óbvio, preços mais altos. Este ano, de pouca fruta e mais inferior, chegou a pagar-se cada cêsto, na praça do Pôrto, a 90$00; e, no fim da primeira semana de Julho, a cotação era de 60$00.

Em anos anteriores os preços começavam em 70$00, 60$00, às vezes mais, para descer até 30$00, 20$00 e mesmo menos, em virtude da abundância e da concorrência doutra fruta.

A acção da Brigada Técnica Regional, para a melhoria da poda e a adopção dos tratamentos profiláticos, tem-se estendido já a Santa Marta de Penaguião, Vila Real, Cambres, Alvelos, Régua e outras localidades. Oxalá não lhes faltem meios nem estímulos para prosseguir a sua benemérita campanha.

ARTUR CASTILHO,
Engenheiro-Agrónomo.

N. B. — 1.º No artigo anterior sairam duas gralhas, que importa rectificar. Na primeira coluna, da pag. 406, onde está ou *Vale do Rôdo* deve ler-se *e do Vale do Rôdo.* E na segunda coluna da mesma página, em vez da expressão *copando mais juntamente,* que não tem sentido, deve estar *copando mais prontamente,* pois foi o que se escreveu.

2.º Aos leitores da *Gazeta das Aldeias* agradecia-se o obséquio de fornecerem quaisquer elementos para corrigir ou ampliar os que se juntaram sôbre a cultura da pereira «D. Joaquina» na bacia da Régua, — e especialmente sôbre a produção, em cêstos, por freguesia ou o seu valor em rendas.

A. C.

A RENASCENÇA NA VIDA RURAL

III

Pelas fotografias admiráveis do Sr. Alvão, e pelos dizeres da *Gazeta das Aldeias*, esta procura fazer a maior propaganda da Exposição Colonial que, nestes meses de verão, está animando, embelezando e distraindo, a por mim muito amada cidade do Pôrto.

Eu que, por acaso andei, um pouco com olhos de curioso, pelo sertão de Angola, talvez sem sair do tema que me propus tratar nesta importante publicação, possa dizer alguma coisa de interessante, que elucide quem pretenda visitar aquela Exposição e mesmo quem já a visitou e nunca foi à Africa.



No Sul de Angola — Porta do cercado de uma embala (aldeia)

Não me cabe na cabeça que a idea de expôr, numa cidade europeia, o viver *selvagem* de indígenas das nossas Colónias, tenha por objectivo apresentar, à nossa gente *civilizada*, exemplos dignos ou merecedores de imitação, embora eu já tivesse ouvido — por graça, certamente — que o vestuário das gentias ia influir, por maior simplicidade, nos vestidos das mulheres metropolitanas.

Não; a exposição da vida de aldeia dos portugueses de além-mar, não é mais que a apresentação da prova de que possuímos extensas províncias espalhadas pelos Oceanos Atlântico, Indico e Pacífico, e demonstração que Portugal não é a pequena nação de 5 milhões de habitantes com cêrca de 90:000 quilómetros quadrados de território europeu, mas um grande Estado de 15 milhões de habitantes, europeus, africanos, asiáticos e malaios, ocupando quási 2 milhões de quilómetros quadrados.

Eis o que, para portugueses e estranjeiros, deve, principalmente, representar a Exposição Colonial do Pôrto.

Depois de todos se compenetrarem desta grande verdade, que cobre de glória e enche de prestígio a nossa Pátria, é que devemos descer à minuciosidade do que se expõe, de coisas coloniais, no jardim e pavilhões do Palácio de Cristal.

E a quem a vida é difícil na Metrópole, ali se mostra aberto o caminho que pode conduzir à prosperidade, ou ao bem-estar, mas caminho que se conquista à custa de trabalho honrado, dedicação e amor aquelas novas terras de Portugal.

Porém, todo aquêle para quem a vida não é pesado fardo neste País de maravilha ao extremo ocidental da Europa, mais é de aconselhar que não se desterre, para não experimentar a dôr da nostalgia, de que jamais deixará de sofrer, quer quando ausente da sua terra, quer de regresso a ela.

A nossa aldeia, desde que passamos e queiramos viver nela, é paraíso terreal, que a Natureza generosa nos oferece.

Se fôsse possível reconstituí-la em Africa, com a sua igreja, a sua escola, a sua romaria anual e sua feira em cada mês, onde não se alterassem os costumes, nem crescessem as ambições — e coisa análoga já existe no Sul de Angola, ainda o desterro que neste caso é apenas deslocação — poderia ser tolerável; mas a ânsia de grande fortuna, essa é mortal para a felicidade de coração. Depois de isto ponderar — quem vir que o deve fazer — é que pode orientar o seu espírito

aventureiro. A despesa e pequeno espaço da cêrca do Palácio de Cristal não permitiram que ali se instalasse uma aldeia gentílica como eu as vi de Norte a Sul de Angola; depois, a mistura com os *stands* surpreendentes dos nossos ousados e proficientíssimos industriais, empana-lhes bastante as características. Mas é curioso observar, sem pressas, aquilo que foi possível expôr à curiosidade metropolitana, nesse acanhado recinto.



No Sul de Angola — Música de rufo

Por tôda a Angola, mas principalmente para o Sul, o gentio cercava as suas aldeias de paus metidos a pique em um ou dois círculos concêntricos, cada um com uma entrada como a que se vê na primeira gravura, círculos, em algumas partes ainda reforçado por moutas de espinheiros, para se defender das tribus vizinhas e mesmo dos europeus que o queria dominar. Dentro dêsses cercados tinham os nativos as suas *palhotas* ou *cubatas*, os seus *sambos* ou cercados para o gado e os seus *acimbos* (campos de milho, mossango e massambala).

Nessas aldeias vivia satisfeito o gentio emquanto outra tribu não se lembrava de o assaltar. E aquêle viver não era tão selvagem como se pode imaginar. Verifiquei-o muitas vezes.

Numa delas — não resisto à tentação de contar — descia eu o rio Cubango num *dongo* (canoa feita de tronco de árvore) só com dois gentios e uma negra que servia de intérprete e de cozinheira. Ao pôr do sol, o *dongo* abicou à margem esquerda para eu desembarcar e ali passar a noite. Estava numa aldeia ribeirinha, cujas cubatas eram de paredes de esteira, como se vê na segunda gravura, e tecto circular de capim. O gentio veio todo, quási, admirar o *branco*, o primeiro que ali ia — e ofereceu-me logo uma das suas cubatas, muito varrida e, como tôdas elas, sem fecho na porta. Aquela gente não sabia o que era roubar!



No Sul de Angola — Preparados para um batuque

Até ao anoitecer, entretive-me a observar a vida daquela aldeia; mulheres faziam

a colheita do milho, arrancando as espigas da planta, que ficava no terreno até secar; homens e rapazes recolhiam, do pasto, lindas vacas e bezerros; das cubatas subia para o céu o fumo denunciante dos cozinhados da ceia.

Se essa gente tivesse querido roubar-me e matar-me, podia tê-lo feito, porque jamais se saberia onde eu havia desaparecido; pois trataram-me como um príncipe — relativamente é claro — e eu tive a ventura de a poder regalar com tabaco, missanga e vinho do Pôrto, néctar que foi apreciadíssimo, provocou música de rufo e dança até eu cair do sono e me estender no chão da cubata, que era muito baixa.

Ainda hoje tenho saüdades daquela pacata e laboriosa aldeia de selvagens, que mostraram a um europeu civilizado como ali se cultivava a hospitalidade, a cortezia, a amabilidade, a consideração por quem por ali andava em constante risco de vida pelo engrandecimento da Pátria.

Já no livro «Pela Nossa Africa» prestei homenagem à gente daquela aldeia, a mais de 1:000 quilómetros no interior de Angola, e hoje repito essa homenagem perante os leitores da *Gazeta das Aldeias*, para que, indo à Exposição Colonial, não deixem de ver com simpatia aquêles pretos selvagens.

Mas não deixem de considerar que a vida rural em tôda a parte do mundo é a que mantém os corações mais humanos, que menos assimila os defeitos dos habitantes dos grandes centros que, dominados pela insaciabilidade dos desejos de prazeres materiais, empregam a sua inteligência e as suas relações em procurar conseguir, até pelos meios mais condenáveis, os recursos necessários para os satisfazerem.

Por isso eu me abalancei, ainda que sózinho, a bater-me pela renascença na vida rural. E refiro-me à vida rural na Metrópole portuguesa, ou nas suas Colónias, como vêem; porque nessa vida se conservam mais puras as virtudes, que permitem viver melhor no mundo; porque dessa vida nos vêm os recursos de que precisamos para subsistir.

Por isso, proclamo que se olhe para as aldeias, não para que se modifiquem os seus costumes, mas para que ao povo trabalhador se faculte o bem-estar necessário para que continue a trabalhar satisfeito.

E permita-se que o povo se divirta como melhor entender, nas suas feiras e romarias, ou nas suas festanças da produção, como as descamisadas, as malhadas e as vindimas.

A Exposição Colonial não poderá oferecer aos visitantes, batuques como os que eu vi em Angola, com rodas de dezenas de rapazes e raparigas, dançando e cantando numa afinação e melopeia, que chegavam a encantar-me, como me encantam os bailaricos, dançares e cantares de moços e moças das nossas aldeias, batuques, dançares e cantares onde não há malícia, nem fingimento, nem amargura encoberta, como nesses divertimentos com que procuram distrair-nos nas cidades, levando-nos couro e cabelo.

A vida simples, a saúde pura, a alegria pura, impõem, portanto, a renascença na vida rural.

J. R. Costa Júnior,
Tenente-Coronel.

Congresso de Agricultura Colonial

Programa das sessões e festas

1.º Dia—27 de Agôsto—Das 15 às 18 horas: inscrição dos congressistas e distribuïção das teses a discutir pelo Congresso. Visita à Exposição. A's 21 e meia horas—Sessão de abertura presidida por Suas Excelências os Senhores Ministros das Colónias e da Agricultura: Breves palavras de saüdação dirigidas aos Senhores Ministros e congressistas pelo Presidente da Liga Agrária do Norte, Dr. Lemos Ferreira. Leitura da tese da Associação Central da Agricultura Portuguesa—Ensaio sôbre a economia agrícola colonial e a política económica internacional—Conde de Penha Garcia (José). Leitura da tese da Liga Agrária do Norte—Significado histórico e económico do Império Colonial Português—Dr. Manuel de Figueiredo. Apresentação do Engenheiro Trigo de Morais—Capitão Henrique Galvão. Conferência do Engenheiro Trigo de Morais—Irrigação do Limpopo. Encerramento da sessão pelo Senhor Ministro.

2.º Dia—28 de Agôsto—A's 10 e 15 horas: sessões de trabalho. A's 18 horas—Festa gentílica. A's 22 horas—Passagem de filmes—Portugal Agrícola: aspectos; a Campanha do Trigo—Filmes realizados pela Campanha da Produção Agrícola do Ministério da Agricultura; filmes sôbre Agricultura Colonial, da Agência Geral das Colónias.

3.º Dia—29 de Agôsto—A's 10 e 15 horas: sessões de trabalho. A's 18 horas—Conferência do Dr. Monteiro da Costa—Importância dos serviços veterinários nas Colónias.

4.º Dia—30 de Agôsto—Manhã: visitas aos armazéns de vinhos do Pôrto, em Gaia; monumentos do Pôrto; Foz do Douro; Estação Agrária do Norte; Museu Teixeira Lopes. A's 16 horas—Sessão de encerramento, discussão dos votos do Congresso.



A primeira geração híbrida do milho

O problema da obtenção de boas sementes de milho tem preocupado muito o lavrador; algum não hesitou em importar sementes americanas; outro mandou-as vir da Africa; recorreu-se a diversas regiões, mas sempre os resultados foram pouco satisfatórios. No País, surgia, de vez em quando, um milho que se dizia de fama; cultivado, a breve trecho vinha o convencimento de que não correspondia, na seqüência da cultura, às qualidades que se lhe atribuiam.

Quando, em 1929, êsse grande educador e animador das actividades rurais, que se chama Artur Castilho, Engenheiro-Agrónomo dos mais ilustres que me tem sido dado conhecer e cuja excepcional orientação ainda todos apreciamos pelos artigos nesta revista publicados, promoveu a Segunda Exposição do Milho, empreendimento — êste e tantos outros — que o tornou credor da admiração e respeito de todos os que se interessam pelos assuntos agrícolas, quando, como diziamos, o Engenheiro-Agrónomo Artur Castilho, conseguiu levar a efeito a Exposição do Milho, inolvidável demonstração da ânsia de aperfeiçoamento manifestada pelo lavrador nortenho, a Missão Biológica da Galiza, apresentou ali, na Exposição, milhos seleccionados, que causaram impressão.

Demorei-me largo tempo a observá-los nas duas vezes em que deambulei entre tanta riqueza que as veigas do Norte nos dão.

Os agrónomos espanhóis Cruz Gallastégui e Bilbaino Tafal, que naquele modelar estabelecimento trabalhavam e trabalham ainda, pelo menos o primeiro, a solicitação do Dr. Artur Castilho, fizeram algumas conferências sôbre o assunto, as quais em pouco, esqueceram.

¿Quem se lembra, para aí, da palavra fluente, convencedora, de Bilbaino Tafal?

Sôbre a obtenção de boas sementes de milho, cruzamentos e hibridação, ao que sabemos, trabalhou o saüdoso Agrónomo Mota Prego e êsse vivíssimo espírito que é o Engenheiro-Agrónomo Justino de Amorim. De resto não me consta que haja quaisquer trabalhos sôbre milho que estudem o importantíssimo assunto da obtenção de boas sementes. ¿Terá feito alguma coisa a Secção de Ensaio de Sementes da Estação Agrária Central? E' possível; mas bem provável é, também, que o tempo não sobre para estudar tudo. E até agora, ao que suponho, tem sido o trigo que prende a atenção dos técnicos que ali trabalham.

Voltando ao milho; limitamo-nos apenas, na cultura da preciosa planta, a cuidar de lavouras, adubações, processos de sementeira e amanhos. E' alguma coisa, convimos; mas é necessário ir um pouco mais longe, a nosso ver, tanto mais que o *interêsse* do lavrador existe, ou existiu; devia-se aproveitá-lo.

E o assunto, aparentemente complicado, está ao alcance de todos, como poderemos ver pelo que segue, resumo de um trabalho apresentado ao Congresso do Milho, realizado em Pau, em 1930, Congresso a que já nos referimos e que nos fornecerá, ainda, elementos para outros escritos, tão interessante é o relatório dos estudos e teses discutidas.

Nesse Congresso, o Sr. Carlos Carbonnieres, da Câmara de Agricultura do Tarn e Membro da Associação Internacional dos Seleccionadores de Plantas de Grande Cultura, apresentou uma comunicação cujo título era o mesmo que encima estas linhas, comunicação que mereceu os melhores elogios entre os quais os de Jacques Vilmorin, cuja autoridade é indiscutível.

E' um pouco longo o trabalho de Carbonnieres; será, portanto, longo também o resumo. Aproveitemos tempo e espaço.

Vantagens e métodos de produção de sementes híbridas

Quando se cruzam duas variedades puras de milho, as sementes obtidas dão uma primeira geração — F 1 — de plantas de um vigor e de uma produtividade excepcional e de uma uniformidade de espigas pelo menos igual às das raças mais perfeitamente seleccionadas.

Este fenómeno, devido à união de células reprodutoras heterogéneas, recebeu o nome de «Heterosis». Era, tal facto, conhecido pelos biologistas dos Estados Unidos desde muito; mas como o fim que procuravam atingir visava, sobretudo, a criação de variedades novas e como, sob êste ponto

de vista, a primeira geração híbrida é apenas um estado transitório, não tiraram qualquer vantagem prática do que observavam.

Foi apenas em 1910, depois de experiências concludentes e depois de haver constatado, a favor do híbrido F 1, excedentes de produção de 10 a 40 por cento sôbre a variedade mais produtiva de que se obtivera o híbrido, que G. N. Collins, botânico do «Bureau of Plant Industry» propôs a sua utilização na grande cultura.

As espécies de fecundação cruzada: centeio, couves, betarraba, tabaco, cânhamo, tomate, comportam-se como o milho; e a zootecnia aproveitou a «Heterosis» no cruzamento de animais de raças diferentes, com o fim de conseguir a produção intensiva de carne, pondo inteiramente de parte a idea da reprodução ulterior de mestiços de tal modo obtidos.

Nem sempre dêste modo se pensou em Portugal, nos cruzamentos, quer de plantas quer de animais.

O meio de obter sementes de milho híbridas é muito simples. Consiste em intercalar, na cultura de uma variedade A, linhas de uma segunda variedade B, ou de muitas outras, C, D, F, cujas plantas são tôdas emasculadas antes da polinização, ou, por outras palavras, a cujas plantas se suprime o pendão antes da polinização; nestas condições, tais plantas, as da variedade B ou C, D, F, sendo necessàriamente fecundadas pela variedade A, deixada em condições de desprender pólen, darão sementes híbridas.

Parto da hipótese, ou antes, parto da certeza, que todos os lavradores sabem como se dá a fecundação, na flor, e especialmente a fecundação do milho; parto da certeza que todos sabem que as flores masculinas do milho são constituídas pelo que se chama o pendão ou bandeira e que as flores femininas são formadas pelas *barbas;* que todos sabem, igualmente, que para se dar a fecundação é necessário que o pólen, que se sôlta da flor masculina, vá cair na flor feminina, do mesmo pé de milho ou de um outro que fique próximo. Assim as flores femininas de um pé de milho podem ser fecundadas pelo pólen desprendido do seu próprio pendão ou pelo pólen proveniente da flor masculina de um outro pé de milho que fique não muito longe.

O conhecimento dêstes factos, mais que elementares, é indispensável para fácil comparação do que se lê; mas, repito, tenho a certeza, de que todos os conhecem. Prossigamos, portanto.

Para se proceder à emasculação, as panículas masculinas (o pendão) devem ser arrancadas por uma tracção vertical da mão, logo que se notem entre as fôlhas superiores. Este trabalho deve fazer-se de manhã, cedo, para evitar que das anteras, prestes a abrirem-se, se desprenda e disperse pólen. Do mesmo modo, na vizinhança da variedade B, devem emascular-se (suprimir o pendão) as plantas da variedade A que se apresentem mal conformadas ou doentes, cujos caracteres indesejáveis se transmitiriam ao híbrido.

Claro é que se aproveitam para semente apenas as melhores espigas das melhores plantas.

Para se atingir um completo êxito no emprêgo dêste método, é necessário respeitar certas condições. Vamos ver quais sejam.

As variedades empregadas devem ser suficientemente puras, sem o que a uniformidade da primeira geração seria comprometida; devem, tanto quanto possível, florir simultâneamente, mas a variedade mãe, aquela em que se conservam apenas as flores femininas, portanto aquela em que se cortou o pendão, pode ser mais precoce, porque, nas plantas emasculadas, as flores femininas conservam-se durante algum tempo à espera de ser fecundadas. Se uma das variedades fôr muito tardia, deve semear-se primeiro e com a antecedência bastante para assegurar uma melhor concordância das florações.

Os híbridos, graças ao seu vigor, parecem adaptar-se às condições mais diversas do meio cultural; mas é conveniente que as plantas mães, as duas, a que se deixou completa e a que sofreu a supressão do pendão, estejam já bem aclimatadas na região.

A união de elementos bem diferenciados favorece a vitalidade do híbrido; dever-se-á, pois, escolher plantas mães de formas bem distintas, estando absolutamente indicado cruzar milhos indígenas, de grão curto e duro, com as variedades de grão longo e mais mole ou com qualquer variedade exótica que amadureça bem no nosso clima, o que se dá com quási tôdas. E' de notar, no entanto, que não se poderão obter, dêste modo, sementes de um tipo bem regular; o mesmo se dará se empregarmos milhos

brancos e amarelos. O cereal proveniente da sementeira do híbrido aparecerá em mistura, o que, em certos casos, — nos da venda — pode ter inconvenientes, provindos da falta de uniformidade; se esta é indispensável, cruzaremos apenas uma variedade branca com outra branca também ou uma variedade amarela com outra que seja da mesma côr.

Como regra geral, para obter do híbrido o máximo rendimento, é indispensável que uma das plantas mães seja, já de per si, bastante produtiva.

O problema da escolha das plantas mães não está ainda bem esclarecido. Segundo observações feitas nos Estados Unidos pelo *Office Corn Investigation*, cruzando duas variedades quaisquer, sem que se tenha feito um prévio estudo ou ensaio, há tantas probabilidades de conseguir um bom como um mau resultado.

Aconselha-se, por isto, antes de fazer a cultura da semente híbrida, em larga escala, efectuar experiências preliminares, que elucidem sôbre o seu valor real e comparar cuidadosamente a sua produtividade com a das plantas mães.

Os cultivadores de milho, seduzidos pelo vigor extraordinário e rendimento do híbrido poderiam tentar-se a utilizar a sua semente para novas culturas; seria isto um grave êrro. A semente do híbrido, em segunda cultura, tem uma muito menor fecundidade, aparecendo não um tipo único, mas as formas mais variadas e por vezes bem pouco recomendáveis. E' pois necessário recorrer anualmente ao cruzamento das plantas mães, para ter semente para o ano seguinte. Nem sempre isto foi feito pelos lavradores portugueses, o que lhes acarretou enormes decepções, às quais, no princípio, fizemos ligeiras referências.

Surge, então, o problema da conservação indefinida das plantas mães no seu estado de pureza, conservação necessária para a hibridação. Haveria a solução de renovar todos os anos a semente, procurando-se obtê-la de boa origem; mas é preferível que o lavrador a cultive e seleccione, o que é sempre possível, quando disponha de terreno que esteja ao abrigo das invasões de pólen proveniente de outros milhos cultivados na vizinhança. Além disto é nesse mesmo terreno que se dará o cruzamento para obtenção da semente híbrida, como vamos ver.

As variedades de milho a cruzar, A e B, devem ser semeadas em linhas alternadas, isto é, uma linha da variedade A, outra da variedade B, a seguinte de A, etc. As plantas de variedades A devem ser emasculadas para produzirem a semente híbrida.

Se esta emasculação fôr bem feita, isto é, se na variedade A forem suprimidos, cuidadosamente os pendões ou bandeiras, a variedade B fecundar-se-á a si própria e dará sementes puras, que se guardarão em quantidade suficiente para dois anos de cultura. Deverá ter havido o cuidado de guardar, no princípio, a quantidade de semente pura da variedade A, para o seguinte ano de hibridação.

Neste ano seguinte faz-se do mesmo modo a sementeira em linhas das variedades A e B; mas neste segundo ano, será a variedade B que deverá ser emasculada, produzindo portanto a semente híbrida e a variedade A dará sementes puras para cruzamentos no ano subseqüente, para o qual se guardou já do ano anterior semente pura da variedade B. Procedendo-se dêste modo, o lavrador terá sempre sementes puras das variedades A e B.

Este método, aconselhado pelo Dr. East, tem a vantagem de exigir apenas uma parcela de terreno bem isolada e não de grande extensão, pois que para obter semente híbrida para dez hectares, basta destinar mil metros quadrados para o cruzamento que acima ficou descrito.

Mas deixemos, por agora, o assunto que vimos seguindo; dele nos voltaremos a ocupar em próximo número, pois há ainda coisas de utilidade a referir nestas colunas, mesmo que se ponham de parte os pontos que mais interessam aos genetistas.

O que ficou dito abre um vastíssimo campo de acção para os sindicatos agrícolas, especialmente para os sindicatos agrícolas do Norte, onde mais intensamente se pratica a cultura do milho.

E se já hoje o lavrador não hesita em empregar *semente* seleccionada da batata, ¿por que não empregar, do mesmo modo, uma semente de milho que melhor rendimento dê? E se aquela batata tem de ser importada, esta semente de milho pode ser obtida nos nossos campos e com extrema facilidade. Basta seguir o caminho indicado no resumo que fizemos do trabalho de Carbonnieres, resumo que procuramos tornar tão claro quanto possível, para que seja fàcilmente compreendido.

HENRIQUE COELHO.

Inquérito Pomicola

Não conhecemos ainda, rigorosamente, como convinha, a nossa flora agrícola. E a ignorância é maior, talvez, no campo pomícola. Não estão identificadas tôdas as castas das mais importantes espécies frutíferas e não sabemos o que valem muitas delas sob o aspecto cultural. As tentativas de estudo até agora realizadas, ou têm revelado apenas bom propósito e agudo sentido de imperiosa necessidade ou frustam-se logo, mortas à nascença, por mais esperançosas que se revelem.

A iniciativa de há meio século, do *Jornal de Horticultura Prática*, que na época ainda despertou alguns estudiosos, ficou por longo tempo sem continuação, como a de Melo Leote, de há trinta anos, sôbre a trindade arbórea algarvia. Os esforços dos últimos tempos, quási todos de cunho oficial, mais ordenados e com melhor inspiração, não têm tido todavia a necessária continuïdade nem o ritmo suficientemente acelerado. E uma ou outra vezes, restringem-se sob um critério demasiado estreito.

O estudo das amêndoas, os figos, das laranjas e das pêras recebeu, sem dúvida, impulso vigoroso. ¿Mas quanto há ainda para averiguar mesmo sôbre estas espécies?

E' meritório e digno de aplauso tudo quanto se tem feito, ùltimamente, para *disciplinar*, como agora sói dizer-se, o nosso desorganizado, ou primitivo comércio frutícola. Mas não sei se, — nesta época doentia em que o homem, o indivíduo, parece ter a veleidade de querer forçar a própria natureza —, será tanto ou mais indispensável *dirigir* a produção: agora mais do que antes, caminha, sob o domínio do capricho, resistindo só, com objectivo, a que o senso do íncola animou em época remota.

Como quer que seja, importa conhecer bem não só tôdas as nossas frutas como as condições actuais em que são produzidas. Um inquérito em que possam colaborar técnicos e agricultores, impõe-se logo. Estes mesmo podem prestar informações preciosas.

Há uma dúzia de anos, por ocasião do Primeiro Congresso Regional das Beiras, que se realizou em Viseu de 9 a 14 de Junho de 1921, redigi as bases dum, para aplicar a estas regiões. Ainda agora tem oportunidade, podendo adaptar-se às restantes. Por isso se reproduz a seguir, transcrito de *Pomologia Moderna*, na esperança de que possa acordar alguém:

«I. Inquérito à Pomicultura Regional — Sendo necessário conhecer as Beiras sob todos os seus aspectos para evidenciar-lhes o modo de ser e as capacidades, e dar-lhes o impulso de que carecem para seu progresso;

e sendo certo que o inventário, ou o inquérito, é o trabalho prévio indispensável a qualquer melhoramento seguro e profícuo;

e considerando que a fruticultura é um dos ramos agrícolas que mais se harmoniza com as condições da região;

proponho:

1.º Que a Comissão Executiva do Congresso Beirão, ou entidade análoga, promova um inquérito, por localidades ou zonas restritas, sôbre a fruticultura regional, visando ao esclarecimento, entre outros, dos seguintes pontos:

a) Espécies frutíferas cultivadas — Sua enumeração (pereira, macieira, etc.); condições que cada uma encontra para seu desenvolvimento e regular produção; extensão relativa da sua cultura;

b) Variedades ou castas de cada uma delas — Sua enumeração e sinonímia, quando a haja; época aproximada de maturação; grau de produtividade; qualidades recomendáveis; especificação das melhores e mais bem adaptadas e justificação da superioridade; e, sendo possível, sua proveniência;

c) Produção da fruta — Quantidades aproximadas produzidas anualmente; circunstâncias que as fazem variar;

d) Destino de cada categoria de frutas (espécies e variedades) — Para consumo próprio ou da casa agrícola (em natureza, em sêco, em conserva, etc.); para a indústria (secagem, conservas, etc.); para a venda local ou distante;

e) Preços médios de venda (por pêso, medida ou número) e importância desta;

f) Formas de acondicionamento dos frutos para transporte a distância, quando exista; e de apresentação dos conservados;

g) Processos de conservação em fresco; de secagem, etc.;

h) Capacidade e exigências dos mercados locais.

i) Cultura — Processos de propagação e cavalos adoptados para as diversas fruteiras; cuidados culturais, especialmente poda e tratamentos das doenças.

2.º Que os sindicados e outras associações agrícolas sejam interessados neste inquérito, de forma a que se lhe dê a máxima divulgação;

3.º Que os técnicos oficiais, espalhados pela região, sejam encarregados superiormente de fazer o inquérito, directa e indirectamente, nas zonas que servem, devendo apresentar os resultados no mais curto espaço de tempo, em menos dum ano, os quais, no original ou em cópia, serão entregues à referida comissão executiva;

4.º Que se solicite do Ministério da Agricultura um prémio de 500 escudos para o técnico que apresentar melhor trabalho;

5.º Que todos os elementos colhidos sejam coordenados por pessoa ou entidade competente, a qual fará com êles um trabalho a apresentar ao futuro congresso regional.

II. Secção e Comissão Pomológicas— Dada a importância da pomicultura nas Beiras, pelas excelentes condições naturais;

e convindo desenvolvê-la com êxito seguro de forma a torná-la fonte de riqueza, que equilibre a vida económica da região;

e sendo necessário para isso orientá-la conscientemente na solução dos diversos problemas;

proponho:

1.º Que nos futuros congressos regionais se organize uma *secção de pomologia* ou *arboricultura frutífera*, em que sejam tratados, sob o ponto de vista regional, os assuntos concernentes a êste ramo de agricultura;

2.º Que seja solicitada para esta secção a colaboração das pessoas competentes e particularmente a dos professores da especialidade do Instituto Superior de Agronomia e escolas agrícolas, bem como a dos técnicos doutros estabelecimentos oficiais (postos agrários, etc.);

3.º Que se constitua uma *comissão pomológica*, por nomeação ou eleição, com foros oficiais, que concentre, coordene e dirija todos os trabalhos respeitantes à pomicultura regional — de estudo, propaganda, etc., à semelhança do que se faz na Suíça;

4.º Que o Ministério da Agricultura, as Juntas Distritais, as Câmaras Municipais, os Sindicatos Agrícolas, etc., destinem anualmente uma verba para os trabalhos desta comissão.

III. Identificação de variedades—Atendendo a que um dos problemas pomícolas mais importantes é a escolha das variedades, pois destas depende em grande parte o êxito da cultura;

e considerando que há uma grande confusão nas designações das fruteiras actualmente cultivadas;

e considerando ainda que a difusão das variedades tem-se feito duma forma arbitrária em extremo, não obedecendo a nenhum objectivo definido, para tal contribuindo em boa parte essa confusão;

proponho:

1.º Que, durante o tempo julgado necessário, todos os anos se realizem exposições pomológicas, duas ou mais, nas épocas mais apropriadas e num ponto central das Beiras;

2.º Que os expositores sejam convidados a fazer acompanhar cada variedade de frutos das designações que têm na localidade e de indicações sôbre as plantas que os produziram;

3.º Que uma comissão de peritos proceda, durante as exposições, à identificação das variedades apresentadas, de modo a estabelecer a sua sinonímia e fazer, de harmonia com as indicações do inquérito, a eleição das melhores;

4.º Que, a-par e passo da identificação, se desenhem e fotografem as diversas variedades, e se modelem as julgadas mais aconselháveis para as diferentes zonas pomícolas;

5.º Que ultimada a identificação, se publique um catálogo com gravuras a côres, das variedades nacionais ou já nacionalizadas e das estranjeiras que convenha difundir na região, para ser distribuído a baixo preço, o qual deve dar indicações sucintas, a respeito de cada variedade, sôbre a sinonímia, os caracteres e valor do fruto, os caracteres da árvore, os *padrões* mais convenientes, os locais de difusão preferíveis, etc.;

6.º Que o Govêrno, Juntas Distritais e Paroquiais, Câmaras Municipais, viveiristas, etc., consigam subsídios para as despesas resultantes da execução dêstes alvitres.»

Feito o inquérito, teria razão de ser o 3.º Congresso Pomológico. ¿E porque não?

ARTUR CASTILHO,
Engenheiro-agrónomo.

APICVLTVRA

Cera moldada

Se o cortiço leva ao mercado uma mistela a que, abusiva e prejudicialmente, se dá o falso nome de mel, é justo dizer-se que em produção de cera suplanta a colmeia móvel. Não deixemos contudo fixar o têrmo sem nos pronunciarmos sôbre as causas que levam a colmeia móvel — o mobilismo — a produzir pouca cera.

Emquanto que no cortiço — o fixismo — sacrificando tudo à obtenção da cera, se faz a espremedura dos favos, no mobilismo só os opérculos das células são levadas ao depurador da cera, extraindo-se o mel por efeito da fôrça centrífuga e ficando os favos intactos e prontos a servir novamente. Devido à diferença de processos, não é para estranhar que, tendo eu obtido em 1928 — saüdosos tempos — 276 quilos de mel, apenas apurei $5^{k},500$ de cera.



Esporão Woiblet

Vejamos agora se os resultados obtidos por tão diferentes processos se equilibram.

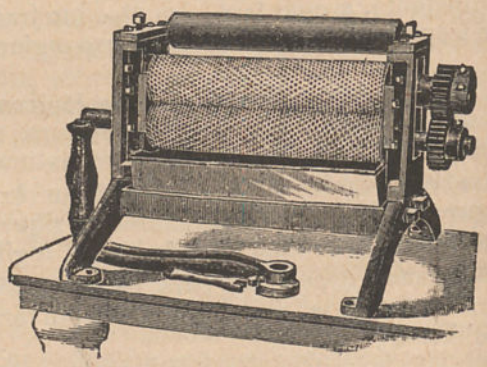
O fixismo só consegue vender a sua insignificante quantidade de mistela a um preço muito baixo e o obtido pela cera não compensa o que alcançaria em mel se o sistema e a rotina o permitisse. Emquanto o fixismo produz dois quilos da tal bodega, o mobilismo colhe, pelo menos, oito vezes mais em mel, que alcança um preço harmónico com a sua qualidade de produto alimentar higiénico, de primeira ordem.

Esta diferença de produção não só é devida à diferença de cubagem, que existe entre o cortiço e a colmeia, como, quási exclusivamente, à aceitação, pelas abelhas, dos favos completos que, numa mesma época, podem ser levados duas vezes ao extractor.

Tem o mobilismo, é certo, algumas vezes de recorrer à compra de cera; mas, ainda assim, em pequena quantidade e de resultados tão favoráveis que dá sempre um saldo positivo à exploração.

Sabemos que as abelhas, entregues ao seu instinto, fabricam os seus favos sem auxílio estranho; mas demonstrado está que, quanto maior fôr o auxílio que lhes prestarmos, maiores serão os resultados obtidos e sempre compensadores.

Consciente o apicultor mobilista das vantagens que, para o País, pode trazer o aperfeiçoamento e o desenvolvimento da apicultura, deve tentar trazer a bom caminho aquêles que, aferrados a vélhos hábitos e preconceitos, não mudam espontâneamente de rumo. A resistência que os rotineiros opõem sempre ao progresso aumentará se lhe dissermos que têm que fazer algumas despesas. E' facto que os viticultores já puxam os cordões à bôlsa para evitar as doenças das suas videiras; mas o caso é outro.



Máquina para o fabrico mecânico de cera moldada

E' precisa muita tenacidade e prudência para se obter algum resultado.

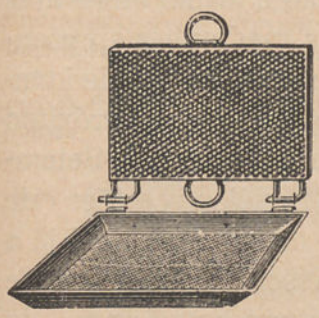


Prancheta para aplicação do esporão

Foi baseado neste meu modo de ver que não tive coragem para proclamar a aplicação da cera moldada como de muitíssima utilidade para acompanhar os magníficos resultados do mobilismo, o que, até certo ponto, me poderiam atribuir indiferença pelo grande impulsionador do mobilismo que se chamou Johannes Mehring e que em

1 de Setembro de 1853 deu a conhecer o seu genial invento.

Ainda mesmo que conseguissemos convencer o teimoso abelheiro a aplicar ao cortiço um melário de quadros móveis, esbarrávamos com a relutância a despesas improdutivas — na opinião dele — para descobrirem o segrêdo da abelha, frase sacramental, sempre acompanhada de um riso saloio e reforçado com o argumento de que a cera moldada é hoje um pouco cara.



Prensa Rietsche

A relutância continuaria com a aplicação da cera aos quadros, o que acarretaria a compra e emprêgo de arame próprio, prancheta de assentamento e esporão Woiblet que, por sua vez, exigiria um pouco de prática, aliás fácil de adquirir por quem não tiver repugnância de maior para o trabalho.

Pode o apicultor aproveitar a sua cera e fabricar êle próprio as lâminas sem temer falsificação; mas lá vinha a compra da prensa Rietsche e uma corrida em forma a quem se lembrasse de fazer tal proposta.

Seriam as Comissões Regionais Apícolas que mais fàcilmente poderiam levar a cabo tal emprêsa adquirindo a ferramenta precisa e, até mesmo, transformando em lâminas a cera dos seus componentes, pagando estes o custo do fabrico, acrescido duma percentagem equivalente à depreciação da ferramenta.

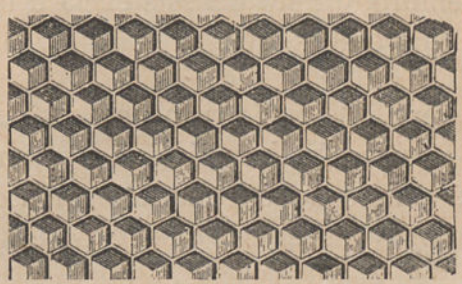
Emquanto nós outros, os apicultores mobilistas, sabemos que as abelhas, para produzirem 1 quilo de cera, consomem 7 quilos de mel e procuramos integrar as abelhas o mais exclusivamente possível no fabrico do mel, por ser o mais rico produto apícola, não regateamos a despesa com a cera moldada que, de uma forma evidente, nos dá óptimos resultados.

Sempre que, sem perda dos nossos princípios, podermos economizar alguma coisa, não devemos deixar de o fazer. Sendo raríssimo que se possa obter produção de mel das colónias do ano, não há uma necessidade absoluta em guarnecer completamente de cera moldada os quadros da colmeia destinada a receber o novo enxame. Basta que sejam iscados de cera moldada os três destinados ao centro, dando aos outros um germe de cera, ou mesmo de madeira, nas réguas porta-favos como guias de alinhamento. Já o mesmo se não deve fazer quando haja que aplicar os melários.

Estes deverão ser guarnecidos por completo, de preferência com favos, e, na falta dêstes com lâminas a tôda a altura dos quadros. Sabendo o apicultor a enorme importância que têm os favos para o rendimento do seu apiário, rouba-os à devastadora Tinha e usa-os por largo tempo, quer nos melários quer nos ninhos. Contudo, embora se conservem intactos nem porisso, os destinados aos ninhos devem ter um uso ilimitado. O sucessivo uso das células para criação de várias gerações, dá lugar à acumulação de um tecido fibroso que reduz as suas dimensões internas a ponto de serem rejeitados para postura. Como devemos dar às mães tôda a facilidade de postura temos que, de tempos a tempos, substituir alguns favos antigos por quadros guarnecidos de cera moldada, que as abelhas ràpidamente puxam pondo-os à disposição das mães que, sôfregamente os recebem.

Sendo as lâminas produzidas por cilindros muitíssimo mais delgadas que as feitas nas prensas, será um êrro aplicar iguais superfícies sem ter em conta o seu pêso. As abelhas aproveitam a diferença de espessura para a construção das células ficando assim tudo compensado.

A falta de escrúpulo de um ou outro industrial dá lugar ao aparecimento de cera



Posição das lâminas nos quadros

falsificada, a qual é rejeitada pelas abelhas. Para, aproximadamente, se verificar se a cera é ou não pura, mergulha-se uma pequena porção em benzina ou essência de terebintina que a dissolverá, se fôr pura, não deixando resíduos; o contrário indica falsificação.

Outro motivo dará lugar à rejeição da

Congresso de Agricultura Colonial

Em outro lugar damos nota do programa das sessões e das festas que se realizarão durante êste Congresso que, como tem sido anunciado, se inaugura em 27 do corrente, num dos teatros do Pôrto.

E' tal o número de trabalhos apresentados para discussão; reveste tão grande importância o Congresso de Agricultura Colonial, o primeiro do género que se efectua entre nós, que todos os lavradores metropolitanos, e não só os lavradores mas ainda tôdas as pessoas que se interessam pela vida económica do País, devem inscrever-se como congressistas.

Demais essa inscrição é indicada pelas vantagens concedidas aos congressistas e pessoas de sua família: redução nas viagens de caminho de ferro, entrada gratuita na Exposição Colonial desde 24 de Agôsto a 2 de Setembro, direito a assistência a festas e diversões, etc.

Para esclarecimento dos assinantes da *Gazeta das Aldeias* repetimos o já publicado em número anterior:

Como dissemos, quer congressistas quer as pessoas de família, cuja inscrição seja indicada, têm entrada livre na Exposição e festas oferecidas aos congressistas, mediante a apresentação dos respectivos cartões de identidade, desde o dia 24 do próximo mês de Agôsto até ao dia 2 de Setembro seguinte. Aquêles cartões de identidade, cuja distribuïção está já a ser feita pela Associação Central de Agricultura Portuguesa, Largo do Chiado, 8, Lisboa, e Liga Agrária do Norte, Praça Guilherme Gomes Fernandes, 10, Pôrto, dão também o direito à redução de 45 por cento nas viagens de caminho de ferro até ao Pôrto e regresso.

A inscrição como congressista custa 30$00; a inscrição de cada pessoa da família do congressista é apenas de 10$00 escudos.

Os boletins de inscrição podem ser pedidos a qualquer das Associações agrícolas que acima referimos. A *Gazeta das Aldeias* encarrega-se de inscrever os seus assinantes, remetendo-lhes, na volta do correio, os respectivos cartões de identidade.

---

cera pelas abelhas; o que se dá quando ao colocar a cera nos quadros não se tenha em conta que duas paredes de cada célula fiquem verticais ao quadro. Ao internar um novo enxame, apliquei ao centro de um quadro uma pequena porção de lâmina em posição diversa da aconselhada; pois as abelhas deixaram intacta a parte moldada e foram construindo o favo nas arestas da lâmina.

Pela sua natureza constituitiva, os favos vulgares são frágeis, aparecendo ùltimamente no mercado lâminas de alumínio revestidas de uma película de cera. Não posso manifestar-me abertamente sôbre o artigo, porque a que apliquei para experiência já tinha perdido parte do revestimento.

Julho de 1934.

José Simões Pires.

PARADA REGIONAL

Uma Embaixada e um Embaixador

Domingo triste, protestante e frio...
Onde estais vós, domingos doutros anos,
Adro da minha Igreja, alameda do rio,
Dias Santos do Sol, católicos, romanos?

A «sugestão» dêstes versos de António Feijó — alma minhota, desterrada em terras frias da Escandinávia — nunca, como nesse domingo de sol, foi tão nítida, precisa e clara, aos meus olhos, deslumbrados de côr e de luz. Da janela em que eu me debruçava, a rua estendia-se em larga, extensa perspectiva, e os grupos que lentamente a vinham descendo, cantando e bailando, eram nela ainda, apenas, grandes manchas de côr, em movimento. O vermelho vivo dos primeiros grupos minhotos, logo seguido pela mancha de ouro dos lenços amarelos, como duas fortes pinceladas de cromo e vermelhão, *gritavam* tão alto sua riqueza, sua extensidade de côr, que tudo o mais se perdia e diluia, como quando um toque de clarim vibra e ecoa no buliço alegre de uma madrugada que desponta. E essa nota de côr vibrante, mantinha-se e alastrava, à medida que os grupos avançavam, cantando e bailando, enchendo agora a rua tôda, como se tôda a rua fôsse um canteiro de cravos vermelhos e malmequeres amarelos.



Uma lavradeira com trajo do século XIX

«Dias Santos do Sol, católicos, romanos...»



Raparigas de Barcelos

E o povo minhoto das romarias minhotas, vindo à cidade, encheu de vida e alegria, por momentos, a cidade burguesa, vestida pelos figurinos incaracterísticos da moda que passa.

«Zé Pereiras e harmónios, violas e varapaus...»



Grupo de Viana

Os grupos estão agora perto de mim, passam por baixo da minha janela; a mancha de côr perdeu-se, no seu conjunto, mas a graça dos pormenores vai aparecendo. Há caras lindas que riem e cantam; corpos moços e ágeis, que dançam de roda; pares alegres de «Manéis» e «Marias», de braços no ar, dançando o vira. Elas e êles vieram à «função» com os seus chapéus de palha, enfeitados de tiras de papel de várias côres. Umas levam rocas, outras espadelas, outras ainda dobadouras. Estas, vestidas de escuro, trazem na cabeça o seu chapelinho de «espelho», outras, de plumas...

E se, como nos versos de António Nobre, o Senhor Conde vem à frente, a êle se deve ainda a organização do cortejo, a linda idea de trazer à cidade, vestido a seu modo, o povo de Entre-Douro e Minho, que os párocos, os directores dos sindicatos e os senhores vereadores de alguns Municípios, — os do Pôrto nos primeiros grupos — com fidalgo bom gôsto, souberam acompanhar pelas ruas civilizadas do burgo tripeiro.

São êles que passam agora entre palmas do povo, que, respeitoso, tira o chapéu à bandeira da cidade. E logo a seguir novos «romeiros» mostram suas danças, as graças, usos e costumes das suas terras. Os «sargaceiros» de Espozende, alinhados, em duas filas paralelas, de grandes ancinhos e rêdes de arrasto, homens do mar e da terra, esbeltos, vestidos de túnicas brancas até ao joelho, sugerindo à memória antigas gravuras de gladiadores reciários — ¿gauleses ou romanos? As mulheres encapuchadas de Barroso, de briche castanho... Poveiros de negro, carapuças de lã e blusas de flanela, acompanhados por mulheres e crianças — poveirinhos em miniatura, pescadores que Deus fará — afirmam alto que, pelo menos em Portugal, a terra e o mar sempre foram irmãos. Passam mais grupos da beira-mar; airosas varinas de Matozinhos, lindas rendilheiras de Vila do Conde, para, num salto de séculos, os «guerreiros» de Penafiel, vestidos de branco da cabeça aos pés, coroados de rosas, lembrarem, numa sugestão bíblica, dançarinos do bom Rei David. A mulher que vem à frente, traz, à cabeça, um açafate de flores, como uma tôrre. E' bíblica também. E passam estes, e mais aquêles e vêm todos. Gente dos arredores, de Oliveira do Douro e de Gaia, vestidos de qualquer modo, figurinos populares dos nossos dias, de todos os dias, esquecidos já dos usos e trajos avoengos... Mas cantam, riem e bailam como os mais, como se fôra em tempos distantes em que o Sr. Rei D. Pedro, justiceiro e folião, vinha de noite, preso da sua loucura, bailar e folgar com o povo à luz de archotes...



Dança (Penafiel)



Grupo de Matozinhos

. . . . . .

Foi linda a lembrança e útil a iniciativa do Senhor Conde de Vilas Boas — marinheiro de raça, combatente de África, cavaleiro da Tôrre e Espada e Presidente do Sindicato Agrícola de Barcelos, onde, em largos anos, tem realizado uma obra notável de bom lavrador.

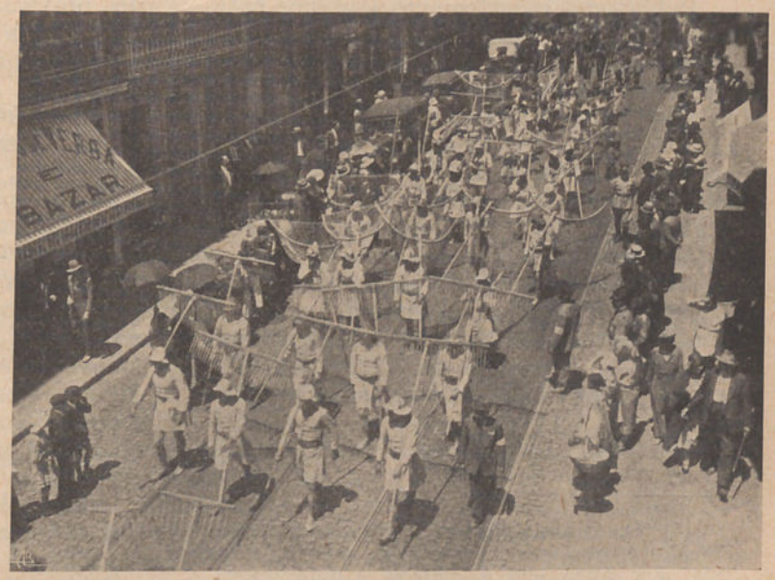
A embaixada vinda à cidade, teve, assim, o seu Embaixador, que, sem dar por isso talvez, largamente simbolizou em si a virtude avoenga de serem, por igual, do mar e da terra os homens de Portugal.

Alguns daqueles mesmo que, bailando e cantando, passaram pelas ruas do Pôrto, já estiveram por certo na África ou no Brasil... No Brasil têm irmãos e parentes... Por lá andaram os avós e, para África, irão ainda talvez alguns deles, ou os filhos, que Angola espera-os, a êles, a muitos, a todos, como um novo e grande Brasil! — M. DE F.

Nas linhas que acima ficam diz-nos o nosso Amigo — colaborador, Dr. Manuel de Figueiredo — o que foi a Parada Regional das populações nortenhas que, reünidas, num dos domingos últimos, visitaram a Exposição Colonial Portuguesa.



Os Zé Pereiras do Marco



Pescadores de Chacinas (Póvoa)

séculos, os «guerreiros» de Penafiel, vestidos de branco da cabeça aos pés, coroados de rosas, lembrarem, numa sugestão bíblica, dançarinos do bom Rei David. A mulher que vem à frente, traz, à cabeça, um açafate de flores, como uma tôrre. E' bíblica também. E passam estes, e mais aquêles e vêm todos. Gente dos arredores, de Oliveira do Douro e de Gaia, vestidos de qualquer modo, figurinos populares dos nossos dias, de todos os dias, esquecidos já dos usos e trajos avoengos... Mas cantam, riem e bailam como os mais, como se fôra em tempos distantes em que o Sr. Rei D. Pedro, justiceiro e folião, vinha de noite, preso da sua loucura, bailar e folgar com o povo à luz de archotes...



enafiel)

. . . . . .

Foi linda a lembrança e útil a iniciativa do Senhor Conde de Vilas Boas — marinheiro de raça, combatente de África, cavaleiro da Tôrre e Espada e Presidente do Sindicato Agrícola de Barcelos, onde, em largos anos, tem realizado uma obra notável de bom lavrador.

A embaixada vinda à cidade, teve, assim, o seu Embaixador, que, sem dar por isso talvez, largamente simbolizou em si a virtude avoenga de serem, por igual, do mar e da terra os homens de Portugal.

Alguns daqueles mesmo que, bailando e cantando, passaram pelas ruas do Pôrto, já estiveram por certo na África ou no Brasil... No Brasil têm irmãos e parentes... Por lá andaram os avós e, para África, irão ainda talvez alguns deles, ou os filhos, que Angola espera-os, a êles, a muitos, a todos, como um novo e grande Brasil! — M. DE F.



Os Zé Pereiras do Marco

Nas linhas que acima ficam diz-nos o nosso Amigo — colaborador, Dr. Manuel de Figueiredo — o que foi a Parada Regional das populações nortenhas que, reünidas, num dos domingos últimos, visitaram a Exposição Colonial Portuguesa.



Pescadores de Chacinas (Póvoa)



PATOLOGIA
VEGETAL E ENTOMOLOGIA
AGRÍCOLA

Do oídio e dos seus tratamentos

O oídio ou *cinzeiro da vinha* tem feito escorrer, dos bicos da pena, litros de tinta; aqui se tem discreteado muito sôbre a praga que Berkley notou, pela primeira vez, em Margate, no ano de 1845, nas estufas do horticultor inglês Tucker.

Abra-se aqui um parêntesis — talvez não o único — na conversa amena que nos dispusemos a sustentar com os leitores.

Há tempos — anos já — chegou ao nosso conhecimento que em uma Câmara Municipal de um dos concelhos do Alto Minho, existia um escrito, vélho de muitos lustros, onde se aludia a um *mal das vinhas* cuja descrição condizia com a do oídio (1); pelos informes dados devia êsse escrito ser anterior a 1845.

Não nos foi possível esclarecer o caso, aliás de diminuto interêsse prático; fazemos-lhe, no entanto, aqui referência, pois admitimos a possibilidade de alguém, que tenha o mau gôsto de ler estas linhas, ter notícia pormenorizada do facto, que não seria inútil divulgar. Não esquecer que no Alto Minho, em tempos passados, teve importância acentuada, a cultura da vinha. E está fechado o parêntese; antes, porém, de ir mais longe, diga-se o que motivou êste escrito.

Publicamos recentemente aqui uma nota sôbre o emprêgo do permanganato no combate contra o oídio; foi, depois, essa nota esclarecida ou corrigida pelo Sr. Engenheiro Albano Pacheco; ao mesmo tempo, de vários pontos nos dirigiram preguntas sôbre o assunto. Há, portanto, oportunidade para falar do *cinzeiro*, seriando notas colhidas aqui e além, umas conhecidas já de todos, outras ignoradas por alguns.

Notado o mal em 1845, já no ano seguinte Tucker e Kyle, horticultor em Leyton, o combateram com o enxôfre; a doença espalhou-se, espalhando-se também o remédio, que a princípio se aplicava em suspensão na água.

Em 1850, os vinhedos franceses sofreram um forte ataque de oídio; o enxôfre deu as suas provas, que foram concludentes. Mais tarde Morés e outros, após cuidados estudos, mostraram que era êle, o enxôfre, o remédio soberano, como se costuma dizer, contra aquela daninha praga.

No entanto outros fungicidas foram aconselhados e entre êles os seguintes:

O permanganato de potássio, as caldas de permanganato, os polisulfuretos alcalinos, as caldas sulfo-cúpricas e o ácido sulfuroso, sulfitos, bissulfitos, hipossulfitos, etc.

De tudo falaremos um pouco; mas prender-nos-á especialmente a atenção o enxôfre.

Sôbre as qualidades a que deve satisfazer êste produto não há que falar; da sua pureza, do grau de finura, do emprêgo do tubo de Chancel, a que já nos referimos em outra ocasião, não precisamos de tratar; tudo está sabido, como sabido está que a sua distribuïção se deve fazer não com as vulgares enxofradeiras mas com as torpilhas. E' assunto arrumado, tudo isto, a que se não volta; falemos das enxofrações.

A primeira deve fazer-se em Março ou Abril, no princípio da rebentação da videira; êste tratamento tem principalmente uma acção preventiva e é útil também para combater uma outra praga da vide, menos perigosa, é certo, mas também prejudicial: a erinose.

O efeito útil desta primeira enxofração não vai além de vinte a trinta dias. E' necessário, então, uma segunda, que se efectua na época da floração. O enxôfre empregado neste período favorece a fecundação e impede o desavinho.

Quando os bagos tem atingido o tamanho de chumbo de caça n.º 2 ou 3, é indispensável uma terceira aplicação de enxôfre, principalmente dirigido ao cacho. E' principalmente para substituir esta terceira enxofração que o Sr. Engenheiro Albano Pacheco indica as caldas permanganatadas.

¿E' boa a indicação? Por certo que é. Não tanto pelos perigos de ficar retido no cacho, entre os bagos, algum enxôfre, que levado para o lagar iria dar, posteriormente, no vinho, origem ao gôsto a sulfídrico ou gôsto a ovos chocos, mas porque, sendo

(1) D. António Pereira Coutinho diz, na sua *Viticultura*, que o oídio apareceu entre nós em 1851; diz ainda que o *cinzeiro* é uma doença, observada *há muito mais tempo*, mas diferente daquela.

nesse período, às vezes, intensas as invasões do oídio, o mal se *cura* ràpidamente.

Sublinhamos propositadamente a palavra *cura*, porque o permanganato de potássio, cuja acção eficaz contra o fungo foi demonstrado por Truchot, em França, se a memória nos não engana, é apenas curativa e não preventiva como a do enxôfre. Aquele sal, poderoso oxidente, actua enérgica e ràpidamente, mas a sua acção é pouco duradoura. Quando haja de combater com rapidez ataques inesperados do fungo, pulverizam-se os órgãos atacados com uma solução de permanganato de 125 a 200 gramas para 100 litros de água. Em qualquer outro caso, deverá recorrer-se ao enxôfre.

Mas já que falamos no permanganato tratemos agora das caldas permanganatadas.

Estas caldas combatem ao mesmo tempo o míldio e o oídio. Mas a duração da sua acção curativa contra êste último fungo não é longa; são pois aconselháveis estas caldas quando haja de se fazer um combate contra o míldio, que coincidiu com uma forte invasão de míldio. Para atacar estes dois males concomitantemente, Guozdenovil, segundo afirma Ferraris, no *Progresso Agrícola* em número recente, aconselha:

Primeiro tratamento — Calda bordelesa neutra; passados dias uma intensa aplicação de enxôfre cúprico.

Segundo tratamento (antes da floração) — Nova aplicação de calda bordelesa; dias depois uma enxofração com enxôfre simples.

Terceiro tratamento — Aplicado na floração ou pouco depois. Calda bordelesa permanganatada — 100 gramas de permanganato para 100 litros de calda — tempos depois aplicar, aos cachos, o enxôfre cúprico.

Quarto e quinto tratamentos — Alternar os tratamentos líquidos de calda bordelesa simples com aplicações de enxôfres cúpricos.

Não dispômos hoje, de mais espaço; continuaremos em próximo número. — H. C.



Entrega de percentagem de vinho

Resposta à consulta do senhor assinante n.º 2:984 — Abrantes.

PREGUNTA — Pelo Decreto n.º 23:921 foi fixado em 18 por cento da produção de vinho, na colheita de 1933, a contribuïção dos vinicultores abrangidos pela Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal para o fundo social. Entre as isenções de pagamento, figura a dos vinhos vendidos à data do inquérito ordenado pelo Decreto n.º 23:374, de 19 de Dezembro de 1933.

Numa freguesia dêste concelho colhi 18:000 litros de vinho que foram por mim vendidos em 15 de Dezembro, ainda que o comprador só os começou a tirar no princípio de Janeiro e noutra freguesia 8:280 litros de vinho, que só mais tarde foram vendidos.

Sucede que nos primeiros dias de Maio findo o Grémio concelhio me exigiu a contribuïção de 20 por cento sôbre a produção nas duas freguesias que entreguei.

1.º ¿Terei direito a rehaver do referido Grémio a contribuïção referente aos 18:000 litros de vinho vendido em 15 de Dezembro?

2.º Em caso negativo, ¿poderei exigir os 2 por cento que cobraram a mais sôbre a totalidade da produção?

3.º ¿Como deverá ser efectuada essa indemnização?

Resposta — O sócio é obrigado a contribuir para o fundo social da F. V. C. S. P. e do respectivo Grémio com determinada percentagem da quantidade do vinho que produza (n.º 3 do artigo 22.º do Decreto n.º 23:231 de 17 de Novembro de 1933) e tal percentagem foi fixada em 18 por cento pelo Decreto n.º 23:921. O consulente pagou nos primeiros dias de Maio a percentagem de 20 por cento em vez da fixada nos fins de Maio. Esqueceu-se de me dizer qual a percentagem anteriormente fixada no concelho, por despacho do Ministro do Comércio, nos termos do artigo 68.º do citado Decreto n.º 23:231.

Se essa percentagem foi de 20 por cento, nada pode reclamar, porque a percentagem de 18 por cento, fixada posteriormente, não pode aplicar-se aos casos anteriores em que se cumpriu o disposto nos citados artigos 22.º n.º 3 e 68.º do Decreto n.º 23:231.

Se a percentagem de 20 por cento não foi fixada de conformidade com aquelas disposições, é de reclamar o indevidamente entregue, devendo fazer essa reclamação à direcção da Federação e recorrer depois, no caso de não ser atendido, para o Conselho Geral e dêste para o Ministro, nos termos do artigo 62.º do citado Decreto. — SIMÕES DE ALMEIDA.

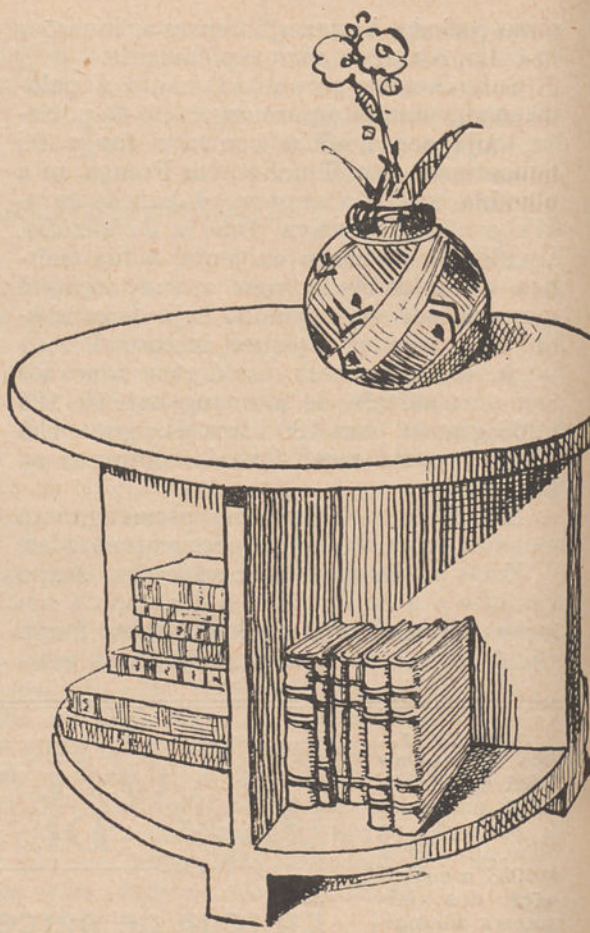
Gazeta das Senhoras

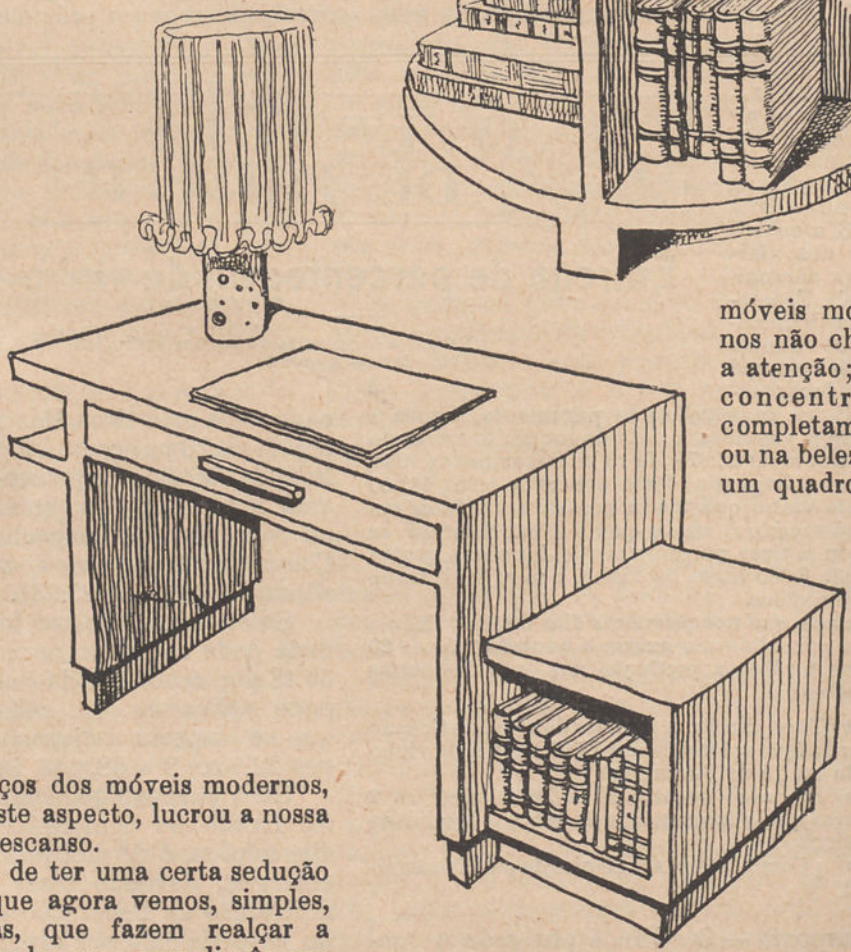
Os móveis modernos

Nem sempre a vida corre conforme os nossos desejos, o que nos leva, muitas vezes, a alterar planos estabelecidos. Foi o que se deu comigo, agora: tinha prometido, ao director dêste jornal, manter com regularidade a publicação do que me parece ser útil às leitoras da *Gazeta das Aldeias*. Mas... mas não tem sido possível, o que até certo ponto talvez tenha tido vantagens. ¡Deve ser tão aborrecido o que escrevo!

Demais, os anos já dobados não me deixam ver as coisas, muitas coisas, como agora são vistas; receio que as minhas palavras *cheirem* a môfo, cheiro muito aborrecido e que sempre me indispõe. Por mim própria julgo as outras.

Pois para que não sejam bafientas as minhas palavras de hoje, vou falar dos móveis modernos, que são simples, práticos, económicos e alguns bonitos. Alguns, apenas, porque há outros que são muito feios.





Os nossos olhos ainda se podem prender numa mobília Luiz XVI, ou de outro qualquer estilo; mas se compararmos o preço de tal mobília e o trabalho que nos dá com a utilidade e preços dos móveis modernos, vemos que, sob êste aspecto, lucrou a nossa bôlsa e o nosso descanso.

E não deixam de ter uma certa sedução êsses interiores, que agora vemos, simples, de linhas sóbrias, que fazem realçar a habilidade, que tenhamos, para dispôr um ou outro *biblot*, as flores de uma jarra e até os nossos hóspedes. A simplicidade dos móveis modernos não chama a atenção; esta concentra-se completamente ou na beleza de um quadro, na frescura de uma renda, no colorido brilhante do ramo de rosas disposto com arte

numa jarra modesta. E além de tudo isto, nos tempos que vão correndo, de vidas difíceis, o adquirir mobília com pequeno dispêndio é coisa muito de atender.

Falei-lhes aqui, ainda não há muito, numa mesa de fácil construção e grande uilidade.

De mais duas mesas simples, úteis também e fáceis de construir vou falar hoje, sem que me prenda muito com a sua descrição e maneira de as construir.

A primeira é uma pequena mesa de centro, bem diferente das antigas e pouco interessantes mesas de *pé de galo*, e que permite arrumar, na parte inferior, livros, jornais, o que quisermos emfim. Não deve ser muito alta; o seu diâmetro variará conforme as dimensões do aposento a que a destinamos.

E assim digo, pois estas indicações que aqui dou destinam-se a fornecer elementos para conseguir econòmicamente móveis para salas desguarnecidas.

A outra mesa, que a gravura junta mostra, servirá perfeitamente para um gabinete de trabalho, escritório, etc.

E' prática, permite uma larga arrumação de papéis, livros e outres objectos. Como no caso anterior, poderemos dar-lhe as dimensões que mais convenham ao nosso caso; no entanto a largura não deve ser inferior a 75 centímetros nem ter menos de um 1 metro de comprimento.

M. M.

O vinho, elixir de longa vida

O vinho pode ser considerado sob um novo aspecto depois do inquérito, levado a efeito pelo Dr. Desiré Cordier, sôbre a longevidade das pessoas que bebem o famoso néctar. A conclusão dos estudos efectuados é que o vinho pode considerar-se como um elixir de longa vida, pois aquêle inquérito demonstrou que se o uso excessivo do alcool abrevia a vida e arruina a saúde, demonstrou, também, que as pessoas que fazem uso regular e moderado do vinho atingem uma idade avançada.

Os estudos do Dr. Cordier foram confirmados por idênticos estudos feitos em diversas partes do mundo. Segundo informações fornecidas pelo director do Instituto Biológico de Baltimore verifica-se que, nos Estados Unidos, a maior parte das pessoas de idade provecta beberam tôda a sua vida um pouco de vinho; êste facto é confirmado pelas estatísticas das companhias de seguros de vida.

Idêntico facto tem sido verificado em Inglaterra; a associação médica desta nação deduziu conclusões similares das obtidas nos Estados Unidos, segundo as quais a média de vida para os não abstémios é de sessenta anos, ao passo que os enófobos, os abstémios, não vivem mais que cinqüenta-e-dois anos, em média, também.

O Dr. Desiré Cordier verificou que no Médoc, a região francesa onde mais vinho se bebe, é maior a percentagem de pessoas cuja idade ultrapassa os oitenta anos.

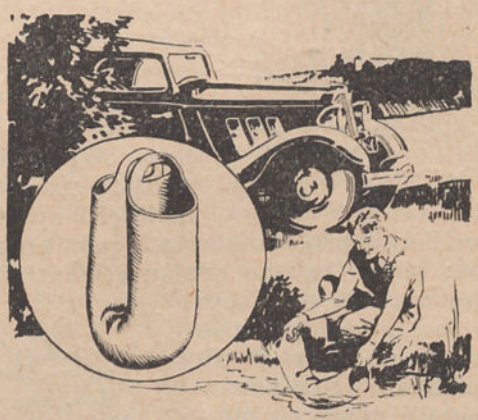
(De «Il Commercio Vinicolo» n.º 28 —14 de Julho de 1934).

Para os automobilistas

Um balde prático e fácil de conseguir

A viagem decorre o melhor possível; o motor patenteia as suas esplêndidas qualidades. Nem um impertinente *furo* aparecera.

Mas a certa altura, depois de uma subida, feita às horas mais quentes do dia, veri-

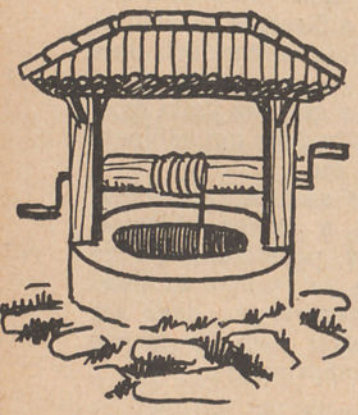


Um balde que todo o automobilista pode fàcilmente arranjar

fica-se que o radiador precisa, absolutamente, de água.

Não há casas; não se vê meio de conseguir um regador, um cântaro, um simples púcaro de barro com que se vá buscar água, que está ali perto; e os baldes de lona esqueceram na garagem. Uma vélha câmara de ar resolve fàcilmente o problema; a gravura junta diz como.

Cobertura ornamental para um poço



Sugestões

Reproduzimos a seguinte consulta, que nos fazem:

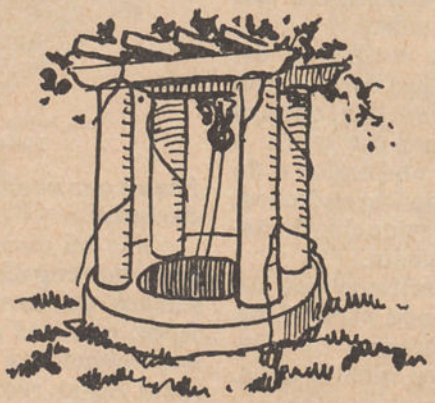
«Estou preparando um jardim numa casa de aldeia que acabo de reconstruir. No terreno, que àquêle fim destino, existem algumas vélhas árvores e um poço, cuja água pouco é utilizada, a-pesar-de boa, poço que desejo conservar, ainda com seu balde, corda e sarilho. Pretendia, porém, arranjar-lhe uma cobertura que não fôsse a vulgar chapa de zinco ondulada; ¿poderá dizer-me o que devo fazer?»



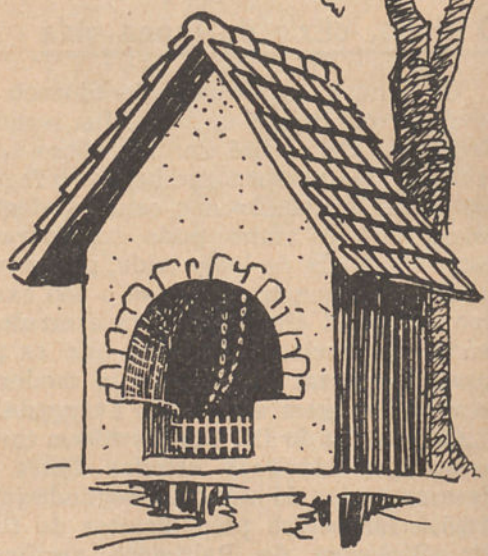
Eis aqui uma pregunta de extrema simplicidade, mas cuja resposta embaraça. Não conhecendo o local, não conhecendo a casa, não conhecendo ainda, outras construções que possìvelmente existam, ¿como dar indicação aproveitável? Aqui vão, no entanto, algumas sugestões; pode ser que qualquer delas sirva para o caso, se adapte ao local, não brigando com o que o cerca. Na escolha de motivos ornamentais, um dos pontos a que é preciso atender, mais de qualquer outro é conseguir um todo harmónico.

Não se fazendo isto, obtém-se apenas uma miscelânia que pode parecer muito interessante a alguns mas que geralmente só serve para irritar os nervos dos que por temperamento ou educação não suportam as barbaridades que tantas vezes encontramos por êsse País além.

Sobretudo quando a fantasia, a complicada dos *fantasiosos* impera, nascem os mais complicados e risíveis abortos, tão grotescos como um berrante e disparatado vestuário feito para um dia de carnaval insonso e estúpido.







Mas não foi, certamente para ouvir coisas destas, que nos dirigiram a pregunta com que abrimos esta página; nem o lugar é muito apropriado para falar dêstes assuntos.

Terminemos as considerações, possìvelmente descabidas, fazendo votos para que sejam aproveitáveis os bonecos que aqui ficam.



REVISTA DAS REVISTAS

Como a Alemanha progride na agricultura

Para que a tarde do dia seguinte à nossa primeira visita ficasse livre para passeios, voltamos, logo de manhã à exposição agrícola, porém desta vez acompanhados pelo Sr. Pagés de la Triola, periodista espanhol, que substituiu o Sr. Cañete, por qualquer circunstância impedido de nos assistir.

Quando nos dirigiamos à última secção, reparamos numa variedade da Leghorn, branca, que alcança tal e tão bom desenvolvimento na Alemanha que, de um lote de quatro galinhas expostas, se obtiveram num ano, 335 ovos, por galinha, com um pêso total de 14,72 quilos.

Outro facto curioso a notar é o desenvolvimento que tem naquele país, a cabra, animal até há pouco tempo bastante raro na Alemanha, desenvolvimento resultante do estabelecimento das colónias para operários na periferia das cidades industriais.

Vejamos agora o que se depara a nossos olhos. Em 40:000 metros quadrados de terreno, agrupa-se a série mais completa de máquinas e utensílios que o agricultor possa imaginar. Desde o soldador e o abre-latas para as suas conservas, até à grande debulhadora e o modernissimo motor que queima gases da madeira residual de seus bosques, exibe-se uma larga série de artigos, apresentando, quási todos, uma novidade ou um aperfeiçoamento.

Os construtores submetem os seus inventos a uma Comissão da Sociedade de Agricultura, a qual, com severíssimo critério, escolhe os que realmente são úteis. Em casos excepcionais confere medalhas de ouro, prata ou cobre.

As provas realizam-se sempre, não sob o aspecto da perfeição teórica ou mecânica, mas sim tendo em conta a aplicação prática da máquina ou instrumento para o lavrador, a quem realmente se destina.

Tarefa difícil seria tentar descrever tudo quanto a êste respeito se expunha, tantos e tão interessantes eram os instrumentos e objectos; no entanto, descrevem-se alguns.

Uma espécie de paralelogramos metálicos, elásticos, que permitem às vacas estabuladas, amarradas a êles, a necessária liberdade de movimento, mas sem que possam fugir nem molestar as demais.

Um arado de tipo Brabant, cuja cega não é oblíqua para diante, mas que, em meia lua convexa, vem a coincidir com a extremidade da relha. No campo dos tractores nota-se a tendência, aliás interessante, de construir essas máquinas para os terrenos montanhosos, pois até há pouco tempo havia a opinião, arreigada na própria lavoura, que tais máquinas só davam resultados de trabalho positivos em terrenos planos ou com diminutas depressões.

Os tractores que ali se expuseram são muito pequenos, económicos, têm grande poder de aderência e as suas rodas estão estudadas não só para se adaptarem fàcilmente aos terrenos de trabalho, mas também para que pela fácil aplicação de uns tacos de borracha possam empregar-se para o transporte por estradas.

Em máquinas de semear chegou-se a tal perfeição que, segundo o testemunho de muitos lavradores inquiridos no local pelo Sr. Cañete, são hoje empregadas na Alemanha de uma maneira geral, tanto na mediana como na pequena propriedade.

Quere dizer: naquele país, como na Itália, como na América, uma máquina de semear é hoje tão necessária ao lavrador como em Portugal é indispensável uma enxada ao trabalhador do campo. E recordarmos, nós, que ainda temos tantos e tantos proprietários que se obstinam em não reconhecer as vantagens de tais máquinas.

Alguns modelos servem para tôda a espécie de sementes e tem aparelhos registadores e contadores da quantidade de semente enterrada por hectare.

Nas debulhadoras existem também tantos progressos que justificam o abandono do trilho tradicional na agricultura alemã.

Uma parte muito interessante desta secção era constituída pelos aparelhos para observações meteorológicas e de luta contra as geadas. Exibem-se barómetros, higrómetros e termómetros de grande precisão.

O aparelho mais notável pareceu-nos ser o que se destinava a produzir nuvens artificiais, para evitar as geadas nos pomares (que tão bom arranjo teriam feito êste inverno nos nossos laranjais) e hortas, na primavera. Mercê das investigações do

Laboratório Oficial contra as geadas em Treveris, e da Secção Meteorológica de Hamburgo, conseguiu-se um aparelho que, com um custo diminuto, produz automàticamente uma nuvem, que dura cêrca de seis horas e que evita a geada num espaço de 30 a 50 metros. Consegue-se isso pela dissolução de certos ácidos.

Estes aparelhos são muito úteis e não seria desacertado que as nossas Estações Experimentais os ensaiassem, para ver se realmente conseguem evitar as geadas, cujos estragos, êste ano, se fizeram sentir nas nossas laranjeiras.

Terminamos a visita à exposição agrícola realizada em Berlim em 1933; e se não lhes desagrada, continuar-nos-iamos supondo naquela cidade, que iriamos percorrer num rápido passeio, admirando a imensa capital do império, de uma amplidão prodigiosa e de uma capacidade de extensão sem igual.

A enorme circulação das suas ruas é admirável, a organização do seu trânsito perfeitíssima, os peões só podem atravessar as ruas em locais para isso marcados a branco e apenas quando o polícia determinar. Uma distracção a êste respeito é punida pelo agente de polícia, que cobra do transgressor multa, mediante uma cédula que corta de uma caderneta de que é portador, ràpidamente, sem processos, sem avisos, contra-fés, ou incómodos de Torel; não há empenhos, pedidos ou influências.

E' uma cidade onde o movimento é o orgulho do berlinês, com uma fabulosa capacidade de trabalho, que excita e estimula todos os nervos e todos os músculos, como dum gigantesco organismo, a uma produção febril. Possui diversos teatros e lugares de divertimento, sendo notáveis as suas incomensuráveis riquezas em museus, colecções e galerias de tôda a sorte.

O Museu, a Catedral, o antigo Castelo Real, a Porta de Halle, tudo perpassa a nossos olhos, rápida e velozmente.

Feito o passeio na cidade, como o tempo urge, podemos regressar, embora houvesse muito e muito mais que ver e admirar.

Utilizemos novamente o avião para nosso regresso e eis-nos contemplando a variada riqueza das païsagens alemãs, passando sôbre muitos e importantes centros intelectuais e industriais, Munich, Hamburgo, Bremen, Leipzig, Colónia, Dresden, Francfort-sur-Mein, Breslau, Dusseldorf, Stuttgart, Karlsruhe, Hanover, etc., diferentes entre si, é certo, mas todos dignos de se verem. O contraste da païsagem é violento e diverso.

Agora é Munich, a cidade dos artistas e amadores de arte, a cidade que a todo o transe procurou sempre fazer valer o seu bom gôsto, que durante séculos acumulou em seus muros tesouros com que brindou o povo, a cidade dos grandes concertos e óperas, a cidade que dá acesso aos Alpes.

Depois são Hamburgo e Bremen, os dois portos marítimos e de comércio mais consideráveis na Alemanha, com o seu formigueiro naval.

Leipzig, a cidade das feiras de reputação universal, a cidade dos livreiros, o centro da edição musical, a ilustre cidade musical e universitária, berço natal de Bach e de Goethe, imortal pelo seu Fausto, e onde existe, possìvelmente, a maior *gare* do mundo.

Seria um nunca acabar a descrição do que iamos vendo. Ao Norte, banhada de mares; ao Sul, por risonhas montanhas; a Oeste, coroada de pâmpanos e a Este rica em florestas e lagos.

Sobrevoadas a França e Espanha, entramos no nosso risonho Portugal, onde a païsagem já é nossa conhecida; sentimos aquela alma nova, aquêle à vontade como quando chegamos a nossa casa.

E por último, imaginemos em mente uma aterragem normal em Alverca, em pleno campo ribatejano, a dois passos de Vila Franca de Xira, que nos serviu de tema, de assunto, para todo o arrazoado com que enfadamos os pacientes leitores de há dois números a esta parte.

E agora, deixando de lado a parte fantasista e considerando apenas a descrição do que foi a exposição agrícola em Berlim em 1933, preguntamos se não valeria a pena, se não teriamos a ganhar, pensando a sério num grande certame daquele género, bem orientado, bem organizado, que fôsse como que o *stand* nacional onde se manifestassem as actividades do nosso agro e se pudessem avaliar do seu avanço.

Aqui fica a idea. Que a desenvolva e ponha em prática, se fôr caso disso, quem puder fazê-lo. No meu quinhão de esfôrço estou ao dispôr.

Compilação de EDUARDO DOS SANTOS.

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 **Lisboa**

N.º 288 — *Assinante n.º 28:250* — *Portalegre.*

EXPLORAÇÃO HORTÍCOLA

Pregunta — Desejo cultivar uma horta o melhor possível e, por isso, desejava que me informasse:

1.º ¿Quais as plantas que posso plantar conjuntamente com outras?

2.º ¿Quais as plantas que posso plantar ou semear quando outras atingem um certo desenvolvimento e quais as primeiras e segundas?

Resposta — E' tão vasto o programa do senhor consulente que a resposta ocuparia uma grande parte da *Gazeta*, transcrevendo-se qualquer livro sôbre o assunto. Ora o caso pode resolver-se muito fàcilmente e com mais utilidade, lendo o senhor consulente o livro «A Horta», de Joaquim Casimiro Barbosa, o qual inteiramente satisfará todos os seus desejos. — *D. A. T. da S.*

N.º 289 — *Assinante n.º 20:010* — *Lisboa.*

DESPONTA DA VIDEIRA

Pregunta — Notando vir a ser adoptada em determinados pontos do Douro, a poda em verde, ou seja o corte das pontas dos sarmentos, que, dizem, sendo feita em conveniente ocasião, proporciona um maior desenvolvimento aos bagos, desejaria saber se essa prática é aconselhável, e, em caso afirmativo, como proceder e qual, para isso, a propícia ocasião.

Resposta — Tenho para mim que a desponta da videira tem sempre utilidade, desde que seja feita depois da fecundação, quando os bagos têm o volume de um grão de chumbo n.º 5.

Essa desponta não deve ir, por via de regra, além da altura em que se suprimem tôdas as fôlhas pequenas, por serem muito novas. A supressão de fôlhas bem desenvolvidas depende de bem saber observar a planta no momento da operação e compreender o seu modo de ser fisiológico nesse mesmo momento.

Mas quando se suprimam apenas as fôlhas novas, colhe-se sempre vantagem: ou porque o fruto melhora, ou porque, quando menos, a planta enriquece em reservas, que beneficiarão a rebentação do ano imediato. — *D. A. T. da S.*

Calendário de Agôsto

Durante êste mês o dia diminui 1 h. e 3 m. E' de 14 h. e 9 m. em 1 e de 13 h. 6 m. em 31

DATAS	Idade da lua	SOL		LUA	
		Nasc.	Pôr	Nasc.	Pôr
1 Quarta	21	5,38	19,47	23, 2	12,35
2 Quinta	Q. M.	5,39	19,46	23,35	13,42
3 Sexta	23	5,40	19,45	*	14,47
4 Sábado	24	5,41	19,44	0,13	15,48
5 Domingo	25	5,42	19,43	0,58	16,42
6 Segunda	26	5,43	19,42	1,48	17,31
7 Têrça	27	5,44	19,41	2,44	18,12
8 Quarta	28	5,45	19,40	3,44	18,47
9 Quinta	29	5,46	19,39	4,44	19,17
10 Sexta	L. N.	5,47	19,38	5,45	19,43
11 Sábado	1	5,48	19,36	6,45	20, 7
12 Domingo	2	5,48	19,34	7,44	20,27
13 Segunda	3	5,49	19,33	8,44	20,51
14 Têrça	4	5,50	19,32	9,44	21,13
15 Quarta	5	5,51	19,30	10,46	21,38
16 Quinta	6	5,52	19,29	11,50	22, 8
17 Sexta	7	5,52	19,28	12,58	22,43
18 Sábado	Q. C.	5,53	19,26	14, 8	23,45
19 Domingo	9	5,54	19,25	15,15	*
20 Segunda	10	5,55	19,24	16,18	0,40
21 Têrça	11	5,56	19,22	17,12	1,46
22 Quarta	12	5,57	19,21	17,58	2,59
23 Quinta	13	5,58	19,20	18,35	4,15
24 Sexta	L. C.	5,59	19,19	19, 8	5,30
25 Sábado	15	6, 0	19,18	19,36	6,42
26 Domingo	16	6, 1	19,16	20, 5	7,53
27 Segunda	17	6, 2	19,15	20,32	9, 2
28 Têrça	18	6, 2	19,14	21, 1	10, 9
29 Quarta	19	6, 3	19,13	21,33	11,15
30 Quinta	20	6, 4	19,12	22,10	12,18
31 Sexta	Q. M.	6, 4	19,10	22,53	13,21

Q. M. em 2, às 6 h. 27 m.; **L. N.** em 10, às 8 h. 46 m.; **Q. C.** em 18, às 4 h. 23 m.; **L. C.** em 24, às 19 h. 37 m.; **Q. M.** em 31, às 19 h. 40 m.

* Nestes dias não há passagem de Lua; ou nestes dias a Lua não nasce, ou não se põe.

N.º 290 — *Assinante n.º 33:562 — Ilha Terceira (Açôres).*

PIRETRO, LÚPULO E PEPINO ESPONJA (?)

Pregunta — Rogo o favor de me dizer o que se lhe ofereça sôbre o seguinte:

1.º Semeei êste ano piretro róseo e dourado, semente esta comprada à casa Jerónimo Pereira Mendes & C.ª; da secção de flores do catálogo desta (só nasceu o dourado!). Desejava, porém, saber qual a variedade ou variedades cultivadas como insecticida e se têm alguma relação estas com aquelas variedades.

2.º Vi no jornal — «Diário de Notícias»-Agrícola — haver no Norte do País lúpulo sob o nome de engatadeira.

3.º Também deve haver uma variedade de pepino que dá uma esponja, pepino ou trepadeira, não me recordo bem, e por descuido não tomei nota, mas trata-se de uma novidade que não escapa a quem se interesse nestes assuntos e por êsse motivo julgo saberem ao que me refiro.

4.º Da primeira desejava obter flores e se possível sementes e da segunda sementes. Desejava também saber aonde poderei adquirir de tôdas estas sementes e também se há alguma casa (no País) que se dedique ao cultivo para extrair a semente de forma a podê-la garantir.

Resposta — 1.º O piretro tem várias espécies cultivadas como plantas ornamentais e entre elas o *Pyrethrum parthenium*, cujas fôlhas são douradas e que suponho ser, pelo que me diz, aquêle que possui. Se é êsse, realmente, não tem qualquer valor como insecticida.

As espécies insecticidas que conheço são *Pyrethrum cinerariaefolium*, o *coccinado* e o *rosa*, cuja cultura é praticada no Cáucaso, Dalmácia, Montenegro e Pérsia, com o fim de aproveitar o pó resultante da pulverização dos seus capítulos depois de secos e que constitui um poderoso insecticida. Devo dizer que é um produto caro e que o seu poder insecticida é precário, por pouco duradouro. Além disso, parece que perde muito da sua energia, logo na origem, quando a cultura é feita fora do seu *habitat*.

2.º Sim, senhor. Segundo o Sr. Prof. Pereira Coutinho, é vulgar no estado selvagem e como o nome de engatadeira nos sítios frescos e margens dos rios em Trás-os-Montes, Minho e Beira.

3.º Francamente, pelo que me diz, não faço idea do que seja a planta a que se refere. ¿Será, porventura, o chamado pepino de S. Gregório?

4.º Só dirigindo-se às casas que negoceiam em sementes e plantas poderá conseguir o que deseja. — *D. A. T. da S.*

N.º 291 — *Assinante n.º 32:426 — Bombarral.*

FORNOS PARA CARVOEJAR

Pregunta — Possuo uma mata de eucaliptos de quinze anos, que estou explorando no fabrico do carvão. Venho-o já fazendo há alguns anos, mas constato que o rendimento em carvão não é muito compensador.

Cada forno, feito com toros de 2 metros e em geral num pêso total de 10 a 20:000 quilogramas, não me rende mais do que 1 de carvão para 9 de lenha de eucalipto. E' certo que a lenha é abatida e imediatamente pesada e portanto o rendimento em referência é sôbre lenha verde.

Como tenho a exploração organizada de maneira a cortar anualmente 40 mil eucaliptos, de um pêso médio de 500 quilogramas:

1.º Suponho que me valerá a pena a aquisição de uns fornos metálicos para nêles fazer a sua carbonização.

2.º Mas, antes, desejo ouvir o esclarecido parecer de v. sôbre o seu funcionamento, rendimento, duração, custo, etc. Seriam interessantes e úteis uns artigos sôbre tal assunto que, certamente, me não interessa sòmente a mim.

3.º Mas, antes disso, peço o favor de indicar-me qualquer livro sôbre o assunto onde possa ler e estudar o que me interessa.

4.º Recordo-me de, há anos, o *Século Agrícola* trazer uns artigos e gravuras sôbre êste mesmo assunto e indicar uma quinta cá no País onde se usavam já êsses fornos.

5.º Se fôsse possível v. dar-me indicação onde alguns dêsses fornos funcionam, é favor que muito agradeço, porque desejo ir ver e observar o seu funcionamento.

Resposta — 1.º Estou convencido de que sim.

2.º Nada há como ver os fornos a trabalhar para bem compreender o seu funcionamento, a maneira de aprender a dirigir a calcinação de modo perfeito e observar o seu rendimento, o qual, de resto, é variável com a madeira a carvoejar, estado em que se encontra, etc.

Relativamente à duração do forno, nada posso dizer-lhe, visto que depende de múltiplos factores. E quanto ao custo nada sei.

3.º O melhor de tudo é estudar o caso objectivamente, como indico na segunda resposta.

4.º Não conheço o artigo a que se refere.

5.º Tem o senhor consulente fornos metálicos a trabalhar em Manteigas e no Gerez, nos estabelecimentos florestais do Estado, onde, portanto, se elucidará rápida, inteira e perfeitamente. — *D. A. T. da S.*

N. da R. — O assunto de que trata esta consulta foi já estudado com bastante desenvolvimento em artigos publicados na secção de *Silvicultura*.

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril Coimbra

N.º 292 — *Assinante n.º 6:327 — Vieira.*

VINHO COM GÔSTO A PODRE

Pregunta — Envio uma amostra de vinho, de um casco que leva 1:500 litros, pedindo a v. a sua abalisada opinião sôbre êste vinho, dizendo-me qual é o estado em que êle se encontra, se tem algum defeito e a forma de o remediar, a poder ficar vendável.

Este vinho está ainda na mãe tendo sido o casco lavado com sulfato de soda, levou metabissulfito e foi sulfurado.

Resposta — O vinho deve ter sido envasilhado em casco que não estava em condições de ser utilizado, e tal utilização mostra que o encarregado da adega do senhor assinante, depois de ter tido falta de cuidado, deixando estragar a vasilha, na qual deixou bôrra a apodrecer, ou que deixou mal lavada, e que não teve o cuidado de examinar antes de lhe deitar vinho.

Isto é uma falta indesculpável, que deve servir de aviso para futuro.

Desculpe o senhor assinante esta censura feita ao seu encarregado.

Deve trasfegar o vinho, e logo em seguida, para que êste não tenha tempo de transmitir o defeito à vasilha que o vai receber, deverá ser-lhe feito o seguinte tratamento para cada 100 litros: tomam-se 80 gramas de farinha de mostarda moída de fresco, que se faz ferver em água, mexendo sempre, para que não esturre.

Prolonga-se esta fervura durante vinte minutos ou mais, se fôr preciso, até que desapareça por completo o cheiro característico desta farinha. Perdido o cheiro, retira-se do lume, deixa-se arrefecer e assentar a farinha. Despeja-se a água que sobrenada. A pasta assente, desfaz-se em um pouco de vinho, para ficar um caldo bastante líquido, que se deita no vinho a tratar, deitando-o a pouco e pouco, ao mesmo tempo que se remexe enèrgicamente com um pau introduzido pela batoqueira. Prolonga-se esta agitação, sem paragem, durante meia hora, para que a farinha, percorrendo todo o vinho, absorva o cheiro e gôsto de bolores e podridão.

Passados quatro dias tira-se uma amostra, colhida na parte superior do vinho e verifica-se se ainda há restos do defeito, para que, havendo-os, se fazer novo tratamento, com parte de dose já aplicada, conforme a intensidade dêsses restos de sabor e cheiro. Passados quinze dias, trasfegar.

Tratar depois a vasilha defeituosa conforme indicações dadas para casos idênticos em respostas publicadas em números anteriores da *Gazeta*. — *P. Bravo.*

N.º 293 — *Assinante n.º 30:898 — Alquerubim.*

CLARIFICAÇÃO DE VINHO

Pregunta — Envio uma amostra de vinho, o qual já foi tratado como v. indicou na *Gazeta* n.º 1:795, em consulta que lhe fiz.

V. dizia que o vinho tem casse e mandou-lhe aplicar, depois de liberto da bôrra, o seguinte:

Por cada 100 litros, metabissulfito 12 gramas; tanino, 15.

Depois da passagem, que foi feita há trinta dias, para duas vasilhas de 1:000 litros cada, encontro-o pior. Cada vez com menos fôrça e ainda não alisou. Peço a v. a fineza de me dizer qual o tratamento, pois estou com receio de o perder.

Resposta — A amostra recebida mostra que o vinho está com tendência para limpar, pois a demora de alguns dias em repouso mostrou que se está dando a clarificação.

Deverá ser verificada essa tendência por observação no tonel, tirando-se amostras pela batoqueira, da parte superior do líquido, primeiro uma bastante superficialmente, e em seguida outras sucessivamente mais profundas. Assim se verifica até que altura vai a depuração.

Se o vinho começou a limpar por cima, basta esperar que a queda das impurezas vá progredindo, até que se acumulem estas nas bôrras. Se a depuração fôr muito superficial, ou se não se tiver manifestado no tonel, convém fazer-se uma aplicação de barro de Espanha, na dose de 1 quilo por pipa, desfazendo-o muito bem em uma porção de vinho, de maneira que não haja mais grumos. Conseguido isto, o caldo branco assim obtido deita-se a pouco e pouco no tonel, mexe-se o vinho enèrgicamente, com um pau introduzido pela batoqueira, prolongando-se esta agitação por vinte minutos, pelo menos, para que o barro se espalhe muito bem por todo o líquido, e deixa-se o vinho em repouso durante uns dias, para assentar o barro. — *P. Bravo.*

N.º 294 — *Assinante n.º 27:192* — *Tôrres Vedras.*

EXTRACTO SÊCO DOS VINHOS

Pregunta — Precisando de vender o meu vinho, dirigi-me, à Federação do V. C. S. onde foi analisado, sendo o resultado da análise: sem defeito, côr suficiente, acidez fixa, 3,81, 3,84, 3,91, 3,96, 4,15; acidez volátil, 0,69, 0,73, 0,70, 0,65, 0,79; alcool, 11°,7, 12°,8, 12°,2 11°,9, 11°,7; extracto sêco, 18ᵏ,60, 18ᵏ,44, 18ᵏ,38, 18ᵏ,68, 18ᵏ,18. Êste é resultado de cinco amostras que tirei; acontece, porém, que nenhum dêstes vinhos tem o extracto sêco necessário, o que me deixa um tanto desgostoso, por não saber qual a causa, o que me leva a incomodar v., informando-o que estes vinhos foram tratados com aguardente de vinho de 30° graus, a qual suponho, que lhe comeu o extracto sêco, porque julgo que os vinhos teriam o extracto suficiente; mas se assim não foi, ¿a que atribuir a causa? ¿A's qualidades das plantas? ¿Ao terreno?

Resposta — Não me é possível dizer qual a causa da falta de extracto nos vinhos do senhor assinante. E' certo que a aguardentação, em virtude de diluir o extracto existente em maior quantidade de líquido (a aguardente não tem extracto), e por solubilizar uma parte dos sais do vinho, pode produzir uma perda sensível no extracto do mesmo; mas maior ainda é a influência das castas, da localidade ou terreno em que está a vinha, estado de maturação das uvas, e até mesmo o trabalho dado ao mosto no lagar.

Assim, e em resumo: Há castas que, dando um mosto muito aquoso, produzem, porisso, vinho pobre em extracto, como sucede geralmente e salvo raras excepções, com as castas de produção abundante. Qualquer casta, cultivada em terra húmida, dá mosto mais rico em água e vinho com menos extracto, do que quando cultivada em terra sêca ou em que nos últimos dois meses teve sensível falta de humidade, que fêz perder o excesso de água nos bagos. As uvas que atingiram mais perfeita maturação têm geralmente maior riqueza de extracto. Uma fermentação em que se deu mais trabalho de recalques e que foi levada até mais completo desdobramento de açúcar, tendo permitido que o mosto retirasse mais substâncias do cango, das graínhas e das películas, origina vinhos mais ricos.

Tendo-se em vista o que fica exposto, assim se pode provocar o enriquecimento do vinho em extracto sêco. — *P. Bravo.*

III

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola. Doenças e parasitas das plantas

Redactor:

Dr. Rozindo Morais Moniz da Maia

Engenheiro-Agrónomo e Chefe de Secção do Laboratório de Patologia Vegetal

Laboratório de Patologia Vegetal

Tapada da Ajuda **Lisboa**

N.º 295 — *Assinante n.º 33.679* — *Ceia.*

DOENÇA DA VIDEIRA

Pregunta — Tenho uma vinha de três anos e êste ano foi a primeiro que foi empada. Apresentou-se muito bonita e depois da floração começaram-lhe a aparecer as pontas dos pâmpanos a engravitarem-se; hoje está tôda atacada e alguns cachos que tinha perdeu-os.

Envio umas pontas dos pâmpanos para v. ver a doença que tem e dizer-me o tratamento que devo fazer para evitar nos anos futuros novo ataque.

Esta vinha foi estrumada na plantação com estrume de curral; no ano seguinte enterrei-lhe tojos verdes e êste ano um adubo que comprei à União Fabril.

Resposta — Só pelo exame da amostra não me é possível saber qual seja a causa do mal. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 296 — *Assinante n.º 32.974* — *Extremoz.*

EMPRÊGO DA CALDA BORDELESA PERMANGANATADA

Pregunta — Leio indicação do permanganato de potássio para tratamento do oídio, misturado na calda bordelesa. ¿E' necessário fazer então a aplicação da calda directamente sôbre o cacho (como se faz com o enxôfre), ou basta aplicar a calda sôbre a folhagem como se faz quando a calda não tem permanganato e se procura só combater o míldio?

¿Pode aplicar-se a calda com permanganato a qualquer hora, mesmo com sol ardente, como se não tivesse o permanganato?

Resposta — O permanganato não evita que o oídio ataque a videira, apenas destrói, quando êle se encontra já em desenvolvimento, a parte exterior aos tecidos da planta. Esta acção exerce-se pelo contacto directo com o fungo e por isso é necessário aplicar a calda directamente ao cacho. Mas mesmo no tratamento contra o míldio também a calda deve ser aplicada ao cacho para evitar que êle seja atacado. A apli-

UMA UTIL INDICAÇÃO
APROVEITAVEL A TODOS
...procure adeante esta marca
D.S.

cação pode fazer-se nas mesmas condições em que se faz a da calda bordelesa simples. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 297 — *Assinante n.º 33:146 — Sinfães.*

MORRÃO DO MILHO

Pregunta — Nos milharais — pelo menos nesta região — aparece de fins de Junho a Agôsto uma doença aqui designada pelo têrmo de *morrão* e que consiste numa intumescência rugosa semelhante ao colon do suíno, de côr pardacenta, atacando principalmente a maçaroca em formação.

Peço a fineza de me indicar os meios de combate, porque me estão causando graves prejuízos.

Resposta — O que há a fazer é arrancar e queimar as intumescências o mais cedo possível, antes que se dê a disseminação dos esporos, e não empregar na cultura do milho estrumes que contenham resíduos das plantas atacadas. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 298 — *Assinante n.º 32:125 — Albufeira.*

ACIDENTE DAS FÔLHAS DE VIDEIRA

Pregunta — Tenho uma vinha onde tenho feito, êste ano, por duas vezes, o tratamento preventivo contra o míldio com pó Caffaro. Já dei também duas enxofragens com enxôfre ferro-cúprico. A-pesar disso tem últimamente aparecido numa ou outra cepa algumas fôlhas como as que envio a v.

Resposta — Julgo que se trata de uma daquelas alterações conhecidas pela designação de acidentes meteóricos, devida a uma elevação exagerada da temperatura em circunstâncias especiais e que não apresenta em geral gravidade. — *R. M. M. da Maia.*

V

Zootecnia, Medicina Veterinária

Redactor:

Dr. J. V. de Paula Nogueira

Médico Veterinário. Director Honorário da Escola Superior de Medicina Veterinária

Praça de D. Luiz n.º 17, 3.º, D. **Lisboa**

N.º 299 — *Assinante n.º 33:514 — Pôrto.*

CÃES DE GUARDA

Pregunta — Presentearam-me há tempos com uma cadela «Lôbo de Alsácia»; porém, êste é um animal muito esquivo, treme de medo junto de qualquer pessoa e tem medo inclusivamente dos gatos. De noite, haja o ruído que houver, nem sequer ladra. Ora eu pretendia um cão que reünisse o seguinte:

Grande corpulência, manso, porque tenho crianças, mas que, pelo menos de noite, me guardasse a propriedade, nem que fôsse só ladrando, pelo menos afastava os ratoneiros. Indicaram-me para o efeito o «S. Bernardo» ou o «Grand Danois». ¿Por qual devo optar?

Resposta — Em regra, o «Lôbo de Alsácia» é cão próprio para guarda; mas, se êsse que deram ao senhor consulente não serve por condições individuais singulares, não é preciso recorrer para o caso a cães de raças estranjeiras, porque são caros; basta procurar um bom exemplar de cão da raça «Serra da Estrêla» que, bem escolhido, dará inteira satisfação ao que o senhor consulente deseja. — *P. Nogueira.*

N.º 300 — *Assinante n.º 31:854 — Treixedo (ramal de Viseu).*

DOENÇA DO CANÁRIO

Pregunta — ¿Que devo fazer a um canário que tem parte do corpo inflamado e uma perna sem penas?

Resposta — Friccione diàriamente as partes doentes com a seguinte pomada:

Resorcina	1 grama
Vaselina	4 »

Boa alimentação de grãos e verdura; água abundante e límpida para bebida e lavagens. — *P. Nogueira.*

N.º 301 — *Assinante n.º 28:250 — Portalegre.*

O BAGAÇO DE AZEITONA NA ALIMENTAÇÃO DOS ANIMAIS

Pregunta — ¿Poderei empregar o bagaço de azeitona na alimentação de galinhas, porcos, cabras e vacas leiteiras? Em caso afirmativo, ¿quais as quantidades diárias e a melhor forma de as administrar aos animais? ¿Qual o melhor meio de conservar o bagaço de azeitona?

Resposta — O bagaço de azeitona é pouco usado na alimentação dos animais que, excepto os porcos, o rejeitam habitualmente. Esse bagaço tem pouca proteína; por isso, na ração do gado suíno, convém misturar o bagaço com o milho, para, assim, um e outro se completarem em qualidade ou valor nutritivo. As quantidades variam e só pela prática diária se devem regular, conforme a idade e o apetite do animal.

Para conservar êste bagaço seguem-se as regras de conservação dos outros: lugar sêco e arejado, para evitar a acidez, fermentações e bolores. — *P. Nogueira.*

N.º 302 — *Assinante n.º 9:828 — Gaia.*

EMPREGO DA TUBERCULINA NAS VACAS

Pregunta — Desejo tuberculinizar (creio que é o têrmo) uma vaca a-fim-de saber se poderei tomar o leite cru sem receio.

Há muitos anos, cêrca de vinte, fiz esta operação, que me ensinou pràticamente o sr. Ferreira Rés, em oito vacas que possuia e conservo desde então um frasquinho de tuberculina bruta do Instituto Pasteur, hermèticamente fechado com rôlha de borracha, contendo cêrca de três centímetros cúbicos.

¿Esta tuberculina será ainda aproveitável para produzir o desejado efeito?

Resposta — E' muito provável que, ao cabo de tanto tempo, embora bem guardada, a tuberculina do senhor consulente tenha perdido muito da sua fôrça e por isso, se fôr aplicada, não dê o resultado que deveria dar. Aconselho, portanto, a aquisição de tuberculina nova, para o que o senhor consulente pode dirigir-se ao Laboratório de Patologia Veterinária, de Bemfica, Lisboa. Esse Laboratório é estabelecimento oficial do Estado. — *P. Nogueira.*

N.º 303 — *Assinante n.º 33:309 — Ferreira do Alentejo.*

DIFTERIA DOS POMBOS

Pregunta — Tenho criação de pombos vulgares. Sucede que a criação é atacada de doença que se apresenta da forma seguinte: Os pombos, quando começam a tomar algumas pequenas penas, deixam de receber a comida que os pais tentam dar-lhes, deixando-a cair para o chão, e formam na garganta uma espécie de massa branca-amarelada que lhes chega a tapar a respiração e que os leva a scuumbir.

¿Qual a maneira de evitar e tratar êste mal? ¿E' contagioso? No caso afirmativo, ¿que deverei fazer? ¿Há algum livro que trate de pombos vulgares e de pombos correios? ¿Quais as melhores raças? ¿E como os deverei tratar e treinar?

Resposta — A doença dos borrachos é a difteria, muito contagiosa e mortífera. Retiram-se do pombal os doentes, põem-se também à parte os sãos e desinfecta-se todo o pombal com água cresilada a 4 %. Os doentes tratam-se com uma pena embebida em azeite misturado com 5 % de petróleo, e pintando o bico e o interior da bôca e garganta todos os dias, até obter a cura, havendo o cuidado de com a mesma pena assim molhada tirar tôdas as massas amareladas ou diftéricas da bôca das aves doentes, porque essas placas contêm os micróbios da moléstia.

Acêrca de livros sôbre pombos, aconselho, como o melhor, a obra «Aviculture», de Ch. Voitellier, da colecção francesa «Encyclopedie Agricole». Nesse livro encontra o senhor consulente o que de principal é preciso saber sôbre raças, doenças e tratamento de pombos, galinhas, etc. — *P. Nogueira.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida
Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 304 — *Assinante n.º 26:581 — Braga.*

TAPAGEM DE GATEIRA

Pregunta — No rés-do-chão de um prédio há uma loja com gateira para dar entrada à luz, a qual deita para o quintal de um vizinho, mas êste colocou um taipal encostado à parede da gateira, tirando assim a luz à janela.

¿Podia fazê-lo?

Resposta — Pode, sim senhor (artigo 2:325.º, § 2.º do Código Civil).

O vizinho pode a todo o tempo levantar contramuro, casa, ou pôr no seu prédio qualquer obstáculo que impeça a entrada da luz pela gateira, pelo princípio, infelizmente, sancionado pelo nosso Código de que ninguém faz injúria ou malefício a outrem com o exercício do seu próprio direito. — *S. de Almeida.*

N.º 305 — *Assinante n.º 33:514 — Pôrto.*

ÁGUAS

Pregunta — Possuo documentos de compra de campos, nos quais verifiquei que mencionam terem água de rega.

Possuo um livro escrito por um parente meu que descreve nêle os dias em que as águas pertencem aos vários consortes, mas alguns dizem que não é assim.

Vejo-me com dificuldades em poder determinar os dias em que os meus caseiros podem regar.

¿Qual a forma de regularizar tal situação?

Resposta — Se não puder conseguir saber o que deseja, o meio é propôr uma acção de divisão de águas ou aproveitá-la nos dias que entende pertencer-lhe, a ver se os consortes vão para juízo.

Aconselho que proponha a acção de divisão, porque os consortes contestá-la-ão, indicando na respectiva contestação os dias

ou tempo em que ela pertence a cada um deles.

E' claro que o consulente arrisca-se a pagar as custas do processo, se proceder a contestação, mas não vejo outro remédio!

Chamá-los a juízo conciliatório não dará resultado algum se êles estão de má-fé...

Emfim, para grandes males, grandes remédios... — *S. de Almeida.*

N.º 306 — *Assinante n.º 21:263 — Aljezur.*

DIREITOS DE VIZINHANÇA

Pregunta — Um vizinho demoliu uma parede e junto à linha divisória levantou-a novamente.

Tenho uma casa junto à linha divisória e porque a reconstruí, arrumei as paredes exteriores à dele, para o que mandei rebocar e caiar a sua parede.

Agora diz-me que não quere que eu me sirva da parede dele.

Nada meti nesta, mas só a reboquei e caiei.

¿Poderá obrigar-me a tirar a cal que liguei à parede dele?

Resposta — Nada pode introduzir na parede do vizinho, a não ser que adquira direito à *meação* da sua parede, nos termos do artigo 2:328.º do Código Civil, porque neste caso pode introduzir barrotes e traves até meio da parede (artigo 2:330.º).

Em princípio o vizinho tem direito a exigir que o consulente tire a cal que deitou na parede dele.

¿Haverá algum *maduro* que tal exija? — *S. de Almeida.*

N.º 307 — *Assinante n.º 18.691 — Chaves.*

OBRAS EM PRÉDIO ARRENDADO

Pregunta — Tenho uma sala arrendada à Câmara Municipal, mas há quinze anos que não recebo a renda.

Como para entrar para essa sala tem a gente de servir-se por um portão, que dá serventia para o resto da minha casa, quero abrir-lhe uma porta na dita sala para dar comunicação com a via pública, sem prejuízo algum, assim como desejo aumentar um segundo andar sem nada prejudicar o ensino escolar.

¿Poderei fazer o que pretendo ou tenho de pedir licença?

Resposta — Não se diz na consulta se a Câmara não paga a renda por faltar ao contrato ou se é por ocupar a sala gratuitamente, nem importa, pois que não se pretende conseguir o despejo por falta de pagamento de renda.

O consulente nada pode fazer quanto à abertura da porta, sem a anuência da Câmara Municipal, porque tem de conservar o prédio arrendado no mesmo estado durante o arrendamento e não pode estorvar, nem embaraçar, por qualquer forma, o uso do prédio arrendado, a não ser por causa de reparos urgentes e indispensáveis (artigo 15.º n.ºs 2 e 3 do Decreto n.º 5:411 de 17 de Abril de 1919).

Quanto ao levantamento de segundo andar, parece-me que nada tem a participar à Câmara, desde que não impeça o uso que esta faz da sala que tomou de arrendamento. — *S. de Almeida.*

N.º 308 — *Assinante n.º 31:330 — Almeirim.*

LIMPEZA DE VALA

Pregunta — Tenho uma propriedade onde tenho um moínho movido por queda de água, que faço desviar do rio que a atravessa, por um açude, devidamente autorizado, para uma vala, que a conduz ao moínho. Esta água, depois de servir o meu moínho, vai por uma vala aberta em terreno meu, até certo ponto, servir um outro moínho.

Esta vala necessita de limpezas periódicas, que têm sido feitas, em tôda a extensão em que a vala atravessa a minha propriedade, pelos moleiros que tenho tido como rendeiros do moínho, que, presentemente, por não ter rendeiro, está fechado há bastante tempo, pelo que me sirvo da água que desvio do rio apenas para regas. Como a vala há tempo já que não é limpa, não chega ao moínho que está abaixo do meu tanta água como chegaria se o fôsse, o que levou o proprietário do moínho a jusante do meu a procurar-me para me exigir que limpasse a vala, tanto a montante como a jusante do meu moínho, à minha custa, para êle ter mais água no moínho dele, que está trabalhando.

Parecendo-me injusto que eu fôsse gastar dinheiro para limpar a vala, sem vantagem nenhuma para mim e com tôdas para êle, respondi que o não faria, mas que o autorizava a limpar de sua conta, visto que só êle ganhava com a limpeza. Saiu o homem amuado e não sei o que pensa fazer.

Exposto o caso, parece-me que suficientemente, desejo saber:

Trabalhando o meu moínho, não terei apenas que limpar a vala até êle, isto é, a montante, limpando o outro proprietário desde o meu moínho até ao dele, embora a vala seja considerada minha, ¿ou terei que a limpar tôda na parte que atravessa o meu terreno?

Não trabalhando o meu moínho, ¿tenho obrigação de fazer alguma limpeza seja a montante, seja a jusante dele?

No caso de amanhã se inutilizar o açude, que só eu paguei, ou a vala, que está em terreno meu, e não queira ou não possa repará-la, ¿serei a isso obrigado só para que o pouco razoável vizinho se utilize da água? ¿Não posso eu, quando queira inutilizar o açude que construí sózinho, deixando seguir a água pelo rio, onde o proprietário do moínho de baixo a podia ir buscar fazendo um novo açude e vala em terreno dele, que o tem em condições para isso?

Resposta — Não fico esclarecido, à face da consulta, sôbre uma coisa importante para a solução a dar à pregunta.

Necessário seria saber, se a água da vala segue depois para qualquer corrente de águas públicas ou se é consumida em prédios particulares.

No primeiro caso trata-se de água sujeita ao regime de correntes não navegáveis, nem flutuáveis e, portanto, os proprietários marginais da vala são obrigados a proceder, todos os anos, à limpeza e desobstrução da vala na época designada pelos Serviços Hidráulicos, na extensão correspondente à testada dos seus prédios, nos termos do artigo 288.º do Regulamento de 19 de Dezembro de 1892.

E', pois, o consulente obrigado a proceder à limpeza da vala dentro dos limites do seu prédio.

Se a água da vala não segue, depois de accionar os moínhos e de irrigar os prédios, para qualquer corrente de águas públicas, isto é, que vá ter a outra corrente ou ao mar, sendo pelo contrário consumida em prédios particulares, outro é o regime a que estão sujeitos os interessados e, então, são obrigados o consulente e o dono do moínho sito a jusante, a contribuir para as despesas da limpeza da vala, em proporção do benefício, que cada um recebe, nos termos do artigo 2:276.º do Código Civil. — *S. de Almeida.*

N.º 309 — *Assinante n.º 26:223 — Arouca.*

FÔRO

Pregunta — Existe aqui um ribeiro, cujas águas são utilizadas para rega e lima das minhas propriedades, que são marginais e são também utilizadas só para rega de outras propriedades não marginais, pertencentes a outros consortes.

Esses consortes têm pago sempre, desde tempos imemoriais uma renda, como fôro, aos meus ascendentes, cujo fôro me pertence actualmente. Todos me pagam menos um, que o não faz já há alguns anos.

¿Poderei cortar-lhe a água na ocasião do seu giro? ¿Que devo fazer para que êle me pague?

Não há documento algum acêrca do direito a êsse fôro, mas sòmente tenho um título dos prédios irrigados com essa água e das medidas que as propriedades pagam.

Resposta — A consulta continua a ser pouco explícita. E digo continua, porque já em tempo me pronunciei sôbre o assunto, queixando-me da falta de elementos essenciais para poder dar a devida resposta.

Como então continuo a afirmar, que se há a posse de receber *como fôro*, certa importância em géneros ou em dinheiro, desde tempos imemoriais, como afirma o consulente, tem êste direito ao fôro por ter adquirido êsse direito por *prescrição* (artigo 1:866.º do Código Civil).

No antigo direito as águas podiam ser objecto de aforamento e é provável que no caso da consulta o aforamento tenha essa proveniência.

Se o fôro foi pago há menos de trinta anos, isto é, se não está extinto por prescrição, tem o consulente direito a exigi-lo do enfiteuta, não podendo exigir-lhe o fôro de mais de cinco anos (artigo 1:684.º do citado Decreto).

Não é permitido ao consulente privar o enfiteuta da água, e, se o fizer, tem êste direito a propôr contra o consulente uma acção possessória ou de reivindicação de resultado desfavorável para êste. — *S. de Almeida.*

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente**, *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Coelhos Gigante Branco da Vandeia — Prateado da Champagne — Gouwenaar. Raça pura. Compram-se casais.

Indicar idade e preço a Manuel Leite de Queiroz — Rua Souto de Contumil, 256, Pôrto.

Ovos de pato «Kaki Campbell» para incubação, vende J. Guerreiro Ismael — Cardal — S. Tiago de Cácem.

Carneiro merino — Vende-se um de raça pura. Queira dirigir-se ao Casal das Sete Capelas — Valbom — Gondomar.

Administrador de propriedade. Largos conhecimentos da vida rural, cultura de frutos e fabrico de vinho e azeite. Fornece indicações a Administração da *Gazeta*.

Vinho e cortiças — Vendo 200 quintais de cortiça amadia; 100 quintais de cortiça virgem; 12:000 litros de vinho americano. Recebo ofertas, Salvador Bastos — Cedrim — Pessegueiro do Vouga.

Porcos Yorkshire — Vendem-se ou trocam-se por galinhas Leghorn, Wyandoth ou Plymouth. Quinta da Penasilva — Paço de Sousa — Henrique Oliveira Mouta.

Patos «Kaki Campbell» — Pretende adquirir patos e patas, José de Albuquerque — Fornos de Algodres.

Aparelho de T. S. F. Atwater Kent — Próprio para locais onde não haja energia eléctrica. Super-heterodino, de 8 lâmpadas, recebendo tôdas as emissoras audíveis em Portugal. — Para a maioria das emissões não precisa antena. O melhor para propriedades rurais — Vende Alvaro Pacheco — Administração da *Gazeta das Aldeias*.

Centro Ciência Viva Rómulo de Carvalho

GAZETA das ALDEIAS

N.º 1805



"LIZ"

Cimento Portland Artificial

Em barricas de 180 kilos e sacas de 50 —O melhor e mais regular dos cimentos—Endurecimento rápido—As mais altas resistências.

Produção anual

120 mil toneladas

Empregando dois fornos rotativos metálicos

Empreza de Cimentos de Leiria

Fábrica em Maceira — MARTINGANÇA

SEDE: Rua do Cais de Santarém, 64-1.º—LISBOA—Telefone, 21331—P. B. X.
FILIAL DO NORTE: Rua Formosa, 297-1.º—PORTO—Telefone, 4193—P. B. X.
Endereço telegráfico:—CIMENTARIA

448

Chá Seara

Cultivado e fabricado com o maior esmero, nas altas montanhas que dominam os famosos lagos das Sete Cidades, é um produto extremamente fino, das melhores plantas da China. Clima extremamente propício.

Administração: Rua José do Canto—Ponta Delgada—AÇORES.

Depositário no Pôrto:

CELESTINO CORTES

Rua da Alegria, 113

506

BOMBA Homelite

Centrífuga portátil

Conjugada com motor a petróleo, formando um todo único com o pêso total de 43 quilos

ASPIRAÇÃO: 6 metros. ELEVAÇÃO: 14 metros.

Não requere base. Trabalha onde a poisem. Funciona de 4 a 5 horas com 4 litros de petróleo.

Mais de 28.500 litros por hora. 1044

Trabalha com águas barrentas arenosas, líquidos ácidos, etc. O mais prático, resistente e económico que existe em moto-bombas portáteis. Peçam detalhes e demonstrações aos representantes

BANCO BURNAY (Secção Comercial)

RUA DOS FANQUEIROS, 10—LISBOA

FORMIGAS NAS ARVORES



E outros insectos evitam-se eficazmente usando a conhecida cola

Tanglefoot

A' venda em todas as boas drogarias de Lisboa e provincia.

Agentes gerais em Portugal e Colónias.

LISBOA— Praça de S. Paulo, 19
PORTO—P. do Municipio, 325-4.º

1047

AZULEJOS DE SACAVEM

Louças Sanitárias de Sacavem

—:—

LISBOA
Rua da Prata, 126

PORTO
Rua Carmelitas, 40

447



PONHA A FAMILIA Dentro ATLAS

1072

UNDERWOOD



Cinco anos de garantia efectiva

Carlos Dunkel
PORTO
Rua do Bomjardim, 81

1030

Comprimidos STOP

com 75 % de metabissulfito de potássio e tanino puro. Produto composto de substâncias rigorosamente puras, assegurando a conservação e limpidez dos vinhos. Pastilhas de 10 grs. imediatamente solúveis.

Dose para 100 litros: para vinhos brancos, duas pastilhas; para vinhos tintos, uma pastilha.

Pedidos á

GAZETA DAS ALDEIAS

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Aliados n.º 66 — PORTO

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

Pecuária Colonial Portuguesa — *J. V. de Paula Nogueira* 497

A crise vinícola portuguesa — *António de Carvalho Cyrne* 498

Primeiro Congresso de Agricultura Colonial . 499

Agricultura — Distribuïção dos adubos. . . 502

A luta contra a grama. 503

Uma boa cola para couro 504

Conservação das pêras de inverno que caem da árvore. 505

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola — Umas poliporáceas das nossas árvores — *António Xavier Pereira Coutinho* . . 506

Tecnologia Rural — Ensaio rápido e simples dos ácidos cítrico e tartárico — *L. G.* . . 507

Apicultura — Aos principiantes — *José Simões Pires* 508

Curso intensivo de vinificação 509

Zootecnia — Notas sôbre a alimentação dos gados. 510

Trigos para semente 511

Conhecimentos Práticos — Preparação de estacas 512

Um utensílio simples e fácil de construir para tirar a escama e limpar peixe — Como se arranja a segurar, numa sala, um tronco de árvore 514

Vulgarização Científica — As estações para o exame fisiológico dos terrenos — *A. Xavier da Fonseca* 515

Terminologia agrícola — *Guilherme Felgueiras* 516

Calendário da colheita de plantas medicinais 517

Doces e Cozinhados — Conservação de carne — *Alice Irwin* 518

Automobilismo — *J. Vasconcelos* — Como evitar que um pouco de tinta se entorne sôbre um desenho 519

Revista das Revistas — Algumas novidades ou conhecimentos úteis — *E. dos Santos* . 520

Consultas — Culturas intercalares na vinha — *D. A. T. da S.* 521

Fermentação abafada — *P. Bravo* 521

Tratamento do trigo pelo sulfureto de carbono — Laranjeiras atacadas de piolho — Batatas com doença — Doenças de árvores de fruto e insectos que devoram os botões das roseiras — *R. M. M. da Maia* 521

Tifose dos perus — Doença e criação do porco — Febre vitular — *P. Nogueira* 522

Imposto sôbre leite de vaca — Vedação de arame farpado — Água de mina — Mina que me prejudica — Instituïção de legado — Imposto sôbre vinho — Exigência de foros — Imposto sôbre vinho — *S. de Almeida* 524

Conservação de carne dos coelhos — *A. Irwin* 526

Intermediário dos lavradores. 528

Na capa: Recorte de uma fotografia de Domingos Alvão.

Agricultores! Vinicultores!

Aproximam-se as vindimas — **Tratai os vossos môstos com a**

METAFOSFATONA

VINIFICADOR RACIONAL E PODEROSO — PRODUTOR DE VINHOS ROBUSTOS E SÃOS, EVITANDO DOENÇAS FUTURAS

São horas de todo o vinicultor cuidadoso examinar o seu material de adega, ver o que lhe falta e fazer, com tempo, a aquisição do que lhe é necessário. Temos sempre em depósito bombas manuais, a gasolina e eléctricas da acreditada marca «JAVA» e aparelhos e instrumentos para Laboratório da conhecida casa Dujardin-Salleron.

PEDIDOS Á

R. Mousinho da Silveira, 18-1.º PORTO

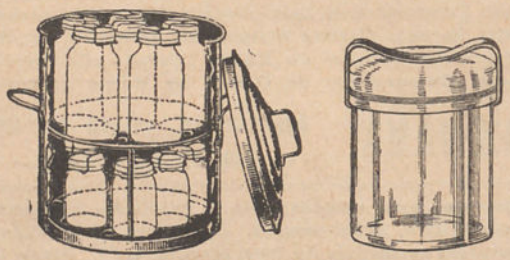
SOGERE

SOCIEDADE GERAL DE REPRESENTAÇÕES, LIMITADA

P. Duque da Terceira, 24 LISBOA

541

801



Conservas de Frutas, Legumes, etc.

Ficam quási de graça usando as caldeiras e os frascos que vende a fábrica de máquinas agrícolas **A LAVOURA**, de Famalicão. — Caldeira e 12 frascos e instruções para o fabrico **95 Escudos.** Também se vende na GAZETA DAS ALDEIAS e na CASA HORTÍCOLA, no mercado do Bolhão.

ADUBOS

Para tôdas as culturas, orgânicos e químicos

FARINHAS DE PEIXE

Para batatas e vinhas

Adubos especiais para milhos e outros cereais

Fosfato Natural ALLEGRO 26 %

O melhor e mais barato de todos os adubos (riquíssimo em cal)

FÁBRICAS: Sacavém e Setúbal

FILIAIS: Tôrres Vedras, Pampilhosa do Botão e Tomar

Representantes no Pôrto

Sociedade de Adubos Norte, Ltd.

Rua dos Clérigos, 44-2.º — PORTO

Sociedade de Adubos Reis, Ltd.

SEDE: Rua da Betesga, 41-1.º — LISBOA

471

Defender a indústria nacional é o dever de todos!

Mosaicos cerâmicos, azulejos, louças sanitárias e faianças finas

Os produtos da

Fábrica de Louça de Sacavém

(a maior do seu género na Península)

não receiam confronto com os das melhores fábricas estrangeiras

LISBOA — R. da Prata, 126-132 — R. dos Carmelitas, 40 — PORTO

487

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇAO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 19 de Agôsto de 1934 | N.º 1805

Pecuária Colonial Portuguesa

Está Portugal em festa. E' a «Festa das Colónias».

Justo orgulho dos portugueses são as Colónias que possuímos, esparsas no vasto mundo, em África, na Ásia e na Oceânia, para já não falar na América onde, como graciosamente dizia Alexandre Herculano, o Brasil se tornou a nossa melhor colónia, depois que deixou de o ser por mútuo acôrdo entre os dois países que, de filho e pai, passaram a ser irmãos, em doce fraternidade até hoje sempre vivendo.

E o Pôrto, a «Leal Cidade» foi o majestoso teatro pelos portugueses escolhido para ostentar à Nação e ao Mundo a vastidão e a importância do Império Colonial que os «heróis do Mar» porfiadamente souberam construir, descobrindo-o na antiga treva geográfica e civilizando-o lentamente, ininterruptamente, como um dever social que tem de cumprir-se, custe o que custar, através da ignorância, da inveja, do insulto e da ingratidão de muitos que, reverentes, deviam curvar-se ante Portugal, o primeiro país europeu colonizador!

A deslumbrante Exposição Colonial Portuense é uma revelação do nosso prodigioso esfôrço secular.

Angola e Moçambique ali se ostentam, cheios de pujante vida e forte energia, dois novos ou futuros Brasis que ficarão a atestar, na História, o génio sem igual da Raça Portuguesa, tão nobremente já cantada na sonorosa e imortal lira de Camões.

A *Gazeta das Aldeias,* hoje a mais antiga e reputada revista agrícola portuguesa, com a sua sede no Pôrto, sente-se contente da primeira Exposição Colonial, e associa-se a essa nobilitadora exibição, em que a Agricultura tem o primeiro lugar; porque, como a Metrópole, o Império Colonial Português é, «essencialmente agrícola», embora não desdenhe das outras indústrias que também cultiva e que têm por base principal os produtos do seu vasto e rico solo agrícola.

Tem Portugal na Europa (Continente e Ilhas Adjacentes) a área escassa de uns 90:000 quilómetros quadrados com 6.500:000 habitantes; mas nas suas Colónias mede cêrca de 3.000:000 quilómetros quadrados, com 15.000:000 habitantes, em Angola,

Moçambique, Guiné, Cabo Verde, S. Tomé e Princípe, India, China e Timor.

Deixo a outros, mais do que eu para isso competentes, o encargo de dizerem o que êsse grande Império Colonial está valendo pelas suas numerosas culturas arvenses, hortenses, pomícolas, arborícolas e florestais, para aqui só falar da pastorícia de tão ricas possessões.

Dizem-nos as estatísticas que a riqueza pecuária dessas terras ultramarinas se pode contar aproximadamente nos seguintes números:

COLÓNIAS	Bovinos	Ovinos	Caprinos	Suínos	Cavalos	Jumentos	Muares	Búfalos
Guiné	62:000	33:000	83:000	58:000	538	3:800	—	—
Angola.	1.500:000	136:000	315:000	272:000	687	2:800	244	—
Moçambique	450:000	95:000	238:000	88:000	198	5:200	230	—
India	200:000	2:500	20:000	300:000	800	—	—	60:000
Timor	617	31:450	69:753	89:490	48:247	—	—	84:000
Total	2.212:617	297:950	725:753	807:490	50:470	11:800	474	144:078

Estes números representam apenas o nosso quantitativo pecuário colonial; nada dizem acêrca da qualidade dos representantes de cada uma das espécies mencionadas e êsse conhecimento tem suma importância para se poder avaliar econòmicamente o presente e o futuro da riqueza da pastorícia ultramarina portuguesa.

Ficará êsse estudo para subseqüentes artigos a publicar na *Gazeta das Aldeias*.

J. V. de Paula Nogueira.

A crise vinícola portuguesa

Esta crise lamentável que a lavoura portuguesa está passando, é resultante da abundância da fraude, muito mais do que da abundância do vinho.

Ainda um dêstes dias li na *Gazeta* (se não estou em êrro) um artigo em que se demonstra que a produção vinícola portuguesa não é coisa que a população de Portugal não possa consumir.

Mas, se aos consumidores portugueses pudéssemos juntar os brasileiros, nunca mais ninguém falaria em crises.

O Brasil já nos consumiu muito vinho verde, principalmente não só porque o vinho verde é o mais adequado ao clima brasileiro, como porque o mais importante contingente de emigrantes portugueses no Brasil é daqui do Norte que sai, do Minho, da terra que o produz, como daqui saíram os antepassados da maioria dos brasileiros.

Contudo êsse importante mercado está hoje quási totalmente perdido, graças à esperteza dos honrados negociantes que se convenceram que, onde devia entrar o patriotismo, não havia lugar para mais nada, nem mesmo para o paladar. E daí principiaram por mandar vinho de tôdas as proveniências e acabaram por mandar água suja.

Resultado—o que se está vendo e principalmente sentindo. Havia uma maneira de reparar o mal, mas para isso seria necessária uma coisa maravilhosa: a mudança de índole dos lavradores portugueses, principalmente os minhotos.

Se fôsse possível inocular-lhes o instinto associativo, o mercado brasileiro seria reconquistado num ápice e com duração garantida. Era uma questão de os produtores de Amarante, de Basto, de Monção e de outras regiões famosas, produtoras de vinho verde, unirem-se e montarem adegas sociais, dirigidas por quem percebesse do ofício e soubesse, pelas lotas, conservar a cada especialidade um carácter uniforme, a-fim-de manter as marcas.

Subvencionados por todos os lavradores de cada região, nada seria mais fácil do que mandar ao Brasil, como embaixadores, representantes de cada grupo de produtores, que empenhassem as suas faculdades em mostrar aos brasileiros o que é o autêntico vinho verde, e garantir-lhes que as suas características seriam rigorosa e religiosamente conservadas.

Pensem os lavradores minhotos que o vinho da sua produção iria para o Brasil nas mais vantajosas condições para êles,

Primeiro Congresso de Agricultura Colonial

Poucos dias faltam para que inicie os seus trabalhos o Primeiro Congresso de Agricultura Colonial, cuja importância excederá, e muito, o que se havia previsto e aqui tem sido referido.

Na verdade, à data em que estas linhas são escritas, eleva-se já a mais de quarenta as teses e trabalhos recebidos pela Comissão Organizadora do Congresso e que terão de ser discutidos nas várias sessões de trabalho. Professores dos mais ilustres e sabedores das nossas escolas superiores de agricultura; técnicos com longa prática da vida colonial; estudiosos, dos que mais se preocupam com os problemas vitais da economia da Nação, todos se esforçaram para trazer a êste Congresso o produto do seu trabalho, do seu saber, dos seus conhecimentos.

Seria demasiadamente longo referir o título de tôdas as teses e nome dos seus autores, teses a cuja impressão se procede e que serão distribuídas gratuitamente aos congressistas. Demais em números próximos, ao darmos conta do passado nas sessões do Congresso, a cada trabalho nos referiremos em especial, publicando até, alguns, na íntegra.

Para conhecimento dos nossos assinantes, muitos dos quais se inscreveram já como congressistas, a seguir publicamos o

REGULAMENTO DO CONGRESSO

Artigo 1.º O Primeiro Congresso de Agricultura Colonial, organizado por a Liga Agrária do Norte e Associação Central da Agricultura Portuguesa, realiza-se, no Pôrto, de 27 a 30 de Agôsto.

O Congresso terá sessões ordinárias e compreenderá cerimónias oficiais e festivais em honra dos congressistas.

Art. 2.º São considerados congressistas:

1.º As entidades e individualidades que fazem parte da Comissão de Honra do Congresso e que tiverem sido convidadas pela Comissão Organizadora;

2.º As pessoas que tiverem pago o direito de inscrição de escudos 30$00 e declararem aceitar o Regulamento do Congresso;

3.º Os alunos das Escolas Técnicas Superiores e das Escolas Secundárias de Agricultura, para os quais o direito de inscrição é reduzido a escudos 10$00.

Art. 3.º Os congressistas inscritos serão as únicas pessoas admitidas à apresentação de trabalhos e receberão um cartão de congressista, pessoal e intransmissível.

§ único. Os congressistas inscritos poderão ser acompanhados de pessoas de família, mediante o pagamento da taxa de escudos 10$00 cada uma, o que lhes dará direito a bilhetes de identidade, pessoais e intransmissíveis, que facultarão assistência às reüniões do Congresso, festas, redução de 50 % nas viagens de Caminhos de Ferro e ainda entrada livre no recinto da Exposição Colonial desde 24 de Agôsto a 2 de Setembro seguinte.

Art. 4.º A organização do Congresso fica a cargo de uma Comissão Organizadora, presidida pela Liga Agrária do Norte. Esta Comissão estabelece o seu regulamento interno e o programa dos seus trabalhos. A sua sede será no Pôrto e

---

porque receberiam a parte do lucro que nas condições normais costumam ficar nas mãos dos intermediários e que é a melhor e para os consumidores, porque ficariam garantidos sôbre a legitimidade do produto.

Pensem ainda que o vinho verde iria não só matar a sêde aos seus irmãos de além-mar, como também matar-lhes saüdades do pátrio torrão.

Pensem ainda que por muito grande que lhes pareça a área produtora de vinho verde ela representa uma quantidade mínima em presença da enormidade do Brasil, quási tão grande como tôda a Europa. E pensem, sobretudo, que tinham ali a colocação certa e segura para o produto da sua lavoura que mais cuidados, mais canseiras e maiores despesas lhes dá, e no benefício que de tal operação resultaria não só para a lavoura desta parte do País, como para a sua população em geral, por quem o lavrador espalharia o seu dinheiro, com quem rapartiria a sua prosperidade.

Pensem nestas coisas todos, e percam o medo que os leva a fugirem sistemàticamente uns dos outros, e substituam-no pela confiança que os aproxime para se auxiliarem e defenderem uns aos outros em proveito comum.

¿Será alguma coisa do outro mundo o que proponho? Não; será uma coisa dependente apenas de uma vontade colectiva, coisa difícil, é certo, mas não impossível.

Estou muito cenvencido que se tal união se conseguisse, o nosso patriótico Govêrno empenharia da sua parte os seus esforços para obter do Brasil facilidades que agora não existem.

ANTÓNIO DE CARVALHO CYRNE.

terá uma delegação em Lisboa, na Associação Central da Agricultura Portuguesa.

Art. 5.º O Congresso está dividido nas seguintes secções:

I

Culturas

POSSIBILIDADES AGRÍCOLAS DAS COLÓNIAS

Culturas mais importantes:

1) **Algodão**
2) **Arroz**
3) **Borracha**
4) **Cacau**
5) **Café**
6) **Cana de açúcar**
7) **Chá**
8) **Feijão**
9) **Frutas**
10) **Mandioca**
11) **Milho**
12) **Oleaginosas**
13) **Plantas medicinais**
14) **Plantas têxteis**
15) **Tabaco**
16) **Trigo.**

a) Estado actual da cultura e aproveitamento dos produtos;

b) Orientação a seguir para o aumento, melhoramento e defesa da produção agrícola.

II

Matas

POSSIBILIDADES FLORESTAIS DAS COLÓNIAS

a) Seu estado de aproveitamento;

b) Conservação e reconstituïção do capital florestal; protecção da flora espontânea.

III

Gados

POSSIBILIDADES PECUÁRIAS DAS COLÓNIAS

a) Estado actual da criação dos gados e aproveitamento dos produtos;

b) Orientação a seguir para o aumento, melhoramento e defesa da produção pecuária.

IV

Assistência técnica

a) Organização actual dos serviços técnicos oficiais (agrícolas, florestais e veterinários).

1) **Recursos de que dispõe**
2) **Acção que têm exercido.**

b) Melhoramentos dos serviços técnicos oficiais.

1) **Suas modalidades**
2) **Recursos necessários.**

V

Economia agrícola colonial

a) Mão de obra;

b) Crédito agrícola e organização associativa;

c) Acondicionamento e transporte dos produtos;

d) Mercados.

VI

Problemas de coordenação económica

a) Da produção de

1) **Oleaginosas**
2) **Milho**
3) **Trigo**
4) **Arroz.**

b) Da criação de gados.

VII

Problemas agrícolas coloniais perante a economia nacional

Art. 6.º A Comissão Organizadora poderá escolher, se julgar necessário, um relator geral para cada uma das secções.

A mesma Comissão poderá também recusar os trabalhos que julgar impróprios das finalidades do Congresso.

As teses e comunicações devem ser redigidas o mais sucintamente possível, escritas à máquina e entregues o mais tardar, até 30 de Julho, reservando-se à Comissão Organizadora o direito de não submeter à discussão as que forem recebidas depois dessa data.

Art. 7.º Os congressistas podem tomar parte nos trabalhos de tôdas as secções. A Comissão Organizadora, se o julgar conveniente, poderá nomear uma Mesa para presidir a cada uma das secções.

Art. 8.º Os congressistas não poderão usar da palavra por período superior a cinco minutos; se forem relatores, êsse período, elevar-se-á a dez minutos. O Presidente, depois de consultar a Assembleia, poderá conceder uma prorrogação dêsse prazo.

§ único. As pessoas de família dos congressistas não têm direito à discussão e votação das teses.

Art. 9.º As votações do Congresso serão por «sentados» e «levantados», podendo haver votações nominais se o Presidente o julgar conveniente.

Art. 10.º O Congresso escolhe, na sua primeira reünião, a Mesa da Presidência, que será composta pelo Presidente, um ou mais Vice-Presidentes, o Secretário Geral e Secretários.

Art. 11.º Não podem ser discutidos pelo Congresso os assuntos que não façam parte da ordem do dia. Tôdas as propostas apresentadas devem ser redigidas por escrito e entregues à Presidência, que as fará baixar à Comissão Redactora de Votos do Congresso.

Art. 12.º Na sua primeira sessão, o Congresso deve eleger uma Comissão Redactora de Votos do Congresso, à qual serão entregues as conclusões de tôdas as teses submetidas à discussão e as propostas e resoluções apresentadas no decorrer dos trabalhos. A Comissão de Redacção examinará as propostas submetidas ao Congresso e decidirá se podem ou não ser discutidas.

Art. 13.º Os oradores, que usarem da palavra no decorrer das sessões, devem entregar ao Secretário Geral um resumo das suas considerações, escrito e por êle assinado. No caso de não ser entregue êste resumo, considera-se como oficial o texto redigido pelo Secretário do Congresso.

Art. 14.º Tôdas as dificuldades que possam surgir na aplicação dêste Regulamento e tôdas as divergências entre os congressistas serão resolvidas pela Comissão Organizadora do Congresso.

Comissões de Honra, Organizadora e Executiva, do Congresso

Comissão de Honra

PRESIDENTES:

Suas Excelências os Senhores Ministro das Colónias e Ministro da Agricultura.

VICE-PRESIDENTES:

Sua Excelência o Senhor Sub-Secretário de Estado das Colónias
Sociedade de Geografia.

VOGAIS:

Associação Comercial de Lisboa
Associação de Comerciantes de Angola
Associação Industrial Portuguesa
Centro Colonial
Chefe da Repartição de Estudos Económicos do Ministério das Colónias
Companhia Colonial de Navegação
Companhia Nacional de Navegação
Director da Escola Superior de Ciências Económicas e Financeiras
Director da Escola Superior Colonial
Director da Escola Superior de Medicina Veterinária
Director Geral da Acção Social Agrária
Director Geral das Colónias do Ocidente
Director Geral das Colónias do Oriente
Director Geral dos Negócios Comerciais
Director Geral dos Serviços Agrícolas
Director Geral dos Serviços Florestais
Director Geral dos Serviços Pecuários
Director do Instituto Superior de Agronomia
Director do Jardim Colonial
Director do Museu Agrícola Colonial
Inspector Técnico do Comércio e Indústrias Agrícolas
Inspectores Superiores do Ministério da Agricultura
Presidente do Conselho Superior Agrícola Colonial
Reitor da Universidade de Coimbra
Reitor da Universidade de Lisboa
Reitor da Universidade do Pôrto
Reitor da Universidade Técnica
Sindicato dos Regentes Agrícolas
Sociedade de Ciências Agronómicas
Sociedade Portuguesa de Medicina Veterinária
Superior Geral da Sociedade Portuguesa das Missões Católicas Ultramarinas.

Comissão Organizadora

Associação Central da Agricultura Portuguesa
Associação Comercial do Pôrto
Associação dos Comerciantes do Pôrto
Associação Industrial Portuense
Casa do Douro
Centro Comercial do Pôrto
Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos do Dão
Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Director da Escola Superior de Medicina Veterinária
Director do Instituto Superior de Agronomia
Director do Museu Agrícola Colonial
Director-Técnico da Exposição Colonial
Federação dos Sindicatos Agrícolas do Norte
Federação dos Viticultores do Centro e Sul de Portugal
Gazeta das Aldeias
Grémio dos Exportadores do Vinho do Pôrto
Instituto do Vinho do Pôrto
Notícias Agrícola
O Lavrador
Secretário Geral dos Congressos Coloniais
Liga Agrária do Norte.

SECRETÁRIO GERAL DO CONGRESSO DE AGRICULTURA COLONIAL:

Engenheiro Agrónomo João Braga.

Comissão Executiva

PRESIDENTE:

Engenheiro Agrónomo João Braga.

VOGAIS:

Conde de Bobone, delegado da Associação Central da Agricultura Portuguesa
Manuel Caetano de Oliveira, representante do Comércio e da Indústria
Dr. António Ferreira Cabral Campelo, representante da Liga Agrária do Norte
Engenheiro Luiz Gama, director da «Gazeta das Aldeias».

Programa das sessões, cerimónias e festivais

Dia 27 de Agôsto — Das 15 às 18 horas — Na Secção de Informações da Exposição Colonial — Palácio das Colónias — Distribuïção aos congressistas das teses a discutir pelo Congresso — Fornecimento de informações sôbre local onde se realizam as sessões solenes e sessões de trabalho, festas, etc. Visita à Exposição Colonial.

A's 21 e meia horas — Sessão inaugural do Congresso, presidida por Suas Excelências os Senhores Ministros das Colónias e da Agricultura. Conferência do Engenheiro Trigo de Morais.

Dia 28 de Agôsto — A's 10 e meia e 16 horas — Sessões de trabalho.

A's 18 horas — Festa gentílica oferecida aos congressistas.

A's 22 horas — Passagem de filmes sôbre Agricultura Colonial e Metropolitana.

Dia 29 de Agôsto — A's 10 e meia e 16 horas — Sessões de trabalhos.

A's 18 horas — Conferência do Médico Veterinário Dr. Monteiro da Costa.

A's 22 horas — Récita de gala no Teatro da Exposição.

Dia 30 de Agôsto — Manhã — Visita aos Armazéns de Vinhos do Pôrto, em Gaia, Monumentos do Pôrto, Foz do Douro, Leixões, Museu Teixeira Lopes, Estação Agrária do Pôrto — Inscrição facultativa.

A's 16 horas — Sessão de encerramento do Congresso, presidida por Sua Excelência o Senhor Ministro da Agricultura.

A's 21 horas — Banquete de encerramento no restaurante da Exposição Colonial — Por inscrição.

*

Este programa poderá ser alterado por qualquer motivo imperioso.



Distribuïção dos adubos

Há algum tempo, depois de referir dúvidas, que tinha, sôbre o modo da aplicação dos adubos minerais, um progressivo lavrador sugeriu-nos a vantagem que haveria em fazermos referência ao assunto, nestas colunas.

Tem, na verdade, o caso maior importância do que à primeira vista pode parecer, o que nos leva a dedicar-lhe algumas linhas nas quais se dará conta de experiências feitas e de onde fàcilmente se deduzirá qual o mais vantajoso caminho a seguir. E essa importância é ainda acrescida pelo facto de que, embora o uso dos adubos minerais se vá espalhando, lenta mas progressivamente, na maioria dos casos a sua aplicação limita-se a distribuí-los com maior ou menor regularidade no terreno, quási sempre à mão, raras vezes com os distribuidores de adubos, trabalho aquêle seguido de um enterramento feito pela grade, charrua ou sachador. ¿Será êste o modo mais conveniente do emprêgo dos adubos? ¿Bastará distribuí-los e misturá-los com a camada superior da terra arável, cobrindo-os com esta, em seguida?

Na adubação dos prados, ou em geral, na fertilização de terreno onde se cultivam plantas herbáceas e em regiões de chuvas abundantes ou regulares, o lavrador, depois de espalhar e enterrar o adubo não precisa, na quási generalidade dos casos, de se importar mais com os fertilizantes que empregou, para ter confiança na sua eficácia. As chuvas se encarregarão de espalhar no solo os elementos nutritivos que os adubos contenham, de modo que actuem favoràvelmente no desenvolvimento da vegetação.

Mas em terrenos secos, onde a falta de chuvas impeça aquêle espalhamento regular, a aplicação dos adubos não se apresenta já de um modo tão simples. Dividem-se as opiniões dos práticos: uns consideram como mais vantajosa a distribuïção regular por todo o terreno e subseqüente enterramento, isto é, processo idêntico ao acima referido; opinam outros que de maior vantagem é a distribuïção em linhas ou sulcos, nas mesmas linhas ou sulcos onde se distribua a semente.

Exemplos se referiam mostrando a excelência dêste procedimento; em alguns casos a técnica os defendeu. Em contra-partida, essa mesma técnica apontou-lhes inconvenientes: os perigos da distribuïção simultânea de adubos e sementes pela acção corrosiva que aqueles poderiam exercer sôbre estas; o prejuízo que para a colheita poderia advir de um desenvolvimento apressado no primeiro período vegetativo da planta, desenvolvimento provocado pelos adubos e que poderia ser inconveniente ao ulterior desenvolvimento da planta. Ainda houve quem afirmasse que a distribuïção dos adubos em sulcos era danosa para a absorpção da água necessária ao vegetal.

Quando mesmo a técnica não chegara a qualquer conclusão sôbre tão importante assunto, não admirava que os práticos continuassem alimentando dúvidas. ¿Qual dos dois processos seria o melhor? Difícil a resposta.

Veio, porém, o aperfeiçoamento da maquinaria agrícola, embora indirectamente, ajudar a esclarecer o assunto, já novamente em estudo, provocado pelo conhecimento perfeito a que se chegou da mais que diminuta mobilidade, no solo, dos elementos nutritivos contidos nos adubos.

Na verdade, o professor Roemer, depois de numerosos e cuidados ensaios, afirmou que os elementos nutritivos levados para a terra pelos adubos se espalham, lenta e difìcilmente no solo. Outro investigador mostrou que chuvas relativamente abundantes não tinham conseguido que o ácido fosfórico do superfosfato com que se havia adubado um campo, penetrasse no solo além de cinco centímetros; experiências em outro ponto e por outro investigador levadas a efeito, mostraram que de 336 quilos de superfosfato aplicados a um campo, a maior parte havia ficado retida na camada superficial do terreno, não tendo passado da profundidade de 2 e meio centímetros, a pequena quantidade que se infiltrara na terra.

Estes factos, por muitos comprovados em diversas experiências, coincidiu com o aparecimento de novos semeadores combinados com distribuidores de adubos, semeadores que permitem depositar, no terreno, a pro-

A luta contra a grama

A grama, ou gramão, como se lhe chama no Minho, é um dos mais indesejáveis hóspedes que pode aparecer ao lavrador; uma vez que esta praga invada os campos, encontra-se como que em terreno conquistado e difícil se torna desalojá-la. Os seus longos, teimosos, persistentes e resistentes caules subterrâneos, os rizomas, avançam em profundidade e extensão e com tanta energia, que o lavrador — nem todo, porque o não tenta — mas algum, sabe bem quanto precisa lutar para destruir, afugentar êste inimigo encarniçado das suas terras.

As lavouras e as sachas tornam-se dispendiosas e de execução difícil; a relha, por mais perfeita que seja, *sente* dificuldade em rasgar o solo, em vencer os obstáculos que, entrecruzando-se, se lhe deparam. E ali, onde domina a grama, as colheitas são sempre diminutas.

Quando a vinha, por exemplo, entra em luta com esta ruim planta, estabelece-se sempre entre as raízes das cepas e os rizomas da grama, uma concorrência, cujos resultados se traduzem por um enfraquecimento progressivo e constante do vinhedo; e o que se dá com a videira, com outras plantas igualmente se verifica. E', pois, necessário declarar uma guerra constante, sem tréguas, à grama.

Para êste fim pode-se actuar de dois modos: preventivamente ou directamente.

A acção preventiva consiste em desembaraçar o terreno, antes de qualquer plantação, dos rizomas da grama, que aí se encontrem. Chega-se a êste resultado primeiro com uma lavoura funda, efectuada no verão, e apanha subseqüente dos rizomas, que tenham sido trazidos à superfície por esta lavoura. Consegue-se, dêste modo, limpar quási o terreno; fazem-se, depois, as sementeiras ou plantações que mais convenha. ¿Mas como fazer aquela apanha dos rizomas? ¿A' mão? Seria trabalho de tal forma demorado, conseqüentemente dispendioso, que obrigaria o lavrador a pensar duas vezes na sua execução; há, no entanto, o recurso das grades, especialmente das grades de molas ou grades canadianas, cujo trabalho é perfeito e rápido, vantagens a que se junta o pequeno dispêndio da aquisição da alfaia, que não é elevado.

Para o caso das vinhas — voltamos a referir-nos ao exemplo acima tomado — a simples passagem das grades de molas, porque as lavouras fundas não são, na maioria dos casos, possíveis, dá resultados satisfatórios. Uma pequena grade canadiana, de cinco dentes, que um boi ou um burro fàcilmente puxam, dá resultados que *maravilham* o lavrador.

Mas nem sempre é possível efectuar lavouras fundas; o caso referido é um deles. Demais as sebes, as bordas dos campos, são autênticos *viveiros* de grama, que, com uma vitalidade invulgar, dali se expande para tôda a terra. Recorre-se então aos meios directos, isto é, aos que procuram directamente destruir a planta daninha.

Para êste fim multiplicam-se as sachas; os sachadores mecânicos, os estirpadores, as já referidas grades de molas, devem continuamente passar pelo terreno, para arrancarem da terra rizomas da grama, fazê-los dessecar ao calor ardente do sol, que os vai matando. Este tratamento é seguro, quando aplicado com persistência; e dizemos com persistência, pois não é com

---

fundidade apropriada e situação conveniente o adubo a distribuir e sem que haja mistura do adubo com a semente.

Por outras palavras: tais semeadores permitem colocar ao lado, acima, ou abaixo, da semente o adubo que convenha aplicar à cultura que se pratique.

Permitiam, como se compreende, estas máquinas fazer ensaios cuidadosos, que esclarecessem, tão perfeitamente quanto possível, o caso. Para êste esclarecimento era necessário proceder a ensaios comparativos de distribuïção regular do adubo por todo o terreno e distribuïção feita em linhas ou sulcos.

Feitos êsses ensaios em anos consecutivos — seria longo referi-los aqui — chegou-se à conclusão de que os melhores resultados da aplicação dos adubos se colhem quando estes são distribuídos na linha ou sulco onde se distribui a semente e ao mesmo tempo que esta. O aumento de produção obtido com êste modo de distribuïção dos adubos, comparado com o conseguido com a distribuïção regular por todo o terreno foi, aproximadamente de vinte por cento, aumento que não é para desprezar.

uma só operação que se conseguem resultados satisfatórios: é necessário repeti-la duas, três vezes, mais ainda, mesmo, porque a grama reproduz-se com extrema facilidade; um simples fragmento de rizoma, que fique num campo, é o bastante para que a praga se multiplique, alastre, invadindo, dentro de pouco, todo o terreno de que havia sido arrancado.

Como acima se refere, estas sachas repetidas devem efectuar-se durante o verão para que as ardências do sol vão destruindo a planta infestante; isto não quere dizer que ao mesmo trabalho se não proceda no outono e inverno. E' mesmo conveniente fazê-lo, ou antes, é mesmo necessário fazê-lo, porque a destruïção da grama não se consegue com rapidez: só o trabalho consecutivo de meses, que não cabem, apenas, na estação calmosa, dará resultados seguros.

Dir-se-á: mas êsses trabalhos, assim tão demorados, são dispendiosos. E' facto; mas o dispêndio é largamente compensado pelo aumento da colheita ou produção que se consegue, fazendo desaparecer das terras o ruim hóspede que é a grama ou gramão.

*

* *

Esta notas, que hoje inserimos, já há algum tempo que se encontravam à espera de espaço para serem publicadas; vamos ampliá-las com a tradução de uma nota, inserta no último número do *Cultivador Moderno*, de Barcelona, na qual Rusticus dá conta de um novo processo para a destruïção da grama.

Dos vários processos de luta contra esta daninha planta — diz o autor — o que até agora parecia mais eficaz era deixar em pousio a terra invadida, para a lavrar com freqüência, principalmente com o fim de expôr à acção dessecante do sol, no período estival, os rizomas da pouco desejável gramínea.

O Sr. Ridruego, no Congresso Cerealífero de Valladolid, aludiu a um outro moderno processo de luta: o emprêgo do clorato de sódio, em solução a 7 por 100 e à razão de 1:200 litros por hectare. O clorato de sódio actua como um herbicida enérgico.

O Sr. Fernando Alonso y Pimentel, desejando experimentar êste processo de destruïção da grama nos seus vinhedos de Rueda e temendo ser difícil dissolver, a frio, o clorato de sódio, espalhou-o a lanço, como se fôra um adubo aplicado em cobertura, e em quantidades que variavam de 100 a 500 quilos por hectare.

Fêz a primeira distribuïção do herbicida em 5 de Fevereiro de 1933; já em 15 de Março seguinte se patenteavam os seus efeitos com tôdas as doses. Porém a morte da planta infestante só se verificou nìtidamente com quantidades superiores a 300 quilos por hectare.

Em face dêstes resultados, no inverno passado, fizeram-se experiências cuidadas em Valladolid.

Em dois rectângulos iguais, de 20 metros por 5, num terreno fortemente invadido pela grama, distribuiu-se clorato de sódio à razão de 400 e 200 quilos em cada. O terreno do rectângulo que levou a maior quantidade não foi lavrado; foi-o, porém, aquêle que recebeu apenas os 200 quilos.

Ao fim de pouco tempo apreciou-se logo a intensidade do ataque, que se manifestou pelo aparecimento de manchas escuras nos rizomas, ao nível dos nós, com tendência a profundar até ao interior, e de cima para baixo. Este ataque continuou até produzir a secagem completa dos rizomas.

Exteriormente, no terreno, não se vê, depois da aplicação do herbicida, qualquer vegetação espontânea. Seria para desejar — continua o autor que seguimos e acompanhamos no desejo que manifesta — seria para desejar, repetimos, que ante a simplicidade do ensaio, os lavradores se decidissem a praticá-lo, pois talvez seja êste o meio eficiente de combater tão perigoso, arreliante e persistente inimigo das culturas.

Uma boa cola para couro

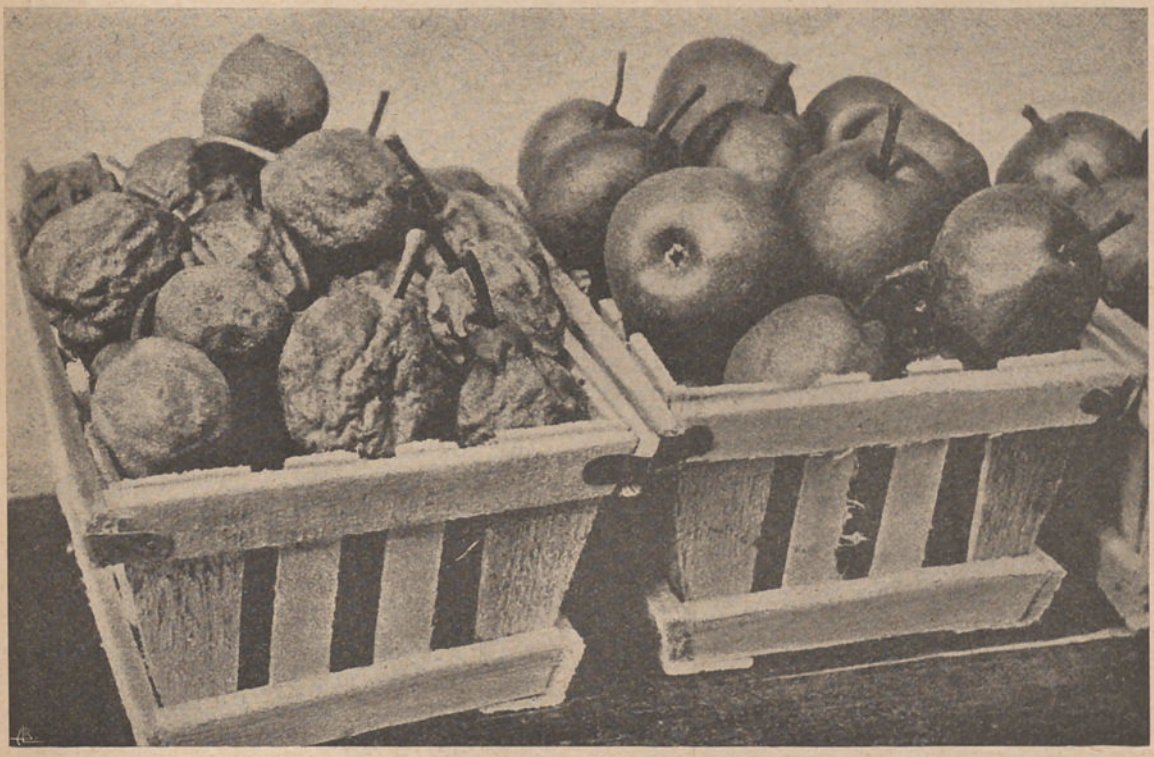
Ponham-se a amolecer, durante seis horas, 100 gramas de cola de peixe, em água fria; aqueça-se depois esta água a banho-maria, para que a cola derreta.

A' parte, em pequena quantidade de água dissolvem-se 3 gramas de bricomato de potássio; junte-se esta solução à cola, bem como 6 gramas de glicerina. Esta deve adicionar-se lentamente. Os couros a colar devem ser raspados nas duas faces que se juntam; a cola, preparada como ficou dito, espalha-se nas duas superfícies raspadas, que depois se fazem aderir, premindo-as fortemente.

Conservação das pêras de inverno que caem da árvore

E' freqüente, nos meses de Agôsto e Setembro, caírem, das pereiras de inverno, os frutos. Levados para o vulgar fruteiro, com dificuldade aí amadurecem: engelham, tomam um aspecto tal que não há quem os côma.

E', porém, fácil conseguir que as pêras, que se desprendem da fruteira antes da maturação natural, se conservem e amadureçam a ponto de se comerem com agrado.



Pêras de inverno, caídas prematuramente da fruteira e conservadas até Outubro ou Novembro. Bem conservadas, à direita; mal conservadas, à esquerda.

Basta, para isto dispô-las estratificadas em areia húmida, em local fresco e subterrâneo, como seja uma adega, uma mina, etc. Passados dois ou três meses aparecerão, é certo, algumas pêras que tenham apodrecido; mas a maior parte estará em boas condições e maduras, ou quási. A pele conserva-se lisa e a polpa, conquanto não tão açucarada como a das pêras amadurecidas em situação normal, será sempre de sabor agradável.

Como se compreende, devem aproveitar-se sòmente as pêras que não se tenham ferido na queda, pois estas, fatalmente, apodreceriam; a apanha dos frutos caídos deve ser feita sem demora, isto é, não se devem deixar no pomar, na terra, por muito tempo e sobretudo deve evitar-se que o sol os aqueça, o que facilitaria o apodrecimento e engelhamento.

A fotografia junta mostra, à esquerda, algumas pêras de inverno, caídas nos princípios de Agôsto e conservadas, depois, em vulgar fruteiro. Como claramente se vê, apresentam-se engelhadas, bem pouco apetecíveis de aspecto.

Pelo contrário, as pêras que se vêem à direita, igualmente caídas da fruteira em Agôsto, parece que pouco antes foram colhidas da árvore; pois cairam, como se referiu, na mesma ocasião das outras. Só o que foram é conservadas, estratificadas em camadas de areia ligeiramente humedecida, conforme ficou acima indicado.

Estamos em momento próprio para fazer a experiência; e não é dispendioso fazê-la para se verificar o resultado que, com ela, é possível obter.



PATOLOGIA VEGETAL E ENTOMOLOGIA AGRÍCOLA

Umas poliporáceas das nossas árvores

No Catálogo dos Eubasidiomicetas do Herbário Português da Universidade de Lisboa, que publiquei em 1919, referi-me ao *Fomes robustus*, Karst., que encontrara sôbre os troncos da Laranjeira e do Buxo arbóreo nesta vélha Quinta, onde hoje habito; tem continuado a propagar-se e já também o notei no tronco de uma Oliveira nova; finalmente, desta mesma espécie, foram-me enviados exemplares da Murtosa, colhidos pelo aluno de agronomia, Sr. Tavares de Sousa, num tronco de Pessegueiro.

E' do notar que já em data anterior (1902) o Padre Torrend indicara esta espécie, como abundante, nos caules das Estevas *(Cistus)* e das Urzes *(Erica)* nos montes de Setúbal e da Arrábida.

Os exemplares por mim examinados pertencem todos a uma forma *resupinata*, em que o chapéu não se desenvolve lateralmente no tronco do habitáculo, mas toma o aspecto de crusta, mais ou menos espêssa, aderente em tôda a extensão e com os orifícios dos tubos esporíferos na face livre.

Ora o *Fomes robustus*, Karst., segundo Saccardo na *Flora Ital. Crypt.* pag. 1:000 e 1:001, foi identificado por Bresádola, depois do exame do exemplar típico, original, com o *Fomes Hartigii* (Allesch.), forma essencialmente pinícola e que produz grandes estragos em extensos arvoredos da Europa.

Na citada Flora, o *Fomes robustus* é indicado na Itália, nos troncos principalmente das Coníferas, mas também das folhosas, como a Oliveira, a Robínia, etc.; nunca o encontrei, nem tenho notícia da sua existência em pinhais portugueses: a Poliporácea freqüentíssima nos nossos pinhais e que muito os prejudica é a *Trametes Pini* (Brot.) Fr. Em todo o caso, o *Fomes robustus* é um mau hóspede dos nossos arvoredos, e ao que parece bastante espalhado.

Do Pinhal da Marinha, próximo a Cascais, trouxe-me um de meus filhos exemplares da *Daedalea aurea*, Fr., colhidos sôbre Eucaliptos e Acácias. E' nova esta espécie, segundo julgo, para a Flora de Portugal, e muito interessante pelas semelhanças que apresenta com a *Trametes aurea*, Berk., de pátria desconhecida segundo o *Syllog* de Saccardo, mas que no meu referido catálogo de 1919 mostrei ter sido descrita sôbre exemplares enviados a Berkeley por Welwitch, colhidos nos pinhais próximo a Sesimbra.

As duas espécies, *Trametes aurea* e *Daedalea aurea*, aproximam-se, tanto mais que esta última conserva bastante tempo aspecto poroso, exactamente de uma *Trametes;* foi neste estado que primeiro a vi e como *Trametes* a considerei então: distingue-se todavia, assim em nova, pela margem grossa, roliça, aveludada (e não aguda, vestida de pêlos rijos curtos), sendo ainda de notar que a *Trametes aurea* se desenvolve sôbre resinosas e a *Daedalea aurea* sôbre folhosas.

A *Trametes aurea* não me consta que fôsse colhida fora de Portugal; a *Daedalea aurea* está citada na Inglaterra, França, Itália, etc., mas não a encontro indicada na Espanha.

Uma outra espécie de *Daedalea*, nova para o nosso País, é a *D. cinerea*, Fr., de que examinei e possuo exemplares colhidos pelo Sr. Tavares de Sousa no Brunheiro (arredores da Murtosa), sôbre árvores frutíferas: Damasqueiros e Macieiras.

Não é para admirar a sua existência em Portugal; Lázaro é Ibiza, nos *Poliporáceos de la Flora Española* indica-a na Espanha, embora só nas regiões boreal e central.

Quinta da Ribeira de Caparide — Estoril, 5 de Agôsto de 1934.

ANTÓNIO XAVIER PEREIRA COUTINHO.

E' obrigação de todos os portugueses assistirem ao Congresso de Agricultura Colonial.

Ver, em páginas anteriores, as condições de inscrição e vantagens concedidas aos congressistas.



TECNOLOGIA RURAL

Ensaio rápido e simples dos ácidos cítrico e tartárico

Dirige-me um assinante dêste jornal a seguinte pregunta: ¿há algum processo, simples, prático, expedito, ao alcance do lavrador para verificar a pureza do ácido cítrico e do ácido tartárico?

Encontro algumas dificuldades para responder; e provém elas do facto de não serem muito simples e expeditos os meios de que se pode lançar mão para, com relativa segurança, verificar se um ou outro dos produtos referidos contém impurezas.

Qualquer daqueles ácidos, pode, como defeito de fabrico, conter bitartarato de potássio, sulfato de cálcio, ácido sulfúrico e sais de cobre ou de chumbo; é indispensável proceder a vários ensaios para investigar da existência daquelas substâncias, porque um só não a revela.

Manda, no entanto, a boa razão dizer que, na maioria dos casos, o ácido cítrico e ácido tartárico, que aparecem no mercado são puros ou, pelo menos, são de uma pureza tal que satisfaz completamente o adegueiro. E' claro que há produtos maus; mas estes, geralmente, não se encontram nas casas de confiança e, destas, há muitas, felizmente, quer no Pôrto, quer em Lisboa, quer ainda em outros pontos do País.

Vamos, porém, dar resposta que, segundo o nosso critério, melhor satisfará.

O ácido cítrico deve apresentar as seguintes características:

1.º Ser completamente solúvel na água e no alcool. A insolubilidade, mesmo de parte mínima, faz admitir a existência de sulfato de cálcio ou bitartarato de potássio.

2.º A solução de ácido cítrico em água destilada ou em água da chuva não deve turvar quando se lhe adicione cloreto de bário. Havendo turvação, será ela devida à existência de sulfato de cálcio ou ácido sulfúrico livre.

3.º A solução do mesmo ácido, adicionada de ácido acético, não deve turvar, a frio, pela junção de cloreto de cálcio. A turvação pode ser indício da existência de ácido oxálico.

4.º A solução aquosa do ácido cítrico, saturada pelo amoníaco deve ficar incolor. Se toma uma côr azulada, é indício de existência de cobre.

5.º A mesma solução, igualmennte saturada pelo amoníaco, não deve precipitar em negro, quando se lhe adicione sulfureto de sódio. Tal precipitado faz admitir que no ácido cítrico há compostos de cobre ou chumbo.

6.º A solução alcoólica do ácido cítrico não deve precipitar pela adição de potassa cáustica; precipitando, pode-se admitir a existência de bitartaratos.

O ensaio do ácido tartárico pode-se fazer como o do ácido cítrico, mas sòmente até ao quarto ensaio.

Há talvez um processo mais simples do que o apontado e que os viticultores podem empregar, servindo-se dos acidímetros utilizados para a determinação da acidez dos vinhos. Consiste, êsse processo, no seguinte:

1.º Pesar, rigorosamente, 10 gramas de qualquer dos ácidos a ensaiar e a dissolvê-los num litro de água destilada, ou água da chuva. A solução deve ser límpida, o que indica que o ácido não contém impurezas insolúveis.

2.º Encher, com esta solução, a bureta do acidímetro.

3.º Medir, para uma cápsula, exactamente, 10 centímetros cúbicos da solução alcalina que serve habitualmente para dosear a acidez dos vinhos e adicionar-lhe duas ou três gotas de solução de fenolftaleina.

4.º Colocar esta cápsula debaixo da bureta e ir deixando cair gota a gota a solução ácida até viragem da solução do fenolftaleina. Esta viragem deve dar-se quando se tiverem despejado da bureta

14cc,3 da solução de ácido cítrico
ou 15cc,3 da solução de ácido tartárico.

Se, para obter a viragem, é preciso empregar maiores quantidades da solução do ácido, isto indica que o produto a ensaiar contém substâncias estranhas de reacção neutra. Se, porém, a quantidade fôr menor, temos também de admitir a existência de impurezas.

¿Satisfazem estas indicações? Temos dúvida; mas outras não sabemos dar a quem não esteja habituado aos trabalhos de laboratório; e não é êste o caso, por certo. — L. G.



APICVLTVRA

Aos principiantes

Com vontade de conhecer pràticamente a vida das abelhas, logo que tive ensejo, pus em acção os elementos de que poderia dispôr.

Para vencer, não é só bastante ter vontade, é preciso igualmente estar prevenido contra os atritos que a todos os momentos aparecem aos novatos.

Incontestàvelmente que os livros são um precioso auxiliar de princípios teóricos e regras de condução, mas não chegam, — nem mesmo era possível — para prever erros e aconselhar remédios contra êles.

Só a prática pode vir em auxílio dos que erram ou interpretam mal o que leram e, mal dêsses, quando se acham isentos dêsse auxílio. Eu sei os embaraços em que me encontrei e tenho conhecimento de casos estranhos; pois a-pesar-de ler e praticar, ainda hoje hesito e erro.

E', pois, convencido que a outros possa ser útil tudo que se diga em relação com a cultura das abelhas que, na minha qualidade de carola e por dever de consciência, venho mais uma vez roubar espaço à nossa *Gazeta*.

Não está, entre nós, a apicultura desenvolvida a ponto de haver mercado próprio para a venda de colmeias móveis povoadas; em geral inicia-se a cultura mobilista adquirindo cortiços ou recolhendo, por acaso, enxames. No primeiro caso o neófito faz a passagem do conteúdo do cortiço — abelhas e favos — para a colmeia. Se o fêz só ou foi o dirigente da manobra, mesmo em caso de ser um auxiliar, embora tenha cometido algumas faltas, dá seguras mostras de vir a ser ponto marcante dentro da nossa confraria.

A colmeia que adquiriu comporta dez quadros no ninho — são em regra as mais vulgares — e, com favos aproveitáveis — faces planas e estado regular — só guarneceu seis quadros, ficando portanto um vazio para quatro quadros. A sua falta de experiência não lhe permitiu: verificar se os fragmentos dos favos ficaram adaptados aos quadros de forma a não haver saliências; nem previu o inconveniente do incompleto guarnecimento, portanto não colocou os seis quadros ao centro, ladeados por *pranchas de repartição*, ficando os espaços compreendidos entre estas e as paredes laterais da colmeia, cheias de feno ou papéis e, por precaução, pulverizados a naftalina. Assim ficou a colmeia por longo tempo até que um dia se pensou em completar o que incompleto estava. Levanta-se a tapadoura dos quadros, à qual vêm suspensos favos suplementares, além dos que estão fixos às paredes da colmeia, vêem-se os favos, vindos do cortiço, ligados uns aos outros, tendo perdido a colmeia a sua qualidade de móvel e passando ao estado de cortiço.

Para maior desgraça, a Tinha de que o cortiço estava inçado, foi transportada, com armas e bagagens para colmeia, onde tentará levar a efeito a sua perniciosa acção destruidora.

Para grandes males grandes remédios; deita-se a mão a uma faca comprida bem afiada e desfaz-se o contacto entre os favos vindos do cortiço, aplicam-se os favos suplementares a novos quadros, dá-se caça à Tinha e assim, dêste modo, se evita a repetição do êrro.

No segundo caso o neófito guarnece todos os quadros com lâminas completas de cera moldada à espera que apareça o desejado enxame.

Quando se fêz uso do esporão, êste resvalou e cortou parte da lâmina, os arames não ficaram bem tensos nem bem soldados às lâminas, o tempo passa e o calor tudo deforma. Em vez de superfícies planas e paralelismos, há ondulações em todos os sentidos e é nessa péssima disposição que o enxame principia a edificar, *à la diable*, os seus favos.

Outro seria o resultado se ao entrar o enxame, se instalassem, ao centro da colmeia, seis quadros com cera moldada a $^{3}/_{4}$ de altura, bem distendida e fixa. Esses quadros ficariam ladeados por *repartições* como anteriormente se disse e, à proporção que a colónia se desenvolvesse, se aumentaria o número de quadros, verificando-se a miúdo o fabrico dos favos, corrigindo-o sendo preciso.

A fabricação dos favos e, muito especialmente, o aproveitamento dos favos vindos dos cortiços, dá lugar a acumulação de detritos formando no estrado uma cama onde incubam os ovos da Tinha, tornando-se

precisa a sua remoção por meio dum arame curvado ou, mais rigorosamente, levantando o corpo da colmeia e raspando o estrado.

Acontece fazer-se duas passagens na mesma época, mas com colónias de diferente robustez. Emquanto uma adquire ràpidamente grande desenvolvimento, a outra vagarosamente vai vegetando. A primeira desperta no dono o desejo de lhe aplicar o melário na intenção de provar o mel, o que difìcilmente se poderá dar no ano em que as colónias foram transvasadas. Bem melhor seria que estabelecesse o equilíbrio de fôrças entre uma e outra para o que, em dia e hora de grande saída de gado para o pasto, se inverteriam, então, os lugares.

Aproveita-se parte dos favos dos cortiços para guarnecer alguns quadros das colmeias móveis, operação esta muito útil; mas, por mais bem executada que seja, não deve ser esquecido que os favos assim formados não têm uniformidade de construção, estão longe de ser preferidos pelas mães para postura e, portanto, deve cuidar-se da sua substituïção.

Essa substituïção, contudo, deve ser feita com ponderação. Se a colmeia fôr reversível, o problema é fácil; basta que na primavera se prepare o segundo corpo com quadros guarnecidos de cera e, sôbre êle, se coloque, como melário, o antigo ninho sem interposição de excluidores.

Se a colmeia fôr de melário de meios quadros, a ponderação tem a sua maior razão de ser: à porporção que a postura vai decrescendo — Outubro-Novembro — vão-se passando para o centro os favos construídos em cera moldada, metidos quando da passagem, passando os antigos para os lados.

Em Março ou Abril haverá lugar da colónia receber melário e então os favos oriundos do cortiço são cortados à medida dos meios quadros e a estes ligados com fortes tiras de ráfia. Aos quadros, cujos favos foram amputados, restam tiras de favo que servirão de iscos para novos favos do ninho. Restam no ninho ainda dois favos antigos, que serão substituídos a seu tempo.

Os quatro meios quadros já preparados são colocados nos extremos do melário — dois a cada lado — completando-o com seis, guarnecidos com lâminas completas.

Para guarnecer quadros com parte dos favos do ninho, é conveniente, ao guarnecer os quadros com arames, que estes fiquem paralelos à base. Não é, com efeito, a forma mais resistente mas tem a vantagem de se poderem cortar os favos sem os deformar.

Fracassam iniciativas de larga envergadura por exigência de grandes capitais, por deficiência técnica ou má administração. A apicultura, sendo modesta, requere pouco capital, não necessita de ciência, que não esteja ao alcance de todos e é de administração pessoal; portanto não há motivo para fracasso.

Todos, que tenham boa vontade de dispensar às abelhas uns momentos disponíveis; que tenham menos receio duma picada de abelha que outra de mosquito ou môsca; que não desdenhem dumas centenas de escudos que fàcilmente possam adquirir; que queiram aumentar a frutificação do seu pomar; que, como bons cidadãos, queiram concorrer para o fomento do País, bemdirão fazer apicultura. — José Simões Pires.

P. S. — Como as colmeias, actualmente à venda não trazem *prancha de repartição,* estas podem ser feitas pelo apicultor. Não são mais que quadros cheios, assentando nos estrados e ficando afastados das paredes, — anterior e posterior — dois milímetros em vez de sete dos quadros vulgares. — J. S. P.

Curso intensivo de vinificação

Como nos anos anteriores, funcionará, de 26 de Agôsto a 2 de Setembro, na Estação Viti-Vinícola da Beira Litoral (Bairrada) Anadia, um curso intensivo de vinificação, com o fim de adestrar os viticultores e comerciantes nas práticas de adega e laboratório, necessárias ao fabrico racional de vinhos, e compreenderá: *a)* palestras e leituras preparatórias e explicativas; *b)* práticas de adega sôbre as operações fundamentais de vinificação; *c)* análises sumárias de mostos e vinhos.

Aceitam-se inscrições até ao dia 20 de Agôsto; e reservam-se alojamentos em Anadia, a preços módicos.

Leva-se ao conhecimento dos interessados que a inscrição é limitada.

De entre os diplomados pelas Escolas Práticas de Agricultura, que porventura freqüentem êste curso, recrutar-se-ão dois ou três alunos para o curso de mestres de adega.

Para inscrição e quaisquer esclarecimentos deverão dirigir-se à Estação Viti-Vinícola da Beira Litoral — Anadia.



ZOOTECNIA

Notas sôbre a alimentação dos gados

Preparação dos alimentos

A preparação dos alimentos a distribuir ao gado tem por fim torná-los de mais fácil mastigação, mais apetitosos e ainda mais nutrientes, por uma maior e mais perfeita assimilação.

Os processos empregados para preparar êsses alimentos com o fim de tornar melhor e mais rápida a sua utilização são múltiplos; alguns, como o corte, divisão ou separação, a trituração ou esmagamento, a farinação, o amolecimento e outros processos mecânicos, modificam única e simplesmente o estado físico das substâncias alimentares. Outros, pelo contrário, provocam não só transformações de ordem física como também química; neste caso estão a cozedura, a fermentação e a germinação.

Em poucas linhas, resumidamente, vamos passar em revista os meios práticos mediante os quais é possível aumentar o rendimento das forragens e tirar maior utilidade das substâncias alimentares.

Limpeza — As raízes, os tubérculos, os grãos devem ser cuidadosamente limpos. As raízes e os tubérculos, por causa da terra e detritos, que trazem aderentes do campo, distribuídos ao gado sem terem recebido uma diligente limpeza, podem dar origem a perturbações digestivas. Para os limpar recorre-se à simples lavagem, feita à mão ou por meio dos lavadores de raízes; a escolha de um ou outro processo depende da quantidade de produto a lavar; deve-se, porém, ter em conta que um lavador de raízes é máquina de pequeno custo e que mesmo o lavrador a pode mandar construir em sua casa.

A limpeza dos grãos — milho, aveia, garroba, etc., faz-se com os crivos e tararas; os grãos não limpos, cheios de pó, praganas, etc., podem ocasionar doenças nos órgãos respiratórios, algumas de certa gravidade.

Corte, divisão, esmiüçamento — A divisão mecânica dos alimentos por meio do corte é das operações de preparação dos alimentos a mais vulgarmente praticada. E' indispensável submeter a esta operação os alimentos grosseiros, fibrosos, de difícil mastigação, como as palhas dos cereais, das leguminosas, as raízes, os frutos secos, etc.

A vantagem do corte ou esmiüçamento não se traduz apenas pelas facilidades de digestão; revela-se ainda pela quantidade de alimento que se poupa, chegando o seu aproveitamento em tal caso a ser superior a 30 por cento. Mas se isto tem importância, a maior digestibilidade, proveniente de mais fácil mastigação dos alimentos fornecidos em fragmentos, a sua ingestão mais pronta, traduzem-se por um maior rendimento do produto. Mais ainda: o corte facilita a mistura dos alimentos de grande volume e pequeno valor nutritivo, como sejam as fôlhas, com outros em que sob um pequeno volume encerram uma quantidade elevada de elementos nutritivos; por êste meio podem-se também misturar com maior facilidade os alimentos secos com outros aquosos, tornando-se, assim, as rações mais apetecidas e nutrientes. Não deve, no entanto, o esmiüçamento ser levado além de certos limites, para que não seja reduzida a mastigação e, conseqüentemente, a ensalivação, indispensável para a regular digestão. Os fenos e as palhas não devem ser cortados, para os bovinos, em bocados inferiores a 3 centímetros; para os ovinos pode ir-se um pouco além.

Esmagamento, trituração e *farinação* — Tudo quanto ficou escrito relativamente à divisão de forragens volumosas, é aplicável à operação análoga a que nos vamos referir.

O esmagamento, trituração e até mesmo a farinação torna-se indispensável quando se forneçam ao gado grãos duros ou frutos secos — milho, alfarroba, etc. Preciso é porém ter em conta as dificuldades de mastigação, a maior ou menor perfeição com que os animais a efectuam, a qualidade dos alimentos, para se ver até que ponto deve levar a trituração ou esmagamento, que pode ser ligeira ou levada ao extremo como é o caso da farinação.

Os cavalos, por exemplo, são dotados de um potente aparelho mastigador; para estes só em casos especiais é que será necessário recorrer à trituração dos grãos ou sementes. Pelo contrário, aos bovinos não se devem dar grãos inteiros, principalmente quando são miúdos ou frutos secos, por causa da

forma especial por que se dá, nestes animais, a digestão.

Em alguns casos é também necessário proceder à trituração dos bagaços, não só para os tornar mais fàcilmente digeríveis, mas ainda para facilitar a sua mistura com outros alimentos.

Amolecimento — O amolecimento substitui em parte as duas operações a que acabamos de nos referir.

Os alimentos amolecem-se, imergindo-os em água quente ou fria; depois desta imersão, mais ou menos demorada, as forragens são mais fàcilmente mastigadas, tornam-se mais digeríveis e até, de certo modo, mais apetitosas.

O amolecimento deve ser feito com cuidado, isto é, não deve ser excessivo, para que se não percam, por dissoluação na água, elementos nutritivos, perda que provocaria a diminuïção do valor do alimento.

Maceração — A maceração consiste em um amolecimento mais demorado; pratica-se imergindo os alimentos em água quente ou fria durante doze a vinte-e-quatro horas, às vezes, mesmo, mais, pois aquêle espaço de tempo não é bastante para se obter o amolecimento conveniente e ainda as modificações de ordem química que vão facilitar a digestão.

Cozedura — A cozedura é uma prática muito vantajosa para dar aos alimentos muito duros um amolecimento conveniente. Batatas, grãos, sementes, raízes e forragens sêcas, em geral, devem sofrer sempre uma cozedura mais ou menos demorada.

Esta operação tem, no entanto, o inconveniente de fazer perder às forragens uma parte do seu valor, pela insolubilização, parcial ou total da albumina.

Os alimentos cozidos são óptimos para os bovinos de engorda; pelo contrário, não são aconselháveis para os animais de trabalho ou para os que explorem para a produção de leite.

A cozedura faz-se em caldeiras ou panelas apropriadas, que se conservam fechadas completamente durante a ebulição sempre feita em pouca água. A cozedura tem em certos casos vantagens, e noutros inconvenientes, não só quanto aos animais a que se destinam os alimentos que tal operação sofram, mas ainda quanto ao próprio valor dos alimentos.

Fermentação — A fermentação, quando bem conduzida, tem ainda maiores vantagens do que a cozedura, porque alguns princípios nutritivos, como os hidratos de carbono, sofrem transformações químicas extremamente favoráveis à digestão. Ao mesmo tempo, a fermentação resulta mais económica para a cozedura.

Obtém-se aquela conservando, por um certo tempo, em locais apropriados, caixas cheias dos alimentos que se pretende entrem em fermentação, dispostos em camadas e humedecidos com água ligeiramente aquecida. No tempo quente a fermentação inicia-se passadas doze horas; no inverno começa passadas vinte-e-quatro horas. Primeiro dá-se a fermentação alcoólica; depois, para o final, torna-se ácida.

Na distribuïção dos alimentos fermentados aos animais, deve ter-se em conta que os bovinos preferem as forragens que tenham sofrido apenas a fermentação alcoólica, ao passo que os suínos gostam mais daqueles em que já se tenham formado produtos ácidos.

A fermentação não deve durar mais de três dias; prolongada por mais tempo dá origem à putrefacção das substâncias albuminóides, inicia-se a fermentação butírica e os alimentos não podem ser ingeridos pelo gôsto particular que adquirem.

Germinação — Consiste esta preparação em deixar germinar as sementes até um certo ponto. Neste início da germinação, dá-se uma transformação do amido, o que torna as sementes de mais fácil digestão.

A germinação consegue-se regando as sementes com água levemente aquecida e mantendo-as num ambiente quente e húmido. E' para a cevada e a aveia que se usa geralmente esta preparação.

Eis em resumo o que convém tornar conhecido sôbre a preparação de alimentos destinados ao gado.

TRIGOS PARA SEMENTE

A Estação de Ensaio de Sementes e Melhoramento das Plantas, que tem a seu cargo a disseminação das sementes que mais convém cultivar, está habilitada, êste ano, a fornecer qualquer variedade de trigo, cevada ou aveia na quantidade suficiente para a realização de ensaios de adaptação.

Igualmente pode fornecer trigos das variedades, Temporão de Coruche, Argelino, Ideal, Mentana, Ardito, Preto amarelo, Russo, Precoce, Galego Barbado, Rieti, Anafil, Gentil Russo, Ribeiro, Villa Glori, Manzanares, Durázio rijo, Galego Rapado e Tremês ruivo, em quantidades mais avultadas, produzidos nos seus campos de multiplicação ou por agricultores, em searas inscritas na Estação e por esta aprovadas para a produção de trigos de sementeira.



CONHECIMENTOS PRÁTICOS

Preparação de estacas

«Pretendo — dizem-nos — fazer uma extensa vedação, na qual empregarei estacas de madeira, umas mais altas e de maior secção, outras intermédias, de menor diâmetro; desejo, também, substituir os tutores (estacas) que apliquei às fruteiras de um pomar recentemente estabelecido e que ràpidamente apodreceram, na parte enterrada no solo. Como sei que há processos vários para impedir êste apodrecimento e para evitar que, com as novas estacas suceda o mesmo que aconteceu com as outras e que representou um prejuízo bastante elevado, agradecia que me indicassem como devo proceder.»



Preparação de estacas pelo fogo

O assunto, de que vamos ocupar-nos não é novo para estas colunas. Pelo menos, se a memória nos não atraiçoa, foi já tratado uma vez; mas embora o período não seja o mais apropriado para proceder a trabalhos em que se empreguem estacas, quer em vedações, quer em pomares, quer mesmo em vinhas, não há inconveniente de maior ocupar algum espaço com êle; além disto satisfazemos a um desejo manifestado, o que nos é sempre agradável.

Os inconvenientes do apodrecimento das estacas na parte metida na terra, que se dá, quási sempre, quando não são convenientemente tratadas, não se reduzem simplesmente à perda das próprias estacas e valores do trabalho que deram a colocar e do trabalho que a sua substituïção, se necessária fôr, ocasiona. Estaca que principia a apodrecer é um viveiro de fungos parasitas, que se transmitem às plantas, especialmente às raízes e que dão origem, freqüentemente, à perda dessa planta e das que próximo se encontrem. E', pois, sob todos os aspectos, aconselhável o tornar as estacas inatacáveis pelos fungos que originam o seu apodrecimento.

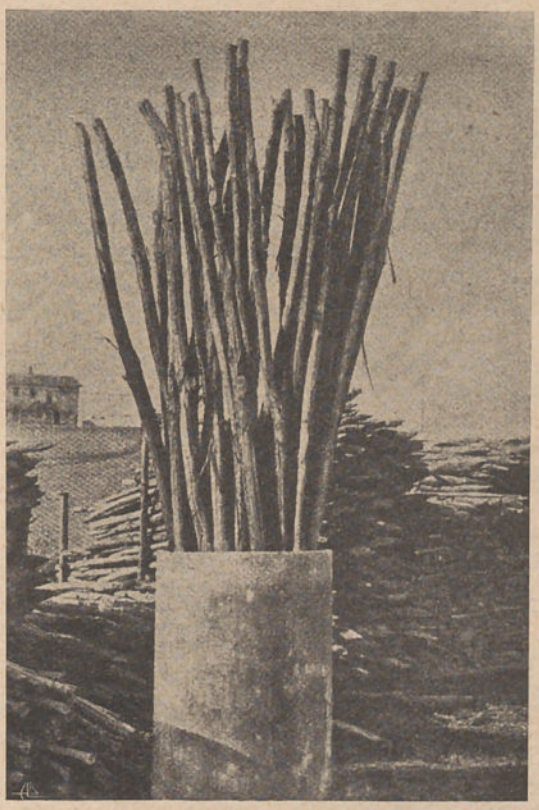
O processo mais correntemente empregado é a pintura da parte inferior da estaca, da parte que se mete na terra e da que fica próximo desta, portanto em contacto com a humidade do solo, com variados produtos que tem por base o alcatrão e outros, de composição mais ou menos secreta, dos quais um, o carbolineum, é bastante conhecido entre nós. E' incontestável que êste processo, embora os produtos empregados nem sempre sejam baratos, dá seguros resultados quando convenientemente pôsto em prática; mas quando isto se não dá, o que é freqüente, não se consegue o fim desejado; apenas se gasta tempo e dinheiro.

Para que a aplicação das pinturas protectoras ou desinfectantes, que têm tôdas ou quási tôdas, como ficou dito, por base o alcatrão dê resultado, é indispensável que a madeira das estacas esteja completamente sêca; caso contrário, na parte interior da estaca fica sempre um pouco de humidade

da própria madeira, que dá origem ao apodrecimento. Em outros casos, também, a simples pintura não permite que o produto desinfectante penetre suficientemente no lenho, não o defendendo, portanto, como seria para desejar.

Abstraindo estes casos, quando se empregue madeira bem sêca e de fácil impregnação pela pintura — é o caso de barrotes, fasquio, tábuas, etc., o processo referido dá resultados absolutamente satisfatórios, largamente comprovados pela prática.

Depois de referirmos êste processo, que é relativamente moderno, pois alguns dos ingredientes utilizados só modernamente apareceram no mercado, abstraindo do alcatrão, conhecido desde muito, aludamos ao conhecido desde tempos antigos: a carbonização parcial da parte da estaca a enterrar no solo.



Preparação de estacas por imersão

Dá também bons resultados, mas tem, do mesmo modo, o inconveniente de exigir o emprêgo de madeiras sêcas; além disto, e o que é mais importante, a carbonização defende só a parte externa da estaca — a profundidade a que se deve levar a carbonização depende do diâmetro dessa estaca, pois bem se compreende que não se pode ultrapassar certo limite sem que se coloque, em risco, a resistência que se exige do tutor ou estaca. Daqui resulta que na parte interna a madeira fica sem qualquer defesa e, conseqüentemente, sujeita ao ataque dos agentes causadores do apodrecimento.

Não obstante, a carbonização é um processo muito empregado, principalmente porque é económico e de fácil execução; põe-se em prática do seguinte modo:

Acesa uma fogueira, colocam-se sôbre ela algumas estacas, já preparadas para enterrar, mas de maneira que o fogo não as atinja em comprimento superior a 50 ou 70 centímetros, parte que basta carbonizar. Um trabalhador vai fazendo girar as estacas, uma a uma, para que recebam a por igual acção do fogo naqueles 50 ou 70 centímetros e na profundidade que fôr julgada conveniente, variável, como dissemos, com o diâmetro da estaca. Em média, para estacas grossas, a carbonização não precisa ir além de 1 centímetro.

Melhor, porém, do que qualquer dêstes processos é a imbibição da madeira em soluções fungicidas ou desinfectantes — solução de sulfato de cobre, por exemplo — e de que vamos falar.

Num qualquer recipiente que tenha uma certa altura — um vélho barril, uma manilha de grés ou cimento, de diâmetro grande, deita-se a solução desinfectante, na qual se mergulham as estacas, já preparadas para aplicação, ou seja aguçadas e limpas de casca.

A duração do tratamento varia de oito a dez dias segundo a grossura da estaca e a qualidade da madeira empregada e ainda de serem ou não limpas da casca.

Quando se empregue uma solução de sulfato de cobre e a madeira das estacas esteja ainda verde, a imbibição dá-se até à extremidade, ficando a estaca com uma longa duração.

Nisto consiste o processo; falta apenas indicar a solução que se deva utilizar.

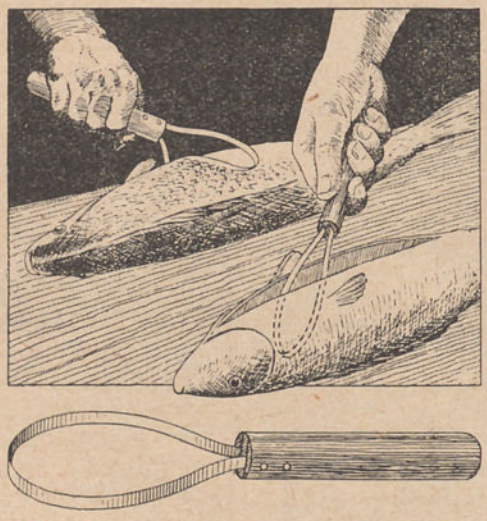
A mais prática e digamos também a mais económica e cujos efeitos são sempre seguros, é a solução de sulfato de cobre a 5 por cento — 5 quilos para 100 litros de água. Para evitar confusões ou dúvidas, diremos que é a simples solução de sulfato, sem qualquer adição de cal.

Além desta solução muitas outras se empregam; é de uso também corrente a de

Um utensílio simples e fácil de construir para tirar a escama e limpar peixe

Não sabemos bem quais são os peixes mais difíceis de *escamar;* mas alguns há que dificilmente largam as escamas, operação em que as cozinheiras empregam uma vélha faca.

Mas muito mais prático do que a faca é o utensílio que se vê no desenho junto e que se usa correntemente nas cozinhas ame-



Com um bocado de mola de aço, presa a um cabo de madeira, pode fazer-se um utensílio prático para escamar e limpar o peixe.

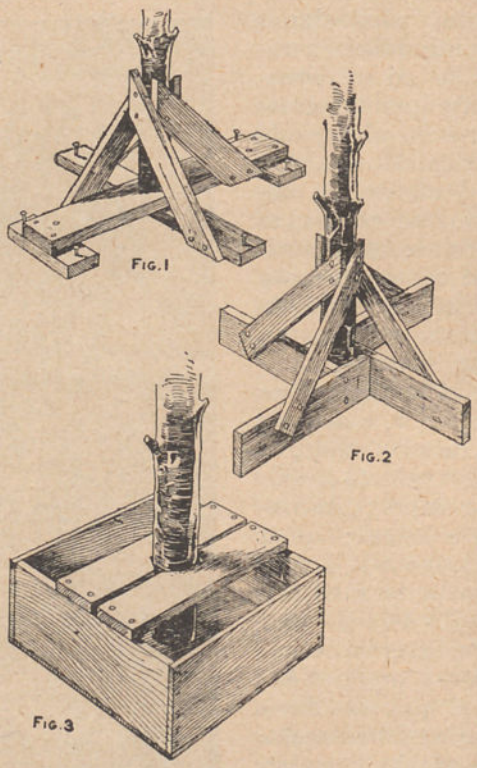
ricanas e que não só serve para tirar a escama como também para limpar o peixe interiormente.

Mas, a-pesar-de ser da América, todos nós podemos construí-lo: basta um pouco de madeira que sirva de cabo e um bocado de uma mola de aço, de uma serra, etc. Come se constrói e como se emprega não será necessário dizê-lo.

Melhor do que as palavras o dirão os olhos e o desenho.

Como se arranja a segurar, numa sala, um tronco de árvore

A *árvore do Natal* ainda vem longe; há que deixar passar para que chegue o seu dia, ainda muitas luas. No entanto não resulta perigo de maior em dizermos, como, com facilidade. na sala de jantar, ou no salão grande, onde a família se reüne, poderemos segurar o pinheiro em que, depois de enfeitado com trena, bolinhas



multicores, minúsculos castiçais, dependuraremos os brinquedos, as guloseimas, as prendas, com que as crianças levam noites e noites a sonhar. Qualquer dos processos indicados no desenho é bom; o mais simples é o da figura 3; o mais seguro é, talvez, o da figura 1.

---

sublimado corrosivo, a de sublimado corrosivo (bicloreto de mercúrio) e fluoreto de sódio, a de sulfato de zinco, etc.

Incontestàvelmente, a solução de bicloreto de mercúrio simples ou com adição do fluoreto é de magníficos resultados. Mas o manuseamento do sublimado, produto excessivamente venenoso, não é isento de perigos; e êste sal não é barato.

A solução do sulfato de zinco não é mais vantajosa que a do sulfato de cobre, sob qualquer aspecto. Portanto não há vantagens em apontar as proporções em que se devem preparar as soluções com qualquer dêstes últimos desinfectantes. Contentemo-nos com o sulfato de cobre, cuja solução poderemos considerar como um elixir de longa vida para as estacas.

VULGARIZAÇÃO CIENTÍFICA

As estações para o exame fisiológico dos terrenos

Há bastantes anos começou a fazer-se, em vários países, um grande movimento a favor da aplicação, no campo prático, do exame fisiológico dos terrenos, no qual se empregam, em lugar dos dissolventes químicos usados nos laboratórios, as próprias plantas como reagentes, para determinar as quantidades de elementos fertilizantes, azoto, fósforo, potassa, magnésia e cal, disponíveis nos terrenos e acessíveis às culturas.

A primeira experiência de aplicação, feita na Prússia, teve absoluto resultado e actualmente uma sociedade, organizada há pouco mais de sete anos, com receitas pagas pelos agricultores, procede em cada ano, ao exame de dois mil terrenos em grandiosas instalações que tem mais de vinte-e-cinco mil vasos com plantas.

Avaliam-se em milhões de marcos os aumentos de colheita, conseguidos pelos agricultores alemães, que adoptaram tal método; e o aumento de rendimento nas propriedades, como o afirmado pelos autores de tal método, varia de mil até dez mil marcos.

Hoje já existem instalações para exame fisiológico dos terrenos na Suécia, Checo-Eslováquia, Rússia, Roménia, América e Itália.

Como seria de calcular, tratando-se de um método de verdade inegável, porque é um método decididamente bem orientado que permite investigar no próprio campo da alimentação das plantas e conseqüentemente no das adubações, a Itália, cujo progresso agrícola é alguma coisa de espantoso, tratou do assunto, para, gradualmente, conhecer pela prática o exame fisiológico dos seus terrenos; e em tão boa hora o fêz, que dezenas de corporações, sociedades e municípios deram a sua adesão a tal iniciativa e assim, na Estação de Química Agrária de Roma, fizeram uma instalação de mil vasos com plantas, que permitem examinar duzentos terrenos em dois turnos, Março-Junho e Julho-Setembro.

A validade do exame fisiológico dos terrenos para o efeito da aplicação prática, em Itália está absolutamente comprovada por numerosas e repetidas experiências feitas pelo director da Estação Químico-Agrária de Roma.

O processo técnico de um tal exame consiste em provas directas de adubação em vasos com plantas, dos quais se tiram as quantidades das várias substâncias fertilizantes disponíveis nos terrenos sob a forma fisiològicamente activa, de valor correspondente à intensidade específica com que as substâncias actuam sôbre a produção vegetal.

Este resultado é de tão extraordinária importância prática, que se não pode obter de qualquer outro modo senão tomando como termos de medida, a produção das próprias plantas, produção que é a resultante de tôdas as reacções químicas e fisiológicas do complexo e indivisível sistema solo-planta.

Dos resultados do exame fisiológico, cuja execução exige necessàriamente meios e estudos científicos de gabinete e competência especial, chega-se, com o apoio em seguras bases e absoluto critério, à determinação quantitativa das substâncias fertilizantes que é necessário pôr à disposição das plantas a-fim-de se conseguir a maior produção possível.

As indicações relativas às quantidades dos diversos adubos a aplicar conforme as reservas dos terrenos ou a substituir, desde que seja necessário rectificar práticas erradas nas proporções que se empregavam, são sempre referidas às condições do terreno, de direcção e de cultura (clima, rotações, etc.) e não podem deixar de ter em conta os preços de compra dos adubos e dos preços de venda das colheitas. Estas indicações são comunicadas aos agricultores durante um ano; mas se, depois, informarem as estações de ensaio fisiológico das quantidades de adubos empregados e das colheitas obtidas nos terrenos sujeitos a exame, as informações continuam a ser dadas, durante mais quatro anos.

Em conformidade com tais elementos, calculam-se e registam-se as variações aproximadas que se determinam pelas disponibilidades das substâncias fertilizantes; e como base em tais variações, deduzem-se

as quantidades de adubos a aplicar nos anos seguintes.

Por esta forma os agricultores conseguem um servico especial para as adubações, que é prático, cómodo e sobretudo útil, porque podem conseguir grandes aumentos de receita pela aplicação de adubos apropriados em quantidades correspondentes às estrictas necessidades dos terrenos e das culturas.

Este serviço dá um real valor prático à iniciativa concernente à criação da instalação destinada a exame fisiológico dos terrenos.

A compreensão da utilidade de uma tal iniciativa será, para os agricultores progressivos e animados de um esfôrço constante para evolução da cultura, o mais eficaz estímulo e permitirá levar outras inovações à direcção económica dos empreendimentos agrícolas.

Experimentamos esta inovação no campo da segura prática agrícola, durante dois anos, e podemos hoje dizer que não há razões sérias para duvidar dos seus méritos.

Empregamos para o exame fisiológico dos terrenos que ensaiamos, vasos feitos de meias barricas de cimento, porque partimos do princípio que, com menos quantidades de terra, podiam as indicações não ser tão seguras, e fizemos a exemplificação com as culturas, nos vasos e nos terrenos de origem, que mais interessam a região, que são a batata e o milho; e estes dois anos de experiência permitem reduzir bastante a quantidade de adubos azotados que se empregavam nessas culturas.

E' evidente que estas exemplificações devem ser continuadas e alargadas, porque vem a constituir a melhor forma de determinar adubações, coisa que bem infelizmente no nosso País se guia pelo conceito de «cada cabeça cada sentença», onde abundam as sentenças fora da ciência moderna que, antes do exame fisiológico dos terrenos, já aconselhava como melhor, fazer falar a terra, com campos de demonstração, de preferência à análise química.

A. Xavier da Fonseca.

Terminologia agrícola

Linguagem dos campos

LIII

Baba (Vinho de) — Têrmo beirão. Vinho ligeiro, proveniente de uva desengaçada; possui uma grande suavidade e obriga a constantes cuidados para não se estragar.

Barbelada (Têrmo colhido em Montemor-o-Vélho) — Pele pendente do bôrdo inferior do pescoço dos bovinos, a qual se estende em larga prega desde a fauce ao peitoral. O mesmo que Barbela e Papada.

Cascabulhar — Lavrar com arado ou com charrua pequena.

Chavelhão (Têrmo colhido em Loures) — Prática agrícola usada nos terrenos levemente encharcados, consistindo em agricultar as terras de forma que o alqueive e a sementeira se façam simultâneamente.

Cogumelo — Infecção acidental, pouco vulgar, na castração dos eqüídeos, quando feita a testículo descoberto.

Decruar (Têrmo colhido em Bragança) — Lavrar; abrir regos na terra com o arado.

Gaeiro — Casta branca de videira. O mesmo que Fernão Pires.

Gafeiração — Vacinação do gado ovelhum, contra a varíola.

Gaia-moça — Planta Phytolacacea, de flores hermafroditas, esverdeadas (*Phytolacea americana*, Lin.). As suas bagas negro-purpúreas são utilizadas para dar côr ao vinho, mas tal emprêgo deve ser banido por se tratar duma planta venenosa. O mesmo que Erva-dos-cancros e Tintureira.

Harpejar — Diz-se do animal da espécie eqüina que, por efeito de ter exostose do curvilhão, agita repetidas vezes, e em direcções opostas, o membro ou membros doentes.

Raça — Fenda que se abre nos cascos do gado cavalar.

Ralar (Têrmo colhido em Macedo de Cavaleiros) — Desbastar o milho verde nos campos, tornando-o menos denso.

Salpurro (Têrmo colhido em Izeda) — Planta prostrado-ascendente da família das Labíadas (*Thymus ciliatus, Hoffgg et LK.*). De capítulos majúsculos, um tanto frouxos. O mesmo que Bela-luz.

Sete-semanas — Variedade de feijão, cujo centro de cultura é Oliveira do Hospital.

Guilherme Felgueiras,
Director da Escola Profissional de Paiã.

Calendário da colheita de plantas medicinais

(Continuado do n.º 1:802)

JUNHO

Acónito — Fôlhas.

Alface brava maior (*Lactuca virosa*, L.) — T. c. por Alface virosa — Fôlhas.

Alteia (*Althea officinalis*, L.) — T. c. por Malvaísco — Fôlhas.

Artemisia (*Artemisia vulgaris*, L.) — T. c. por Artemisia verdadeira — Fôlhas e sumidades.

Arnica (*Arnica montana*, L.) — Flores.

Cardo Santo (*Cnicus benedictus*, L.) — Planta inteira.

Cicuta (*Conium maculatum*, L.) — T. c. por Cegude — Ansarinha malhada — Fôlhas.

Coclearia maior — Fôlhas.

Diabelha (*Plantago coronopus*, L.) — T. c. por Guiabelha — Planta.

Digital — Fôlhas.

Framboesas — Fruto.

Groselheria — Fruto.

Malva pequena (*Malva rotundifolia*, L.) e Malva maior — (*Malva silvestris*, L.) — Fôlhas.

Meliloto (*Melilotus elegans*, L.) — T. c. por Trevo de cheiro — Sumidades.

Morangueiro — Fruto.

Parietária (*Parietaria officinalis*, L.) — T. c. por Alfavaca de cobra — Planta inteira.

Sabugueiro — Flores.

Salva (*Salvia officinalis*, L.) — Sumidades.

Verónica (*Veronica officinalis*, L.) — Sumidades.

JULHO

Acónito — Fôlhas.

Almeirão (*Chichorium Intybus*, L.) — T. c. por Chicória do café — Fôlhas.

Alteia — Flores.

Arnica — Flores.

Beladona (*Atropa belladona*, L.) — Fôlhas.

Camomila (*Matricaria chamomila*, L.) — T. c. por Margaço das boticas — Sumidades.

Celidonia maior (*Chelidonium majus*, L.) — T. c. por Erva andorinha — Fôlhas e sumidades.

Cicuta — Planta inteira.

Centáurea menor (*Erythrea centaurium*, L.) — T. c. por Fel da terra — Sumidades.

Escórdio (*Tencrium scordioides*, Schreb) — Planta florida.

Estramónio (*Datura stramonium*, L.) — T. c. por Figueira do Inferno — Fôlhas.

Hortelã — Sumidades.

Hissopo (*Hyssopus officinalis*, L.) — Planta florida.

Losna (*Artemisia absinthum*, L.) — T. c. por Sintro — Absinto — Fôlhas e sumidades.

Malva — Fôlhas.

Mangerona (*Majorana hortensis*, L.) — Sumidades.

Poejos (*Menta Pulegium*, L.) — Planta inteira.

Papoula — Pétalas

Rosmaninho (*Rosmarinus officinalis*, L.) — Sumidades.

Salva — sumidades.

Serpão (*Thymus Serpyllum*, L.) — Sumidades.

Tília — Flores.

Tomilho (*Thymus vulgaris*, L.) — Sumidades.

Verónica — Sumidades.

AGOSTO

Alquequenge (*Physalis alkekengi*, L.) — Fruto.

Alteia — Flores.

Alfazema (*Lavandula spica*, L.) — Flores.

Aniz (*Pimpinela anisum*, L.) — T. c. por Aniz verde — Erva doce — Sementes.

Beladona — Fôlhas.

Centáurea — Sumidades.

Colchico (*Colchicum autumnale*, L.) — Bolbos.

Dormideiras (*Papaver somniferum*, L.) — Cápsulas.

Estramónio — Fôlhas.

Escórdio — Planta florida.

Hissopo — Sumidades.

Hortelã (*Mentha viridis*, L.) — Sumidades.

Losna — Sumidades.

Mostardeira (*Brassica nigra*, L.) — Sementes.

Nogueira — Casca do fruto.

Poejo (*Mentha Pulegium*, L.) — Planta florida.

Sabugueiro — Casca.

Doces e cozinhados

Conservação de carne

Num livro antiquíssimo que possuo, e onde por vezes tenho encontrado valiosas receitas, que depois de experimentadas dão valiosos resultados, indica o seguinte:

Embrulha-se qualquer peça de carne bem fresca num pano de linho e mete-se num caixão ou caixa muito bem rodeada e coberta de areia. Em vez de areia pode ser carvão pisado, procedendo da mesma forma. Com areia nunca fiz a experiência, mas com carvão fi-la em casa de pessoa de família onde costumo passar umas semanas durante o verão. Oito dias dura sem perigo, principalmente no inverno e em sítio fresco e sem humidade.

O autor do mesmo livro indica o processo que usava, quando se encontrava em local distante do meio comercial; dividia as rações para cada dia e conforme o destino que desejava dar-lhes, tendo o cuidado de não lhes tocar com as mãos, mas sim com trinchador e faca afiada (salvo se estavam bem lavadas e metidas em água fria, pois nesse caso o calor das mãos não corrompia tão fàcilmente a carne). Tinha já sal pisado, deitava uma chávena (relativo a uma mão cheia) no fundo de uma panela de barro por vidrar, por cima, uma ração de carne (com o trinchador), salpicando bem de sal, por cima outra ração salpicada também de sal, e assim até acabarem as rações que vulgarmente eram para oito dias. Em cima da última ração deitava um litro de sal, cobria a bôca da panela com um pano limpo dobrado, e sôbre êste metia uma tigela de barro não vidrado, cheia de vinagre. A tigela servia de tampa, entrando até meio na bôca da panela e ficando o pano de entremeio. Assim preparada, era guardada em local fresco.

Para tirar uma ração levantava a tigela e pano com um gancho ou colher de pau, retirava-a, cobrindo tudo imediatamente. A primeira ração, tendo só vinte-e-quatro horas de sal, estava duas horas em água; a segunda precisava três e mudava a água.

Há quem use salgadeiras com buraquinhos, mas como entra o ar, concorre para a putrefacção. O principal, mesmo com o carvão, é que esteja fechada em vaso ou caixa bem tapada.

No mesmo livro indica a forma de guardar por espaço de muitos dias carne assada ou cozida, mas é bom para boi ou vitela, e ainda carneiro; mas como a carne de coelho é muito mais rija e sêca, parece-me desnecessário indicar as fórmulas.

ALICE IRWIN.

Tanaceto (*Tanacetum vulgare*, L.)—T. c. por Atanásia das boticas—Sumidades.

SETEMBRO

Açafrão—Estigmas.
Aipo (*Apium graveolens*, L.)—Sementes.
Alquequenge—Fruto.
Almeirão—Raiz.
Arnica (*Arnica montana*, L.)—Rizoma.
Aniz—Sementes.
Beladona—Fôlhas.
Chicória (*Chicorium Endivia*, L.)—T. c. por Escarola—Endivia—Raiz.
Cominhos (*Cuminum Cyminum*, L.)—Fruto.
Estramónio—Sementes.
Felândrio (*Aenanthe aquatica*, L.)—Sementes.
Gilbardeira (*Ruscus aculeatus*, L.)—Erva dos vasculhos—Rizoma.
Mostardeira—Sementes.

OUTUBRO

Almeirão—Raiz.
Açafrão—Estigmas.
Bardana (*Arctium Lappa*, L.)—T. c. por Pegamaço—Rais.
Paparraz (*Delphinium staphysagria*, L.)—T. c. por Erva piolheira—Semente.

NOVEMBRO E DEZEMBRO

Nestes dois meses pode considerar-se nula a colheita de plantas medicinais.

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA

Automobilismo

O grande desenvolvimento que estão tendo no nosso País, os desportos e os transportes mecânicos, levam-nos a criar na *Gazeta das Aldeias* esta nova secção. O automóvel deixou de ser exclusivamente o elemento de desporto e turismo, para se tornar também num elemento indispensável de trabalho.

O médico, o industrial, o lavrador, o camionista, têm hoje, no automóvel, um auxiliar poderoso para o desenvolvimento da sua indústria ou para criar novas fontes de receita.

O lavrador, porém, só agora começa a compreender quanta vantagem e quanto auxílio lhe pode trazer o automóvel, não só no desenvolvimento das suas relações de intercâmbio para a colocação dos seus produtos, mas também para a transformação dos seus antiquados processos de cultura.

E assim é que, na grande propriedade, já a motocultura vai triunfando pelos seus resultados de economia de tempo e de braços. A pequena propriedade, embora muitos julguem o contrário, também virá a beneficiar extraordinàriamente, mais cedo ou mais tarde, dos esplêndidos resultados obtidos com os motocultores pequenos, chamados cavalos mecânicos.

Justifica-se, por conseqüência, a criação desta nova secção, onde serão tratados todos os assuntos do automobilismo em geral, e ao mesmo tempo se darão indicações e conselhos àquêles dos nossos leitores que, não sendo mecânicos, nem tendo muitas vezes a quem recorrer, se encontram em dificuldades para resolver embaraços de ordem mecânica, comercial ou administrativa.

Escusado será dizer, que esta secção integrada absolutamente nos princípios imutáveis que norteam a *Gazeta das Aldeias*, não servirá para fazer o reclamo comercial de determinada marca ou produto.

As suas indicações, dadas com absoluta independência, não terão a finalidade de satisfazer determinados interêsses, mas sim e ùnicamente aconselhar e expôr conhecimentos e indicações, que a nossa longa experiência nos permite dar com absoluta segurança de resultados.

Nesta ordem de ideas não traçaremos um programa prenhe de bastas promessas. Iremos tratando os assuntos conforme a sua actualidade ou oportunidade e até conforme as indicações ou o interêsse dos nossos leitores, procurando assim tornar esta secção útil e atraente.

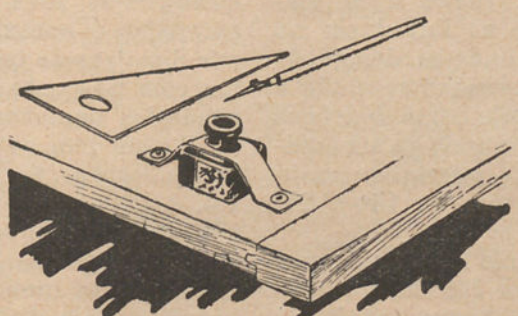
Fugiremos o mais possível da fórmula teórica ou técnica, para fazermos a exposição em linguagem corrente e clara servindo-nos, sempre que o assunto o justifique, da gravura elucidativa.

E agora, até ao próximo número, no que começaremos esta nossa tarefa, para a qual não ambicionamos outra recompensa que não seja o reconhecimento por parte dos nossos leitores, da boa vontade que temos em orientá-los em tudo quanto se prenda com a auto-mecânica.

J. VASCONCELOS.

Como evitar que um pouco de tinta se entorne sôbre um desenho

Os desenhadores conhecem bem a *tendência* especial que os frascos de tinta nanquim têm para se entornar; às vezes, quando um desenho está quási pronto, entorna-se o frasco e lá vai um grande borrão de tinta destruir o trabalho de muitas horas.



Processo simples para evitar que um pouco de tinta se entorne sob um desenho

Para evitar isto, aqui vai um processo tão simples como seguro, basta uma tira de papel forte ou cartão fino, fazer uma abertura por onde passe o gargalo do frasco e fixar depois por meio de *punaises* ou *percevejos*, essa tira de cartão à mesa de desenho ou prancheta.



REVISTA DAS REVISTAS

Algumas novidades ou conhecimentos úteis

Fecundação artificial do gado

No número de 18 de Fevereiro dêste ano aludimos aos estudos e experiências, que então se estavam realizando na América, donde havia resultado a prática da fecundação artificial das abelhas. Pareceu trabalho de envergadura, como realmente não podia deixar de ser, não só pela série de experiências e observações a que deu lugar, como pelo trabalho paciente que certamente foi necessário dispender atendendo ao tamanho do insecto.

De facto já era qualquer coisa de admirar.

Agora, porém, a minha atenção foi novamente presa por outras experiências não menos importantes que as anteriores, realizadas no ramo pecuário e que são realmente para ponderar, sôbre o muito que a êste respeito se poderá vir ainda a fazer e conseguir.

Transcrevamos o que sôbre o assunto nos diz Andrew Marvell, S. B. no *Veterinary Journal*, n.º 11, de Novembro de 1933:

«No ano de 1932 fecundaram-se na Rússia 200:000 vacas e um número muito maior de ovelhas. Um só serviço de um carneiro foi suficiente para fecundar 350 ovelhas, 91 % das quais conceberam. Os valiosos sementais importados de Inglaterra e de outros países utilizaram-se com engenhosa economia para fecundar de uma a 400 vezes o número de animais que tivesse sido possível fertilizar de modo natural.

Para recolher o sémen utilizou-se um aparelho de borracha, suave e devidamente esterilizado, que se introduziu no órgão da ovelha, extraindo-se depois da função do carneiro. Recolheu-se então o sémen em seringas próprias, que depois se introduziram no útero por meio de um espéculo vaginal. Tôdas as operações realizam-se a uma temperatura de 15º a 25º centígrados.

A idea parece de facto fantástica; mas os russos esperam poder fecundar o gado durante um período de tempo indefinido com o sémen procedente de sementais que por acaso até já tenham morrido anos antes. Por agora, já lograram conservar o sémen em estado viável até vinte dias, numa diluïção de fosfato glucosado à temperatura acima citada.»

Estamos a ver a cara de espanto que alguns dos leitores hão-de fazer perante os resultados expostos; mas adivinhamos também certas suposições malévolas que em mente lhes ocorrem.

Conservação dos sacos

Estamos agora na faina da colheita dos cereais e a procura dos sacos já se manifesta pela necessidade que há de os aplicar nos vários serviços de transporte.

A um lavrador meu conhecido ouvi queixar-se que não havia muito tempo comprara uma quantidade apreciável de sacaria e que, por incúria do pessoal indo agora por ela, a encontrara uma rôta, outra a desfazer-se de podre ou quási podre. Respondi-lhe que mais do que à incúria do pessoal devia êle atribuir tal prejuízo, preferìvelmente, à sua própria falta de cuidado e vigilância, observando o material e utensílios de serviço que têm em casa, deixando andar as coisas a reboque, à matroca, por tôda a parte, mal ou bem. Ora os sacos podem ser utilizados anos consecutivos, sem receio de deterioração, desde que haja para com êles o seguinte cuidado:

Despejam-se 14 litros de água a ferver sôbre um quilo de casca de carvalho.

Submergem-se os sacos imediatamente na água, deixando-os nela durante vinte-e-quatro horas, depois lavam-se em frio e estendem-se para secar. A proporção a empregar é aproximadamente de 1 quilo por 8 metros de tela; o tanino do carvalho faz com que o tecido dos sacos fique em condições de tornar difícil a putrefacção.

E aqui tem os interessados como, com pouca despesa, se evita um prejuízo apreciável. Aquêle tal meu amigo lavrador é como muitos que conhecemos, que não querem ler para aprender, não procuram saber e investigar, de forma que, de vez em quando, apanham para o tabaco.

Compilação de EDUARDO DOS SANTOS.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 **Lisboa**

N.º 310 — *Assinante n.º 32:974 — Borba.*

CULTURAS INTERCALARES NA VINHA

Pregunta — Tenho uma vinha depauperada e disposta larga; sendo lavrada, ¿ que culturas intercalares posso fazer sem a prejudicar enormemente?

Resposta — Sou, em princípio, contrário às culturas intercalares na vinha, visto que ela é muito sensível à concorrência de quaisquer plantas. Entretanto, para se praticar qualquer cultura, importa conhecer o terreno, ao menos, pela sua análise completa, não só para se escolher a cultura intercalar a preferir, mas também a adubação a aplicar, em quantidade e qualidade, e determinar ainda os períodos da sua repetição.

Ora, nestas coudições, compreende o senhor consulente que não disponho, pelo que me diz, de qualquer elemento que me habilite a dar conselho sôbre o caso. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril **Coimbra**

N.º 311 — *Assinante n.º 33:442 — Guimarães.*

FERMENTAÇÃO ABAFADA

Pregunta — Agradecia a v. o favor de examinar a amostra do vinho que há dias remeti.

Sou leigo na matéria, recorrendo por isso a v., sendo grande favor dar-me uma resposta o mais breve possível.

Resposta — O vinho está fortemente carregado de gás sulfuroso, devendo ter sido, em ocasião imprópria, abafado com fumo de enxôfre ou com metabissulfito em quantidade demasiada, o que impediu o completo desdobramento.

Agora é preciso trasfegá-lo com arejamento, para que perca o excesso daquele gás, e convém aplicar-lhe, por cada 100 litros, 12 gramas de tanino, prèviamente dissolvido, em vasilha de barro, em um pouco de alcool de vinho.

Depois há que esperar a perda do gás referido, conclusão do desdobramento e clarificação. — *P. Bravo.*

III

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola. Doenças e parasitas das plantas

Redactor:

Dr. Rozindo Morais Moniz da Maia

Engenheiro-Agrónomo e Chefe de Secção do Laboratório de Patologia Vegetal

Laboratório de Patologia Vegetal

Tapada da Ajuda **Lisboa**

N.º 312 — *Assinante n.º 26:539 — Ilha do Pico (Açôres).*

TRATAMENTO DO TRIGO PELO SULFURETO DE CARBONO

Pregunta — Aproximando-se a época da colheita do trigo, que desejo tratar pelo sulfureto de carbono contra o gorgulho, venho pedir a v. a fineza de responder ao seguinte:

1.º ¿Qual o processo de tratar o trigo pelo sulfureto de carbono, e em que dose se aplica êste ingrediente?

2.º ¿A dose de sulfureto de carbono a aplicar ao trigo é a mesma a aplicar ao milho, fava, ervilha, feijão, etc.?

Resposta — Faça o favor de ler o que foi publicado sôbre êsse assunto no n.º 1:712 da *Gazeta*. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 313 — *Assinante n.º 32:672* — *Couço.*

LARANJEIRAS ATACADAS DE PIOLHO

Pregunta — Enviei um rebento de laranjeira para v. analisar.

Não sei de que insecto se trata, pois que não deixa desenvolver as laranjeiras, fazendo mirrar todos os ramos mais viçosos. Além disto, são atacadas de formigas, que também não sei como as dominar.

Resposta — Desde que o piolho começa a aparecer impeça a sua multiplicação por meio de pulverizações com uma emulsão de petróleo a 1 por cento, com sabão, que se prepara conforme tem sido freqüentemente indicado na *Gazeta*.

Peça ao Laboratório de Patologia Vegetal — Tapada da Ajuda, Lisboa — as instruções para o combate da formiga Argentina. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 314 — *Assinante n.º 32.974* — *Extremoz.*

BATATAS COM DOENÇA

Pregunta — Em fins de Fevereiro plantei um extenso batatal, que está com uma vegetação luxuriante e há dias abrindo uns covachos para verificar o estado da batata encontrei que em alguns de batata holandesa os tubérculos apresentam-se com umas manchas, e nalguns de batata francesa estava apenas a batata mãe, embora a planta tenha uma grande vegetação.

Envio a v. amostras, sendo a batata francesa a negra, que se plantou inteira e que eu cortei ao meio depois da arranca e a holandesa as outras. O batatal foi sulfatado com calda Caffaro em Abril e agora, depois de verificar os prejuízos, foi-o novamente, mas com calda bordelesa.

Como tenciono arrancar a batata no fim do mês, agradeço a v. o favor de me dizer de que mal se trata e como atacá-lo.

Resposta — Do minucioso estudo a que procedi e que muito dificultou a exiguidade da amostra ficou-me a impressão (e mais não devo adiantar) de que os tubérculos estão atacados por três espécies de fungos: *Spongospore subterranea, Rhizoctonia solani* e *Alternaria solani.* O que me parece mais aconselhável é não aproveitar batata dessa para sementeira e deixar de cultivar batata por alguns anos nesse terreno. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 315 — *Assinante n.º 29:873* — *Marinha das Ondas.*

DOENÇAS DE ÁRVORES DE FRUTO E INSECTOS QUE DEVORAM OS BOTÕES DAS ROSEIRAS

Pregunta — 1.º Remeto a v. uns raminhos de ameixieira, a-fim-de ter a fineza de me elucidar qual a maneira de combater essa doença.

2.º Junto vai uma caixa com uns insectos que atacam as árvores. E' voz corrente que são essas môscas que danificam as fôlhas e as fazem secar. ¿Qual a maneira de as destruir?

3.º Noutra caixa vão também uns insectos que me devoram os botões das roseiras, danificando-as; estes insectos só aparecem quando o sol desperta, e quando os botões começam a desabrochar é que as atacam, roendo-lhe as pétalas.

Resposta — 1.º Pulverize as árvores, pouco antes da rebentação, com calda bordelesa, procurando molhar com ela tôda a superfície dos ramos. Se depois de desenvolvidas as fôlhas elas começarem a aparecer atacadas, pulverize-as com a seguinte calda:

Sulfato de zinco	1 quilo
Cal apagada.	1 »
Agua	100 litros

à qual convém juntar 200 gramas de caseinato de cálcio.

E' conveniente fazer uma adubação com nitrato de sódio.

2.º As môscas que me enviou não devem causar dano às fôlhas das árvores.

3.º Já foi respondido directamente. — *R. M. M. da Maia.*

V

Zootecnia, Medicina Veterinária

Redactor:

Dr. J. V. de Paula Nogueira

Médico Veterinário. Director Honorário da Escola Superior de Medicina Veterinária

Praça de D. Luiz n.º 17, 3.º, D. **Lisboa**

N.º 316 — *Assinante n.º 28:588* — *Fornos de Algodres.*

TIFOSE DOS PERUS

Pregunta — ¿Qual a doença que todos os anos me ataca os perus, vitimando-os em poucas horas? Principiam a ter a dejecção branca, passando em seguida a amarela e morrendo pouco depois.

¿Qual o tratamento a fazer-lhe?

Resposta — E' a tifose aviária, muito parecida com a cólera das aves. Só as análises bactereológicas é que permitem destrinçar, com segurança, uma da outra, estas duas doenças contagiosas, tão mortíferas para as aves de capoeira e de gaiola.

Convém separar as aves doentes ou suspeitas das sãs, desinfectar os lugares habitados pelas aves atacadas e administrar a estas últimas, dando a cada uma diàriamente 5 centigramas de «azul de metilena» na papa alimentar, e 10 gramas

de sulfato de cobre por litro da água habitual da bebida. Boa alimentação, variada e isenta de infecção. Hoje há diversas vacinas preventivas e até curativas da tifose aviária.

Será prudente requisitar aquela que o Laboratório Oficial de Patologia Veterinária de Bemfica, Lisboa, na ocasião tiver por melhor e empregá-la conforme as instruções dadas por êsse Laboratório. — *P. Nogueira.*

N.º 317 — *Assinante n.º 33:270 — Nespereira.*

DOENÇA E CRIAÇÃO DO PORCO

Pregunta — Tenho um porco atacado de uma doença de pele conhecida aqui por «ruibó», que lhe produz grande comichão, o que o obriga a esfregar-se nas paredes, destruindo em algumas partes a pele, que fica sangrenta e gretada, apresentando até umas saliências, espécie de papilas.

E' costume aqui esfregá-los com carne gorda de porco e enxôfre, ou azeite e enxôfre. Depois de os lavar bem com água e sabão, estando enxuto, tenho aplicado a receita que disse, mas sem resultado. Isto por diversas vezes. ¿Que devo fazer?

Uso na sua alimentação farinha de coconote, de milho e graínha. ¿A farinha de coconote porá mau gôsto à carne?

Faço tenção de, no fim de Agôsto, começar a engordá-lo a valer, deixar de lhe dar coconote e substituir essa farinha por um bagaço ou coisa semelhante. ¿Qual o melhor preparado a dar-lhe, que o alimente bem e dê carne saborosa?

Vi um dia na *Voz* um conselho do Dr. da Mula Ruça a recomendar o arsénico para engorda de porcos. ¿Qual a percentagem para pêso vivo que devo dar, mais ou menos?

Resposta — Pela descrição dos sintomas, julgo que a doença é a sarna. Aconselho, por isso, isolar o animal, desinfectar a pocilga, limpando-a e regando tudo com água cresilada a 4 %, e tratar o porco com uma mistura líquida de benzina, petróleo e óleo de mendobi, em partes iguais, tendo prèviamente lavado, ensaboado e enxugado tôda a pele.

Este tratamento pode repetir-se vários dias. Convém que o sabão ou a «ensaboadela» fique em contacto com a pele durante várias horas.

Quanto à alimentação do porco para a engorda, direi que o coconote favorece a ceva do porco e de outros animais, mas a farinha e o bagaço de coconote alteram-se fàcilmente, quando não são bem conservadas em sítio sêco e escuro.

Ao porco não dar por dia mais de 250 gramas de farinha de coconote, com outros alimentos variados. Se a farinha está ácida ou rançosa, não se dá a comer, porque pode causar acidentes graves. Também não se deve dar cozida.

Quanto ao ácido arsenioso, é certo que pode favorecer o apetite e engorda; mas à cautela eu aconselho que se não recorra a êsse tóxico, difícil de manusear. — *P. Nogueira.*

N.º 318 — *Assinante n.º 25:962 — Capareiros.*

FEBRE VITULAR

Pregunta — Venho importunar v. para me fazer o obséquio de me indicar o nome do sôro, quem o fabrica ou vende e a forma de aplicá-lo às vacas que após o parto caem em estado de côma, e morrem mesmo, se não se lhe faz imediatamente a aplicação das injecções de ar.

Há meses que vi morrer uma vaca minha, a-pesar-de recorrer ao veterinário de Viana do Castelo — que não foi encontrado.

Agora quási vejo morrer outra vaca com os mesmos sintomas da primeira, e valeu-lhe um curioso que a salvou com injecções dadas com a bomba de uma bicicleta.

Para estar prevenido contra outros possíveis casos, e indicando-me o nome do remédio e se eu mesmo, com instruções de v. o poderei aplicar, visto só em Viana, a 13 quilómetros daqui, é que há um veterinário que nem sempre se encontra.

Peço dizer-me também se êsse remédio mantém as suas qualidades curativas por muito tempo, ou se é preciso prevenir-me nas vésperas do parto.

Resposta — A moléstia tem vários nomes, tais como: febre vitular, febre do leite, etc. Parece ser devida a uma intoxicação oriunda do úbere, quando êste, logo após o parto, entra em trabalho de lactação. De todos os tratamentos até hoje tentados, o mais simples e eficaz é o das injecções de ar puro no úbere, podendo servir um aparelho ou seringa especial, chamada de «Evers» que a inventou, ou de uma simples bomba de ciclista, como diz o senhor assinante.

Em todo o caso, convém desinfectar bem o exterior do úbere dentro do qual se faz a injecção e pôr sempre no tubo da seringa uma rôlha de algum frasco perfeitamente esterelizada. A cura é certa e rápida. E' inútil o emprêgo de qualquer sôro. — *P. Nogueira.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 319 — *Assinante n.º 25:900 — Vila Viçosa.*

IMPOSTO SÔBRE LEITE DE VACA

Pregunta — Fui colectado êste ano, pela primeira vez, por vender leite de quatro vacas que tenho.

¿Sou obrigado a pagar esta contribuïção, visto que só vendo leite das minhas vacas?

¿Qual a lei que regula o caso?

Resposta — A venda de leite é um acto de comércio sujeito a contribuïção industrial, nos termos do artigo 27.º do Decreto n.º 16:731 de 13 de Abril de 1929, não estando compreendida na isenção do n.º 6.º do artigo 29.º do mesmo Decreto.

E' legal, pois, o lançamento da contribuïção *aos vendedores ambulantes*.

Também está sujeita a venda de leite a imposto camarário, nos termos do artigo 113.º da Lei n.º 88 de 7 de Agôsto de 1913.

Sôbre licença para venda de leite, veja a *Gazeta* n.º 1:770 de 20 de Agôsto de 1933. — *S. de Almeida.*

N.º 320 — *Assinante n.º 29.756 — Foz-Tua.*

VEDAÇÃO DE ARAME FARPADO

Pregunta — Tenho uma propriedade, que é marginada pelo caminho público, e nela ando a colocar postes a-fim-de pôr nêles arame farpado.

Esses postes são colocados com a face exterior para o caminho público na respectiva linha divisória, a faciar com os restos de uma parede, que existem pelo lado exterior do meu prédio.

Desejo saber:

1.º ¿Posso colocar o arame na linha divisória da propriedade e caminho?

2.º ¿Ou tenho de o colocar pela face interna dos postes, que têm de grossura 0m,30?

3.º Do outro lado o meu prédio confina com uma estrada distrital, onde não coloquei ainda postes, por me dizerem que tenho de deixar 5 metros entre a estrada e o prédio. ¿Será assim? ¿A quem se requere?

Resposta — Todo o proprietário tem direito a vedar a sua propriedade (artigo 2:346.º do Código Civil). E pode fazer a vedação com arame farpado desde que o não proïba o respectivo Código de Posturas do concelho, onde está situada aquela propriedade.

O Código referido deve estabelecer as condições em que é permitido fazer a vedação junto dos caminhos públicos e com certeza exige prévia licença para se fazer essa vedação.

Tem o consulente, pois, de cumprir a tal respeito o que no Código de Posturas se estabelece.

Se o Código de Posturas nada estabelecer, nem exige prévia licença para se fazer a vedação, pode o consulente fazê-la na própria linha divisória do seu prédio, respondendo assim afirmativamente à primeira pregunta.

Como tenho dito várias vezes na *Gazeta* não é permitido vedar qualquer propriedade, nem colocar nesta postes ou fazer qualquer obra dentro da zona de 5 metros a contar do limite de qualquer estrada, sem licença das O. P. e se a vedação se fizer com licença dentro dessa zona há a pagar taxa de licença por metro corrente ocupado pela vedação, nos termos do n.º 5 da tabela A anexa ao Decreto n.º 10:176 de 10 de Outubro de 1924.

O requerimento é dirigido à respectiva Direcção das O. P.

As outras preguntas estão prejudicadas. — *S. de Almeida.*

N.º 321 — *Assinante n.º 33:293 — P. Grande.*

ÁGUA DE MINA

Pregunta — Possuo uma paopriedade, onde tenho uma mina, cuja água é pouco abundante.

Esta água foi dividida por escritura em partes iguais entre mim e *B*.

Resolvi continuar a exploração da água na dita mina.

B tem obrigação de pagar alguma coisa nessa exploração ¿e quais os direitos que a lei me dá?

¿Poderei abrir uma clarabóia ao cimo da mesma mina e a água que explorar podê-la-ei estancar na parte da mina feita por minha conta e ficar sózinho com a água desde que não prejudique a água existente?

Resposta — Em princípio o consulente pode explorar águas no seu prédio, contanto que não prejudique o direito à água já explorada, isto é, desde que não faça diminuir a água a que *B* tem direito (artigo 102.º do Decreto n.º 5:787 de 10 de Maio de 1919).

A dificuldade está em determinar se a exploração feita pelo consulente prejudica ou não *B*.

E' que *B* não só tem direito à água que agora sai da mina, mas também à água que dela pode sair, procedendo à limpeza da referida mina.

B é obrigado a contribuir para as despesas feitas com a limpeza da mina, e, caso se recuse a isso, perde direito à água desta (artigos 125.º e 126.º do citado Decreto).

Como já disse, a água explorada a mais com obras, que não sejam de limpeza da mina, pertence ao consulente. — *S. de Almeida.*

N.º 322 — *Assinante n.º 28:246 — Chaves.*

MINA QUE ME PREJUDICA

Pregunta — Um indivíduo fêz um poço para explorar água e depois pretendeu fazer uma mina directa a êsse poço para conduzir água para onde lhe convinha, mas encontrou uma mina minha, que teria de atravessar, pelo que me prometeu que só conduziria a água do poço e que qualquer água existente ficaria a correr para a minha mina.

A' face da promessa por êle feita, concordei; mas êle ao chegar ao poço deu uma rebaixa à mina dele e não fêz a canalização como prometeu, pelo que faltou a água no depósito que tenho.

¿Posso obrigá-lo a fazer tudo como combinou, ou mesmo a repôr tudo no antigo estado?

Não há nada escrito.

Resposta — A primeira coisa que há a averiguar é se o consulente tem direito à mina que o seu vizinho atravessou com a por êle feita.

E, nesse particular, a consulta não oferece quaisquer esclarecimentos.

¿Qual o título por que adquiriu o consulente direito à mina existente em terreno alheio? ¿Como adquiriu êsse direito?

Supondo que, na verdade, tem direito à água da mina, não podia o vizinho fazer o que fêz, pelo que pode ser obrigado a repôr tudo no antigo estado, caso não concorde amigàvelmente em fornecer ao consulente a água de que o privou.

O consulente tem aquêle direito por fôrça da disposição do artigo 102.º do Decreto n.º 5:787 de 10 de Maio de 1919, que manda respeitar os direitos legìtimamente adquiridos sôbre águas subterrâneas existentes em terrenos alheios.

O que não sei é se o consulente tinha direito à água da mina... — *S. de Almeida.*

N.º 323 — *Assinante n.º 27:592 — Moimentinho.*

INSTITUÏÇÃO DE LEGADO

Pregunta — Em tempos enviei uma consulta a v., mas até hoje não recebi resposta, pelo que era favor dizer-me qualquer coisa sôbre o caso.

Agora pedia-lhe resposta ao seguinte:

Faleceu minha mulher e deixou testamento, no qual me contemplou com tudo o que tinha no limite de Moimentinho e em outro qualquer limite fora da Granja e bem assim nêle me deixou todos os semoventes e todos os móveis, roupas, louças e tudo o que tinha nesta casa de habitação e o mais que se encontrasse à hora do seu falecimento.

Mais me deixou em usufruto a sua meação nos bens que herdou dos seus ascendentes e situados na Granja, ficando a raiz dêsses bens em partes iguais para uma prima e sobrinhos, isto é, metade para aquela e outra metade para estes.

Como tivesse de pedir dinheiro para a tratar na sua doença, ¿quem é obrigado a pagar essa dívida?

¿Como se liquida o imposto sucessório do usufruto?

¿Quem paga as custas do inventário?

Resposta — Em qualquer número da *Gazeta* deve constar o motivo porque não respondi à anterior consulta.

Aí disse que não respondi porque ela estava formulada em termos incompreensíveis e por letra inelegível.

Quanto à consulta agora feita só a muita consideração, que me merece o senhor consulente me leva a dar-lhe resposta, porque ela não é positivamente de direito rural; mas mais uma vez quero abrir uma excepção.

Por vezes é difícil determinar se certa disposição constitui um *legado* ou instituïção de herdeiro.

Está nestas condições a consulta do senhor consulente quanto à parte deixada à prima e sobrinhos da testadora.

Inclino-me a que tal disposição constitui um *legado.*

Sendo assim, nada têm a prima e sobrinhos da testadora a pagar das dívidas deixadas por esta. Na disposição a favor do marido há também *legados,* mas há também uma instituïção de herdeiro, pelo que responde esta pelas dívidas da testadora (artigos 2:014.º e 2:115.º do Código Civil).

Se a instituïção a favor da prima e sobrinhos da testadora fôr considerada não *legado* mas instituïção de *herdeiro,* teriam aquêles de contribuir para pagamento das dívidas e custas de inventário. — *S. de Almeida.*

N.º 324 — *Assinante n.º 28:721 — Freixo de Espada-à-Cinta.*

IMPOSTO SÔBRE VINHO

Pregunta — A Câmara de... lançou o imposto de $10 sôbre o litro de vinho entrado no concelho. ¿E' legal êsse imposto?

Resposta — Pela maneira que foi lançado o imposto é êle manifestamente ilegal, poisque, nos termos do artigo 10.º do Decreto n.º 21:702 de 4 de Outubro de 1932, não podem as Câmaras Municipais lançar impostos sôbre o vinho importado ou exportado do concelho.

Podem as Câmaras lançar um imposto *genérico* até $10 por litro do vinho vendido no concelho para consumo, nos termos do citado artigo 10.º daquele Decreto e artigo 23.º do Decreto n.º 23:609 de 27 de Fevereiro de 1934, mas isso é coisa diferente. O concelho de Setúbal está sujeito a outra

tributação, que pode elevar-se a $25 por litro (Vid. citados Decretos e Decreto-lei n.º 23:795 de 25 de Abril de 1934). — *S. de Almeida.*

N.º 325 — *Assinante n.º 28:721 — Freixo de Espada-à-Cinta.*

EXIGÊNCIA DE FOROS

Pregunta — Desejava eu receber vários foros, todos em espécie e, tendo de o fazer pelas vias competentes, visto os enfiteutas se negarem ao pagamento, queria saber do meio mais económico e seguro para poder proceder à sua cobrança, se é acção sumária ou executiva e quais os documentos de que necessite habilitar-me para isso.

Sempre, cá em casa, se pagou a contribuïção relativa aos foros supra mencionados e ùltimamente também se pagou imposto sucessório por morte de meu sogro.

Resposta — A acção sumária deve usar-se quando não possa empregar-se o processo especial de acção executiva por foros, regulado nos artigos 615.º e seguintes do Código do Processo Civil.

Os documentos com que deve instruir-se são os indicados no citado artigo 615.º e os mais que o advogado indicar como necesssários.

E' que o senhor consulente tem de entender-se com advogado para pôr a competente acção em juízo. — *S. de Almeida.*

N.º 326 — *Assinante n.º 22:671 — Arcos de Valdevez.*

IMPOSTO SÔBRE VINHO

Pregunta — O *Diário do Minho*, de 5 do corrente, diz que o proprietário pode vender o seu vinho na adega, a retalho, sem pagar os impostos indirectos municipais.

Queria vender o meu, mas receio que me autoem ¿E' legal o que diz êsse jornal?

Resposta — O *Diário do Minho* não está dentro da lei, não obstante a boa vontade de quem escreveu o artigo acima referido de querer defender os interêsses da agricultura.

Pelo artigo 115.º da lei administrativa, n.º 88, de 7 de Agôsto de 1913, já estavam os proprietários obrigados ao imposto indirecto, lançado pelas Câmaras sôbre o vinho vendido no concelho para consumo.

O artigo 10.º do Decreto n.º 21:702 de 4 de Outubro de 1932, mantido pelo artigo 23.º do Decreto n.º 23:609 de 27 de Fevereiro de 1934, declarou expressamente que podem as Câmaras lançar tal imposto desde que não exceda dez centavos por litro. — *S. de Almeida.*

XIII

Economia doméstica. — Culinária

Redactor:

Alice Irwin

Rua S. Domingos de Bemfica, 51 Lisboa

N.º 327 — *Assinante n.º 30.652 — Tomar.*

CONSERVAÇÃO DA CARNE DOS COELHOS

Pregunta — Possuo as coleções da *Gazeta das Aldeias* desde o ano de 1925, folheei-as buscando várias maneiras para arranjar carne de coelho, mas não encontrei o que queria. Tenho alguns coelhos de raça a que quero aproveitar as peles; oportunamente tenciono abater uma dúzia deles, ou talvez mais, e, embora me interesse aproveitar as peles, também me interessa aproveitar a carne. Desejava, por isso, que me indicasse algumas receitas para conservar a carne dos ditos coelhos, de forma a não se estragar, e a poder ser consumida em casa, onde somos apenas três pessoas.

Resposta — A melhor forma de conservar qualquer qualidade de carne, é em frigoríferos (que presentemente se encontram a preços favoráveis), muito mais, nesta época de grande calor ou trovoadas, etc. Durante o período frio, é mais fácil essa conservação. E' vasta a maneira de preparar o coelho, saindo dos usos antigos, e proporcionando variantes, para o paladar.

Cozido — Começarei pela sopa (pouco conhecida) pois faz um belíssimo caldo, onde se cozerá arroz ou massa.

Não querendo aproveitar um coelho inteiro, por ser muito, aplica-se à canja ou caldo, apenas a cabeça, as pernas e um bocado do lombo, se fôr para mais pessoas. Quando a água ferve, tempera-se de sal, deita-se uma cebola com dois cravinhos, um pouco de presunto (se houver), toucinho e o coelho. Aproveitando o sangue fica o caldo um pouco negro, mas muito mais gostoso.

Em estando cozido, faz-se a canja ou sopa de massa como é vulgar. Pode-se juntar um pouco da carne, desfiada.

Em croquettes—O coelho que fica cozido, passa-se pela máquina de picar (ou pica-se com faca, muito bem) juntamente com o presunto e toucinho; faz-se um refugado com salsa, cebola e banha, mistura-se o picado, e um pouco de pimenta e sal, mexendo tudo bem. Prèviamente, tem-se preparado, com bastante antecedência, um caldo de farinha feito com leite, mas bem grosso, para ficar rijo depois de frio.

Mistura-se bem com o picado do coelho, e depois formam-se os *croquettes,* passando-os por pão ralado, ôvo batido e depois mais pão ralado. Fritam-se em banha ou azeite bom. Ficam muito macios e agradáveis. Há quem deite noz moscada ou sumo de limão, mas isso é ao gôsto.

Com arroz, no forno — Depois de preparado e cortado aos bocados, tempera-se com banha, igual porção de azeite, um pouco de vinagre e um pouco de vinho branco, alho, pimenta, sal e cebola às rodas. Põe-se a guisar em lume não forte, e depois, ou se tira o coelho e se acrescenta com água, o môlho onde se coze o arroz, ou o que é preferível e eu uso, coze-se o arroz em água e sal ficando enxuto e depois se junta ao coelho já guisado. Liga-se tudo bem, barra-se ligeiramente numa frigideira ou tabuleiro de ir ao forno e à mesa, com um pouco de manteiga ou banha, deita-se a mistura do coelho e arroz, e leva-se ao forno para tostar por cima. E' muito bom.

A' bruxa — Prepara-se como é costume, corta-se e tempera-se como indiquei. Leva-se ao lume, deixa-se ferver um pouco, tira-se o coelho (que deve ser cortado em pedaços grandes) e frita-se em banha. Entretanto apura-se o môlho, e, depois do coelho frito, deita-se por cima o môlho e serve-se.

(2.ª receita). 3 decilitros de azeite e 4 de vinho branco. Vai ao lume em caçarola, uma camada de batatas, outra de coelho aos pedaços, outra de cebola, e assim até terminar. O lume deve ser brando. Faz-se com farinha uma cola, para colar a tampa a-fim-de não sair o vapor. Cozinha-se por espaço de três horas, agitando algumas vezes a caçarola. E' bom, mas acho preferível a primeira receita.

Frito — Depois de preparado e cortado, tempera-se como para guisar, deitando também louro e cebola grosseiramente picada, querendo. Deixa-se repousar um pouco. Leva-se ao lume com um bocado de banha, deixa-se ferver até começar a cozer, depois tira-se do lume, para onde volta, mas em frigideira só com banha para fritar. Quando estiver alourado, põem-se os bocados numa travessa e deita-se por cima o môlho já apurado. E' semelhante ao coelho à bruxa, tendo a diferença de ser mais tempo cozinhado na caçarola e levar mais temperos, ou seja o louro e a cebola em grosso picado.

A' camponesa — Cortam-se os coelhos em bocados de tamanho regular, e refogam-se em manteiga e salsa, louro, tomilho e qualquer outra erva aromática, tudo bem picado. Quando tomem côr, polvilham-se com farinha de trigo, e deita-se-lhes vinho branco bom e caldo, em partes iguais, e quanto bastem para cozerem, sal, pimenta em grão e cebola picada grosseiramente e deixe-se-apurar.

Com môlho de vilão — Assam-se no espêto ou no forno, como é costume. A' parte fervem-se 3 decilitros de bom vinho branco, igual porção de caldo, ou substância de vaca, e na sua falta, em último recurso, água quente, dois dentes de alho, uma fôlha de louro, uma cebola, sal, pimenta, manteiga, salsa e rodas de limão.

Deixa-se ferver até reduzir a metade, liga-se com os fígados dos coelhos, bem desfeitos, e passa-se por peneira fina. Este môlho, volta ao lume, depois de coado, como fica dito, e nêle se metem para aquecer, mas sem ferver os pedaços dos coelhos.

Recheado à normanda — Escolhe-se um coelho de quatro a seis meses, e depois de arranjado, dá-se-lhe duas ou três pancadas fortes na espinha, para o acomodar na caçarola. Pica-se o fígado, o coração e os rins com 200 gramas de carne de porco e o mesmo pêso de salchichas, salsa, um dente de alho, sal e pimenta. Leva-se êste recheio em frigideira com um pouco de manteiga, ao lume, misturando tudo bem e deixando alourar levemente. Enche-se depois o ventre do coelho com o picado e cose-se a pele.

Põe-se na caçarola com manteiga ou toucinho fresco picado, e deixa-se tomar côr. Quando estiver bem dourado junta-se um copinho de conhaque e um copo de água morna, ou quente, sal, pimenta e algumas cebolinhas. Deixa-se ferver lentamente e serve-se com môlho apurado.

Foi esta a receita que me deram, mas ao experimentar, deitei um decilitro, aproximadamente (para menos), de vinho branco bom, que muito bem substituiu o conhaque não ficando pior.

A' caçadora — Outra receita me deram para simular o coelho bravo. Depois de limpo e cortado aos bocados, põe-se dentro de uma caçarola, com cebola picada, bastante toucinho às tiras, dois dentes de alho esmagados, um pouco de pimenta, uma pitada de especiarias, 4 decilitros de

vinho branco, uma gota de vinagre, fôlha de louro, meio decilitro de caldo e um pouco de sal. Tapa-se a caçarola, depois de ter juntado aos outros temperos, um ramo de carqueja muito bem lavado e atado para fàcilmente se tirar, quando terminada a fervura.

Vai ao lume e ferve em lume brando, perto de três horas (menos se fôr coelho novo). Quando está cozido, destapa-se a caçarola, esperta-se o lume e deixa-se reduzir o môlho, servindo a seguir.

Quando se queira preparar lebre ou coelho bravo por êste processo, ficando muito bom, não se deita a carqueja, e para lebre não pode estar ao lume, menos de três horas.

Coelho à jardineira — Nunca experimentei, mas quem me deu a receita diz ser bom. Depois de arranjado o coelho, corta-se em bocados, mete-se em caçarola com sal, pimenta, rodas de cebola, ervilhas, nabos, cenouras, batatas, um pouco de aipo, rábano e um ramo de salsa. Cobre-se com água, tapa-se a caçarola e ferve em lume brando por espaço de quatro horas.

Reduzido o môlho passem-se os legumes por expremedor, para fazer massa, à qual se junta um bocado de manteiga. Noutra caçarola ponha-se toucinho cortado em dados, derreta-se e aloure-se. Passem-se neste toucinho os bocados de coelho, que, depois de corado, será servido sôbre a massa.

Não é forçoso empregar todos os legumes aqui indicados.

Coelho assado e para conservar — Um bom processo de conservar o coelho por três dias é o seguinte: Aproveitam-se apenas as coxas e o lombo. O resto guisa-se ou aplica-se em qualquer outro prato. Não se corta, e assim inteiro, mete-se no seguinte tempêro: duas ou três colheres de vinagre, ou uma de vinho branco e duas de vinagre, louro, alho, salsa, cebolas às rodas, quatro ou cinco colheres de azeite, pimenta e sal. Pode-se deitar também cenouras às rodas. Deixa-se marinar dois ou três dias, mas é preciso ter cuidado de voltar a miúdo. Passado o tempo indicado, enfia-se o lombo no espêto, podendo ser coberto com uma tira de toucinho gordo, de 10 centímetros de largura, por 15 ou 20 de comprimento e ata-se com cordel. Vai a fogo vivo, e regue-se com a marinada que ficou, e que prèviamente deve ter sido lançada na pingadeira.

Em França dão o nome de *Lapin mariné et roti* a êste processo de o preparar.

A' americana — Corta-se o coelho em bocados. Derrete-se em bom bocado de toucinho, em que se afoga o coelho, tempera-se com sal e pimenta de Cayenna. Deixa-se cozer em lume muito brando, juntando-se-lhe echalotas, uma pitada de estragão e uma colher de extracto de carne (ou gelea de carne).

Mistura-se tudo e serve-se quente. Não garanto esta receita, por a não ter experimentado.

Outra receita: *à caçadora* (publicada pela revista a «Eva») — Corta-se o coelho aos bocados e aloura-se em azeite e manteiga. Estando bem louro, escorre-se a gordura e deitam-se-lhe uma conchas de caldo, 1 decilitro de puré de tomate, um ramo de cheiros, sal e pimenta. Deixa-se cozinhar uma hora ou mais. Tiram-se os bocados do coelho, e aloura-se em manteiga, uma colher de cebola bem picada, junta-se depois uma porção de Champignons picados, um cális de vinho branco, um da Madeira, e deixa-se reduzir. Estando pronto, junta-se êste môlho ao primeiro e deita-se sôbre o coelho, que volta ao lume um quarto de hora. Antes de servir, polvilhe-se bem com salsa picada.

A' moda do Douro — Parte-se o coelho em pedaços regulares. Picam-se duas ou três cebolas e salsa, no volume do das cebolas, depois de picadas. Numa vasilha, cuja tampa vede bem, põem-se em camadas alternadas, a cebola, a salsa, misturadas, e os bocados do coelho, e por cima, duas colheres das de sopa, de manteiga, uma de azeite e outra de banha, e o sal necessário.

Tapa-se a vasilha o melhor possível, evitando a saída dos vapores, deixe-se ferver em lume fraco, agite-se freqüentemente, para se não queimar, e destape-se na ocasião de servir. (Continua).—*A. Irwin.*

Intermediário dos lavradores

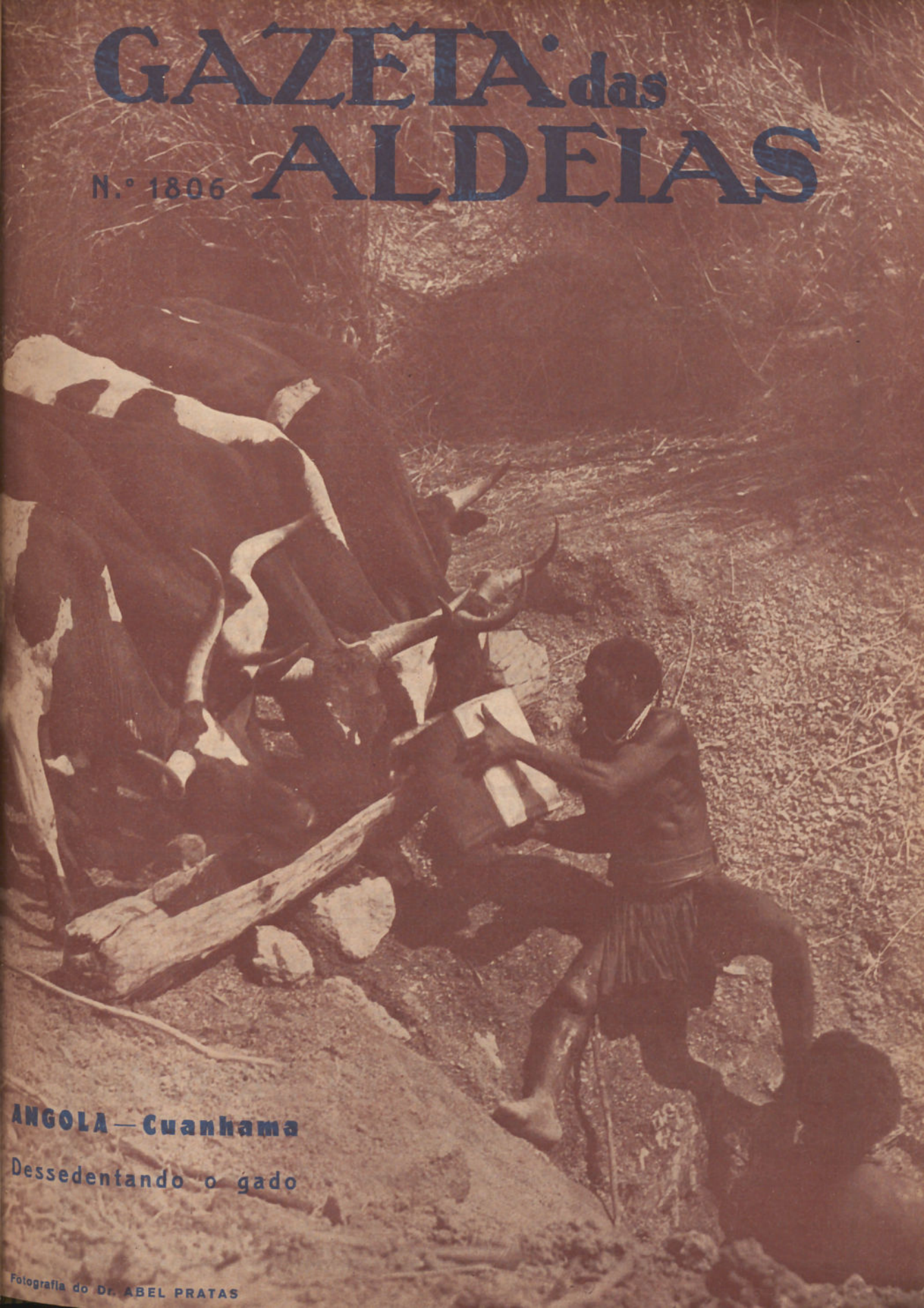
Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente**, *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Cães Seters Laverak — Os melhores para caça. Vende Silva Lima, rua Santa Catarina, 431, Pôrto.

Mel centrifugado — Vende José Gaudêncio Lopes de Carvalho — Sejães — Oliveira de Frades.

GAZETA das ALDEIAS

N.º 1806



ANGOLA — Cuanhama

Dessedentando o gado

Fotografia do Dr. ABEL PRATAS

Agricultores! Vinicultores!

Aproximam-se as vindimas — Tratai os vossos môstos com a

METAFOSFATONA

VINIFICADOR RACIONAL E PODEROSO — PRODUTOR DE VINHOS ROBUSTOS E SÃOS, EVITANDO DOENÇAS FUTURAS

São horas de todo o vinicultor cuidadoso examinar o seu material de adega, ver o que lhe falta e fazer, com tempo, a aquisição do que lhe é necessário.
Temos sempre em depósito bombas manuais, a gasolina e eléctricas da acreditada marca «JAVA» e aparelhos e instrumentos para Laboratório da conhecida casa Dujardin-Salleron.

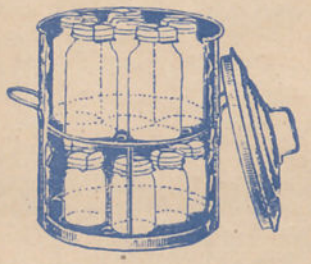
PEDIDOS Á

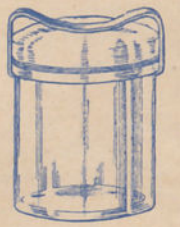
R. Mousinho da Silveira, 18-1.º PORTO — **SOGERE** — P. Duque da Terceira, 24 LISBOA

SOCIEDADE GERAL DE REPRESENTAÇÕES, LIMITADA

541

801





Conservas de Frutas, Legumes, etc.

Ficam quási de graça usando as caldeiras e os frascos que vende a fábrica de máquinas agrícolas **A LAVOURA**, de Famalicão. — Caldeira e 12 frascos e instruções para o fabrico **95 Escudos.** Também se vende na GAZETA DAS ALDEIAS e na CASA HORTÍCOLA, no mercado do Bolhão.

ADUBOS

Para tôdas as culturas, orgânicos e químicos

FARINHAS DE PEIXE

Para batatas e vinhas

Adubos especiais para milhos e outros cereais

Fosfato Natural ALLEGRO 26 %

O melhor e mais barato de todos os adubos (riquíssimo em cal)

FÁBRICAS: Sacavém e Setúbal

FILIAIS: Tôrres Vedras, Pampilhosa do Botão e Tomar

Representantes no Pôrto

Sociedade de Adubos Norte, Ltd.

Rua dos Clérigos, 44-2.º — PORTO

Sociedade de Adubos Reis, Ltd.

SEDE: Rua da Betesga, 41-1.º — LISBOA

471

Defender a indústria nacional é o dever de todos!

Mosaicos cerâmicos, azulejos, louças sanitárias e faianças finas

Os produtos da

Fábrica de Louça de Sacavém

(a maior do seu género na Península)

não receiam confronto com os das melhores fábricas estrangeiras

LISBOA — R. da Prata, 126-132 — R. dos Carmelitas, 40 — PORTO

487

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Alia- ----dos n.º 66—PORTO----

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80—PORTO

SUMÁRIO

Conclusões das teses, comunicações e memórias apresentadas ao Primeiro Congresso de Agricultura Colonial e votos emitidos na sessão de encerramento do mesmo Congresso.

Centro Ciência Viva Agrário de Carvalho

FÁBRICAS VULCANO E COLLARES

ESTABELECIDOS EM 1809

LARGO CONDE BARÃO, 13—LISBOA

Fundição

Ferro, Aço e Ligas

Ferraria

Obra estampada e manual

Serralharia mecânica e civil

Construção e reparação de máquinas — Artística — Grades
Escadas — Ossaturas — Portões, etc.

Caldeiraria

Caldeiras e construções metálicas

Especialidades

Material agrícola — Material oleícola — Orgão de transmissões
Bombas centrífugas, etc., etc.

1096

Horta Portuense

Sementes bem seleccionadas e germinação garantida.

Plantas, utensilios, bolbos, etc.

Eurico Augusto Gomes

Rua Alexandre Braga, 61

PORTO

Catálogos grátis a quem os requisitar.

1109

Para seu interêsse em Coimbra

lembramos-lhe que há uma casa com preços nem caros nem baratos, **simplesmente honestos**, que lhe proporciona **confôrto, higiene, boa freqüência e... uma mesa incomparável; é o**

HOTEL BRAGANÇA

Telefone, 477

1021

DOENÇAS DE OLHOS

Dr. Correia de Barros

Director do Instituto Oftalmológico do Pôrto

Consultas das 11 às 13 e das 15 às 19 horas

Rua Sá da Bandeira 262-1.º —— PORTO

Telefone, 4910

824

ERDGOLD (OURO DA TERRA)

A Batata de Semente de qualidade suprema da P. S. G.

Semente originária e imune refractária à verruga negra. — As maiores produções nunca até agora igualadas por variedade alguma.

ERDGOLD (OURO DA TERRA)

E' incontestavelmente a melhor. — Certifiquem-se da sua absoluta superioridade, experimentando-a

Importação directa das mais reputadas variedades: Alemãs, Belgas, Francesas, Holandesas, Inglêsas e Irlandesas.

ADUBOS

JOSÉ FERREIRA BOTELHO

Rua Mousinho da Silveira, 140-1.º — PORTO
Telefone, 4160

Rua Jardim do Tabaco, 29-31 — LISBOA
Telefone, 20462

1108

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 2 de Setembro de 1934 | N.º 1806

PRIMEIRO CONGRESSO DE AGRICULTURA COLONIAL

Encerrou-se, na noite do dia 30 do passado mês, o I Congresso de Agricultura Colonial. A rapidez com que somos obrigados a escrever estas linhas e o espaço limitado de que dispomos, não nos permite referir o passado nas cinco sessões de trabalhos que o Congresso teve, sempre animado do mais patriótico desejo de produzir, de deixar firmada uma orientação, que conduza ao engrandecimento, à prosperidade, essa imensa riqueza que é a lavoura nas Províncias Ultramarinas.

Se aqui, na Metrópole, a actividade rural sobreleva qualquer outra, lá, nessas terras do Portugal distante, a agricultura constitui, hoje, a indústria única que sempre, mesmo quando outras indústrias se criem ou se desenvolvam, primará sôbre tôdas.

A *Gazeta das Aldeias* que conta entre os seus assinantes e leitores muitos que residem em Angola, Moçambique, Guiné. Cabo Verde, S. Tomé e Príncipe, Macau e até na distante Timor, a *Gazeta das Aldeias,* como diziamos, que quási desde o seu primeiro número mantém uma secção de Agricultura Colonial, felicita-se pelos resultados obtidos e orgulha-se por ter concorrido, com uma parte mínima, embora, para a realização dêste Congresso, que marcará o início de uma maior actividade no campo agrícola, quer na Metrópole quer nas Províncias Ultramarinas. E dizemos que marcará o início de uma nova actividade porque, na sessão de encerramento dos trabalhos, foi aprovada por unanimidade uma proposta para que, no próximo ano, em Coimbra, se realizasse um novo Congresso de Agricultura, não só de Agricultura Colonial mas desta e da metropolitana.

O que tanto temos defendido nestas colunas, aquilo por que tanto temos lutado — a efectivação de um Congresso Agrícola onde sejam agitados os problemas que mais interessam à Indústria-Mar, vai ser uma realidade no próximo ano. E caberá à vélha cidade universitária, habituada ao estudo, o prazer de reünir, dentro dos seus muros, o Primeiro Congresso de Agricultura do Império. Contentes nos sentimos, como contentes se devem sentir todos os que se interessam pela actividade rural.

Preguntar-se-á: ¿mas que de prático resulta de tais manifestações? De congressos resulta sempre alguma coisa de prático, de útil: agitam-se ideas, estudam-se problemas, marcam-se orientações, apontam-se perigos, esboça-se, sempre, um plano de defesa colectiva.

*
* *

Desejariamos alongar-nos relatando, mesmo sem descer a minúcias, a forma como

decorreram os trabalhos, as propostas apresentadas, as discussões que se travaram; somos, porém, obrigados a recalcar o desejo pois mal sabemos como incluir, nas páginas dêste número, as conclusões das teses, comunicações e memórias apresentadas e ainda os votos emitidos pelo Congresso. Demais certos estamos de que, dentro de pouco, as actas do Congresso que incluirão, na íntegra, os trabalhos, alguns de alto valor, submetidos ao seu estudo e apreciação, serão dentro de breve publicados. E assim deveria ser para que se não perdesse, se não diluisse, pouco a pouco, o esfôrço dispendido, que foi muito.

*

* *

No Primeiro Congresso de Agricultura Colonial houve duas figuras que marcaram, que se impuseram pelos seus conhecimentos, pelo critério com que discutiam os assuntos em questão, pelo desejo que manifestavam de que se produzisse trabalho profícuo: o Professor Melo Geraldes e o antigo Ministro da Agricultura Dr. Tôrres Garcia. Quer na parte referente a culturas, quer nas sessões em que se debateram os problemas de ensino técnico e organização de serviços, a sua acção orientadora, criteriosa, fez-se sentir profundamente.

¿Quere isto dizer que outros congressistas não tivessem igualmente patenteado o seu valor e conhecimentos? De modo algum; fazendo a referência especial que acima deixamos, pretendemos simplesmente render homenagem às duas figuras que mais em evidência se colocaram no Congresso, para cujo êxito concorreu também — injustiça seria não o dizer — o Engenheiro-Agrónomo Sr. João Braga.

*

* *

Foram cêrca de cinqüenta as teses, memórias e comunicações apresentadas ao Congresso. Tôdas foram apreciadas, discutidas, tendo as suas conclusões sido aprovadas com ligeiríssimas modificações de que, no próximo número daremos conta; apenas cinco trabalhos, quatro teses, sôbre Açúcar, Algodão, Tabaco e Sal e uma comunicação sôbre os serviços florestais de Moçambique, não foram submetidas a estudo e discussão por terem chegado no próprio dia em que o Congresso foi encerrado, não havendo

Saüdação!

Como Secretário Geral, como agrónomo e como portuense, eu quero, das colunas dêste jornal, o mais antigo e sempre galhardo batalhador nas lides em prol da agricultura portuguesa, saüdar todos aquêles que com o seu trabalho, o seu esfôrço e o seu saber, acorreram ao 1.º Congresso de Agricultura Colonial, hoje inaugurado no Pôrto, minha cidade natal bem amada, e o vão transformar, de generosa aspiração, em realidade de grandíssimo valor para o futuro do nosso Império.

E neste momento solene, que para todos é de satisfação, quero também comovidamente evocar a memória saüdosa do fundador da *Gazeta das Aldeias*, Júlio Gama, que, se a êle pudesse assistir, sentiria uma das maiores alegrias da sua vida, não receio afirmá-lo.

Abraçando os filhos, Raul e Luiz, espelhos de alma pura do pai querido, o segundo ilustre sucessor na direcção da *Gazeta*, que continua a manter bem alta, a minha saüdade e a minha homenagem.

Pôrto, 27 de Agôsto de 1934.

JOÃO BRAGA,
Engenheiro-Agrónomo.

possibilidade de serem lidas e estudadas. Da maioria dos trabalhos discutidos apresentamos a seguir as conclusões e seguidamente os vinte-e-um votos emitidos pelo Congresso. E limitamo-nos à publicação das conclusões pois o volume, que reüna todos os trabalhos deverá ter seguramente mais de mil páginas, tão extensos são alguns.

■

Conclusões e votos propostos nas teses, comunicações e memórias, apresentadas ao

PRIMEIRO CONGRESSO DE AGRICULTURA COLONIAL

Conclusões da tese **Sôbre o futuro da Palmeira do azeite das nossas Colónias perante a concorrência das plantações do Oriente**, apresentada pelo Professor Carlos de Melo Geraldes, Director do Laboratório de Tecnologia Agrícola Colonial no Instituto Superior de Agronomia — Director do Museu Agrícola Colonial.

1.ª — Só as plantações de palmeiras do azeite que existiam no Oriente em 1932, poderão dentro de curto prazo (talvez não mais de seis a sete anos) *produzir para exportação, tanto óleo de palma como o que foi exportado por tôda a Africa em 1932, mas com a diferença que será todo de superior qualidade.*

2.ª — O extraordinário desenvolvimento que estão tendo as plantações de palmeiras do azeite no Oriente, assim como a transformação que se está operando em certas colónias estranjeiras africanas, em matéria de exploração da palmeira do azeite, *constituem um sério e autêntico perigo para a economia das nossas Colónias da Guiné e Angola.*

3.ª — A única maneira prática de evitar a crise que ameaça essas nossas Colónias, provocada pela concorrência dos óleos de palma e coconotes de superior qualidade, de proveniência estranjeira, consiste evidentemente em tratar, *quanto antes, de as colocar em condições de poderem exportar óleos de palma e coconotes com características semelhantes.*

O que implica a resolução prévia nessas Colónias, do complexo e difícil problema da exploração económica da palmeira do azeite, de harmonia com os preceitos que a ciência e a técnica a aconselham.

4.ª — Atendendo à grande importância desta questão, e ao facto de não se poder contar para a sua resolução só com a iniciativa particular, *torna-se necessário que, com urgência, as estações oficiais competentes tomem a iniciativa do seu estudo profundo, com o objectivo de lhe encontrar resolução prática.*

E uma vez determinada a solução ou soluções mais convenientes, *se lhes dê pronta execução.*

*

Conclusões da tese **Directrizes a seguir no estudo da flora de Portugal ultramarino**, apresentada pelo Engenheiro-Agrónomo João de Carvalho e Vasconcelos, professor auxiliar do Instituto Superior de Agronomia.

1.ª — E' urgente completar o estudo botânico das nossas Colónias.

2.ª — Devem ser organizadas brigadas de herborizadores nesse sentido, que enviarão os exemplares para a Metrópole em número suficiente.

3.ª — Os exemplares devem ser prèviamente estudados e classificados por famílias no Herbário do Jardim Colonial.

4.ª — Os exemplares dos diferentes grupos de famílias devem ser distribuídos pelos seguintes estabelecimentos, que, para êsse fim, se especializarão, na parte sistemática, no estudo das famílias que constituirem êsses diversos grupos:

Instituto Botânico da Universidade de Coimbra.

Instituto Botânico da Universidade de Lisboa.

Instituto Botânico da Universidade do Pôrto.

Secção Botânica do Instituto Superior de Agronomia da Universidade Técnica de Lisboa.

Herbário do Jardim Colonial de Lisboa.

5.ª — Os resultados dos estudos devem ser publicados, conforme se forem obtendo, possìvelmente, no *Boletim* da Sociedade Broteriana ou em publicação especial do *Colonial.*

*

Conclusões da tese **A «Elaeis Guineensis» Jacq.**, apresentada pelo Engenheiro-Agrónomo António Joaquim de Andrade Cabral.

E' pelo estabelecimento de plantações exploradas, segundo uma técnica aperfei-

çoada, que nós conseguiremos evitar que a exploração da «Elaeis» no Ocidente Africano, se torne econòmicamente impossível.

*

Conclusões da tese **Elementos para Estudo dos Amendoins de Moçambique**, apresentada pelo Engenheiro-Agrónomo Pedro Luiz Baptista.

1.ª — Os estabelecimentos oficiais se encarreguem de estudar as variedades existentes mais próprias para exportação, em que, ao menor volume, se reüna a maior percentagem de óleo. Trabalhos de selecção, melhorando e fixando estas características, seriam completados com a distribuïção aos cultivadores destas variedades seleccionadas.

2.ª — Nos armazéns se proceda sempre aos trabalhos de limpeza e desinfecção convenientes, de forma a impedir o ataque dos insectos, alterando as sementes.

3.ª — Obtida a selecção das variedades, se efectue a exportação dos amendoins com casca. A adopção do sistema de compressão, com o fim de deduzir o volume, seria para aconselhar juntamente, se não fôra o inconveniente da quebra das cascas.

4.ª — Se estabeleça um processo de classificação dos lotes que permita ao comprador defender-se das fraudes e dos inconvenientes da falta de homogeneidade, e que sirva ao mesmo tempo, para o produtor, de recompensa e estímulo para a melhoria do produto.

*

Conclusões da tese **Sisal**, apresentada por Estolano Dias Ribeiro.

1.ª — A cultura do sisal pode ser feita e está sendo feita, na colónia de Moçambique, em condições que se comparam favoràvelmente com os resultados dos maiores países produtores.

2.ª — A sua extensão, tanto naquela colónia como em Angola, aonde a cultura está no início, depende da atenuação da crise económica e da melhoria dos preços.

3.ª — A cultura do sisal exige capitais relativamente grandes, que não esperem remuneração imediata e, por isso, só pode ser aconselhada a entidades financeiramente fortes.

4.ª — A posição obtida no mercado mundial pelo sisal merece ser mantida em benefício das Colónias; e assim, emquanto durar a crise, a indústria deve ser auxiliada pelo Estado.

Êste auxílio deve revestir as seguintes formas:

a) Acordos comerciais para a obtenção de mercados seguros;

b) Alívio nos impostos e nas taxas de exportação;

c) Protecção na Metrópole, que actualmente é quási inexistente;

d) Actuação perante as Companhias de Navegação no sentido de se obter os mesmos fretes que têm as Colónias vizinhas.

5.ª — Na impossibilidade de se montarem nas Colónias estações experimentais, que são muito caras, os agricultores devem seguir as experiências mexicanas, inglêsas e holandesas, no sentido de obter uma planta com maior percentagem de fibra e de apresentar a fibra em melhores condições de aparência e resistência.

6.ª — Finalmente, o sisal deve ser considerado, como o açúcar, as oleaginosas, o cacau, o café, o milho, o arroz e o trigo, uma das culturas básicas da agricultura colonial.

*

Conclusões da tese **Subsídio para o estudo dos cafés de Angola**, apresentada pelo Engenheiro-Agrónomo José Quintela Pessoa Lopes.

1.ª — As variações que encontramos no pêso de um litro de grãos, no número de grãos em um litro e no pêso de 100 grãos, estão dentro dos limites indicados para os cafés de Angola.

2.ª — O número de grãos em um litro e um quilo e ainda o pêso de 100 grãos, mostra que os grãos de cafés, das amostras analisadas, são pequenos ou de grossura média.

3.ª — A percentagem de humidade está dentro dos limites normais.

4.ª — Os resultados obtidos (em relação à matéria sêca) na análise das amostras de café, com excepção dos da cafeína, estão dentro dos limites indicados pelos analistas; os resultados determinados para a cafeína encontram-se abrangidos nas variações apontadas para os cafés de Angola.

5.ª — Os cafés das amostras analisadas têm uma percentagem muito elevada de cafeína, devendo ser considerados como cafés fortes.

Conclusões da comunicação **O café de «Novo Redondo» ¿atacado pelo Stephanoderes hampei?**, apresentada por José P. Ferreira Martins, aluno do Instituto Superior de Agrónomia.

1.ª — O café de Novo Redondo apresenta um grande ataque de *Stephanoderes hampei.*

2.ª — Os estragos provocados pelo *Stephanoderes hampei* são de molde, pela percentagem de sementes atacadas, a originarem uma má colocação dêsse produto.

3.ª — O café de Novo Redondo deve ser beneficiado de modo que o número de sementes atacadas pelo temível *Stephanoderes hampei* não ultrapasse 60 %.

4.ª — Como o *Prorops nasuta* (môsca ou vespa do Uganda) é um inimigo mortal do *Stephanoderes,* útil seria a sua divulgação por todos os centros cafeícolas das nossas Colónias.

*

Conclusões da tese **Cacau e Café das Ilhas de S. Tomé e Príncipe** *e, na generalidade, nas outras Colónias Portuguesas, sob os aspectos agrícola e económico,* apresentada pelo Dr. António Mantero.

A agricultura das Ilhas de S. Tomé e Príncipe sofre dos seguintes males e deficiências, que directa e indirectamente nela influem

1.ª — Alterações climatéricas de carácter geral e local.

2.ª — Sistema de policultura ainda insuficiente.

3.ª — Rotina e desordenada directriz nos sistemas de aproveitamento, com relação a tôdas as culturas económicas.

4.ª — Deficiência nos processos de angariamento de mão de obra e, ainda, no aproveitamento dos trabalhadores santomistas.

5.ª — Insuficiência na assistência pecuária, reflectindo-se no desenvolvimento dos animais e, por conseqüência, no rendimento de estrumes.

6.ª — Desaproveitamento de grande parte dos dejectos.

7.ª — Assistência hospitalar, médica e sanitária aos nativos, insuficiente.

8.ª — Organização bancária das Ilhas, visando o crédito agrícola.

9.ª — A mecânica de alguns serviços públicos não corresponde às actuais necessidades das Ilhas.



Um aspecto do Congresso de Agricultura Colonial. O Dr. António Mantero, lendo uma proposta

10.ª — Falta de um Pôsto Agronómico e de uma Escola Prática de Agronomia Tropical, idêntica à que serve o Império Colonial Inglês, na Ilha da Trindade.

11.ª — Necessidade de uma polícia rural a cavalo.

12.ª — Conveniência de uma Escola de Artes e Ofícios, dirigida por missionários católicos portugueses.

13.ª — Descuidadosa captação do imposto indígena.

14.ª — Desvalorização dos produtos agrícolas coloniais.

15.ª — A necessidade da fusão das propriedades que vivem em estado deficitário.

Nas Colónias de Angola, Moçambique, Cabo Verde e Timor, nota-se a vantagem de um estudo mais profundo e completo

das medidas a tomar, tendentes a melhorar a agricultura e a economia das plantações de café e cacau.

A-fim-de melhorar as condições agrícolas ou económicas e financeiras de S. Tomé e Príncipe, preconizam-se as seguintes medidas: umas de carácter local, outras dependentes do Poder Central.

DE CARÁCTER LOCAL:

1.ª — Que sejam postas em prática as leis, que regulam o corte de florestas, por forma eficiente, e que se inicie sem demora o renovamento de tôdas as zonas, que se reconheçam necessárias.

2.ª — Que se procure, dentro do possível, intensificar a cultura do café e doutras plantas económicas (oleaginosas, bananeiras, etc.), de forma a conseguir-se uma policultura mais perfeita.

3.ª — Impõe-se seguir um critério ordenado e científico nas plantações a fazer, por forma que cada cultura tenha a sua área destinada conforme o seu *habitat*.

4.ª — Que se procurem aperfeiçoar os processos de tecnologia do cacau e do café.

5.ª — Que se proceda sem demora à actualização dos convénios sôbre mão de obra recrutada noutras Colónias, aproveitamento mais intensivo da mão de obra santomista, promovendo também a fixação de famílias por forma a aumentar a população trabalhadora e ainda intensificando o combate ao desemprêgo e à vadiagem.

6.ª — Que se mantenha permanentemente um veterinário na Colónia, a-fim-de inspeccionar o gado das Ilhas, provido de todos os meios necessários.

7.ª — Que se vão aproveitando dentro da medida do possível os dejectos das cidades, vilas e aldeias e das habitações por meio de canalizações apropriadas; que em tôdas as roças se siga idêntico critério no seu aproveitamento; que se melhore em todos os centros urbanos a captação de águas potáveis.

8.ª — Impõe-se a organização de uma polícia rural a cavalo, cuja missão principal será de policiamento, facilitar o pagamento do imposto, coïbir roubos freqüentes nas propriedades ou distribuir o correio nos centros rurais, etc., etc.

9.ª — O cadastro da população deve ser feito sem demora, rigorosamente, e bem assim o cadastro de tôdas as propriedades rurais, a-fim-de se conhecerem bem as ocupações de cada indivíduo; só assim se pode com segurança suprimir a vadiagem, conseguindo que a parte da população refractária ao trabalho a êste se adapte, influindo implìcitamente no aumento do imposto indígena; convém, também, com o mesmo objectivo, fazer com que tôdas as roças dêem trabalho aos nativos dentro das suas possibilidades económicas.

10.ª — Que se mantenham em bom estado de conservação as estradas, pontes e cais de embarque, factores indispensáveis da economia insular.

11.ª — Que se proceda, depois de um criterioso estudo, à fusão das propriedades deficitárias por insuficiente defesa económica, por zonas ou regiões.

12.ª — As causas que influem para a baixa dos produtos coloniais, mormente o cacau e o café, são complexas e por vezes impossíveis de avaliar, para o que não tem influência a nossa produção nas cotações mundiais; poder-se-ia talvez com uma propaganda persistente e bem conduzida, aumentar o consumo do cacau e do café na Metrópole e, por conseqüência, obterem-se melhores preços.

DEPENDENTES DO PODER CENTRAL:

1.ª — Que o Estado estabeleça a assistência hospitalar e sanitária a todos os nativos gratuitamente, muito em especial para as crianças.

2.ª — Que se crie o crédito agrícola em S. Tomé e Príncipe, sendo êste a longo prazo e juro módico, o qual seja facultado a pessoas idóneas.

3.ª — Que se funde em S. Tomé e Príncipe uma *Escola Colonial Prática de Agricultura Tropical* para estágio dos alunos que se destinam a trabalhar no nosso Império Colonial, como se pratica na Ilha da Trindade no «Imperial College of Tropical Agriculture», que serve com grande utilidade tôdas as regiões equatatoriais e tropicais do florescente Império Colonial Inglês.

4.ª — Que se crie em S. Tomé e Príncipe uma Escola de Artes e Ofícios, dirigida por missionários portugueses, onde a nativos e serviçais seja ministrado ensino religioso com uma delegação na Ilha do Príncipe.

Conclusões da tese **Palmares das Ilhas de S. Tomé e Príncipe**, apresentada pelo regente agrícola António Maria da Rocha.

1.ª — O sistema de monocultura durante anos seguidos constitui um dos males da agricultura de S. Tomé e Príncipe.

2.ª — Alterações climatéricas, em especial má distribuïção de chuvas e escassez durante alguns anos, influiram na diminuïção das produções.

3.ª — Verifica-se, sobretudo nos mercados de oleaginosas e cacau, acentuada especulação.

4.ª — A falta de coesão dos interessados reflecte-se na política geral das Ilhas.

5.ª — Caprichosa e desordenada directriz nos sistemas de agricultamento.

6.ª — Acentuado rotinismo dos processos empregados na parte cultural da palmeira e do coqueiro, extracção de óleo de palma, quebra e escolha de coconote.

7.ª — Desaproveitamento das áreas incultas adaptáveis a coqueiros ou a palmeiras de andim.

8.ª — Deficiência nos processos de angariamento de mão de obra, que contribuem para o mal-estar económico das Ilhas.

Impõe-se, portanto, como objectivo de equilíbrio económico e financeiro da Colónia, as seguintes medidas:

1.º — Aproveitar convenientemente as zonas incultas, destinando as plantas aos lugares onde encontrem o seu *habitat*.

2.º — Reconstituir maciços florestais, sobretudo nas montanhas e noutros pontos, para regularização do regime das chuvas e conseqüente melhoria das zonas limítrofes, outrora bastante produtivas, e como medida imediata impedir novos derrubados.

3.º — Criar um Grémio para oleaginosas e outro para cacau, nos moldes de outros de eficácia já comprovada.

4.º — Uniformizar a defesa dos interêsses gerais da Colónia por normas corporativistas da parte dos interessados.

5.º — Promover oficialmente medidas no sentido de regulamentar os processos de agricultamento.

6.º — Importar de Angola frutos de palmeira andim de variedades bastante produtivas de óleo, seleccionar os da cultura local com o mesmo critério, empregar processos de racionalização cultural e influenciar os palmicultores na fabricação de azeite pelos sistemas modernos, seguindo uma política de centralização do fabrico por regiões, aproveitando para êsse fim as fábricas existentes.

7.º — Impôr aos fazendeiros o cultivo das terras de campo com coqueiros, palmeiras ou outras culturas de harmonia com o seu *habitat*.

8.º — Actualizar o custo da mão de obra e ampliar o prazo de contrato.

*

Conclusões da comunicação, **Timor sob o ponto de vista agrícola**, apresentada pelo Engenheiro-Agrónomo e Silvicultor J. Gardé Alfaro Cardoso.

Estas considerações, pôsto que resumidas, sôbre as culturas susceptíveis de desenvolvimento, julgo serem suficientes para provar que a colónia de Timor pode tornar-se florescente desde que:

1.ª — *A' produção agrícola seja dada a racional orientação técnica*, base de progresso em todo o mundo civilizado e para o que é imprescindível:

***a)* Reorganizar em bases científicas os Serviços Agrícolas, substituindo a feição burocrática pela investigação em laboratórios e em postos experimentais;**

***b)* Elaborar um plano integral de fomento agrícola, metòdicamente pôsto em execução pelos técnicos;**

***c)* Fornecer os meios de acção essenciais à sua finalidade, isto é, pessoal técnico especializado e competente e as necessárias verbas;**

***d)* Que o financiamento seja feito com largueza proporcional às possibilidades — porque sendo os Serviços Agrícolas os primeiros entre os organismos fomentadores da riqueza pública a todos deve sobrelevar na distribuïção das dotações orçamentais.**

2.ª — *Se melhore a produção agrícola* para o que é suficiente:

***a)* Seleccionar as variedades;**

***b)* Adoptar os mais apropriados métodos culturais;**

***c)* Usar os sistemas de preparação dos produtos;**

***d)* Criar marcas de garantia.**

3.ª — *Se aumente a área cultural* para o que é necessário:

***a)* Forçar o indígena a cultivar as suas terras;**

b) Fornecer meios de acção como alfaias, sementes e plantas seleccionadas;

c) Garantir a aquisição no total ou em parte da produção indígena.

4.ª — *Se resolva o problema da mão de obra.*

5.ª — *Se criem novos mercados.*

6.ª — *Se aumentem as vias de comunicação e se garanta o serviço de cabotagem.*

*

Conclusões da comunicação **Breves noções de ordem técnica acêrca das ramas de açúcar provenientes da colónia de Angola,** apresentada por José Luiz de Castro Ferreira.

1.ª — As ramas a que diz respeito êste estudo, são produtos mal fabricados, devido principalmente à defeituosa formação dos seus cristais.

2.ª — São estas ramas, por conseqüência, pouco aptas a uma boa refinação.

3.ª — As opiniões, baseadas sôbre estudos aturados, de todos os técnicos da especialidade, são concordes na questão do contrôle químico, que deve ser efectuado de forma a acompanhar, constante e diàriamente, tôdas as fases da fabricação.

4.ª — Descurando êsse contrôle, não se podem obter tipos definidos de ramas.

5.ª — Pelo Ministério das Colónias ou por quem possa superintender nestes assuntos, deve proceder-se ao estudo das nossas ramas coloniais e, possìvelmente, às condições técnicas em que as fábricas trabalham, para se poderem estabelecer qual o tipo ou tipos de ramas que devem ser fabricadas.

6.ª — Pelo Ministério da Agricultura deve proceder-se ao estudo dos açúcares refinados para se fixarem os limites da sua composição em harmonia com a qualidade das ramas.

*

Conclusões da memória **A Apicultura,** *Suas possibilidades de desenvolvimento nas províncias do Ultramar,* apresentada pelo Engenheiro-Agrónomo Luiz Quartin Graça, director do Pôsto Central do Fomento Apícola do Ministério da Agricultura.

Que a apicultura nas nossas províncias do Ultramar está entregue ao maior abandono.

Que a exploração da cera é de inteira iniciativa do indígena, que a faz pelos métodos mais primitivos, acarretando anualmente a morte de dezenas de milhar de colónias.

Que a exploração comercial do mel está totalmente por fazer.

Que os serviços agrícolas das várias províncias ainda se não encarou, a sério, na importância da indústria apícola e não se estudaram os meios tendentes ao seu fomento e perfeição.

Que isoladamente, sem obedecer a um plano de conjunto nem a indicações técnicas, os governos de algumas províncias têm legislado no sentido de fomentar esta indústria, mas até agora sem resultados visíveis.

Que a falta da intervenção do Estado na defesa, na racionalização e fomento da apicultura pode levar, num futuro não muito distante, nalgumas províncias, à sua decadência e quási extinção, acarretando graves inconvenientes à vida económica e social do indígena.

Torna-se necessário encarar a sério êste problema. Só as quatro províncias que maiores condições têm para o seu desenvolvimento — Angola, Moçambique, Guiné e Timor — abrangem uma área de cêrca de 2.061:047 kil.^{2}, e são povoadas da mais exuberante vegetação, que permite a vida normal a muitas centenas de milhar de colónias de abelhas.

Desde que a apicultura seja racionalmente praticada, pode-se não só manter, como alargar o comércio exportador de cera — e a cera de abelhas actualmente produzida é ainda insuficiente para as exigências dos mercados — como criar uma nova indústria, a da exploração do mel, com larga utilização como alimento natural para o indígena e colonos, na indústria (farmácia, artigos de higiene, bolacha, etc.), na doçaria, na culinária e ainda na preparação de bebidas regionais, refrigerantes, hidro e eno-mel, etc., etc., e, possìvelmente, para exportação.

Torna-se, pois, necessário, urgente, legislar neste sentido.

Por um lado com medidas de repressão, para a defesa das colónias, instituindo multas ou outras penalidades para os destruidores de enxames; o estudo destas medidas compete aos colonialistas.

Por outro lado criando serviços técnicos de *estudo, propaganda* e *demonstração.*

Assim, em cada província e fazendo parte da Direcção dos Serviços Agrícolas, organizar-se-ia uma «Estação de Apicul-

tura» tão bem dotada quanto possível em pessoal e material, abrangendo todo o território da província e instalando «Postos de Ensino e Demonstração», em todos os Distritos, Circunscrições, etc., em que as condições do meio permitam e aconselhem o desenvolvimento da apicultura.

2.º O apuramento do seu valor como produtoras de cera e de mel e seu comportamento na exploração mobilista;

3.º O estudo da introdução e adaptação de abelhas exóticas;

4.º A criação de abelhas-mães;

5.º O estudo da flora apícola da província;

6.º O estudo das colmeias indígenas e das colmeias móveis usadas no Continente e sua adaptação às características da região e ao comportamento das abelhas indígenas;

7.º O estudo do mel, cera, etc.;

8.º O estudo das doenças e inimigos das abelhas e modo de os combater;



Aspecto do Congresso. *Em cima:* o Dr. Joaquim Pratas, director do «Notícias Agrícola», justificando uma proposta. *Em baixo:* a mesa da presidência: Engenheiro-Agrónomo João Braga, secretariado pelo Dr. António Mantero e Estolano Dias Ribeiro.

Pela sua secção de *Estudo*, compete à Estação de Apicultura:

1.º A classificação e estudo das espécies de abelhas indígenas;

9.º A organização do cadastro dos apicultores da província;

10.º O estudo da organização comercial do mercado interno e exportador do mel e da cera.

A' secção de *Propaganda*, cabem todos os trabalhos de propaganda:

1.º Do valor da apicultura;
2.º Da vantagem dos métodos racionais;
3.º Da necessidade da sua existência em tôdas as explorações agrícolas;
4.º Do valor comercial da cera e do mel;
5.º Do valor alimentar do mel;
6.º Da sua aplicação na alimentação e nas indústrias;
7.º Da confecção dos seus derivados.

Para propaganda, utilizar-se-ão todos os meios ao alcance, susceptíveis de êxito entre colonos e indígenas.

A secção de *Assistência Técnica* exerce a sua actividade por intermédio dos:

1.º Postos de Ensino e Demonstração;
2.º Assistência técnica;
3.º Assistência técnica domiciliária (exemplificação prática);
4.º Fornecimento de abelhas-mães;
5.º Fornecimento de colmeias dos tipos mais aconselháveis a determinadas regiões e a determinadas raças de abelhas;
6.º Distribuïção de plantas melíferas, etc., etc.

Com a organização, em cada província, duma Estação desta índole, dispondo de meios de acção tão largos quanto possíveis e interessando, na sua obra, todos os serviços oficiais dedicados à exploração agro-pecuária e mesmo as administrativas e a produção particular, algo de proveitoso, de definitivo, visto ser lògicamente orientado, conseguirá fazer-se.

E o dinheiro assim empregado não é perdido.

A situação presente justifica sobremaneira as medidas que preconizamos; basta lembrar que a cera ocupa o quarto lugar nas escalas de exportação de Angola.

A futura, desde que se trabalhe com segurança, será, certamente, neste aspecto, bastante próspera, tanto mais que a apicultura é uma das explorações que mais generosamente compensa o capital empregado.

*

Conclusões da comunicação, **Timor sob o ponto de vista florestal**, apresentada pelo Engenheiro-Agrónomo e Silvicultor J. Gardé Alfaro Cardoso.

1.ª—O problema florestal cifra-se na protecção e bom aproveitamento dos maciços arbóreos, no seu ordenamento e evitar a sua destruïção por meio das queimadas. Mas êste *desideratum* só se conseguirá pela correcção feita por técnicos, do processo de cultura usado pelo indígena.

2.ª—A Ilha não está desarborizada como erradamente se afirma numa circular publicada em Fevereiro de 1930, nem mesmo a diminuïção do arvoredo poderia ter a influência que nela tão atemorizadamente se menciona quanto à pluviosidade.

*

Conclusões da tese **Breves Considerações sôbre a Protecção da Flora nas Colónias**, apresentada pelo Professor Carlos Melo Geraldes, antigo agrónomo do distrito de Benguela, director do Laboratório de Tecnolgia Agrícola do Instituto Superior de Agronomia e Director do Museu Agrícola Regional.

1.ª — O problema da protecção da flora espontânea nas Colónias, *sobretudo da flora lenhosa*, é da mais alta importância, quer sob o ponto de vista científico, quer económico e social.

2.ª — O estabelecimento de *parques nacionais*, ou mais correctamente, de *reservas naturais integrais*, só por si não resolve o problema da protecção da flora espontânea nas Colónias, tal como êle *deve* e *tem* de ser encarado. Torna-se por conseqüência absolutamente necessário proteger a flora também, tanto quanto possível, fora das reservas naturais integrais.

3.ª — O problema da protecção da flora espontânea nas Colónias, considerado sob o seu aspecto económico e social, *é fundamentalmente um complexo problema agronómico.*

4.ª — E' absolutamente necessário e urgente iniciar nas nossas Colónias, a resolução científica e técnica do problema florestal, para o que é preciso:

a) Intensificar os estudos relativos à botânica sistemática da flora lenhosa de cada colónia.

b) Organizar convenientemente os serviços florestais nas Colónias e dotá-los o mais largamente que seja possível. E admitir nestes serviços apenas engenheiros-silvicultores e regentes florestais de reconhecida competência, já comprovada pràticamente nos serviços florestais do Estado.

c) Proceder com urgência ao reconhecimento florestal nas Colónias e à delimita-

ção das reservas florestais que forem julgadas indispensáveis, a-fim-de assegurar a taxa de arborização mais conveniente para cada colónia.

d) Considerar como *florestas* ou *matas nacionais* as reservas florestais indicadas na alínea *c)*, as quais devem ser exploradas directamente pelo Estado e não deverão pois, *em caso algum*, ser objecto de qualquer concessão.

e) Iniciar *quanto antes* nas nossas Colónias, os estudos de silvicultura e de economia florestal, necessários para a exploração racional das suas florestas.

5.ª — Torna-se necessário promover, *com tôda a ponderação mas de uma forma efectiva e constante*, a substituïção gradual do sistema de agricultura nómada, usado pelos indígenas, pela agricultura estável.

6.ª — Deve reduzir-se, tanto quanto possível, o uso das queimadas feitas pelos indígenas; e proïbi-las nas proximidades das florestas. Assim como devem ser proïbidas as queimadas feitas com fim venatório.

*

Conclusões das teses apresentadas pelo Dr. António Lebre

Capitão-Médico-Veterinário. Delegado da Secção de Pecuária das Colónias à Primeira Exposição Colonial Portuguesa. Ex-director dos Serviços Pecuários de Angola, de Estabelecimentos Zootécnicos. Ex-chefe de Missões de Estudo e Combate a Zoonoses.

Conclusões da tese **Cabras de Leite — Angola.**

1.ª — As cabras de leite de Angola são descendentes, segundo as melhores probabilidades, das raças estrelense e charnequeira, quer as famílias destas raças tenham sido importadas directamente de Portugal Continental, quer da província de Cabo Verde, para onde vieram trazidas da Metrópole, segundo a tradição.

2.ª — A cabra de leite, angolana, possui qualidades lactogenas tão desenvolvidas como pròpriamente as raças de que deriva.

3.ª — A cabra de leite, angolana, é junto dos centros populosos da raça branca, o animal pecuário mais rendoso.

4.ª — Os caprinos ocupam entre as espécies pecuárias de Angola o terceiro lugar em valor numérico, valor monetário e em densidade.

5.ª — Que a cabra leiteira, angolana, a-pesar-de animal roaz, se causa prejuízos nas pastagens naturais, não isentas de vegetação arbustiva, inculta, são êles insignificantes.

6.ª — A cabra de leite, angolana, é bem, junto dos centros populosos, o animal pecuário dos pobres.

7.ª — Os principais rendimentos da cabra de leite, angolana, são o leite e os cabritos. As peles têm no comércio valor insignificante, sendo no entanto aproveitadas com interêsse e cuidadosamente pelo indígena para os seus usos domésticos.

8.ª — A carne das cabras leiteiras só entra na alimentação pública quando já não têm valor como produtoras de leite, e assim em idades já de tal forma avançadas, que o seu rendimento em carne limpa é insuficiente, e a carne nada apreciada, bem em contraste com a dos cabritos e dos capados, extremamente procurada e apreciada.

9.ª — A-fim-de proporcionar aos povos indígenas angolanos uma mais completa alimentação, para melhor desenvolvimento e vigor da raça, especialmente aquêles que se não dedicam à criação bovina, deve o Estado proporcionar-lhes a aquisição, a baixos preços, da cabra de leite, angolana, para substituïção gradual do caprino indígena, isento de qualidades lactogenas.

10.ª — O pêso médio líquido dos caprinos angolanos, obtido entre 150 animais, abatidos no Matadouro de Luanda, no espaço de seis anos — 1912-1918 — foi de 9 quilos. O pêso líquido dos «capados» eleva-se, porém, até 24 quilos, mas os pesos superiores a 20 quilos constituem excepção.

11.ª — Que a Malemba, *Ficus Psilopoga*, sendo uma árvore frondosa, sempre verde, de fôlha permanente, dando-se bem por tôda a parte, e sendo fôlhas e frutos muito apetecidos das cabras, a sua cultura, a sua multiplicação, aliás facílima, está naturalmente indicada, devendo constituir reserva alimentar da cabra de leite, como ração suplementar.

12.ª — A cabra predominante no Otchinjau (Gambos), Umbe e Baixo Cunene, é um produto de raça cruzante Angora, com indivíduos autoctones, que vem já de longa data.

Tais produtos herdam da raça cruzante a boa corpulência e bela qualidade da carne, sendo de 20 quilogramas o pêso líquido médio dos «capados». Mantém as fracas qualidades lactogenas daquela, mas não conservam a longa e fina pelagem que caracteriza aquela raça.

Conclusões da tese **Ovinos de Carne — Angola.**

1.ª — Os ovinos ocupam na província, em confronto com as outras espécies pecuárias, o quarto lugar em valor numérico, valor monetário e densidade.

2.ª — Que os representantes da espécie ovina têm a sua predominância em Benguela, Cuango, Maiombe e Ambrizete.

3.ª — O pêso líquido médio de 319 carneiros abatidos no Matadouro Municipal de Luanda, durante seis anos (1912-1918), foi de 11,5 quilos, por animal.

4.ª — Que o pêso líquido médio do carneiro do Tipo Persa, $^5/_4$ ou cauda grossa, se eleva a 20 quilogramas.

5.ª — Que o principal solar do carneiro Tipo Persa, são as *Mundas* (espécie de Muceques) do Dombe Grande, situadas no Cretácico Marinho.

6.ª — Que, como solares secundários desta raça, contam-se as Circunscrições dos Gambos, Umbe e Baixo Cunene.

7.ª — Que o indígena do Dombe Grande é, nas suas *Mundas*, o criador de Angola, por excelência, do carneiro Tipo Persa, $^5/_4$ ou cauda grossa.

8.ª — A população dos principais centros de Angola, não consome carne de carneiro porque a não tem. Como prova, diremos que Luanda, capital da província, durante os anos de 1912-1918, consumiu, apenas, 319 carneiros, não obstante apreciar muito a carne dos indivíduos castrados.

9.ª — Que Angola pode, sem dificuldade, e num espaço relativamente curto, contar na sua estatística, 37.391:530, em vez dos 170:685 carneiros que possui, actualmente, passando a possuir, assim, dez vezes mais ovinos do que Portugal Continental.

10.ª — Que Angola, além do mercado interno de ovinos, que não possui, por falta de matéria prima, pode conquistar os mercados do Congo Belga, S. Tomé, Principe, Fernando Pó, Ponta Negra e os mercados flutuantes constituídos pelos vapores de longo curso, que tocam nos portos de Angola, podendo adquirir carneiros em vida ou frigorificados.

11.ª — Que Portugal Continental poderá ser no futuro um bom mercado do carneiro de Angola, congelado.

12.ª — Que, acusando o carneiro Tipo Persa, $^5/_4$ ou cauda grossa, sem cultura, a percentagem de 20 quilos em pêso líquido; encontrando-se já aclimatado e tendo o criador indígena certo gôsto por êle, deve ser o semental preferido para difundir pela Colónia.

Conclusões da tese **A raça Transtagana em Angola.**

1.ª — Os pastos naturais da zona pastoril do Cuanza, nos quais predominam as gramíneas em absoluto, são bastante magros, como aliás o são os das diversas zonas pecuárias de Angola.

Não obstante a verdade de tal facto, as reses do Cuanza fornecem carne gorda e saborosa, bem em contraste com a das reses autoctones.

2.ª — A raça bovina transtagana convém como raça cruzante nas regiões pastoris do litoral de Angola, onde não falte água, em bebedouros higiénicos, não seja descuidado o melhoramento das pastagens, e se disponha de forragens cultivadas à discreção, para rações suplementares, dos animais importados, a administrar em alojamentos próprios.

3.ª — O facto desta raça convir para as zonas pastoris do litoral, não significa que não convenha para as regiões planálticas, mas para estas, onde as forragens são mais abundantes e suculentas, convém, além da raça mirandesa, raças precoces, se a sua importação fôr precedida de lavouras em fazendas ou «Montes angolanos» onde não faltem forragens cultivadas, fenos e ensilagem.

4.ª — Importar raças precoces e portanto exigentes, sem lhes garantir prèviamente uma alimentação completa em alojamentos próprios, rodeados de bons tratadores, é decretar-lhes, prèviamente, a morte, após uma miséria orgânica irreparável.

5.ª — O «gado cuanza» mantém a pelagem acerejada e a rusticidade da raça donde descende, mas o esqueleto encontra-se notàvelmente reduzido, bem como a envergadura dos chifres, a-par duma carne tão apreciada como as de melhor reputação do Portugal Continental.

6.ª — O «gado cuanza», sem deixar de ser muito apreciado como animal de talho, possui, à semelhança da raça donde descende, uma aptidão apreciável para o trabalho, motivo por que é muito procurado e pago por bom preço, como animal de tracção.

7.ª — Ao semental Afrikander, oriundo, segundo tôdas as possibilidades, da raça transtagana, deve ser preferido como raça cruzante, o semental alentejano, já por se tratar duma raça profundamente selecta, já

por ser uma raça portuguesa, que dá, como raça cruzante, produtos mais harmoniosos de formas e mais apreciados do que os produtos dos sementais daquela raça.

8.ª — O «boi cuanza» é, sem ser arisco, um animal enérgico, de apreciável conformação e pelagem acerejada, pelo qual o criador indígena tem grande predilecção.





Em cima: À mesa que presidiu a uma das sessões. Engenheiro-Agrónomo João Braga, secretariado pelo Dr. Monteiro da Costa e Engenheiro-Agrónomo Cavique dos Santos.
Em baixo: O Professor Melo Geraldes, discursando.

9.ª — O «gado cuanza» possui uma acentuada precocidade relativamente à raça donde descende, susceptível de ser aumentada, com a modificação das pastagens naturais e introdução de novas espécies forrageiras.

10.ª — Que examinadas as mensurações dos ancestrais do «gado cuanza» e dos mestiços-alentejano indígena, constata-se o aumento considerável das dimensões, que nos interessam como animal de talho.

11.ª — A média em carne limpa de bois das principais zonas pecuárias de Angola, obtida em 35:294 reses abatidas durante quinze anos (1910-1925), foi de 137 quilogramas.

12.ª — O pêso líquido médio do boi do Dande, obtido em 84 reses, abatidas em Maio a Julho de 1925, foi de 161 quilogramas.

13.ª — Que o pêso líquido do boi de Matete (Malange) obtido entre 32 bois, abatidos em Julho de 1925, foi de 172 quilogramas.

14.ª — Que o pêso líquido médio do «boi cuanza» obtido em 759 bois, abatidos em cinco anos (1921-1925), foi de 174 quilogramas.

15.ª — O pêso líquido médio de bois das principais zonas pecuárias de Angola, obtido em cada mês, durante dois anos, entre bois de pesos superiores a 150 quilos e idades de cinco a oito e mais anos, foi de 173 quilogramas.

16.ª — O pêso líquido médio do «boi cuanza» obtido entre 200 reses, de pesos superiores a 150 quilos e idades de quatro a cinco anos, foi de 189 quilogramas.

17.ª — Que o «boi cuanza» abatido em igualdade de circunstâncias (relativamente a idades) dos bois do Dande e de Malange e em condições desfavoráveis quanto aos bois de proveniências diversas de Angola, em estado adulto, a todos excedendo em pêso, vem demonstrar que é o «gado cuanza», que tantos detractores ignorantes tem, o que dentro da Província maior rendimento dá em carne limpa e de superior qualidade.

Conclusões da tese **Tripanosomíase bovina em Sangano** — *Seu estudo e combate* — Angola.

1.ª — Que os tabanídeos têm o seu *habitat* na vegetação herbácea das margens do riacho Sangano, mas principalmente nas ervas, nos capins que vivem dentro da água.

2.ª — Que preferem a vida junto da água onde têm mais frescura, sombra e humidade.

3.ª — Que os tabanídeos não saem dos locais onde se abrigam, nem antes nem depois de nascer o sol, nem depois do sol pôsto, estando os animais, ordinàriamente, assim ao abrigo das suas picadas dentro daqueles limites de tempo.

4.ª — Que o seu olfacto para os animais está na razão inversa da distância a que êles se encontram.

5.ª — Que quanto mais elevada é a temperatura e maior é a intensidade luminosa, maior é a actividade dos tabanídeos, sendo neste período que êles mais picam os animais.

6.ª — Que a vegetação arbórea posta de permeio entre os tabanídeos e os animais, torna mais demorada a percepção daqueles.

7.ª — Que o terreno descampado facilita extraordinàriamente a percepção dos tabanídeos da existência de animais nas proximidades.

8.ª — Que quando os animais se encontram a distâncias superiores a 500 metros do *habitat* dos tabanídeos e existe vegetação arbórea de permeio, só excepcionalmente aquêles são visitados por estes.

9.ª — Que em campo descoberto, são perigosas para os animais as zonas que distam sòmente 500 metros do *habitat* dos tabanídeos.

10.ª — Que as condições em que a manada permaneceu durante vinte dias junto das margens do Sangano, e onde os animais se conservavam até muito depois do sol nado, eram as mais propícias para estes serem picados pelos tabanídeos, que ali tinham o seu *habitat*.

11.ª — Quer o hospedeiro primário fôsse bovídeo, quer fôsse herbívoro selvagem, dada a super-abundância de tabanídeos, fácil era dar-se a difusão da tripanosomíase, por acção mecânica.

12.ª — Que os pássaros conhecidos pelo nome vulgar de «bicos de lacre», dada a sua qualidade de aves hematófagas e facilidade com que praticam escoriações sangrentas ou abrem vasos sanguíneos, com as suas mandíbulas, e atenta também a sua notável mobilidade e rapidez de vôo, são os transmissores mecânicos que com mais rapidez disseminam não só a tripanosomíase, mas também outras doenças infecciosas.

13.ª — Que os «bicos de lacre» foram em Sangano, a-par dos tabanídeos, os mais activos propagadores da tripanosomíase bovina.

14.ª — Que a tripanosomíase bovina em Sangano, foi iniciada pelos tabanídeos, tendo os tripanosomas por hospedeiro primário, os herbívoros selvagens.

15.ª — Que a infecção tripanosómica que se dava em Sangano, independentemente da acção da tzé-tzé, reside no facto de animais nascidos nesta zona pastoril, terem contraído a doença.

16.ª — As cabras, ovelhas e cães, inoculados experimentalmente, sucumbem à doença sem que sejam encontrados, pelos processos que usualmente dispomos no campo, os tripanosomas no sangue.

17.ª — Pelas numerosíssimas mensurações que fizemos de baços de animais atacados de tripanosomas, e pesagem desta e doutras vísceras, concluímos que é aquela víscera que sofre maior hipertrofia.

18.ª — Que a hipertrofia do baço é tanto maior quanto mais rápida é a evolução da doença.

19.ª — Que nos doentes com evolução da doença extremamente lenta, a hipertrofia do baço é nula ou insignificante.

20.ª — Que a classificação do tripanosoma, que em Sangano vitimou 125 bovídeos, não pôde ser realizada porque os três animais de experiência — um carneiro e duas cabras — que inoculamos e remetemos para a Escola Superior de Medicina Veterinária, chegaram ao seu destino sem tripanosomas nos seus organismos.

21.ª — Que confiados na classificação a obter na Escola Superior de Medicina Veterinária, não a realizamos em Luanda.

22.ª — Que dada a notável e perfeita colecção de preparações microscópicas obtidas em Sangano, que possuímos, é possível ainda, senão classificar o tripanosoma pròpriamente, saber pelo menos a que grupo pertence.

23.ª — Que os trabalhos de classificação fazem parte do 2.º volume desta *Memória*.

24.ª — A extinção de uma tão vasta tripanosomíase realizada no curto espaço de quarenta-e-cinco dias, sem cooperador algum, e em deficientíssimas condições, marcou uma finalidade que reputamos de gloriosa para a técnica veterinária.

*

Conclusões da tese **Zoonoses — Estudo e combate — Trabalhos de uma missão de estudo.**

Os objectivos que foram previstos, ao concebermos a idea da constituïção duma Missão Veterinária, alcançou-os a que se organizou, tendo dado realização, também, a outros que surgiram no decorrer dos trabalhos.

1.ª *Fim económico* — A Missão Veterinária da Huila, tendo vacinado o gado bovino do Baixo Cunene, e o das restantes Circunscrições do Distrito e Zona Neutra, em elevada quantidade, contra os carbûnculos interno e externo, mas principalmente contra êste último, libertou a massa bovina duma morte mais do que problemática, quási certa, prestando assim à província, com a extinção destas zoonoses, um alto serviço económico, atingindo o objectivo previsto.

2.ª *Política indígena* — A Missão Veterinária, com as obras de fomento, poços e bebedouros, e de profilaxia, tanques carracicidas, a que deu finalidade; com os trabalhos de vacinação que realizou por intermédio dos seus delegados técnicos, que de perto tiveram de tratar com a altiva e outrora aguerrida população indígena do Baixo Cunene e mais Circunscrições do Distrito e Zona Neutra, que ouvia com interêsse os conselhos e indicações técnicas, realizaram a melhor política indígena até hoje alcançada.

3.ª *Política internacional* — Com a finalidade que a Missão deu aos trabalhos que se propôs realizar, que se tornaram conhecidos não só em Angola, mas noutros países; com o trabalho em conjunto com o Chefe dos Serviços Veterinários da União Sul Africana, no qual os veterinários portugueses se colocaram num campo honroso, já pela sua notabilíssima produção de trabalho, já pelo bom apetrechamento de que se encontravam munidos, nada lhes faltando, já pela proficiência, eficácia de processos e nobreza de procedimento, conseguiram realizar uma boa política internacional e elevar mais o bom nome português.

4.ª *Fomento pecuário* — Que constituindo a dalta de água no Baixo Cunene, um dos grandes entraves ao desenvolvimento da criação bovina e uma das grandes dificuldades aos transportes de tracção animal, a construção de poços e bebedouros nos pontos de Etape, regiões de pastorícia, veio facilitar a criação das espécies pecuárias e os transportes de tracção bovina, nas Circunscrições do Baixo Cunene, Gambos, Chibia e Humpata, contribuindo assim para o fomento pecuário da região.

5.ª *Habitantes da Zona Neutra. Acolhimento amigável que prestaram à Missão de delimitação de fronteira do Sul de Angola* — Os técnicos da Missão Veterinária que iniciaram os seus trabalhos no Baixo Cunene, Humbe, Gambos e Zona Neutra, um ano antes da chegada da Missão de delimitação de fronteira do Sul de Angola, prepararam com as suas palestras junto dos indígenas e com os seus processos de agir, uma atmosfera deveras favorável para o bom acolhimento que teve, da parte dos povos do Sul da Huila e em especial dos habitantes da Zona Neutra, aquela Missão, objectivo êste que, tendo sido previsto, se tornou uma realidade.

6.ª *Diagnóstico das zoonoses* — O diagnóstico dos carbûnculos interno e externo, foi realizado por observação clínica e confirmada por análises microscópicas do sangue e doutros produtos dos animais atingidos, e por análises de idênticos elementos obtidos em animais inoculados experimentalmente. Para a peripneumonia contagiosa, de fácil diagnóstico para os veterinários práticos, não recorremos a investigações laboratoriais.

7.ª *Facilidades do Govêrno Geral e Direcção dos Serviços* — Sem as facilidades prestadas pelo Govêrno Geral e pela Direcção dos Serviços Pecuários da Província, a Missão não poderia ter alcançado os seus objectivos, da forma honrosa como o conseguiu.

8.ª *Facilidades governativas* — Outro-sim sem as facilidades prestadas pelos governadores do distrito de Huila, Castro Soromenho, Bento Roma, e encarregado do Govêrno, Vieira Fernandes, os trabalhos da Missão não poderiam ter tido o andamento normal que tiveram.

9.ª *Pedidos em vez de ordens* — O anda-

mento rápido com que os delegados da Missão executaram os vários serviços, sem atritos de qualquer natureza, conseguiu-se não com ordens imperativas, mas sim por vulgares pedidos e pela natural vontade de cada um desejar produzir muito e bem em pouco tempo.

10.ª *Encorajamento público* — Raras serão as Missões, sejam de que natureza fôr, que conseguem dos governos dos distritos onde trabalhem, das autoridades administrativas e do público em geral, um mais franco e sincero acolhimento.

11.ª *Liberdade de acção* — A liberdade de acção com que deixamos actuar os técnicos, aliada à correspondente responsabilidade, constituiram a alavanca propulsora do ritmo cadenciado, mas acelerado, com que decorreram os trabalhos da Missão.

12.ª *Louvores conferidos* — Os trabalhos da Missão Veterinária mereceram do Govêrno da província, por intermédio da Direcção dos Serviços de Pecuária, louvores os mais honrosos, publicados no *Boletim Oficial*.

*

Conclusões da tese **Ensino Agrícola no Império Colonial Português**, apresentada pelo Engenheiro-Agrónomo Cândido Duarte, chefe da Repartição do Ensino Agrícola do Ministério da Instrução Pública.

1.ª — O bem da Nação exige um estudo básico imediato sôbre ensino agrícola colonial.

2.ª — Esse estudo, cuidadosa e competentemente fundamentado, pormenorizado e apreciado, deverá dar comêço a um plano geral de realizações, no sentido de ser criado e desenvolvido o ensino agrícola no Império Colonial Português.

*

Conclusões da comunicação **Existência do Tripanosoma Pecaudi em Angola**, apresentada pelo Dr. António Augusto de Vellasco Martins.

1.ª — ¿Têm-se observado no cão tripanosomas análogas àqueles que eu descrevi?

2.ª — ¿Em que regiões de Angola?

3.ª — ¿Têm-se observado noutras espécies pecuárias êsses tripanosomas? ¿Em que espécies?

4.ª — ¿Em que regiões? ¿Donde provinham êsses animais?

5.ª — ¿Quais as características clínicas da doença no cão e nas outras espécies pecuárias?

6.ª — ¿Tempo aproximado de sobrevivência dos animais?

7.ª — ¿Há glossinas nas regiões onde se encontram os doentes?

8.ª — ¿A que espécie pertencem?

9.ª — ¿Que outros hematófagos, podendo ser incriminados na transmissão Baleri, se acham nessas regiões?

10.ª — ¿Têm-se encontrado tripanosomas dêste tipo em outras espécies animais, podendo ser consideradas como reservatórios de vírus?

*

Conclusões da tese **O ensino agrícola colonial nas escolas práticas de agricultura e os seus diplomados nas Colónias**, apresentada pelo Engenheiro-Agrónomo Augusto Santiago Barjona de Freitas, Professor da Escola Prática de Agricultura de Queluz.

1.ª — Que o Estado deve procurar melhorar o ensino Agrícola Colonial, dotando as Escolas onde êle se ministra, com os elementos julgados mais indispensáveis à objectivação do ensino.

2.ª — Que atendendo ao fim de nacionalizar as Colónias, não há, de momento, indicações que levem à criação de escolas de ensino técnico agrícola, de grau elementar, e muito menos as dos graus médio e superior, nas Colónias.

3.ª — Que atendendo a êsse mesmo objectivo e à feição essencialmente agrícola das nossas Colónias, haverá vantagem em desenvolver, na Metrópole, o ensino primário rural, por isso que os colonos, geralmente das classes rurais, terão uma melhor aptidão profissional.

4.ª — Que à semelhança com o que sucede, com o ensino agrícola colonial, no grau superior, deveriam as Colónias subsidiar o ensino nas escolas de grau médio, elementar e primário rural, pois da difusão e divulgação dos conhecimentos ali adquiridos só lhe advirão vantagens.

5.ª — Que as Colónias, tendo vantagem que os seus naturais adquiram estes conhecimentos, deveriam criar bôlsas de estudo com que os subsidiassem para cursar as escolas agrícolas na Metrópole.

6.ª — Que pelos conhecimentos adquiridos no seu curso, os diplomados pelas Escolas Práticas de Agricultura, estão natu-

ralmente indicados como óptimos auxiliares para os serviços oficiais agrícolas e florestais, zootécnicos e veterinários, devendo os governos coloniais promover a sua entrada nos respectivos quadros.

7.ª — Que sendo a feição agrícola a preponderante nas Colónias, e dados os conhecimentos adquiridos nas Escolas Práticas de Agricultura, pelos seus diplomados, haveria vantagem em chamá-los a desempenhar certos lugares nos quadros dos serviços das Obras Públicas, de Agrimensura e de Administração Civil e talvez outros, pois que, além do desempenho do seu cargo, poderiam contribuir para o desenvolvimento agrícola na região em que trabalhassem.

*

Conclusões da tese **O ensino agrícola colonial nas escolas de ensino médio agrícola**, apresentada pelo Engenheiro-Agrónomo Francisco Tôrres da Costa Reis.

1.ª — A criação do ensino agrícola colonial nas Escolas de Regentes Agrícolas veio satisfazer uma necessidade que há muito se fazia sentir.

2.ª — O ensino teórico ministrado nestas escolas, pode considerar-se como suficientemente desenvolvido, atendendo à natureza do curso nelas professado.

3.ª — A construção de estufas, que permitam a cultura da maior parte das plantas a estudar, é uma necesidade urgente para que as noções teóricas dadas possam ser completadas em face dos exemplares vivos.

4.ª — Deve-se procurar dotar cada uma das escolas de ensino médio agrícola com um aparelho cinematográfico, que permita a organização de sessões de propaganda colonial.

5.ª — Finalmente, deveria proporcionar-se aos regentes-agrícolas coloniais, que terminassem o curso com elevada classificação, uma visita gratuíta às Colónias de maior actividade agrícola, que permitiria completar os conhecimentos já adquiridos e os poria em contacto com a vida colonial.

*

Votos expressos na comunicação **O ensino agrícola colonial**, apresentada por José P. Ferreira Martins, aluno do Instituto Superior de Agronomia.

1.º — O I Congresso de Agricultura Colonial acha de enorme importância o desenvolvimento do Ensino Agrícola Colonial.

2.º — O I Congresso de Agricultura Colonial acha que êsse ensino deve ser ministrado de tal forma que abranja os graus, elementar, médio e superior.

3.º — O I Congresso de Agricultura Colonial acha conveniente a nomeação de uma Comissão de que façam parte os Professores da Secção Colonial do Instituto Superior de Agronomia, para elaborar um projecto de reforma do Ensino Agrícola Colonial.

4.º — O I Congresso de Agricultura Colonial vê conveniência em que o projecto de reforma, a que faz referência o 3.º voto dêste trabalho, seja entregue aos Ex.mos Ministros das Colónias e Instrução Pública.

*

Conclusões da tese **Alguns pontos de vista acêrca da preparação dos agrónomos coloniais**, apresentada pelo Professor José Cunha da Silveira.

1.ª — Para resolver satisfatòriamente o problema agrícola colonial português, do qual depende a prosperidade das Províncias Ultramarinas, e por conseqüência da Nação, é indispensável adoptar para o futuro uma política agrária nova.

2.ª — A actual organização agronómica do Ultramar não corresponde às exigências modernas e, a bem do Império, deve ser remodelada por forma que se imponha pelo trabalho realizado e pela utilidade da sua acção.

3.ª — Os serviços agrícolas devem ser desempenhados por um número suficiente de técnicos, devidamente especializados em todos os problemas que interessam à agricultura das Províncias Ultramarinas e à tecnologia dos seus produtos.

4.ª — Os serviços agrícolas devem ser dotados com os meios de acção largamente suficientes e gozar a necessária independência, embora severamente fiscalizados.

5.ª — Os serviços agrícolas devem trabalhar sempre subordinados a um plano de conjunto, sèriamente elaborado, abrangendo o ensino, a investigação científica, a assistência técnica e a propaganda agrícola.

6.ª — E' indispensável oferecer ao pessoal técnico remuneração condigna e contratos a longo prazo, de forma a chamar para o Ultramar o escol da mocidade agro-

nómica e a garantir a necessária estabilidade na direcção e execução dos trabalhos.

7.ª — No interêsse do ensino e da própria classe agronómica, o curso de especialização colonial, professado no Instituto Superior de Agronomia, deve ser obrigatório para todos os alunos.

8.ª — Para constituir a brigada de renovamento e actualização da nossa agricultura e tecnologia coloniais, devem ser escolhidos os agrónomos com o curso de especialização, de preferência os recém-formados que já tenham exercido durante algum tempo a sua profissão na Metrópole e que, pelas provas prestadas, melhores garantias de trabalho e inteligência possam oferecer.

9.ª — Os agrónomos que se destinam às Colónias têm tôda a conveniência em fazerem oficialmente dois estágios, antes de lhes ser entregue a direcção efectiva de qualquer serviço: um, de estudo e reconhecimento na colónia onde mais tarde devem exercer a sua actividade profissional e outro, de aprendizado e especialização em uma ou mais colónias estranjeiras, de reconhecida idoneidade científica.

*

Conclusões da tese **O Ensino Agrícola no Império Colonial Português**, apresentada pelo Engenheiro-civil Armando Xavier da Fonseca.

1.ª — E' obra de alto vulto a criação de livros escolares de ensino colonial, onde a história, a corografia e a agricultura colonial tenham tanto desenvolvimento como a história e a corografia de Portugal.

2.ª — Os concursos de livros para o ensino primário das Colónias não devem ser feitos por períodos menores de cinco anos.

3.ª — Em tôdas as Escolas Primárias do Império Colonial Português não pode ser dispensado o ensino da agricultura colonial elementar.

4.ª — Nos Liceus, Escolas-oficinas e outros estabelecimentos de ensino secundário, será criada uma cadeira de agricultura geral colonial.

5.ª — Os governadores do Império Colonial Português providenciarão para que nos seus orçamentos sejam criados lugares de instrutores ambulantes de agricultura, com um vencimento suficiente para sua sustentação e de sua família, e direito a ajudas de custo, sendo obrigados a percorrer em cada ano, em ensino prático, o maior número de centros populacionais agrícolas.

6.ª — Findos três anos de exercício do ensino agrícola, com resultados palpáveis, os professores poderiam ser contratados por períodos de cinco anos, tendo preferência para o contrato, além da eficiência do ensino, a posse de qualquer carta de curso de agricultura de Escolas Portuguesas.

7.ª — As promoções de classe, findos dez anos, só se dariam por competência absoluta, durante todos os anos de serviço.

8.ª — Os professores teriam como raio de acção um distrito administrativo e só poderiam ser transferidos, ou por promoção ou por pena disciplinar.

9.ª — Todavia os governos das Colónias poderiam deslocar os professores de agricultura para adultos, de uns para outros distritos, em serviço de inspecção ou para orientação de outros professores, por períodos não superiores a dois anos.

10.ª — O Ministro das Colónias poderia fazer as primeiras nomeações, para as Colónias, de professores ambulantes de agricultura para adultos, de indivíduos de comprovada competência, que, findos três anos de serviço, seriam contratados nos termos da 6.ª conclusão.

*

Conclusões da tese **Assistência Agrícola aos Indígenas**, apresentada pelo Engenheiro-Agrónomo J. C. da Mota Furtado, antigo director da Agricultura e Comércio de Angola.

1.ª — A principal actividade económica dos portugueses nas Colónias tem sido o comércio, tendo por base das suas transacções a produção agrícola, sobretudo a que resulta do esfôrço indígena.

2.ª — Como assim é, torna-se absolutamente necessário prestar assistência agrícola aos indígenas, não só com o objectivo de melhorar as suas actuais condições de vida, mas também, e principalmente, com o de aumentar e melhorar a produção agrícola colonial.

3.ª — Essa assistência deve ser prestada, quer directamente pelos Serviços Oficiais de Agricultura, quer indirectamente pelos mesmos Serviços (orientação técnica), através a acção das Autoridades Administrativas e das Missões Religiosas.

4.ª — Para se conseguir a assistência agrícola a prestar directamente pelos Serviços

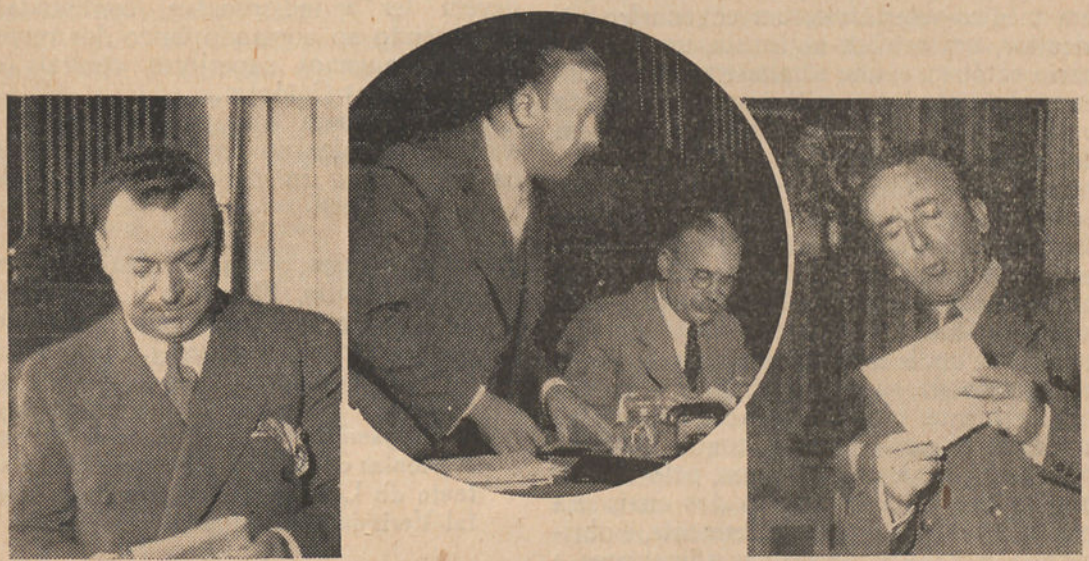
Oficiais de Agricultura, além daquela que dêstes provém na generalidade, deverá recorrer-se aos seguintes serviços especiais:

a) Brigadas de Hidráulica Agrícola;
b) Brigadas de cultura pela tracção animal;
c) Campanhas de cultura entre os indígenas;
d) Produção e multiplicação de sementes seleccionadas nas Estações Experimentais e Postos Agrícolas;
e) Missões agrícolas móveis, temporárias.

5.ª — Quanto à Assistência Agrícola aos indígenas, indirectamente prestada pelos Serviços Oficiais de Agricultura, através a acção directa das Autoridades Administrativas e Missões Religiosas, ela deverá exercer-se nos seguintes termos:

a) Uso do prestígio da Autoridade e da própria Autoridade para levar os indígenas a um alargamento razoável das suas culturas;
b) Realização de mercados e feiras indígenas;
c) Criação de Granjas Administrativas nas proximidades das sedes das Circunscrições e sedes dos Postos Civis e conveniente aproveitamento das existentes;
d) Utilização, sob o ponto de vista da assistência agrícola, das Granjas das Missões Religiosas;
e) Criação de pequenas Granjas junto dos sobados de certa importância.

6.ª — Para que a assistência agrícola aos indígenas possa fazer-se com a necessária eficiência, devem os Serviços Oficiais de Agricultura dispôr do pessoal técnico indispensável e ser convenientemente dotados nos Orçamentos Gerais de cada colónia, não só para a consecução do que preconizamos no presente trabalho, mas também para a execução dos diversos trabalhos agrícolas e meramente agronómicos que lhes competem e dos quais resulta, igualmente, assistência técnica agrícola aos indígenas.



Figuras do Congresso. *A' esquerda:* o antigo Ministro da Agricultura, Dr. Tôrres Garcia. *Ao centro:* o Engenheiro-Agrónomo Saraiva Vieira. *A' direita:* o Engenheiro-Agrónomo Cândido Duarte

Conclusões da tese **Os serviços de agricultura e o Jardim Colonial**, apresentada pelo Engenheiro-Agrónomo e Silvicultor, Paulo Cavique dos Santos.

1.ª — O principal fim do Jardim Colonial de Lisboa é contribuir para a preparação dos técnicos agrícolas que se destinam às Colónias.

2.ª — Deverá procurar-se por tôdas as formas que desempenhe um papel de coordenação e estímulo da actividade dos técnicos que trabalham no Ultramar.

3.ª — São necessárias algumas modificações na sua organização para se tornarem mais eficientes os trabalhos de botânica.

4.ª — A colaboração mais estreita com

os Serviços de Agricultura das Colónias teria vantagem tanto para estas como para o Jardim, especialmente no que diz respeito a trabalhos de divulgação.

5.ª — Estes fins devem preferir a quaisquer outros indicados.

*

Voto proposto ao Congresso, como conclusão da tese **Utilidade e necessidade das culturas alimentares obrigatórias para indígenas das Colónias em proveito próprio,** apresentada pelo Engenheiro-Agrónomo Álvaro de Noronha e Castro.

Que Sua Excelência o Sr. Ministro das Colónias haja por bem nomear uma comissão composta de um engenheiro-agrónomo, um médico-veterinário, um engenheiro-silvicultor, um médico-higienista, um missionário católico e um administrador de Circunscrição (todos com longa experiência da vida colonial junto do indígena) para, sem delongas, elaborarem um *Projecto de construção de aldeias ou freguesias rurais indígenas-modelos* (em substituïção das miseráveis e anti-higiénicas povoações indígenas) que sejam caracterizadas, não só por um sistema de construção higiénico e económico, de estilo arquitectónico simples e sugestivo, onde predomine a nota do aproveitamento de «tudo» quanto a Natureza pròdigamente oferece, para aquêle efeito, ao homem, nas Colónias, como, também, pela exibição de quintais com, pelo menos, um hectare de área, dentro dos quais seja possível, telúrica e climatèricamente, e obrigatória a cultura de plantas alimentares e condimentares, exclusivamente destinadas ao consumo das famílias indígenas que nêles residirem (uma por cada quintal) e para as quais, por êste meio, e só para êste efeito se torna obrigatória a exploração agrícola-pecuária (culturas alimentares e criação de galináceos e gado miúdo) sob a orientação e assistência técnica oficial de funcionários especializados, que deverão ser, cumulativamente, directores de *Escolas Agrícolas Móveis,* funcionando em zonas onde sejam estabelecidas as propostas aldeias ou freguesias rurais indígenas-modelos.

Sempre que, por qualquer circunstância, não funcione, junto ou perto de alguma zona, uma Escola Agrícola Móvel, e não seja possível recorrer à Assistência Técnica Oficial de qualquer outra zona, deverá ser confiada a respectiva missão orientadora, de preferência a Assistente Missionário Católico mais próximo, quando o haja e possa incumbir-se dessa oficiosa missão, independente ou simultâneamente com a sua missão essencialmente religiosa.

Do atrás referido Projecto de Construção de Aldeias ou Freguesias Rurais Indígenas-Modelos, deverá fazer parte o Projecto de Criação e Funcionamento das Escolas Agrícolas Móveis.

*

Conclusões da tese **O Fomento Agrário no Império Colonial,** apresentada pelo Engenheiro-Agrónomo Manuel Baptista Martins.

1.ª — Os serviços técnicos, de fomento e de acção económica do Império Colonial, devem ter a indispensável continuidade, obedecendo ao comando único dos respectivos organismos superiores centrais do Ministérfo das Colónias,

2.ª — A única base para o fomento e acção económica no Império Colonial está na organização do Ministério das Colónias.

*

Bases para uma reorganização dos Serviços Agrícolas, Florestais e de Pecuária da Colónia de Timor, pelo Engenheiro-Agrónomo e Silvicultor J. Gardé Alfaro Cardoso, Chefe da Secção de Serviços Florestais e da Secção de Entomologia de Moçambique. Ex-chefe dos Serviços Agrícolas de Timor, Ex-naturalista assistente do Laboratório de Patologia Vegetal Veríssimo de Almeida.

O estado deficitário em que tem estado a colónia de Timor não permite uma organização completa dos serviços e estas bases são verdadeiramente os alicerces dessa orgânica, cujo desenvolvimento deverá então acompanhar o progresso agrícola.

BASE I — **Tudo o que respeita à agricultura da colónia de Timor ficará a cargo da Repartição do Fomento Agrícola e Florestal (1) a qual será sempre independente e considerada nas mesmas condições de igualdade que as outras repartições superiores, devendo o seu director despachar directamente com o governador.**

---

(1) Esta denominação pode englobar todos os serviços e deve conservar-se, pois já está arreigada em Timor.

BASE EXTRA — Criar-se-á um partido médico-veterinário, completamente independente e subordinado directamente ao governador, com uma organização idêntica aos serviços de saúde, que terá a seu cargo todo o serviço de sanidade pecuária, para o que terá pessoal auxiliar.

BASE II — A Repartição do Fomento Agrícola e Florestal terá sempre como director um Engenheiro-Agrónomo e engloba os seguintes serviços:

a) Agrícolas
b) Florestais
c) Comerciais.

BASE III — Os serviços agrícolas terão por fulcro a Estação Agronómica, que funcionará na Granja Eduardo Marques (1) e onde estará a sede da Repartição do Fomento Agrícola e Florestal.

BASE IV — O Director da Estação Agronómica será o Director da Repartição do Fomento Agrícola e Florestal.

BASE V — A Estação Agronómica compôr-se-á das seguintes secções:

Secção de Estudos Culturais
Secção de Zootecnia
Secção de Química
Secção de Patologia Vegetal.

BASE VI — A secção de estudos culturais estará sempre a cargo de um Engenheiro-Agrónomo e desenvolverá a sua acção nos:

Postos experimentais de cultura e preparação de:
- Café
- Milho
- Arroz
- Trigo
- Cacau
- Chá
- Borracha
- Frutas
- Coqueiro
- Tabaco
- Algodão
- Téxteis (excepto algodão).

BASE VII — Os postos experimentais dividir-se-ão em fixos e móveis. Os fixos funcionarão ou nas actuais granjas, plantações e postos experimentais ou em locais, centros dessas culturas e constarão, além do campo de cultura, de uma instalação para preparação do produto e de viveiros para cedência gratuita ou a preços módicos de plantas a europeus e indígenas.

Procurar-se-á concentrar na mesma propriedade aqueles postos experimentais que nela encontrem os requisitos precisos.

O fim principal será o melhoramento do produto pelos mais modernos processos de preparação, pela selecção da variedade e pelo sistema cultural, os quais serão divulgados por meio de instruções práticas e pelo ensino ao indígena, que depois de estar suficientemente habilitado, ficará registado como ensinado em determinada cultura.

Os postos experimentais deverão ser dirigidos por regentes agrícolas que acumularão a direcção de mais de um pôsto ou por técnicos especializados de culturas afins.

Poderão ser contratados práticos agrícolas estranjeiros, mas só para os postos experimentais fixos, ficando sempre sob a direcção do Engenheiro-Agrónomo e com o fim de ensinar, num determinado tempo, tudo quanto conheça sôbre a sua especialidade, não podendo ser prorrogado o contrato.

BASE VIII — A secção de química estará a cargo de um Engenheiro-Agrónomo, especializado nesse ramo de ciência e terá a seu cargo a análise dos produtos agrícolas e florestais e dos solos, formular adubações, indicar afolhamentos, etc., e coadjuvará a parte tecnológica e cultural da secção de estudos culturais. Procederá também a análises para particulares ao preço do seu custo.

Esta secção poderá também exercer a fiscalização dos produtos alimentares do comércio. Consoante combinação poderá também coadjuvar os serviços de medicina veterinária.

O laboratório funcionará possìvelmente junto à sede da Repartição do Fomento Agrícola e Florestal.

Incumbe-lhe também o reconhecimento agrológico da Ilha.

BASE IX — A secção de Patologia Vegetal terá por fim proceder a estudos de combate às epifitias, ficando a cargo de um Engenheiro-Agrónomo especializado.

O respectivo laboratório funcionará junto da sede da Repartição.

Será elaborado um regulamento especial de sanidade vegetal e publicadas instruções sôbre processos de luta.

Quando as condições o permitirem, será instalado um parque de material sanitário e a secção dividir-se-á em sub-secção de micologia e sub-secção de entomologia com o respectivo pessoal especializado.

(1) Esta Granja, como tôdas as antigas propriedades do Fomento Agrícola, voltarão à posse da Repartição.

Ficará também a cargo desta secção a inspecção das sementes e plantas importadas e os certificados das exportadas.

BASE X — A secção zootécnica será dirigida pelo Engenheiro-Agrónomo, chefe da secção de estudos culturais e a sua acção exercer-se-á por meio de uma estação zootécnica e por postos zootécnicos.

A estação zootécnica funcionará em região de bons pastos e tanto quanto possível junto de um pôsto experimental. A sua missão será melhorar as espécies pecuárias por meio da selecção e cruzamento com espécies exóticas, estudo de forragens, preparação dos produtos de origem animal, etc.

Os postos zootécnicos terão por fim melhorar os gados por meio de padreadores e serão móveis, deslocando-se à medida que desempenham a sua missão.

Na estação zootécnica estará um regente agrícola.

BASE XI — Os serviços florestais (1) serão dirigidos sempre por um Engenheiro-Silvicultor e terão a sua sede ou na mata de Loré ou junto da Repartição do Fomento.

BASE XII — Como está provado e universalmente assente que o Estado é o único que pode consagrar as suas matas à produção de boas madeiras e à protecção do solo pelo arvoredo, visto que o interêsse do particular é lògicamente contrário à exploração em grandes períodos, tôdas as matas da Ilha de Timor, que não estejam dentro de propriedades particulares, serão exploradas pelo Estado.

BASE XIII — A missão da secção dos serviços florestais será portanto fomentar o revestimento florestal, exercendo a sua acção em tôda a Ilha com o fim de evitar a desarborização pelos fogos e pelos derrubes desregrados. Por êsse motivo constituir-se-ão em Timor três regiões florestais:

Primeira região — Com sede em Loré, abrangendo tôda a parte Leste da Ilha com limite numa linha, unindo Vemasse a Luca.

Segunda região — Com sede na Granja República, abrangendo a costa Sul, desde Luca até à fronteira holandesa, tendo por limite a Norte, numa linha, passando por Laclubar, Maubisse, Bobonare.

Terceira região — Com sede junto da Repartição do Fomento e compreendendo tôda a restante zona Norte.

Estas regiões serão administradas por regentes florestais.

BASE XIV — Todos os maciços florestais bem definidos constituirão matas reservadas, que serão delimitadas e convenientemente guardadas, obedecendo a sua exploração às regras florestais e com o fim de prover os mercados com boas madeiras de construção.

BASE XV — Todo o restante arvoredo será protegido, não sendo permitido cortes sem licença dos Serviços Florestais, competindo ao seu pessoal a marcação de arvoredo e derruba. As licenças gratuitas só poderão ser concedidas aos indígenas que terão direito às arvores necessárias aos seus usos e aos serviços de Estado, também para as suas necessidades.

BASE XVI — Cada região possuirá o material preciso para a montagem de pequenas serrações volantes que se transladarão para os locais dos cortes.

BASE XVII — O repovoamento florestal será sempre dirigido pela secção dos Serviços Florestais para o que nas matas reservadas existirão grandes viveiros das melhores essências.

BASE XVIII — Aos Serviços Florestais compete a laboração da carta florestal.

BASE XIX — A secção dos Serviços Florestais estudará a melhor maneira de aproveitamento dos desperdícios lenhosos, bem como de látex, dos óleos e das fibras da flora arbórea e arbustiva das florestas.

BASE XX — Os Serviços Comerciais terão por fim facilitar a colocação dos produtos agrícolas, principalmente nos mercados estranjeiros.

BASE XXI — Serão dirigidos por pessoa de reconhecida competência, directamente subordinado ao Engenheiro-Agrónomo, Director de Fomento Agrícola e Florestal e terá a sua sede em Dili.

BASE XXII — Anexo aos Serviços Comerciais existirá um armazém de maquinaria agrícola, de madeiras e de produtos das instalações agrícolas para venda.

BASE XXIII — A Repartição do Fomento Agrícola e Florestal, introduzirá maquinaria para novas indústrias agrícolas que serão montadas e depois de estarem em laboração e calculados os rendimentos, serão entregues à indústria particular por meio de venda ou de arrendamento em hasta pública.

BASE XXIV — Todo o pessoal técnico não poderá tomar posse do seu lugar sem

(1) Num futuro desenvolvimento dos serviços, os florestais serão independentes.

um estágio nos diferentes organismos do Jardim Botânico de Buitenzorg.

BASE XXV — Na sede da Repartição haverá uma secretaria e uma contabilidade.

BASE XXVI — Dos rendimentos das matas, granjas, postos experimentais, etc., 50 % serão empregados no melhoramento dos diversos serviços, constituindo um fundo especial que será administrado por um Conselho Administrativo, tendo por Presidente o Governador, Vice-Presidente o Engenheiro-Agrónomo Director da Repartição do Fomento Agrícola e Florestal, e como vogais, o Director dos Serviços de Fazenda, o Delegado do Procurador da República, o Engenheiro-Silvicultor e os dois Engenheiros-Agrónomos, chefes das secções. Servirá de Secretário, o chefe da contabilidade a cargo de quem estará tôda a escrituração.

BASE XXVII — Cada secção terá uma biblioteca privativa.

BASE XXVIII — Nos postos experimentais e mais sedes das zonas florestais montar-se-ão postos meteorológicos.

*

Conclusões da tese **Importância económica das principais culturas e meios de transporte na Baixa Zambézia**, apresentada pelo Engenheiro-Agrónomo Manuel Correia da Silva, antigo director dos Serviços de Agricultura dos Distritos de Quelimane e Tete.

1.ª — O desenvolvimento agrícola da Baixa Zambézia deve-se principalmente ao regime «dos prazos».

2.ª — Dentre tôdas as culturas de grande valor económico, destaca-se a do *coqueiro*, a que também se pode chamar uma *cultura popular*, visto interessar a europeus e a indígenas.

3.ª — As principais culturas, além da do *coqueiro*, são a da *cana sacarina*, e a do *sisal*, que contribuem decididamente com a sua importante exportação para o saldo sôbre a importação, do distrito de Quelimane.

4.ª — O distrito de Quelimane é o de maior valor económico de tôda a colónia de Moçambique.

5.ª — E' absolutamente indispensável que sejam negociados diversos acordos e tratados de comércio, tanto com os países da Europa como com a União Sul Africana, Rodézia, Nyassaland, etc., para a colocação dos produtos coloniais portugueses.

6.ª — Actualmente êste distrito tem as vias de comunicação e meios de transporte necessários ao escoamento dos seus produtos, datando o seu início de 1928.

*

Conclusões da tese **Crédito Agrícola e Organização Associativa**, apresentada pelo professor Bento Carqueja.

1.ª — O Crédito Agrícola Colonial não constitui, doutrinàriamente, uma variedade nova do Crédito Agrícola Geral.

2.ª — O Crédito Agrícola Colonial tem de assentar na valorização dos produtos agrícolas depositados.

3.ª — Ao depósito dos produtos agrícolas coloniais tem de corresponder a emissão de títulos especiais negociáveis, de conformidade com os preceitos do Código Comercial Português.

4.ª — Para a expansão do crédito agrícola, torna-se indispensável organizar associações de agricultores que cooperem com os Institutos de Crédito no sentido de se lhes oferecerem novas e seguras bases de negócios.

*

Votos propostos em conclusão da tese **Economia Agrícola Colonial**, apresentada pelo Capitão Virgílio Costa.

a) Quanto ao problema da mão de obra.

1.º — Que se prossiga, com a maior intensidade, a campanha de saneamento das regiões insalubres existentes nas Colónias portuguesas e o ataque às principais doenças que afligem as populações indígenas; e bem assim que se enfrente o problema da mortalidade infantil entre os povos indígenas das nossas Colónias e se estabeleçam fortes medidas de protecção às mulheres grávidas, antes e depois do parto, e às crianças desde o nascimento à puberdade.

2.º — Que se provoque a formação de aldeamentos indígenas em zonas escolhidas das nossas Colónias que reünam condições de salubridade e também as favoráveis à prática e desenvolvimento das culturas mais convenientes, atribuindo-se a êsses aldeamentos indígenas não só grandes reservas territoriais como tôdas as concessões de terras que não tenham sido aproveitadas pelos colonos concessionários, ou o tenham

sido com manifesta incompetência, ou exploradas num sentido adverso aos interêsses económicos de cada Colónia.

3.º — Que se estabeleça para cada Colónia um plano geral das culturas indígenas, para que estas se desenvolvam segundo uma finalidade económica prèviamente estudada e tal que sirva os verdadeiros interêsses da Colónia; e se preste aos indígenas uma assistência técnica que os conduza a um bom aproveitamento do solo, ao interêsse e dedicação pela vida agrícola, ao desejo de possuirem terras suas e de as transformarem em boas fazendas.

4.º — Que se adoptem medidas que defendam os produtores indígenas da ganância dos compradores dos seus produtos, tais como o estabelecimento de tarifas mínimas de preços para alguns produtos e a criação de mercados regionais em determinadas épocas.



O Regente Agrícola Sr. António Maria da Rocha, discursando.

5.º — Que se procure elevar o nível moral e intelectual dos indígenas, quer proïbindo a prática de actos contrários à civilização, quer criando nos principais aldeamentos escolas de ensino primário rudimentar e profissional.

6.º — Que se evite, por tôdas as formas, a saída dos indígenas de uma Colónia para outra, eventual ou definitivamente, seja sob que pretexto fôr, e se proïba absolutamente a saída de indígenas para Colónias, domínios ou países estranjeiros.

a) Quanto ao problema do crédito agrícola.

1.º — Que se preste aos indígenas das várias Colónias portuguesas, por via de organismos oficiais, com capitais do Estado, uma assistência de crédito que permita o desenvolvimento agrícola que se procura, mas dando a essa assistência modalidades que se harmonizem com o estado de civilização de aquêles, com a sua psicologia própria e com uma fiscalização severa do emprêgo dos capitais empenhados nessa obra.

2.º — Que se criem também organismos oficiais, com capitais a isso votados pelo Estado, destinados a prestarem assistência de crédito aos colonos que possuam terras e aptidões para o exercício da agricultura, buscando modalidades que facilitem o aproveitamento do crédito, embora cercando-o de uma apertada acção fiscalizadora.

3.º — Que se criem mais ainda organismos oficiais, com fundos especialmente a isso destinados pelo Estado, que terão por missão constituir e subsidiar núcleos de emigrantes nacionais que, com suas famílias, desejem ir estabelecer-se em regiões das nossas Colónias próprias para a colonização europeia e nelas se dedicarem à vida agrícola.

4.º — Que se subordine assistência de crédito prestada aos indígenas, aos colonos já instalados e aos novos colonos a instalar, ao cumprimento de um plano geral a estabelecer para cada Colónia, no qual se fixe a natureza das culturas a explorar, o regime de exploração a adoptar, as áreas que lhes devem ser atribuídas, as exigências técnicas a que se devem subordinar, os trabalhos prévios de execução de obras hidráulicas e outras que devem antecipar as culturas, etc.

b) Quanto ao problema da organização associativa.

1.º — Que se procure desenvolver o espírito associativo entre os indígenas, mas

sòmente num sentido de cooperativismo de produção e de agremiações com fins mutualistas, benemerentes, instrutivos e recreativos.

2.º — Que se faça uma larga propaganda entre os colonos das nossas diferentes Colónias, com o fim de desenvolver nêles o espírito associativo dentro do critério que presidiu à organização do Estado Corporativo.

c) Quanto ao problema do acondicionamento e dos transportes.

1.º — Que se obtenha a promulgação de medidas oficiais que visem a melhorar e a estandardizar a produção agrícola das nossas Colónias, estabelecendo-se tipos e marcas para cada produto, tipos de embalagens e acondicionamento, regras para a apresentação dos produtos coloniais nos mercados metropolitanos e estranjeiros e sanções graves para todos os que, por qualquer forma, se eximam ou procurem iludir o cumprimento daquelas medidas.

2.º — Que se procure instalar o Entreposto Colonial de Lisboa, em local especial e exclusivamente a isso destinado na margem direita do rio Tejo, e por forma a que disponha de equipamento moderno, de vastos armazéns construídos segundo as exigências de conservação de cada espécie de produtos, de silos para a guarda de cereais, de cais de atracação para navios de grande tonelagem, de ligação com a rêde ferro-viária do País, de galerias de exposição de amostras, de laboratórios de ensaios e análises, de gabinetes de informação, de *halls* onde se estabeleçam delegações das firmas exportadoras de produtos coloniais, etc.

3.º — Que se faça uma revisão das tarifas de fretes marítimos da navegação nacional entre a Metrópole e as Colónias, no sentido de uma forte e indispensável redução.

d) Quanto ao problema dos mercados.

1.º — Que se façam em todos os mercados consumidores mundiais, onde se verifique a possibilidade de introdução dos produtos coloniais portugueses, uma larga, inteligente e constante propaganda dos mesmos produtos.

2.º — Que se solicite do Estado a promulgação de medidas que defendam na Metrópole os produtos coloniais portugueses da concorrência que lhes fazem certos produtos similares estranjeiros.

Conclusões da tese **Coordenação do problema da importação do milho colonial com o da sua produção e criação de gado na Metrópole**, apresentada pelo Dr. Simeão Pinto de Mesquita.

a) Relativas ao estado actual do problema.

1.ª — No actual regime de produção e comércio do milho na Metrópole e nas Colónias deve procurar-se a sua coordenação e não a sua concorrência desregrada.

2.ª — Para isso, sabido como é a existência permanente dum *deficit* de produção na Metrópole deverá sempre procurar-se o seu preenchimento como se faz agora pela importação de milho colonial com a exclusão de milhos de proveniência estranjeira.

3.ª — A-fim-de se regular gradualmente a sua entrada no mercado consumidor, evitando bruscas alterações de preço, deverão as entidades que superintendem nessa importação serem informadas oportunamente das produções e até das perspectivas de produção a-fim-de irem prevenindo os transportes, do necessário milho colonial.

4.ª — Além disso deverá construir-se desde já em Lisboa, e ulteriormente no Pôrto, junto dos respectivos portos ou armazéns ou silos adequados onde possa conservar-se permanentemente uma importante massa de reserva que permita a regularização da entrada do milho colonial no mercado, conforme as necessidades que a curva dos preços fôr traduzindo.

b) Soluções progressivas para futuro.

1.ª — A importação de milho colonial deve ir-se desenvolvendo progressivamente com o necessário desenvolvimento da pecuária metropolitana.

2.ª — Na distribuïção das zonas do Império Português especialmente próprias para determinadas culturas e que aí deverão ser particularmente fomentadas, cabe lugar de eleição — sem falar das Ilhas — ao noroeste do Continente para a criação de gado bovino, não só pelo que respeita à excelência da sua carne, como ao rendimento das indústrias subsidiárias.

3.ª — Deverá de futuro a Metrópole normalmente bastar-se a si mesma quanto ao consumo crescente, pelo aumento da produção e ainda procurar reconquistar mercado exportador a não se operar um apogeu

de industrialização que não está nos nossos limites prever.

4.ª — Em circunstâncias de deficiência de carne deverá abastecer-se de preferência de gado colonial.

5.ª — Mercê de circunstâncias várias, a pecuária nacional e em especial a do noroeste vem atravessando uma crise grave que tem trazido como conseqüência a decadência da indústria da ceva do gado que, se não se traduz por uma diminuïção no número de cabeças, se traduz por uma sensível diminuïção de pêso, aviltamento da qualidade da sua carne.

6.ª — Cumpre por isso fazer uma política de fomento pecuário, que se há-de basear essencialmente:

a) Na organização da lavoura;

b) Na acção do Govêrno, não só por intermédio dos seus organismos educativos e técnicos, como também tutelando e disciplinando a intervenção multiforme e incoordenada dos Municípios em busca de fortes reditos, especialmente os dos grandes centros;

c) Na reconquista do mercado externo sobretudo para reses vivas e de superior qualidade.

7.ª — O desenvolvimento da pecuária metropolitana comportaria assim para as Colónias um importante benefício no progressivo aumento do escoamento de milho não classificado e de mais difícil colocação, que, destinado a forragens, encontraria largo mercado no noroeste do País.

*

Conclusões da tese **Possibilidades agrícolas das Colónias**, apresentada pelo Engenheiro-civil, Armando Xavier da Fonseca.

1.ª — Para que as Colónias produzam géneros agrícolas de consumo assegurado nas próprias Colónias ou na Metrópole, é absolutamente necessário que um Conselho Nacional, representado em tôdas as Colónias, fixe o contingente de colheita de cada produção e que cada Colónia poderá ter, para ter pronto escoante.

2.ª — O mesmo Conselho Nacional informaria das cotações dos mesmos produtos, na Metrópole e no estranjeiro, e a possibilidade de exportação para o estranjeiro do excesso das colheitas, que as Colónias ou a Metrópole não pudessem absorver.

3.ª — Os governos coloniais, onde as populações não sejam das mais cultas, de acôrdo com as instruções do Conselho Nacional de Produção Agrícola Colonial, estabeleceria, para a produção de géneros de absoluta necessidade da Metrópole ou das Colónias, o pagamento dos principais impostos locais, em géneros.

4.ª — Nas Colónias, cujas populações sejam de cultura adiantada, seriam estabelecidos prémios de cultura, a distribuir pelos pequenos, médios e grandes agricultores que fizessem as culturas indicadas pelos governos coloniais, de acôrdo com o Conselho Nacional de Produção Agrícola Colonial.

5.ª — Os governos coloniais, com o fim de conseguir a oferta do maior número de braços, para o aumento das culturas, estabeleceriam o salário mínimo a pagar a homens e mulheres a empregar em serviços agrícolas, das culturas indicadas pelo Conselho Nacional de Produção Agrícola Colonial.

6.ª — Os governos coloniais estabeleceriam o adiantamento, pelos seus estabelecimentos de crédito, das importâncias necessárias para a sementeira, granjeio e colheita dos produtos indicados pelo Conselho Nacional de Produção Agrícola Colonial.

7.ª — Os governos coloniais estabeleceriam um prémio anual a distribuir aos homens de ciência nacionais que visitassem as Colónias e difundissem os melhores meios de luta contra tôda a espécie de inimigos das culturas coloniais.

*

Conclusões da tese **Para uma política hidráulica e de colonização em Moçambique**, apresentada pelo Engenheiro A. Trigo de Morais, autor do plano de irrigação do Vale do Limpopo.

1.ª — Em Moçambique, o problema da colonização, que é fundamentalmente um problema agrário, tem as suas soluções positivas na Política Hidráulica.

Sem rega, jamais se fará agricultura, em Africa, dos cultivos que mais interessam ao comércio interno, que não seja puro jôgo de azar, devido ao regime pluvial irregularíssimo e de oscilações desconcertantes, à intensa radiação solar e a uma evaporação constante.

2.ª — O Estado, chamando a si, como lhe cumpre, o primeiro lugar na colonização europeia e indígena, deve exercê-lo, guiando, orientando, tutelando e assistindo inicialmente os colonos, quer sob os pontos

de vista financeiro, administrativo, económico e técnico, quer sob o ponto de vista moral, por meio de organismos independentes e responsáveis, que aliem a uma cuidada preparação técnica, conhecimentos dos problemas coloniais, para o que deverá recrutar tais agentes no escol das profissões e não no seu refugo.

3.ª — As necessidades, ainda existentes no mercado interno, em Portugal e no Império, são garantia de sucesso de um vasto plano de fomento e de colonização portuguesa, para o qual deve ser reservada tôda a preferência pautal; intensificando o aumento do consumo interno, promulgando medidas de organização que impeçam o aviltamento dos preços, faz-se política do mais puro nacionalismo.

*

Conclusões da tese **Significado Histórico e Económico do Império Colonial Português**, apresentada pelo Dr. Manuel de Figueiredo, director da Liga Agrária do Norte.

1.ª — Portugal e as suas Colónias, histórica e politicamente considerados, formam uma só unidade política; sôbre o ponto de vista agrícola, comercial e industrial, devem, por igual, formar um só todo económico.

2.ª — Indústria agrícola, quer na Metrópole quer nas Colónias, é a actividade económica dominante, pelo que ao Govêrno pertence ordenar e orientar a produção — não dirigir —. O comércio e a indústria, acompanhando a indústria agrícola, fazem por igual parte do mesmo todo económico, devendo a actividade dos três ramos económicos desenvolver-se conjuntamente, em linhas paralelas, num mesmo ritmo evolutivo.

3.ª — Portugal, como Nação Imperial que é, tem hoje, de novo, um grande destino histórico a cumprir. Portugal, criando, com as suas Colónias, o seu mundo privado, o seu império económico, contribuirá, na parte que lhe diz respeito, para o equilíbrio económico do Mundo, que, num futuro próximo ou distante, será estabelecido sôbre as grandes unidades económicas (*cartelização* de Estados), e em que as nações coloniais têm papel de capital importância a desempenhar, em face das suas responsabilidades históricas, como detentoras de valores mundiais.

4.ª — O desenvolvimento da produção portuguesa deve visar: 1.º, às relações entre a Metrópole e as Colónias e das Colónias com a Metrópole; 2.º, ao intercâmbio imperial; 3.º, à concorrência mundial.

A evolução destas três fases deve ser confiada a vários organismos de estudo e orientação (¿Solares da Lavoura e Casas do Ultramar?) que, por sua vez, nomearão delegados a um Conselho Superior Consultivo, de coordenação, com sede em Lisboa, Capital do Império.

*

Votos emitidos pelo Congresso

VOTO I

O Congresso reconhece que é urgente completar o estudo da flora das nossas Colónias, o qual deverá ser feito por missões botânicas e brigadas de herborizadores, devidamente chefiadas, que colham os exemplares no seu *habitat*, em número suficiente para serem distribuídos e classificados nos estabelecimentos oficiais da Metrópole, que se ocupem dêsses estudos.

VOTO II

O Congresso, tendo em atenção o problema da protecção da flora espontânea nas Colónias, sobretudo da flora lenhosa, entende ser êsse problema da mais alta importância, quer sob o ponto de vista científico quer económico e social e reconhece que o estabelecimento de parques nacionais ou, mais correctamente, de reservas naturais integrais, só por si, não o resolve tal como êle deve e tem de ser encarado, tornando-se, por isso, necessário proteger também a flora, tanto quanto possível, fora das referidas reservas e que tal problema, considerado sob o seu aspecto económico e social, é, fundamentalmente, um complexo problema agronómico.

VOTO III

O Congresso, visto o extraordinário desenvolvimento que estão tendo as plantações de palmeiras de azeite no Oriente, assim como a transformação, que se está operando, em certas colónias estranjeiras africanas, em matéria de exploração de palmeiras de azeite, que constituem um sério e autêntico perigo para Angola e Guiné; atendendo à grande importância desta questão e ao facto de não se poder contar, para a sua resolução, só com a iniciativa particular, reconhece que se torna

necessário, com urgência, que as estações oficiais competentes tomem a iniciativa do profundo estudo da questão com o objectivo de lhe encontrar resolução prática.

E que, uma vez determinada a solução ou soluções mais convenientes, se lhes dê pronta execução.

VOTO IV

O Congresso entende que a posição obtida no mercado mundial pelo sisal merece ser aproveitada em benefício das Colónias; e assim, emquanto durar a crise, a indústria deve ser auxiliada pelo Estado, por via de:

a) Acordos comerciais para a obtenção de mercados seguros;

b) Alívio nos impostos e nas taxas de exportação;

c) Protecção na Metrópole;

d) Actuação perante as Companhias de Navegação no sentido de se obterem os mesmos fretes que têm as colónias vizinhas.

VOTO V

O Congresso reconhece a necessidade de que as nossas Colónias, sob o ponto de vista da produção de açúcar, se coloquem, no mais breve prazo de tempo, em condições de poderem concorrer com igual produto estranjeiro.

VOTO VI

O Congresso reconhece a necessidade do fomento da apicultura, melhorando-se os processos actualmente empregados, dado o seu interêsse para os indígenas e para a economia das Colónias.

VOTO VII

Verificando-se que a alimentação láctea dos indígenas é limitadíssima nas regiões onde êles se não dedicam à criação bovina;

Atendendo a que a cabra leiteira angolana possui apreciáveis qualidades lactígenas;

Reconhecendo-se que a criação dos caprinos não implica prejuízos apreciáveis na flora, ao contrário do que sucede na Metropole;

E considerando ainda que, em Angola, os caprinos ocupam o terceiro lugar entre as espécies pecuárias:

O Congresso preconiza, como um meio de revigoramento das populações, a expansão, entre os indígenas, da cabra leiteira «angolana», para substituir o gado caprino nativo.

VOTO VIII

Atendendo a que a espécie ovina, embora os respectivos índices zoológicos sejam baixos, ocupa o quarto lugar na riqueza pecuária de Angola;

Considerando que os ovinos autoctones não satisfazem cabalmente como animais de talho e parcamente concorrem para a alimentação das populações cujos recursos importa instantemente reforçar;

O Congresso, reconhecendo a existência, na província de Angola, do gado ovino de origem persa, cauda grossa ou $^5/_4$, de satisfatórias aptidões, recomenda a larga distribuïção de sementais dêste tipo, como um agente de melhoria zootécnica e económica.

VOTO IX

Atendendo a que o estado da lavoura angolana não permite, de um modo geral, a criação de bovídeos de grande precocidade e rendimento;

Atendendo aos resultados obtidos na Africa do Sul com a raça Afrikander, em cujo melhoramento, como está demonstrado, interveio a raça bovina alentejana;

Considerando que se tem obtido, em Angola produtos muito apreciáveis com a intervenção de reprodutores alentejanos e mirandeses;

Considerando ainda a adversidade do meio para as finas raças bovinas cultivadas;

O Congresso recomenda, numa primeira fase de melhoramento pecuário, a larga distribuïção de reprodutores selectos das raças bovinas alentejana e mirandesa, importados da Metrópole, sob o mais rigoroso critério zootécnico.

VOTO X

O Congresso, tendo reconhecido que o progresso da pecuária nos territórios da Companhia de Moçambique se efectivou de forma notável depois da modelar organização dos seus serviços veterinários, congratula-se com o facto e faz votos para que continue nessa progressiva orientação.

VOTO XI

O Congresso, tendo apreciado o mérito e proficiência dos trabalhos de investigação veterinária, de profilaxia das doenças infecto-contagiosas e parasitárias e de fomento zootécnico, realizados pelos Serviços Veterinários das Colónias, sobre-

tudo de Angola e Moçambique, solícita do Govêrno, para maior valorização e defesa da pecuária, os recursos necessários a uma mais eficiente actuação dos referidos serviços.

VOTO XII

O Congresso, tendo em atenção o perigo que pode representar para a pecuária metropolitana a possível introdução de zoonoses exóticas, solicita do Govêrno a rápida execução do Decreto que cria o Lazareto Veterinário de Lisboa.

VOTO XIII

O Congresso reconhece a urgência de serem criadas no Ministério das Colónias repartições privativas e autónomas, que se ocupem dos serviços centrais agrícolas, veterinários e florestais, e, dada a imperiosa conveniência de serem remodelados os serviços agrícolas das Colónias, preconiza a observância, entre outros, dos seguintes princípios orgânicos:

a) A criação de departamentos especiais e autónomos para os serviços agrícolas, veterinários e florestais;

b) A perfeita individualização dêsses serviços, devidamente autonomizados e categorizados, conforme a importância de cada colónia;

c) A criação de estações de investigação e experimentação convenientemente especializadas, consoante a importância fitotécnica, zootécnica e dendrotécnica de cada colónia, reconhecendo-se mesmo a conveniência de haver estações consagradas a uma só cultura ou a uma só espécie pecuária;

d) Conveniente dotação dos serviços e condigna remuneração do pessoal.

VOTO XIV

O Congresso reconhece a necessidade da continuação da política de assistência aos indígenas em tôdas as suas modalidades.

VOTO XV

O Congresso reconhece que o ensino agrícola no Império Colonial Português, deve ser criado e desenvolvido no mais curto prazo de tempo, devendo o estudo das bases da sua organização ser entregue ao Conselho Superior Técnico de Agricultura Colonial, com a agregação de quaisquer individualidades que, porventura, S. Ex.ª o Ministro das Colónias, entenda necessárias.

VOTO XVI

O Congresso reconhece, em princípio, a necessidade de se adoptar um plano de hidráulica agrícola na colónia de Moçambique, especialmente ao Sul do Save, tendo em conta o seu reflexo na colonização e economia da colónia.

VOTO XVII

O Congresso reconhece a conveniência de que, tanto para o milho como para as oleaginosas e outros produtos agrícolas, bem como para o gado, seja estabelecido o princípio de coordenação, que ponha côbro à desordenada concorrência ainda existente.

VOTO XVIII

O Congresso reconhece a necessidade de ajustar os salários dos trabalhadores contratados em outras colónias para S. Tomé e Príncipe, de ampliar o prazo dos contratos para cinco anos e a diminuïção do custo das passagens.

VOTO XIX

O Congresso, reconhecendo a necessidade e a urgência de coordenar as actividades económicas da Metrópole e das Colónias, julga dever ser criado um Conselho de Economia Nacional, com secções especializadas.

VOTO XX

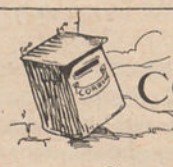
O Congresso reconhece a necessidade de se dar rápida efectivação às disposições constitucionais, que prevêem a organização corporativa do Estado Português, de forma a permitir a actuação das associações e dos grémios especializados na disciplina da produção e do comércio, para tôdas as Colónias.

VOTO XXI

Atendendo a que a prosperidade dos países em formação, após a sua ocupação militar e efectiva, depende, fundamentalmente, do completo conhecimento científico do meio e das suas possibilidades geológicas, agrícolas, pecuárias e florestais:

O congresso incita o Estado a facultar às Colónias todos os recursos, pessoais e materiais, necessários a uma intensiva, persistente e eficiente investigação científica.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 **Lisboa**

N.º 328 — *Assinante n.º 33:569 — Portalegre.*

¿PLÁTANOS DOENTES?

Pregunta — Muito lhe agradeço se se dignar prestar-me a vossa valiosa informação sôbre a seguinte dúvida que tenho e que apresento a v.:

Tenho dois plátanos com alguns anos de existência que, a-pesar-de ter tido o cuidado de lhes limpar o musgo, não se têm desenvolvido convenientemente, apresentando aquelas árvores poucas fôlhas e estando agora a secarem-se-lhes algumas pernadas.

Encontram-se os referidos plátanos a uma distância de 1:800 metros do mar, mas supondo que esta árvore se dá bem com o clima marítimo, não sei a que atribuir semelhante «raquitismo», pois no mesmo local existem mais árvores daquela espécie e que se encontram com um dos melhores aspectos.

Pedia, portanto, a v. o favor de me indicar qualquer tratamento aconselhável, de bons resultados, a-fim-de o poder aplicar.

Também solicito a v. a fineza de me esclarecer sôbre as espécies apropriadas ao clima marítimo e cujo desenvolvimento seja rápido, bem como onde poderei adquirir algumas dessas árvores com maior segurança.

Resposta — Os plátanos dão-se bem, como o senhor consulente mesmo verifica e, por conseqüência, os que se apresentam raquíticos estão de-certo doentes.

Verifique o senhor consulente se há na parte aérea ou na raiz qualquer sintoma suspeito e envie a parte afectada ao Sr. Dr. Moniz da Maia, a cargo de quem está a secção de Patologia Vegetal.

Pode insistir na cultura dos plátanos sãos e experimentar a de pinheiros, como por exemplo, o bravo, manso e de Alepo. — *D. A. T. da S.*

N.º 329 — *Assinante n.º 33:643 — Fornelos.*

DESPARRA

Pregunta — No tempo de refolhar mandei fazer êsse serviço como tenho mandado fazer todos os anos; mas qual não foi o meu espanto quando

O transporte de frutas nos caminhos de ferro

Na sua última crónica «Por Terras do Douro», o nosso bom Amigo e colaborador Dr. Artur Castilho referiu-se ao modo como se fazia o transporte da pêra D. Joaquina para o mercado do Pôrto. Desconheciamos, como certamente aquêle nosso Amigo, as vantajosas tarifas que para o transporte de frutas, se aplicam nas linhas férreas do Minho e Douro e em geral em tôda a rêde entregue hoje à exploração da Companhia Portuguesa; só depois de publicada aquela crónica e mesmo depois de publicado o número seguinte é que essas tarifas chegaram ao nosso conhecimento; desejavamos no presente número fazer-lhe referência. Não o permite, no entanto, a falta de espaço, inteiramente absorvido por assuntos que se prendem com o Congresso de Agricultura Colonial. Trataremos, no próximo número, do assunto; e em outros seguintes procuraremos elucidar os produtores das vantagens grandes que os caminhos de ferro concedem hoje no transporte de produtos agrícolas e ainda a prontidão com que êsses transportes são feitos.

Certos de que prestamos um serviço valioso aos nossos assinantes, colocamo-nos inteiramente ao seu dispôr para os informar, para cada caso, da mais económica tarifa que podem utilizar para transporte das colheitas ou produtos que pretendam vender. As informações pedidas, para que se tornem realmente úteis, serão transmitidas em carta e na volta do correio.

me disseram que as uvas esfolhadas perdem muita graduação. Portanto, como não sei, peço a v. para me informar se é verdade, para assim me governar.

Resposta — Como regra geral, tenho por inconveniente a desparra ou desfolha da videira. Pode haver um caso ou outro em que uma desparra moderada seja vantajosa. Mas êsses casos só à vista da planta podem ser verificados. Portanto, julgo preferível não praticar semelhante operação como amanho normal. — *D. A. T. da S.*

N.º 330 — *Assinante n.º 18:204 — Cidadelhe.*

COLHEITA DE AÇAFRÃO

Pregunta — Como no meu quintal nasceram bastantes pés de açafrão, e como não o queria perder, pedia a v. o favor de me dizer a forma de o apanhar e preparar para consumo caseiro.

Resposta — Logo que as flores desabrocharem, colha-as e aproveite os estigmas, ou seja a peça mais interior das ditas flores, pois é essa a única parte que se aproveita para condimento dos cozinhados. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril — Coimbra

N.º 331 — *Assinante n.º 6:754 — Lageosa.*

VINHO TURVO

Pregunta — Envio uma pequena garrafa com vinho branco da minha lavra, referente à colheita de 1933, para v. fazer o favor de o examinar e dizer-me o que se lhe oferecer sôbre o seu estado.

Este vinho foi trasfegado há meses (em Março) e a-pesar disso continua ainda doce e turvo, razão porque venho pedir a v. se digne dizer-me o que devo fazer para corrigir êsse defeito.

Resposta — Deve ser dado ar ao vinho, por meio de trasfega, e, como já há uvas maduras, convém preparar um fermento, esmagando uma porção de cachos, cujo mosto se põe a fermentar. Quando a fermentação estiver bem activa, junta-se meio litro do líquido por cada 100 litros de vinho. — *P. Bravo.*

N.º 332 — *Assinante n.º 12:982 — Figueiró.*

PREPARAÇÃO DE VASILHAS NOVAS

Pregunta — Tenciono mandar construir umas pipas de eucalipto, para as quais já mandei serrar a madeira e deitar debaixo de água. Muito me obsequiava v. dizer-me a melhor forma de as tratar para lhe tirar o gôsto que a madeira costuma pôr no vinho e se depois de tratadas convenientemente como v. me tem aconselhado poderei deitar-lhe o vinho sem receio de o estragar.

Resposta — O melhor processo seria o suadouro de vapor, colocando a pipa com a batoqueira voltada para baixo, e fazendo entrar pelo buraco para torneira, do tampo, um tubo que esteja ligado a um gerador de vapor.

Fazendo-se descarregar o vapor para dentro da vasilha, êste aquece, dissolve, e, condensando-se, arrasta as substâncias aromáticas e rápidas, que são arrastadas pela água da condensação, escorrendo pela batoqueira.

De espaço a espaço recolhe-se um pouco da água escorrida, cujo cheiro se observa. Dá-se por findo o trabalho quando a água passa a correr limpa e sem cheiro.

Também se pode fazer o tratamento, vascolejando a vasilha com uma diluïção de $^1/_2$ litro de amónia em 10 litros de água a ferver. Este vascolejamento deve ser feito prolongadamente e por várias vezes em vinte-e-quatro horas. Repetir no dia seguinte com meia dose de diluïção, vascolejando como se fêz para a primeira aplicação, e, passadas as vinte-e-quatro horas, despejar e lavar com água simples. — *P. Bravo.*

N.º 333 — *Assinante n.º 33:274 — Celorico de Bastos.*

REFRESCO EM VINHO VÉLHO

Pregunta — Muito me obsequiava v. esclarecendo-me sôbre a pregunta que vou formular:

1.º Com poucas esperanças da venda do vinho que tenho em armazém numa das propriedades que possuo no Minho, venho rogar a v. se digne informar-me que quantidade de vinho novo devo deitar em cada pipa de 560 litros para o refrescar.

2.º ¿Que sais devo aplicar nessa altura?

3.º O vinho está muito perfeito mas ainda tenho um tonel de três pipas por trasfegar. ¿Devo aplicar-lhe o metabissulfito após esta operação?

Resposta — 1.º Não há dose estabelecida para a mistura, assim como não há qualquer inconveniente para a segurança do vinho, em se misturar mais ou menos vinho novo. Pelo menos, a dose de 20 litros em cada pipa.

2.º Não é de regra juntar-se qualquer coisa na ocasião da mistura, mas pode convir em certos casos, para determinados vinhos, conforme a constituïção dêstes. O que não deve ser adicionado é o metabissulfito, se o vinho novo está ainda em fermentação, ainda que esta seja lenta.

3.º Fêz o senhor assinante muito mal — desculpe-me — em reservar para esta altura do ano, a trasfega. Devia tê-la feito em Dezembro ou Janeiro, porque nesta altura faz perder mais vida ao vinho.

Convém aplicar-lhe, por cada 100 litros, 8 gramas de metabissulfito. — *P. Bravo.*

N.º 334 — *Assinante n.º 23:090 — Golegã.*

VINHO VERDE

Pregunta — Pessoa de certa responsabilidade, afirmou pùblicamente, e de forma categórica, que nesta região se pode fazer vinho verde.

No decorrer da conversa, depreendi que o processo era vindimar as uvas verdes.

Sacrificar as nossas belas castas como o Fernão Pires, Malvasia, etc., com o objectivo de fazer vinho verde, penso eu que, não só não sai um vinho sem as caracterìsticas do verde, mas sim uma zurrapa excessivamente ácida e adstringente, imprópria para se beber.

Se fôsse apenas uma questão de maturação, ¿porque se não havia de fazer também vinho verde no Algarve?

Sem ter conhecimento especial do caso, mas dentro de umas certas noções gerais, estou convicto que, para se fazer uma certa qualidade de vinho, é preciso atender as castas, condições climatéricas e natureza de terreno. ¿Estarei em êrro?

Recorro à douta competência de v. para esclarecer o caso.

Resposta — O senhor assinante tem razão na sua dúvida sôbre a possibilidade de se fazer vinho verde nessa região, com uvas verdes.

O vinho verde, tal como é, com tal nome, considerado em Portugal, é um vinho que tem umas características especiais, que lhe são dadas por um conjunto de influências, tais como: natureza do solo, clima, sistema de cultura, castas, etc.

No próprio Minho, que é a região dos verdadeiros vinhos verdes, estes apresentam características diferentes, conforme as castas, a forma de educação das videiras, as diferenças de terrenos, a altitude, etc.

Vinho verde não é um vinho com excesso de ácidos naturais, como alguns julgam. Há vinhos verdes, caracterìsticamente verdes, que são pouco acídulos.

O vinho feito com uvas verdes daria *agraço,* ou vinho *verdoso,* ou *verdoengo,* mas não vinho que pudesse ser classificado como *vinho verde.* — *P. Bravo.*

N.º 335 — *Assinante n.º 30:886 — Figueira da Foz.*

VINAGRE COM ANGÜÍLULAS

Pregunta — Tenho cêrca de 500 litros de bom vinagre branco, com 6 graus de acidez, mas que contém angüílulas.

Este vinagre foi ùltimamente clarificado com gema de barro de Espanha; mas a-pesar disso, e ainda depois de lhe adicionar 60 gramas de metabissulfito de potássio, não consegui destruir as referidas angüílulas.

E como eu não conheça processo algum de as destruir, recorro à autorizada opinião de v., pedindo-lhe a especial fineza de me dizer a forma de proceder, a-fim-de libertar o vinagre dêstes parasitas.

Resposta — Para bem se destruirem as angüílulas, não há melhor que o aquecimento do vinagre, durante trinta minutos ou mais, a uma temperatura de 60º pelo menos.

Como as angüílulas (seres animais) necessitam de oxigénio do ar, para respirarem, podem destruir-se, colocando no espaço vazio da vinagreira, com perfeita vedação da entrada do ar, uma boneca suspensa, contendo uma mistura de 30 gramas de metabissulfito e igual dose de ácido cítrico. Humedece-se esta mistura, suspende-se por um fio preso ao batoque, e deixa-se assim durante algumas semanas.

Como ficam ovos de angüílulas, é fácil o reaparecimento do mal. — *P. Bravo.*

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente,** *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Frangos e frangas a iniciar a postura, das grandes poedeiras Leghorn branca e Rhode Island Red. Vende o Aviário da Ramada Alta — Gaia.

Bácoros Yorkshire Large White, puros, de quatro meses. Vende Ilídio Martins — Gaia.

Compro caldeira para destilação de medronho e 3 a 5 dornas de 200 a 300 arrôbas cada.

Dirigir preços e condições em que se encontra o vasilhame a João Dias Júnior — Odemira.

Cães Seters Laverak — Os melhores para caça. Vende Silva Lima, rua Santa Catarina, 431, Pôrto.

Mel centrifugado — Vende José Gaudêncio Lopes de Carvalho — Sejães — Oliveira de Frades.

GAZETA das ALDEIAS

N.º 1807



Agricultores! Vinicultores!

Aproximam-se as vindimas — **Tratai os vossos mostos com a**

METAFOSFATONA

VINIFICADOR RACIONAL E PODEROSO — PRODUTOR DE VINHOS ROBUSTOS E SÃOS, EVITANDO DOENÇAS FUTURAS

São horas de todo o vinicultor cuidadoso examinar o seu material de adega, ver o que lhe falta e fazer, com tempo, a aquisição do que lhe é necessário.
Temos sempre em depósito bombas manuais, a gasolina e eléctricas da acreditada marca «JAVA» e aparelhos e instrumentos para Laboratório da conhecida casa Dujardin-Salleron.

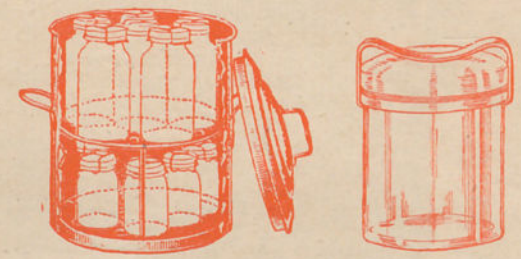
PEDIDOS Á

R. Mousinho da Silveira, 18-1.º PORTO — **SOGERE** — P. Duque da Terceira, 24 LISBOA

SOCIEDADE GERAL DE REPRESENTAÇÕES, LIMITADA

541

801



Conservas de Frutas, Legumes, etc.

Ficam quási de graça usando as caldeiras e os frascos que vende a fábrica de máquinas agrícolas **A LAVOURA**, de Famalicão. — Caldeira e 12 frascos e instruções para o fabrico **95 Escudos.** Também se vende na GAZETA DAS ALDEIAS e na CASA HORTÍCOLA, no mercado do Bolhão.

ADUBOS

Para tôdas as culturas, orgânicos e químicos

FARINHAS DE PEIXE

Para batatas e vinhas

Adubos especiais para milhos e outros cereais

Fosfato Natural ALLEGRO 26 %

O melhor e mais barato de todos os adubos (riquíssimo em cal)

FÁBRICAS: Sacavém e Setúbal

FILIAIS: Tôrres Vedras, Pampilhosa do Botão e Tomar

Representantes no Pôrto

Sociedade de Adubos Norte, Ltd.

Rua dos Clérigos, 44-2.º — PORTO

Sociedade de Adubos Reis, Ltd.

SEDE: Rua da Betesga, 41-1.º — LISBOA

471

Defender a indústria nacional é o dever de todos!

Mosaicos cerâmicos, azulejos, louças sanitárias e faianças finas

Os produtos da

Fábrica de Louça de Sacavém

(a maior do seu género na Península)

não receiam confronto com os das melhores fábricas estrangeiras

LISBOA — R. da Prata, 126-132 — R. dos Carmelitas, 40 — PORTO

487

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Aliados n.º 66 — PORTO

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

Um Congresso Viti-Vinícola — *L. G.* 561
A festa da uva 562
Vindimas 565
Agricultura — Produção e emprêgo das sementes cruzadas do milho — *A. Xavier da Fonseca* 566
Agricultura Colonial — A pecuária em Angola — *António Lebre* 567
Apicultura — A defesa dos favos — *José Simões Pires* 570
Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola — Tentredo dos nabos 572
Zootecnia — O Porco 573
Horta — A-propósito de espargos 577
Jardim — Ligeiras notas sôbre algumas espécies 580
Primeiro Congresso de Agricultura Colonial . 581
Automobilismo — As soluções modernas — *João Vasconcelos* 582
Revista das Revistas — Algumas novidades ou conhecimentos úteis — *Eduardo dos Santos* 583
Terminologia agrícola — Linguagem dos campos — *Artur Castilho* 584
Consultas — Árvores que se não desenvolvem — Revestimento de terreno à beira-mar — *D. A. T. da S.* 585
Sôbre dois vinhos — Sôbre dois vinhos — Vinho verde — Vinho que refermentou — Várias preguntas — *P. Bravo* 585
Insectos encontrados em cavidades do tronco de uma árvore — Culturas que não frutificam — Maçãs bichosas — Raminho de laranjeira sêco e com resina. Receita contra o «Chrysomphalus dictyospermi» — Doença dos morangueiros — Cerejeiras atacadas por um insecto — *R. M. M. da Maia* . . . 588
Papo entourido do peru — Névoa do ôlho do cavalo — Hidartroses da mula — Anasarca do cavalo — Composição de pó de ossos — *P. Nogueira* 589
Imposto de trânsito — Baldio — Renda — Cabras e pombos que prejudicam propriedades — Eira assombrada — *S. de Almeida* . . 590
Intermediário dos lavradores 592

Na capa: Vindima no Alto Douro

A RESINAGEM
DOS VOSSOS
PINHEIROS
1082 confiai-a Á

AGUA RAZ
Pinheiro Bravo
MARCA REGISTADA

C Companhia
I ndustrial
R esineira
Av. Aliados, 64-2.º—PORTO
Fábricas de Destilação de Resina em Santa Comba Dão e Espinho

Horta Portuense
Sementes bem seleccionadas e germinação garantida.
Plantas, utensílios, **bolbos,** etc.
Eurito Augusto Gomes
R. Alexandre Braga, 61
PORTO
Catálogos grátis a quem os requisitar
452

CONTRA COMICHÕES
Mitigal
BAYER

IMPRENSA MODERNA LIMITADA
Dêem as suas encomendas de trabalhos tipográficos, de encadernação e brochura a esta conceituada casa, onde se imprime a **Gazeta das Aldeias.** A maior perfeição técnica. Os preços mais convidativos.
R. da Fábrica, 80
PORTO
Telefone, 883

Tombo da Propriedade
Impressos do modêlo aconselhado na «Gazeta das Aldeias» n.º 1793 de 18 de Fevereiro p. p.
Preços incluindo porte do correio:

1 impreso	1$00
5 impressos	4$00
10 »	6$00

Para quantidades superiores, preços especiais.
PEDIDOS À
Gazeta das Aldeias

INSECTICIDA LÍQUIDO
TRUFFAUT
Em garrafas de 1/8 e 1/4 de litro e em latas de 1 e 2 litros. Destrói todos os insectos que atacam as plantas, as flores e os frutos, sem lhes causar o menor dano.
PEDIDOS Á
Gazeta das Aldeias

Colégio Internato dos Carvalhos
Movimento escolar—460 alunos
Cursos Primário, Liceal (Complementar de Letras e Ciências) e Comercial. Instalações em 3 amplos edifícios: **Colégio-Internato** para as primeiras classes; **Pavilhão de S.to António** para a 5.ª, 6.ª e 7.ª classe do Liceu; **Colégio de S. Luiz,** em Espinho, para os alunos que tenham especial vantagem na vida à beira-mar. Os dois primeiros edifícios estão fora da cidade do Pôrto, em situação topográfica de altitude apreciável.
Anuidade escolar 2.300$00 para os alunos que não tenham 15 anos completos; 2.500$00 para os de mais idade.
Educação física cientificamente ministrada.
Educação moral exclusivamente cristã.
Educação intelectual segundo os programas oficiais.
O Colégio tem a maior facilidade de comunicações com todo o país; passam-lhe à porta camionetes a tôdas as horas.
Pedir prospectos à Direcção
Telefone 5 (Carvalhos)
P.e António Luiz Moreira
1138

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 16 de Setembro de 1934 | N.º 1807

Um Congresso Viti-Vinícola

¿E' urgente a organização de um Congresso Viti-Vinícola? Sem dúvida.

Se há três ou quatro anos considerava indispensável que os viticultores nacionais se reünissem para discutir, em conjunto, o problema que mais directamente lhes interessava, hoje essa indispensabilidade subsiste, mais premente ainda, se assim me posso exprimir, do que então. E mais premente, porque a crise vinícola agravou-se, agrava-se quási de mês para mês. ¿Só entre nós? Não; infelizmente em todos os países vinhateiros, o que mais reforça a tese que tenho defendido e defendo.

Poderá julgar-se que depois da recente e numerosa legislação sôbre vinhos, a reünião dos viticultores para estudarem e discutirem a situação em que se encontra a indústria que exercem, é perfeitamente dispensável ou até inconveniente.

Suponho exactamente o contrário. As leis promulgadas pelo Sr. Ministro do Comércio e Indústria, a cujos bons intuitos presto mais uma vez homenagem, não são ainda completamente conhecidas pelos viticultores, o que ocasiona dificuldades de execução, por maiores que sejam os esforços para as cumprir integralmente, empregados pelos organismos para tal fim nomeados. O lavrador quando desconhece ou não compreende uma lei, sujeita-se dificilmente a ela.

¿Será êste procedimento condenável? Só

Acabo de ler a tese — *O Vinho do Pôrto nos mercados do Império e fora deles* — que o vélho e constante batalhador das lides vinícolas, Sr. Amândio Silva, apresentará ao Congresso de Intercâmbio Comercial com as Colónias, cuja sessão inaugural se realiza dentro de poucas horas.

Não vou cometer a incorrecção de descutir ou apreciar aqui êsse trabalho, o que será feito pelas competências e valores que aquêle Congresso reünirá. No entanto a um dos votos propostos quero referir-me porque êsse voto traduz idea que, desde muito, nestas colunas e em outros pontos sempre que possível foi, tenho defendido: a necessidade da efectivação de um Congresso Viti-Vinícola.

Diz o Sr. Amândio Silva no trabalho que teve a gentileza de me entregar:

«E' urgente a organização de um Congresso Viti-Vinícola, onde se procure um entendimento entre a viticultura nacional e ainda associar-se à *frente única* dos países vinícolas, em marcha.»

Nas considerações que me permito fazer à volta dêste assunto, abstraio completamente da reünião em que a tese a que me referi será discutida. E são óbvios os motivos que me levam a assim proceder.

um juízo superficial assim o pode considerar: o homem, hoje, deixa orientar-se, consente que o dirigem; mas quere, exige, que lhe mostrem primeiro o caminho por onde o levam. Se abdica da sua personalidade, se se liberta do individualismo, não consegue desprender-se, e felizmente, do seu raciocínio.

Além de tudo, as leis promulgadas, não são de aplicação geral, mas sim aplicáveis a determinadas regiões, consoante as características destas. Ora o problema vinícola português é um problema de conjunto e não um problema parcelar; só pelo entendimento de tôda a viticultura nacional é que será possível encontrar-lhe, ou, pelo menos, facilitar-lhe solução.

Pode ainda dizer-se: mas êsse entendimento, quando conveniente, pode ser levado a efeito pelas diferentes organizações vinícolas: Casa do Douro, Federações de Viticultores, Grémios, etc. E' necessário atender ao feitio do lavrador português; dificilmente entrega a outros a defesa dos seus interêsses, sem que prèviamente os tenha discutido ou ouvido discutir.

Há, porém, mais ainda: depois de 1836, após os trabalhos de António Augusto de Aguiar e Ferreira Lapa, a viticultura portuguesa marchou por caminho diferente do que seguia, escolhendo melhor. A benéfica influência dos Congressos Vinícolas de 95 e 900 foi manifesta. ¿Por que não admitir que o será, do mesmo modo, a de um Congresso a efectuar agora, tanto mais que as práticas de cultura e enológicas e a situação de mercados se modificou completamente nestes trinta anos decorridos?

Um Congresso não legisla; de uma reünião destas, quando bem orientada, bem acompanhada, saem sugestões que podem ser de uma grande utilidade. A situação que atravessamos não é tão clara que sejam dispensáveis as sugestões, que não sejam de ouvir as opiniões dos interessados, baseadas, muitas vezes, em estudo de muitos anos, alicerçado na experiência e na observação.

Por tudo isto e pelo muito que o pouco espaço de que disponho não me permite referir, mais uma vez digo que julgo absolutamente indispensável, conveniente, urgente até, a organização de um Congresso Viti-Vinícola, de cuja efectivação os Ministérios da Agricultura e Comércio e Indústria não deveriam alhear-se. E por tudo isto, ainda, me encontro inteiramente ao lado do Sr. Amândio Silva na defesa, que fêz, da organização de um tal Congresso.

L. G.

A FESTA DA UVA

Tem anunciado os jornais diários que, por iniciativa do Conselho Superior de Viticultura ou de alguns dos seus membros, se levará a efeito, êste ano, em todo o País, a festa da uva.

Muito de louvar é a iniciativa, a que damos o nosso inteiro e incondicional apoio, embora não conheçamos bem as condições em que se efectivava aquêle empreendimento.

Na verdade, criado o gôsto pela uva, o consumo dêste saboroso, alimentar e sadio fruto pode desviar das adegas algumas centenas, milhares mesmo, de pipas de vinho, cuja venda se torna, de dia para dia, mais difícil. E se o viticultor fizer bem as suas contas verificará, sem custo, que a venda da uva em fresco, mesmo a preço baixo, é sempre mais rendosa que a venda do produto transformado e absolutamente livre dos precalços a que a venda do vinho está sujeita.

A Itália, que se debatia numa crise de abundância de vinho tão aflitiva como a que nos oprime, por uma campanha bem orientada e bem dirigida conseguiu aumentar de uma forma notável o consumo da uva em fresco. Durante a Semana da Uva, que nesse país se realiza todos os anos, consomem-se muitos milhares de pipas de vinho em cápsulas, como dizia João Penha, de saüdosa memória.

A Semana da Uva em anos anteriores, fez-se também entre nós; diminutos foram os resultados obtidos, supomos, pela deficiente preparação. Fazemos votos ardentes para que o mesmo não suceda agora; e não sucederá, cremos, porque há quem dirija, quem oriente.

Uma das condições de êxito para um empreendimento dêstes é a facilidade de transportes; supomo-los assegurados, pelo menos na rêde dos caminhos de ferro, explorada pela Companhia Portuguesa, que, seguindo o exemplo das emprêsas similares estranjeiras, tem prestado especial atenção ao transporte da uva para os grandes centros consumidores, dando ainda aos lavra-

dores especiais facilidades no transporte das taras vazias, problema de elevada importância, pois que, para vendas em grande quantidade, o lavrador não dispõe ainda de cêstos em número suficiente.

*
* *

Compostas as linhas que acima ficam e até outras que retiramos, mão amiga envia-nos o programa da festa da uva em Lisboa e na província, programa que vamos transcrever:

A festa da uva em Lisboa

A festa da uva na capital poderá realizar-se com os seguintes elementos:

1.º, Exposição; 2.º, Simulacros de vindima; 3.º, Conferências e palestras; 4.º, Canções alusivas; 5.º, Concursos de trajes regionais; 6.º, Concursos de pregões; 7.º, Radiofusão; 8.º, Fitas cinematográficas.

1.º — Exposição

A exposição da uva realizar-se-á no Palácio de Exposições do Parque Eduardo VII.

Deveria seguir-se às exposições de uva locais, concelhias e distritais que se efectuarem na província, para ter um acentuado carácter final e nacional, que lhe deverá ser mantido, seja qual fôr a data que ela se realize.

O Ministério da Agricultura superintende tècnicamente sôbre êste certame.

2.º — Simulacros de vindima

São tão diversos e tão característicos os modos de vindimar nas nossas regiões vitícolas, que a sua exibição daria uma nota pitoresca e curiosa na capital do País.

No Minho em que os vindimadores têm que subir a altas escadas, de corda à cinta, para colhêr as uvas em cêstos apropriados, a vindima oferece aspectos únicos. No Douro a vindima diverge de todo o resto do País, mormente onde a planície predomina.

A exibição do lagar, desde o mais primitivo ao mais moderno, poderia fazer-se, bem como a de vasilhas e demais material ligado ao fabrico e conservação do vinho.

Os elementos respeitantes a êste número seriam exibidos em terrenos anexos ao Palácio, de modo a constituirem um atractivo adequado ao acto, no conjunto da exposição.

3.º — Conferências e palestras

Desde aquelas de carácter científico às de carácter popular, são umas e outras de aconselhar, com a cooperação eficaz dos nossos médicos e dos nossos agrónomos.

4.º — Canções alusivas

Deve aproveitar-se o cinema do Palácio de Exposições para:

a) Exibição de fitas apropriadas já existentes e daquelas que a festa da uva fôr produzindo, e bem assim a audição de palestras sôbre o valor da uva, como alimento, etc.;
b) Canções populares;
c) Folclore nacional referente à uva;
d) Trechos musicais alusivos à vindima;
e) Trechos literários relacionados com a uva ou a vindima;
f) Versos cantando a uva;
g) Descantes.

Todos estes números poderão ser radiofundidos.

5.º — Concursos de trajes regionais

Os concursos de trajes regionais são destinados a estimular e fazer reviver estes trajes na sua pureza característica e a criar o gôsto público por êles. Podem fazer-se entre as vendedeiras, destinando-se um dia às exibições de cada traje. Assim o dia dedicado a Ovar será diferente do dia dedicado a Murtosa, ou a Paradela, ou a qualquer terra de cada uma das nossas províncias com trajes característicos e apreciáveis.

Para que o mais absoluto rigor seja observado no traje, deverão fazer parte do júri do concurso, indivíduos naturais das regiões onde os trajes são usados.

Isto permitirá que se faça uma apreciação dos trajes, buscando-se, para tanto, o auxílio daqueles a quem êles interessam ou que lhes tenham dedicado estudos especiais.

6.º — Concursos de pregões

Um concurso, ou mais do que um, de pregões promoveria a conservação desta

característica nota da vida citadina. Só as vendedeiras de uva poderiam inscrever-se no concurso.

O júri deve ser mixto, fazendo parte dele músicos e pessoas escolhidas no meio donde sai a pregoeira, como mais abalisadas para ajuizar dum bom pregão.

O pregão da uva é, afinal, o objectivo de tôda esta festa nacional. Cantá-la e exaltá-la é apregoá-la. A festa da uva será, pois, o pregão do seu consumo por todo o País.

A festa da uva nas províncias

A festa da uva é a celebração de um conjunto de actos em honra da uva. Tem como objectivo mediato intensificar o seu consumo, como objectivo imediato propagá-la.

Qualquer povoação pode e deve celebrar tal festa, mormente se fôr sede de uma produção vinícola.

Os meios de efectuar esta celebração constam de:

1.°, Exposições; 2.°, Conferências e palestras; 3.°, Cortejos; 4.°, Dansas e descantes; 5.°, Festas religiosas; 7.°, Feiras.

1.° Das exposições — Expôr a uva é manifesto propósito de a propagar.

Tem dois caracteres:

a) O ornamental;
b) O de concurso.

a) Exposição ornamental — E' tôda aquela que se faça no interior e no exterior dos estabelecimentos, quer a vendam quer não. Apresentam um aspecto artístico e é sob êste aspecto que deve ser considerado o expositor. E, assim, júri idóneo o deverá classificar se prémios houver que lhe atribuir, o que é de aconselhar;

b) Exposição de concurso — E' tôda aquela que se faça em recinto reservado, com o fim de classificar a uva, quanto à sua qualidade. E esta que a seguir será designada por exposição, simplesmente.

Cada povoação vinícola pode organizar uma exposição de uva, em local apropriado, a que concorram todos os produtores, com os seus melhores frutos, em competência.

Júri, eleito pelo mesmos, procederá à classificação da uva exposta, dividindo-a, se assim o entender e sempre que seja possível, em duas grandes categorias: uva de mesa e uva para vinho.

Antes do encerramento da exposição conferirá os prémios aos exemplares que, em seu juízo, o mereçam. Os prémios devem ir, pelo menos, para cada categoria, de um a dez, começando pelo prémio de honra, os quais serão afixados junto do produto exposto.

Cada expositor premiado receberá um diploma ou uma simples carta, assinada pelo júri, conferindo o prémio. Neste documento será mencionada a casta da uva exposta.

Exposição concelhia — Cada concelho poderá organizar a sua exposição, a que concorram os expositores que se apresentarem em cada povoação, onde as exposições foram efectuadas.

As disposições quanto a admissão, classificação, júri e prémios serão as mesmas que vigoram para as exposições locais.

Exposição distrital — Cada cabeça de distrito poderá efectuar, além da exposição local, e em seguida a esta, a exposição distrital, a que podem concorrer todos aquêles expositores que tomaram parte nas exposições concelhias.

As disposições quanto a admissão, classificação, júri e prémios serão as mesmas que vigorarem para as exposições concelhias ou, na falta destas, para as locais.

O júri lavrará sempre um auto dos seus trabalhos assinado por todos os seus membros em que citará o número e nome dos expositores, classificação que deu à uva por estes exposta, castas expostas por cada expositor, prémios conferidos. Uma cópia de cada auto será enviada ao Conselho Superior de Viticultura.

2.° Das conferências e palestras — Cada centro expositor poderá promover estas, as quais serão confiadas a quem melhor saiba expôr e defender as qualidades nutritivas e terapêuticas da uva e a quem possa preconizar os melhores meios de valorizar a uva, quer aperfeiçoando os processos de cultura, quer os de embalagem, quer modos de conservação.

3.° Cortejos — Cada povoação pode organizar o seu cortejo da uva que, se é um acto festivo o é também educativo, onde mostre em público os elementos que

se empregam na vindima segundo a prática local.

Deve constituir-se êste cortejo:

a) Com carros de volta da vindima, ostentando a dorna carregada de uva, enfeitados com parras, vides, ao sabor local, segundo a inspiração dos seus proprietários ou do seu pessoal;
b) Com vindimadeiras e vindimadores, envergando os seus trajes regionais de trabalho;
c) Com quaisquer outros elementos característicos da região;
d) Com música;
e) Com canções da vindima, entoadas pelas vindimadeiras e vindimadores.

O cortejo será formado fora da povoação para nesta entrar, festivamente, à hora prèviamente marcada. Desfilará diante das autoridades, que aguardarão em sítio apropriado a sua passagem, passará pelas ruas e praças mais importantes, diante dos edifícios mais nobres da povoação, tais como a sua igreja.

Em palanque de honra, e em lugar público, poderão assistir ao seu desfile os vélhos vindimadores e vindimadeiras a quem a idade ou a doença impossibilitaram o trabalho, ao qual assim os novos prestam uma homenagem.

Se tal cortejo fôr realizado com tôdas as características locais, a comissão central promoverá que as emprêsas de filmagem, mandem os seus melhores operadores, obter um documentário, que depois será exibido em todos os cinemas do País, e, possìvelmente, do estranjeiro.

4.º Danças e descantes — Podem promover-se danças e descantes populares, caracterìsticamente regionais e tanto quanto possível relativos à vindima.

5.º Festas religiosas — Deve-se procurar a associação da igreja a uma festa que tem por fim celebrar o trabalho nacional e todos aquêles que tem a sua vida ligada à lavoura e à terra.

6.º Feiras — Pode-se promover a feira da uva, onde se realizem as feiras locais, sem exclusão de qualquer produto.

Promover-se-á que grupos de mulheres envergando rigorosamente os seus trajes regionais, façam a venda da uva. O concurso dêsses trajes seria de aconselhar, que as emprêsas de filmagem aproveitariam.

Tal é o programa da festa da uva na província, ao qual, tendo como fim apregoar a uva, para que o seu consumo aumente e o seu escoamento se faça, como um dos meios, de combater a superabundância da uva, a Comissão Central, procurará dar tôda a publicidade, se receber da província o auxílio que espera e solicita.

VINDIMAS

Estamos em plena faina de vindima e faina tanto maior quanto é certo ser elevada a produção e não disporem, muitos viticultores, por terem ainda as adegas cheias, de vasilhas onde possam encubar a nova e abundante colheita; daqui trabalhos quási dobrados pela necessidade de encontrar cascos onde se arrecada o vinho que vai saindo dos lagares e prensas. Muitos, se tal lhes fôsse possível, adquiririam novo vasilhame; mas os viticultores estão exaustos porque constitui caso raro a venda de um casco de vinho. Há ainda, nas adegas, muitos e muitos milhares de pipas de vinho da colheita anterior.

Esta falta de vasilhame e a abundante colheita pode dar origem a mau fabrico ou a prejuízos posteriores pelo aproveitamento de cascaria que se considerava em mau estado ou de má qualidade. Acresce a tudo isto que em algumas regiões as uvas se apresentam em estado pouco próprio para vinificar.

Vai-se vinificar uma má colheita que se arrecadará em más vasilhas; portanto se com estas em qualquer outra ocasião é indispensável haver cuidados, estes devem ser maiores na ocasião presente, assim como grande deve ser a atenção que se preste à feitura do vinho. Não a havendo surgem as doenças que nem sempre é fácil combater.



Produção e emprêgo das sementes cruzadas do milho

Quando em 1929 se realizou, na Estação Agrária do Além Douro, a II Exposição do Milho da iniciativa do distinto Engenheiro-Agrónomo Artur de Castilho, que muito sinto não ver ao serviço do Estado, fui um dos concorrentes e ali levei, como resultado dos meus estudos e investigações, um folheto sôbre a cultura intensiva do milho e a produção e emprêgo das sementes cruzadas, que teve as honras de uma medalha de ouro.

Fôra o caso que num concurso que houvera na Universidade de Kansas, em 1924, tinha atraído a atenção dos estudiosos a experiência concludente, que a Repartição de Agricultura daquela cidade apresentava, com a obtenção das sementes cruzadas do milho, e com os frutos também conseguidos pelo cruzamento operado pelas abelhas. Nos anos seguintes começamos nós as experiências e podiamos, em 1929, dar conta dos bons resultados obtidos por nós, como pelos italianos, argentinos e paraguaios. Em anos sucessivos fizemos o cruzamento das sementes do milho das qualidades regionais, como o verdeal, o pé de porco e outros tantos; mas como os milhos regionais têm uma excessiva quantidade de carapela e de carolo, que não os torna recomendáveis, e, como, além do mais, alguns milhos italianos por aqui divulgados pertenciam às qualidades *dente de cavalo*, de enorme crescimento e tardia maturação, importamos o célebre milho italiano Succi anão precoce e com êle fizemos os nossos trabalhos de nova obtenção de milhos cruzados, que sempre tem continuado a dar os melhores e mais satisfatórios resultados.

Isto tudo vem a propósito de um artigo publicado pelo distinto publicista agrícola Sr. Henrique Coelho, no n.º 1:804 da *Gazeta das Aldeias*, sob o título «A primeira geração híbrida do milho», para poder demonstrar que se não fomos dos primeiros a praticar e a aconselhar a obtenção de sementes cruzadas do milho, não fomos dos últimos e nunca mais deixamos de prosseguir nesta boa prática, de tão bons resultados práticos. Todavia, nós fazemos o cruzamento contínuo da mesma qualidade de milho, e depois de seleccionarmos as melhores espigas e de calibrarmos as sementes assim obtidas, continuamos no ano seguinte com o cruzamento pelo método mais simples e seguro das filas simples, desbandeirando uma fila sim, outra não, e sòmente empregando na futura sementeira o milho obtido dos pés desbandeirados, que são os que nos dão as sementes fêmeas cruzadas.

Este ano, com a sementeira do milho italiano Succi anão precoce, as experiências foram concludentes, quanto à produtividade do milho, à sua grande resistência à secura e à sua precocidade. Semeamos o milho como é normal, em linhas afastadas $0^{m},60$ e a sementeira, bem contra a nossa vontade, ficou basta nas linhas; o terreno que podia ser regado não o foi, e, a-pesar-da terra ser fresca, a seca do verão atingiu-a muito, porque não choveu desde Maio a Setembro e o terreno estava bem coberto com a folhagem abundante do milho.

O milho Succi, além da sua extraordinária resistência à secura, tem outra vantagem de começar a dar espigas à altura da primeira fôlha ou da segunda; mas isto não quere dizer que cada pé possa dar duas a três espigas e crescer até perto de dois metros, e quando a terra seja bem adubada não é difícil, nem impossível, conseguir espigas de 20 centímetros de altura, com 18 fiadas de grão e 35 grãos por fiada, não tendo carapela nem carolo demasiado o que o recomenda como milho de primeira para as nossas regiões, embora a sua côr seja amarelo clara.

Quisemos com isto demonstrar que sem a ajuda de ninguém, como é nosso vélho sistema, fizemos experiências de ensaios de sementes, no nosso próprio interêsse e no das regiões em que operamos, não sendo mais do que um pequeníssimo proprietário agrícola, a quem desde sempre agradou não andar muito longe dos agricultores de outros países, pena sendo que os resultados ditos e escritos não cheguem, afinal, aonde deviam chegar, quando já não há dúvida possível nos seus bons resultados.

A. Xavier da Fonseca.

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA

As linhas que vão ler-se são extraídas do interessante e valioso trabalho Zoonoses, *apresentado pelo Capitão-Médico Veterinário, Dr. António Lebre, ao Congresso de Agricultura Colonial.*

AGRICVLTVRA COLONIAL

A pecuária em Angola

Criação bovina à moda indígena

Modalidades e curiosidades

O regime de criação do gado seguido pelos indígenas é o pastoril simples. O gado vai para o pasto acompanhado por um ou mais pequenos pastores (mufitas), ajudas dos portugueses. Ao sol pôsto, depois de beber, recolhe ao curral, a que dão o nome de Sambo.



Mufitas com o seu gado

Todos os proprietários de gado, ou criadores indígenas, têm os seus rebanhos divididos em três grupos: o 1.º formado pelas vacas e touros (um ou mais); o 2.º pelos vitelos já desmamados e bezerras; o 3.º pelas vitelas de mama. Cada um dêstes grupos pasta separadamente e pernoita em currais áparte. As vitelas de mama não andam juntas com as bezerras, para evitar que estas molestem aquelas, que ainda se não podem defender das suas agressões. Quando algumas bezerras chegam à idade de procriar, isto é, quando lhes aparece o cio, os pastores dizem ao dono do gado: as novilhas A. B. C. etc., já são *muricandas*



Mufitas, filhos de ricos criadores de gado.

Já chegaram à puberdade. Em resposta o dono do gado diz: junta-as à manada das tuas vacas.

Desta data em diante estas fêmeas bovinas passam à categoria *de vacas de criação*. Os criadores indígenas têm especial preferência pelos reprodutores de côr preta (preto murzello) ou côr de amora, e bem assim pela pelagem da côr de palha de trigo maduro.

Gostam dos primeiros porque dão crias da mesma côr, o que têm especial importância, visto que as peles pretas são as únicas usadas pelas mulheres, como adôrno e vestuário. Dos reprodutores de pelagem côr de palha de trigo maduro

gostam, porque dão maior número de crias fêmeas.

A maior alegria que um criador pode ter, é possuir na sua manada um boi ou vaca que muja durante a noite.

Se fôr boi tôda a gente lhe responde: Taté (papá). Para o indígena, o facto do animal mugir durante a noite, significa que se o dono tiver a infelicidade de alguém o tentar roubar, o boi pede socorro, porque é amigo dele. Se fôr vaca, tôda a gente responde em seguida ao seu mugido: Meme (mãe).



Uma interessante e linda junta de bois do Cuamato.

O facto da vaca assim se manifestar durante a noite, significa que o seu rebanho é muito pequeno e que ela, a vaca, é muito amiga do seu dono; que em breve o rebanho aumentará e que ela lhe dará sorte, fazendo com que êle tenha muitas raparigas e que estas tenham muitos filhos. O indígena criador não gosta das fêmeas bovinas que tenham os olhos muito grandes, como que a saírem para fora das órbitas. Os touros, então, por uma questão de estética, por lhes não agradar à vista esta anomalia ocular, detesta-os.

As vacas, por êste motivo, e por as reputarem maninhas (estéreis) visto que quando o não são, não dão leite que chegue, sequer para o seu vitelo, não o chegando a criar, desfazem-se delas logo que podem.

O criador indígena detesta os exemplares bovinos de côr preta atavonada (preta com malhinhas brancas espalhadas pelo corpo). Aos animais assim sarapintados, dão o nome de *Ochifitu* (bicho do mato). São animais que não envelhecem nas suas manadas.

O tipo das vacas que o indígena mais gosta é das corpulentas, de úbere bem conformado, de grande armadura, fina e divergente, cabeça de tamanho regular, pernas finas, pés pequenos, cascos duros e cauda comprida e fina.



O criador Paeble, do «chôche», Cuamato, proprietário da junta representada na gravura acima.

Que ande de-vagar (especialmente na pastagem), acompanhando com movimentos de cabeça, para a direita e para a esquerda, o andamento do corpo. As côres dos bovídeos que êles mais apreciam, são: a preta-lazão-cereja, malhada de branco, preta malhada de branco, preta-lazão-cereja e côr de palha de trigo maduro. Os nomes correspondentes na língua cuanhama, são extremamente variáveis de região para região e até de Chilongo para Chilongo, pois os

dialectos são numerosos. Como se tornaria fastidiosa a enumeração de todos os termos referente às côres preferidas, abstemo-nos de os escrever em língua Cuanhama.

Dentro de qualquer manada, todos os animais têm o seu nome; os animais sabem já tão bem como se chamam, que não há exemplar algum que ao ouvir pronunciá-lo não levante a cabeça do pasto, para atender à chamada, olhando para o lado donde soa a voz do seu pastor.



Curral rústico «Sambo»

Assim, feita a chamada de tôdas as cabeças, uma por uma, não há só uma que não acuda ao chamamento. Não há dentro do rebanho animais distraídos; todos respondem: pronto!

As famílias indígenas não têm junto do seu Chilongo, todo o gado que possuem, mas apenas as vacas que são em número suficiente para darem o leite para sustento das pessoas da casa.

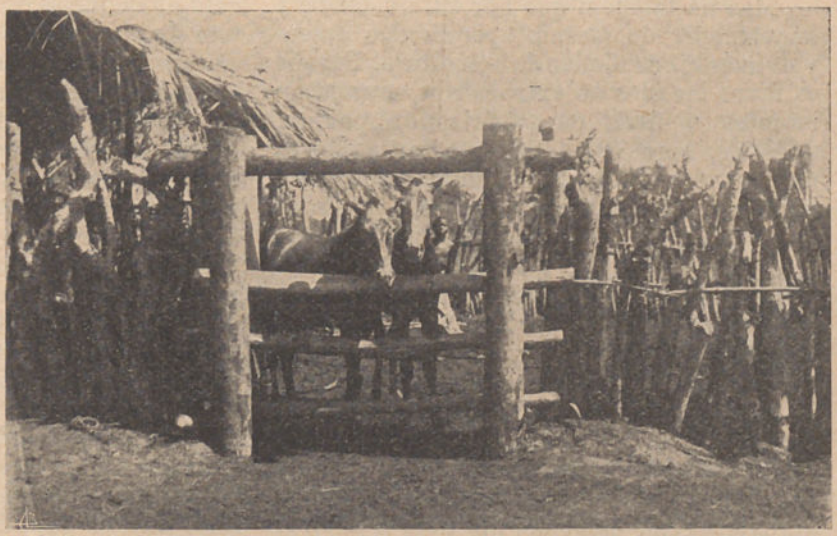
Todo o restante gado está distribuído por várias zonas pastoris de regiões distantes, entregues às pessoas encarregadas da sua pastorícia; mas estas nunca são pessoas que pertençam à sua família.

Aquêles encarregam-se da guarda do gado em troca do leite das vacas, produto indispensável à sua alimentação, quer em natura, quer transformado em manteiga.

Com a dispersão das manadas, dizem os criadores, que se tiverem a infelicidade de lhes virem roubar o gado, só lhes levam aquêle que estiver junto do Chilongo, não ficando por isso pobres de todo.

No caso de *peste* (epizootia), não é natural que a *morrinha* dê em tôdas as manadas ao mesmo tempo: sempre algumas hão-de escapar.

Quanto à exclusão sistemática das pessoas de família na função de pastores, não convém que o sejam, dizem, porque começam logo a *negar o gado*, alegando que lhe fizeram feitiço (êste senhor serve para muita coisa) e que êle morreu!



Porta de curral rústico

Assim, raciocinam acertadamente, estes espíritos simplistas.

ANTÓNIO LEBRE,
Médico-Veterinário.

APICVLTVRA

A defesa dos favos

Deixemos ao abelheiro alcunhar a sua rotina e comodismo de «o segrêdo da abelha», a teimosia de que é o cortiço a casa própria para as abelhas fazerem as suas criações e até a crença de que o mel para ser bom deve provir do esmagamento dos favos espremidos e adubados com o suor das mãos.

Vamos nós aproveitando a ciência e a prática dos que não crêm em segredos, que repudiam as trevas, que outra coisa não é a vida interna do cortiço e, neste caminhar de aproveitamento, já conseguimos que o mel puro seja devidamente apreciado como alimento invulgar ou como medicamento, por verem e sentirem os efeitos dessa ambrósia extraída dos favos pela fôrça centrífuga e purificada do impalpável pólen que possa conter, em contraste com a asquerosa pasta vinda do cortiço.



Lagarta da Tinha

Não foi, pois, só por si a descoberta da colmeia móvel que levou a apicultura a apresentar honrosamente no mercado um artigo a todos os títulos recomendável; o extractor é o seu melhor e indispensável colaborador.

Mas há também que pôr em evidência a importância do mesmo aparelho no desenvolvimento económico da apicultura. Porque os favos levados ao extractor se conservam intactos e úteis para várias campanhas, podendo, logo depois de esgotados, serem novamente volvidos às colónias, dando assim lugar ao aproveitamento máximo da época melífera e portanto em condições de concorrerem para grandes produções, é intuitivo que haja o máximo cuidado de os furtar à acção destruidora da Tinha e dos ratos.



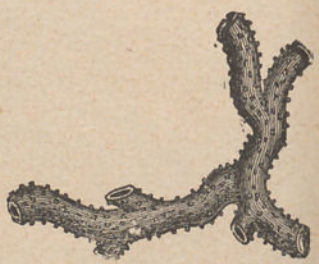
Tinha da cera

Baseado neste princípio e lembrando-me dos desastres sofridos durante a minha aprendizagem, disponho-me hoje a dedicar aos novos o que sei sôbre tal assunto.

Quem, chegado a princípios de Novembro, fêz uma ou mais colheitas, por satisfeito se deve dar e quem não colheu terá que esperar uma nova campanha mais feliz, mas sem desanimar, deixando ficar tudo à matroca.

Em ambos os casos os melários terminam a sua função anual e os favos respectivos devem ser convenientemente tratados.

Há ainda quem explore as colmeias, tipo «Dadant», com os quadros de $0^m,27 \times 0^m,41$ nas câmaras de criação. Nestas pode ser aplicado às tapadouras dos quadros, sem afectar o desenvolvimento das posturas, com o fim de evitar que as mães façam posturas nos melários, as neutras depositem pólen e os zângãos se refastelem com o produto do trabalho das suas irmãs, o zinco perfurado ou os excluidores — aquêle susceptível de desgastar as asas das abelhas e êste mais prático. Nestes casos os favos, isentos de pólen, ficam quási livres do ataque da Tinha.



Galeria construída pela Tinha e isolada do favo

A experiência, entre nós, tem demonstrado que a nossa flora não é compatível com as colmeias acima citadas e por isso se tem generalizado o tipo de câmara de criação com quadros de $0^m,36 \times 0^m,23$, ou seja o quadro inglês, que eu uso.

Para tal tipo de colmeias o zinco perfurado ou excluidor deve ser banido. Visto que se reduziu a superfície de favo, devemos deixar às mães tôda a sua liberdade de postura utilizando os melários se a tanto obrigar a sua qualidade prolífera. Desta liberdade resulta, de ordinário, chegarem os melários, ao fim da campanha, mais ou menos carregados de pólen. Deixar tais favos sem tratamento será entregá-los à discrição da Tinha, que os inutilizará por completo, perdendo-se assim um material de grande importância para o rendimento do apiário.

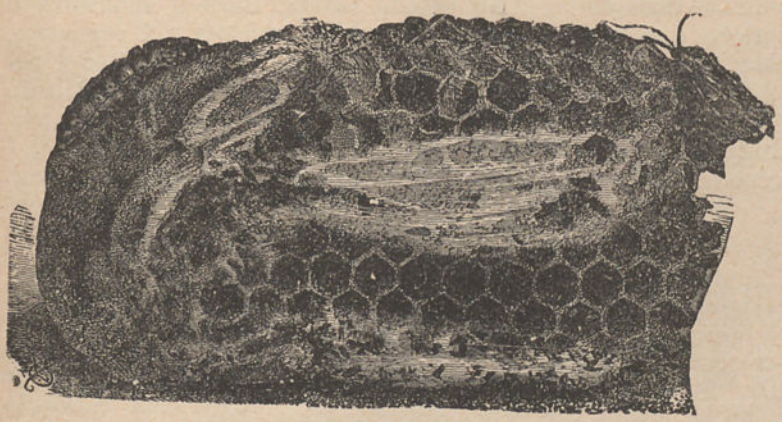


Casulos aglomerados da Tinha

A Tinha é uma pequena borboleta nocturna, cuja metamorfose é semelhante à do bicho da sêda. Fazendo a sua postura

nos estames das flores, as abelhas, ao transportar o pólen, introduzem involuntàriamente os ovos nos favos. O calor próprio das colmeias auxilia a circulação e em poucos dias eclodem as larvas.

E' neste estado de larva que a Tinha se torna um inimigo respeitável das abelhas, para não dizer da apicultura, visto que ela não ataca as abelhas mas sim os favos. Alimentando-se de cera e pólen e dêste mais que da cera, porisso que a cera pura e os favos limpos, de ordinário, não são atacados, a Tinha constrói nos favos galerias



Favo atacado pela Tinha

sedosas que as põem ao abrigo do aguilhão das abelhas. Os seus estragos estão na razão directa do pólen armazenado e na inversa do número de abelhas que povoa as colmeias. E' porisso que, além doutras razões, nunca é de mais aconselhar *manter fortes colónias.*

E' aconselhado para a destruïção dos ovos e larvas reünir os favos num armário ou compartimento que se possa fechar hermèticamente — câmara de fumigação — onde, de tempos a tempos, se queime enxôfre ou, com mais eficácia ainda — nas mesmas condições — se faça a evaporação do sulfureto de carbone. Para estes tratamentos apresenta-se a dificuldade de se dispôr dum tal compartimento estanque, que possa alojar um número possìvelmente grande de favos e, em particular para o uso do sulfureto, a exigência de sérias precauções por serem inflamáveis os seus vapores e, ao mesmo tempo, tóxicos.

Sendo o pólen a via condutora da Tinha impõe-se a sua extracção dos favos como medida de conservação. Para tal fim faz-se imergir os favos em água durante uns dois dias. O pólen amolece e cai, ou pela fôrça centrífuga—extractor—ou mesmo por agitação dos favos na água. Em seguida são os favos—quadros—agrupados nos respectivos corpos das colmeias e, tanto quanto possível, afastados uns dos outros, dois centímetros e armazenados em lugar fresco e arejado onde, por precaução, se possa borrifar com água, havendo o cuidado de evitar a introdução de ratos que, embora não encontrem alimento, tudo esfacelam. Podem também os melários, depois de beneficiados os favos, serem colocados por baixo das câmaras de criação *bem povoadas* e os estrados bem limpos.

A Tinha além de depôr os ovos nas flores, sempre que pode, entra nas colmeias. Caso para tratar.

Com um pouco de trabalho mas sem dispêndio de dinheiro e perigos, se consegue poupar os favos.

Agôsto de 1934.

JOSÉ SIMÕES PIRES.

Uma invasão de Tinha

Resposta à consulta do senhor assinante n.º 3:983 — Livração.

Pregunta—Remeto dentro de um frasco umas larvas que em grande quantidade encontrei em cera muito vélha de uns cortiços cujas abelhas passei para colmeias, e que depois de espremida guardei sôbre uns prateleiros. Desejava que as classificassem e me dissessem se os cortiços que tenho ainda com abelhas estarão sujeitos à mesma praga.

Resposta — As lagartas recebidas são da *Tinha,* a que desenvolvidamente se faz referência no artigo que antecede esta, e para a qual chamamos a atenção do senhor consulente.

E' bom examinar todos os cortiços povoados, e verificar, se anda *Tinha* na cera vélha. Se andar, o senhor consulente deve extrair já essa cera, e, depois, dar xarope, uma ou duas noites, às abelhas. E' no outono que os ataques das *Tinhas* são mais intensos e mais nocivos.

PATOLOGIA VEGETAL E ENTOMOLOGIA AGRÍCOLA

Tentredo dos nabos

(Athalia spinarum, F.)

Os nabais têm sido, nestes últimos tempos, fortemente invadidos por uma praga de que até há pouco se não dera conta entre nós. Uma larva de côr acinzentada, escura, mais clara na parte inferior do que na superior, geralmente com duas manchas negras dos lados, destrói as fôlhas, chegando, muitas vezes, a não deixar mais do que as nervuras. Pela descrição que nos tem feito e por um exemplar que vimos, parece tratar-se do tentredo (?) dos nabos — *Athalia spinarum*, F., praga que em 1901, apareceu em França e Inglaterra, onde causou enormes prejuízos, como igualmente os causou mais tarde (1906) em Itália, onde, até então, não havia sido notada.

O insecto perfeito semelha-se a uma môsca, com quatro asas; tem cêrca de 8 milímetros de comprido, aproximadamente 15 de envergadura — às vezes um pouco menos. E' de côr amarelada, com a cabeça e uma parte do tórax negro. Segundo Berlese, o insecto tem três gerações: uma estival, outra no outono e uma terceira na primavera. A primeira postura, que pode ir até 250 ovos postos por uma só fêmea, far-se-á possìvelmente entre nós em Agôsto, nos bordos das fôlhas da planta atacada, passados cinco a dez dias nascem as larvas, a princípio esbranquiçadas com dois pontos escuros na cabeça; só depois de completo desenvolvimento é que tomam a côr acinzentada a que acima aludimos.



Athalia spinarum — Larva e insecto perfeito

As larvas gastam geralmente três semanas a atingir o completo desenvolvimento; atingido êste, descem para a terra ou crisalidam para, passados vinte a trinta dias, se transformarem em insecto perfeito.

Só as larvas é que causam prejuízos. Deve procurar-se, no entanto, destruir a daninha praga em qualquer dos estados em que se apresente.

No estado de insecto perfeito, diz Guenaud que podem ser destruídas, dispondo nos campos invadidos molhos de palha que de manhã se mergulham em baldes de água.

No estado larvar, Berlese aconselha o emprêgo da calda bordelesa a 2 por cento, ou uma solução saponosa de petróleo — petróleo, 1,5 %; sabão, 1,5 %; água, 100 litros.

Marchal indica a seguinte fórmula:

Sãbão, 2 quilos; carbonato de soda, 1 quilo; petróleo, 3 litros; água, 100 litros.

Os tratamentos insecticidas são de emprêgo difícil, pelo gôsto que comunicam à planta e até pelos perigos que a sua aplicação pode ocasionar. Em qualquer caso as plantas só devem ser colhidas quinze dias depois das pulverizações.

Aconselha-se também o espalhar no terreno cal ou superfosfato, para matar as larvas que desçam à terra para crisalidar.

A destruïção das crisálidas pode tentar-se pela compressão do terreno.

Este insecto tem vários inimigos naturais que o perseguem.

Como os nabais têm vários insectos que os atacam e semelhantes ao que acabamos de descrever, muito útil seria que os lavradores enviassem ao Laboratório de Patologia Vegetal, para conveniente classificação, as larvas que aí encontrassem.

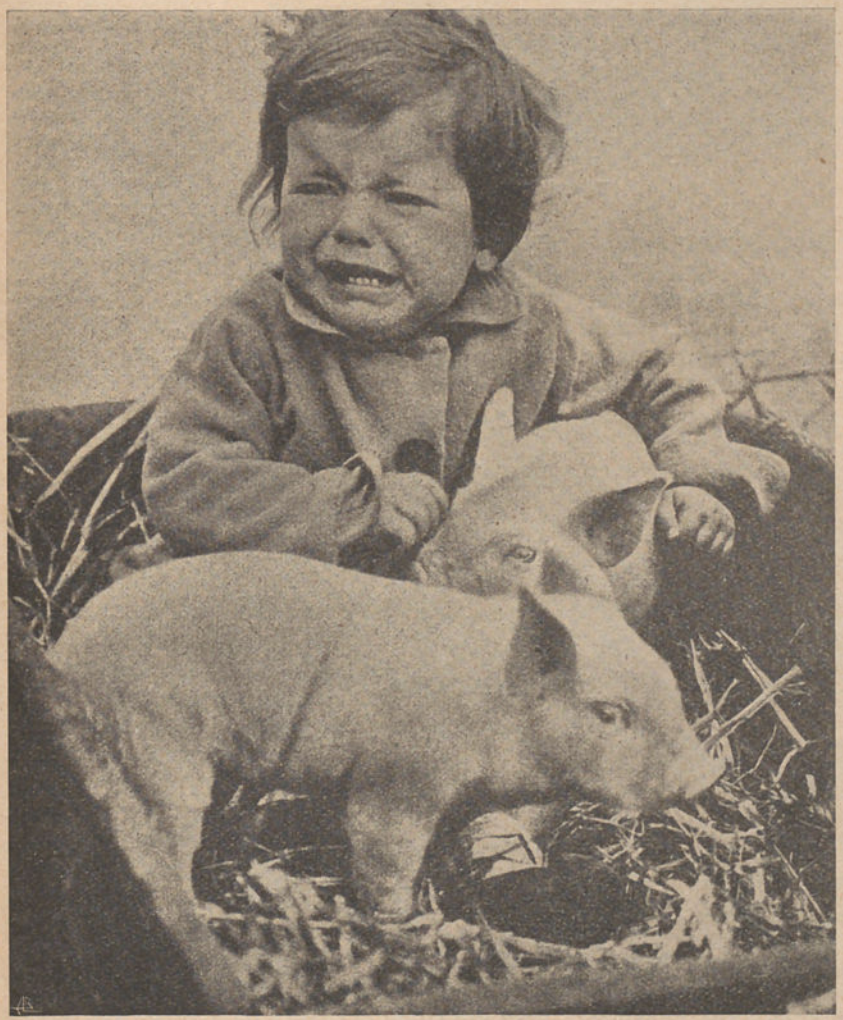
E a terminar: a gravura que acompanha estas linhas é imperfeita; as fôlhas serão tudo, menos as fôlhas da planta a que nos vimos referindo. Foi, no entanto, o melhor que encontramos.

ZOOTECNIA

O Porco

O início da criação do porco perde-se, como é costume dizer-se, na noite dos tempos. Isto só prova que desde as mais remotas eras o homem reconheceu a incontestável utilidade dêste animal, um dos que mais serviços lhe presta para sua alimentação.

Sem quaisquer pretensões didácticas, descabidas neste lugar, vamos referir-nos à criação do porco, cuja importância, para a economia doméstica é de todos bem conhecida.



Pouco satisfeito com a companhia

Na verdade pode considerar-se êste animal como uma das mais perfeitas máquinas para transformar em carne, e saborosa carne, tôda a casta de alimentos cujo destino seria a montureira e a fossa.

As lavagens, os resíduos industriais e detritos de qualquer natureza, e que nenhum animal aceitaria, acolhe-os o porco, come-os, devora-os e utiliza-os com um poder de assimilação inegualável. Durante largo tempo a carne de porco era a única que se conhecia nos centros povoados; e foi por ela que começou a venda de carne nos açougues.

E sob o ponto de vista culinário, o porco foi o precursor do boi e do carneiro.

De todos os animais domésticos que a indústria agrícola explora, é o porco o único que preenche uma única função económica: a produção da carne. Os outros animais, ainda vivos, têm outras utilidades ou produzem trabalhos diversos, antes de serem sacrificados. O boi e o cavalo produzem trabalho; a vaca, a ovelha e a cabra, dão leite; a ovelha e o carneiro dão lã; o coelho, fornece peles e pêlo de valor; as aves fornecem ovos e penas e até peles.

De todos estes animais se aproveitam os dejectos para estrume. O porco, a não ser também o aproveitamento dos dejectos para estrume, não dá em vida qualquer outro produto. Regra geral, o porco é ùnicamente um produtor de carne.

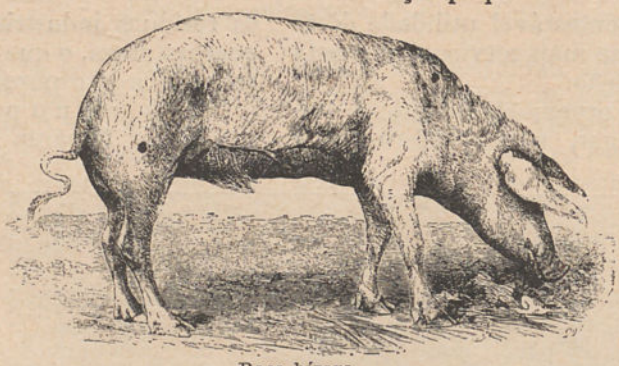
Se a função do porco é produzir carne, fornece-a em tão elevado grau, que nenhum

outro animal existe que o iguale nessa função. Outro tanto acontece com a produção da gordura.

Mas, esta produção de gordura atinge às vezes tal grau de proeminência, que atrofia a produção dos músculos. Não se lhe encontram mais que ténues fibras de carne no meio de uma massa de sêbo.



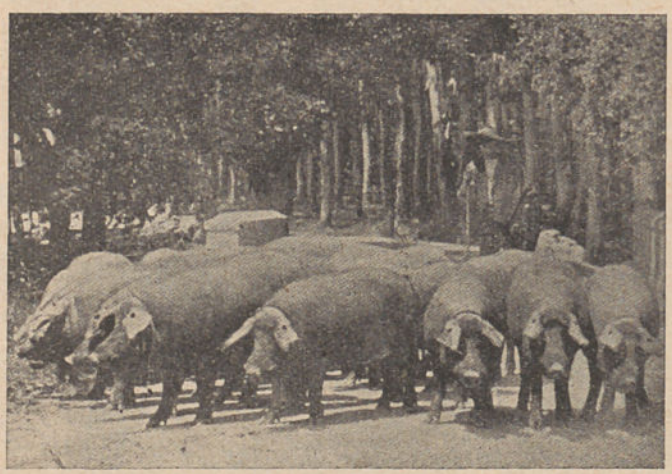
Cabeça Middle White



Raça bízara

Na economia doméstica conserva-se a carne de porco, salgando-a.

E' dêste modo que se obtêm os presuntos e o toucinho curado ou fumado. Para êste efeito deve o porco estar relativamente magro. Nos porcos muito gordos, como são em geral os *cevados* e especialmente os de certas castas, como por exemplo a do Alentejo, o toucinho perde tanto em consistência, quanto ganha em quantidade; falta-lhe consistência, o sal não se impregna bem, e o ranço produz-se com maior facilidade. Além disso, ao cozerem-se os pedaços de toucinho fundem de tal modo que apenas restam pequenos fragmentos sólidos. No entanto, para o consumo de carne em fresco e especialmente para os artigos que se vendem nos toucinheiros, são preferíveis os porcos bem gordos, embora haja quem prefira a carne dos animais mais magros.



Porcos da raça alentejana

Em época já um pouco distante começou-se a praticar com especial interêsse o cruzamento das diversas raças porcinas. A Inglaterra foi o país que mais se salientou nesse propósito, tendo chegado a obter raças novas, que depois de uma série de denominações ficaram agrupadas nesta classificação simplista: *raças grandes, raças médias* e *raças pequenas.*

A raça pequena deriva de três tipos primitivos, designados, segundo a sua origem geográfica, pelos nomes de raça *céltica*, raça *ibérica* e raça *asiática.*

A *céltica* torna-se notável pelas suas compridas e largas orelhas, que lhe cobrem completamente os olhos; testa larga; e a sua linha superior, de perfil, forma um ângulo obtuso com a base do nariz. O pescoço é comprido e delgado; o corpo muito alongado, os membros compridos e alta a estatura. Os animais desta raça dão mais carne que gordura, sendo aquela muito saborosa. O toucinho é sólido, impregna-se de sal com facilidade e conserva-se bem.

As fêmeas são prolíficas, havendo em cada ninhada entre doze e dezóito leitões, e algumas vezes mais.

A raça, no estado puro, não tem pigmento. A pele é rosada e as cerdas brancas e amarelas; qualquer malha preta, quer na pele quer nas cerdas, é indício de que houve cruzamento.

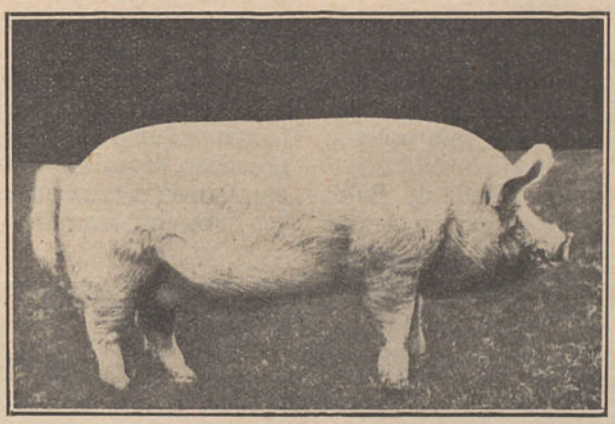
A raça *ibérica* distingue-se da *céltica* pelas suas orelhas esguias, alongadas e dirigidas oblìquamente para diante, ligeiramente ascendentes e quási horizontais. A testa estreita; focinho comprido e aguçado; pescoço curto e de média grossura;

corpo do comprimento mediano, cilíndrico e a linha dorsal direita.

Produzem mais carne do que gordura, tendo aquela um sabor acentuado. Os presuntos são muito estimados. As fêmeas são tão fecundas como as da raça céltica.

A pele tem muito pigmento preto, e as cerdas são geralmente pretas ou escuras.

A raça *asiática* reconhece-se pelas suas orelhas curtas, pequenas e levantadas (orelhas de rato); testa vertical, larga e focinho largo e curto. O pescoço é curto, formando uma grande papeira. O corpo é curto, de forma cilíndrica, pernas curtas e delgadas; o tamanho é sempre pequeno e as tetas pouco numerosas.

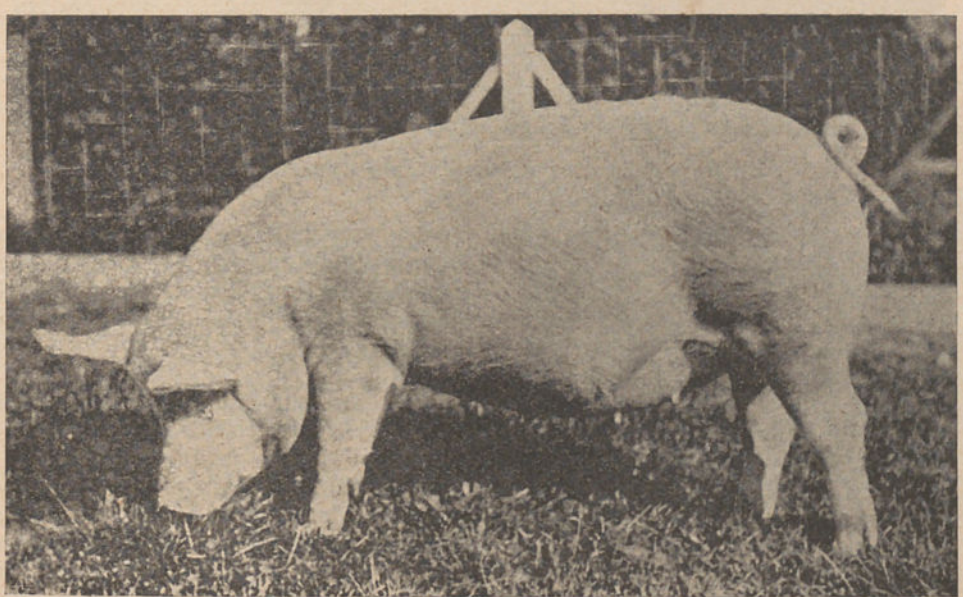


Varrasco Large White

São dotados de grande fôrça digestiva e muito precoces; mas fabricam, sobretudo, muita gordura. O toucinho é mole, difícil de salgar, e a carne tem um sabor muito forte. A pelagem é umas vezes branca, outra preta, e outras vezes preta e branca.

A Inglaterra classifica os seus óptimos suínos em três tipos segundo a estatura: *pequenos*, de *estatura média*, e *grandes*. Os pequenos dividem-se nos de *pelagem preta* e *branca*. São de pelagem branca as raças *Essex*, *Sussex*, *Suffolk*; de pelagem branca os *Yorkshire*, *Windsor*, *Colhesil*. Os grandes são todos de pelagem branca: raças *New-Leycester*, *Yorkshire (Large White Yorkshire)*, *Suffolk*, *Lincoln*, *Lancaster*. Os médios dividem-se em: *pelagem malhada* — raças *Berkshire* (pele avermelhada e malhas brancas); *Hamshire* (preta malhada de branco); e *pelagem branca* — raças *York*, *Suffolk*.

E' preciso notar que em Inglaterra se criam numa mesma região e com o mesmo nome raças *pequenas*, *médias* e *grandes*.



Porca Large White

Em Portugal há duas raças bem distintas: a raça *bízara* e a *alentejana*; ou a do porco da Beira, tipo românico, e a do Alentejo, tipo céltico. A primeira é pernaltuda, orelhas compridas e um pouco descaídas, corpo alongado, cerdas compridas e

espêssas, pouca gordura e muita carne magra. A segunda tem caracteres perfeitamente diversos: corpo curto e roliço, barriga descaída, orelhas pequenas, perna curta, focinho levantado, cerdas curtas; dá muita gordura e pouca carne magra.

A-par destas raças bem distintas encontram-se as sub-raças *ribatejana* e *algarvia*, provindo esta do tipo alentejano abastardado, e formando aquela um tipo entre o bízaro e alentejano.

Os bons presuntos do Norte da Beira provêm da raça *bízara*, e as excelentes



Um grupo de bons exemplares de Large White Yorkshire

mantas de toucinho do Alentejo, da raça *alentejana*.

*
* *

A criação dos suínos pode abranger os seguintes fins:

1.º Criação de leitões, desde que são desmamados até à idade de seis meses, pouco mais ou menos.
2.º Engorda dêstes últimos.

Os leitões pequenos, antes de desmamar, vendem-se sempre por um preço relativamente elevado, e quando se procuram raças muito prolíficas, o lucro que amiúde se obtém é considerável.

Como os leitõezitos se alimentam ùnicamente do leite materno, a única coisa que neste caso deve preocupar o criador é a alimentação da mãe. As águas gordas, as *lavagens*, como se diz nos nossos campos, constituem a base dessa alimentação.

No entanto, é preciso adicionar-lhes outras substâncias, que devem ser submetidas a uma preparação preliminar, quer pela cocção quer pela fermentação.

Estas operações tornam os alimentos mais digeríveis e mais úteis; além disso (circunstância a que muito importa atender) a cocção destrói os germes parasitários que os alimentos crus podem conter.

Para essas substâncias alimentícias ensina a experiência que se varie a escolha, a dose e a mistura: emprega-se geralmente a farinha de milho ou de cevada, batatas cozidas, farelo, abóboras, couves e mais raramente topinambos.

Este último tubérculo, que é excelente para a alimentação dos porcos, cultiva-se infelizmente pouco em Portugal, o que é tanto mais lastimável quanto é certo que a planta se acomoda a terrenos ingratos, não exige grandes cuidados e é muitíssimo produtiva.

No verão podem ajuntar-se verduras, como luzerna, trevo. Mas como os suínos são omnívoros, e cujo único estômago se aproxima mais do homem que do estômago duplo dos ruminantes (boi, carneiro) aproveitam em pequena escala a celulose; é preferível tomar os herbívoros como máquinas transformadoras dessas substâncias às quais êles dão maior valor.



HORTA

A-propósito de espargos

E' indiscutível que em Portugal se produzem esplêndidos espargos; os franceses, mesmo os afamados de Argenteuil, os espanhóis de renome, como os de Aranjuez, os belgas, os americanos da Califórnia, não levam a palma aos turiões criados em terra lusitana, quer sejam de primeira escolha quer sejam de consumo corrente. Bastará olhar as exposições das casas de fruta de Lisboa e



Para escolha, estendam-se os espargos sôbre uma mesa e dividam-se em três categorias: finos, médios e grossos; depois...

Pôrto — Aveleda, Gardénia, Pomar de Santa Catarina, nesta última cidade, Frutaria do Chiado, uma casa de frutas que há na rua da Palma, cujo nome não recorda — e mercados da Figueira e do Bolhão, para que se verifique quanto de exacto tem a afirmação que fazemos. Pois a-pesar disto, Portugal pouco cultiva o espargo, que não chega para o consumo próprio e ainda me-

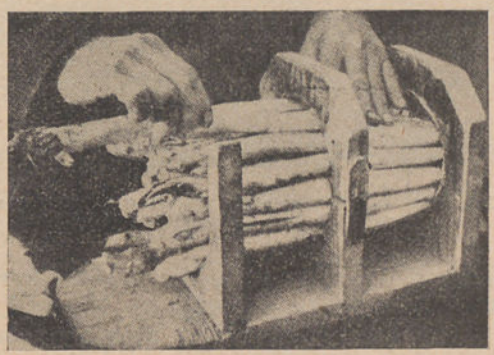


...vão-se acamando os espargos, no molde, um a um, sempre com as pontas para o mesmo lado

nos para exportação. Caminho bem diverso segue a França, como vamos ver.

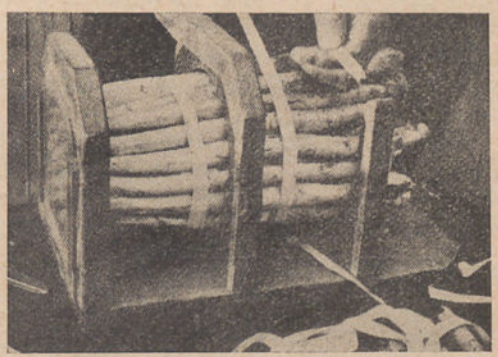
A França — diz *Economia e Tecnica Agricola* — ocupa, entre os países da Europa, o primeiro lugar entre os produtores de espargos. A produção em 1933 atingiu 37:400 toneladas — toneladas não são quilos — contra 32:000 em 1931 e 19:000 em 1928. Vem depois a Itália com uma produção média anual de 5:000 toneladas; seguem-se, por ordem de produção, a Bélgica e a Holanda. A importância da produção francesa bem como a diversidade de regiões que se dedicam a esta cultura permite — com o escalonamento da colheita segundo as regiões produtoras — abastecer o mercado desde Dezembro até fins de Junho.

Os principais mercados de exportação



Para completar o molho, desça se a parte arredondada do molde e introduzam-se ainda um ou dois espargos.

para o espargo fresco, são: Inglaterra, Alemanha, Suíça, Suécia e Noruega. Pelo contrário, a exportação de espargos em conserva tem diminuta importância. E tanto

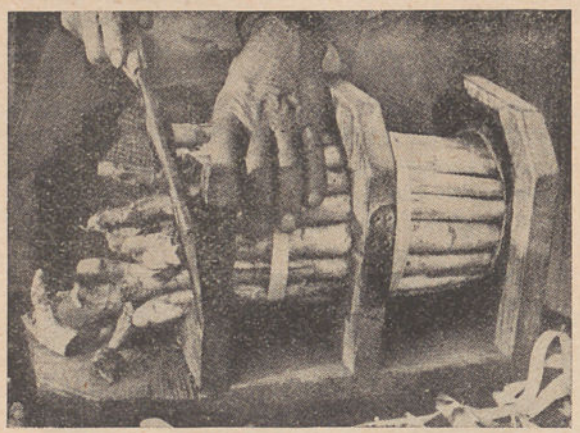


Amarram-se, depois, os espargos com rafia, por exemplo, mas procurando não os ferir

assim é que a França importa, dêstes, alguns milhares de toneladas, especialmente dos Estados Unidos.

Excepto em terrenos húmidos, a espargueira prospera em quási todos; no entanto, os mais apropriados para esta cultura são os sílico-calcáreos, os sílico-argilosos, os

terrenos de aluvião e as terras provenientes da decomposição das rochas graníticas. A espargueira exige um terreno leve, profundo, fresco e permeável, bem desfeito e



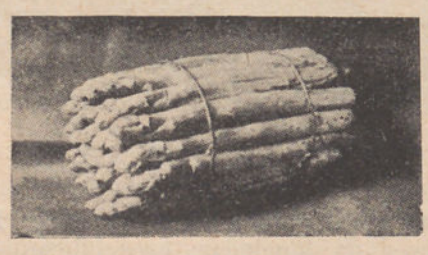
Com uma faca, cortem-se os pés, de modo a que os espargos fiquem do mesmo tamanho

limpo, onde possam desenvolver-se livremente os turiões e as raízes.

Para que estes turiões sejam de boa qualidade e melhor apresentação, assim como para aumentar a precocidade e para que as colheitas sucessivas sejam abundantes e a plantação dure muitos anos, é necessário aplicar à espargueira uma adubação apropriada às suas exigências e condições de cultura.

O espargo, embora seja uma planta pouco exigente, requere, no entanto, quantidades elevadas de ácido fosfórico e potassa. Além disso, durante a época da amontoa, é indispensável a aplicação de adubos azotados.

Segundo Delplace, professor de horticultura em Blois, e que cuidadosamente estudou a cultura do espargo, deve empre-



Molho bem feito

gar-se no outono, a seguinte adubação, por hectare: 1:500 quilos de estrume de curral, bem decomposto; 200 quilos de sulfato de potássio; 400 quilos de superfosfato ou fosfato Thomas e 150 quilos de «amonitro» (1) ao proceder-se à amontoa.

Na falta de estrume de curral, pode empregar-se um adubo orgânico qualquer, como o sangue sêco. No vale do Loire esta fórmula de adubação dá os melhores resultados.

Tercier, que também efectuou bastantes estudos sôbre a adubação das espargueiras, diz que a melhor fórmula a empregar, por hectare, é a seguinte: 18:000 a 20:000 quilos de estrume de curral; 400 quilos de superfosfato ou fosfato Thomas; 150 quilos de sulfato de potássio e 300 quilos de gêsso. Além disto aconselha ainda empregar 100 a 150 quilos de nitrato de sódio e 200 quilos de sulfato de amónio, na ocasião da amontoa.

As variedades de espargos não são numerosos; entre os mais cultivados e apreciados podemos citar o espargo temporão de Argenteuil, o espargo violeta de Holanda, e o espargo verde de Aubervilliers.

A manutenção de uma espargueira exige bastantes cuidados; nas regiões especializa-



Molho mal feito

das nesta cultura fez-se uma cuidada selecção dêste apreciável e apreciado legume; recorreu-se à cultura forçada e estalonizaram-se tôdas as operações relativas à sua manipulação: colheita, limpeza, confecção dos molhos, embalagem, etc.

A apresentação comercial do espargo tem, de dia para dia, maior importância em virtude da competência estabelecida pelos diversos países produtores no mercado internacional. No Congresso de Estalonização dos frutos, legumes e primícias, em 1931, Decault, presidente da Câmara de Agricultura do Loir-et-Cher, propôs os seguintes estalões ou padrões: 1 — molhos de 1 quilo, se a venda se efectua a pêso; 2 — caixa rectangular para a embalagem, com o fim de

(1) Sulfonitrato de cálcio e amónio, ou seja, uma mistura de nitrato de amónio e sulfato de cálcio. Este adubo tem 16 por 100 de azoto, metade amoniacal, outra metade nítrico.

uniformizar a apresentação. A todos estes meios deve juntar-se a marca de origem, que garanta a qualidade e uniformidade do produto. Hoje, o espargo comercial deve ser limpo, bem apresentado e calibrado.

Na Califórnia, onde as espargueiras ocupam muitos milhares de hectares, a cultura do espargo apresenta-se como uma verdadeira e importante indústria.



Colocação dos espargos numa grade de madeira para serem expedidos pelo caminho de ferro.



Na embalagem, empregar fitas de madeira muito finas e papel parafinado.



Cêsto com espargos

Os tratamentos culturais, tratamentos anti-criptogâmicos, colheita, limpeza, embalagem, etc., são feitos mecânicamente.

Escola de Regentes Agrícolas de Coimbra

Indicações para as matrículas

Para a primeira matrícula da Escola o candidato apresentará, além do bilhete de identidade, os seguintes documentos: requerimento dirigido ao director, certidão de idade, atestado de revacinação, robustez de não sofrer de moléstia contagiosa, certidão de exame do 2.º grau ou seu equivalente, e um têrmo de responsabilidade assinado pelo pai, tutor ou representante, como encarregado de educação, responsabilizando-se pelas mensalidades, propinas e outras despesas, têrmo devidamente reconhecido.

Só podem concorrer à primeira matrícula os candidatos de onze a catorze anos, feitos ou a completar dentro do ano civil em que se efectue a matrícula.

Nos termos do artigo 237.º, § 1.º, do Decreto n.º 19:908, podem também matricular-se no 2.º, 3.º e 4.º anos, caso haja vagas, os candidatos que provem estar habilitados respectivamente com o 1.º, 2.º ou 3.º anos dos liceus, sendo o limite máximo de idade, respectivamente de quinze, dezasseis e dezassete anos.

Escola de Regentes Agrícolas de Évora

Indicações para as matrículas

As matrículas nesta Escola realizam-se de 1 a 20 de Setembro.

A habilitação mínima para ser admitido à matrícula é o exame de instrução primária, sendo levadas em conta as habilitações liceais que os candidatos à matrícula possuirem.

Recebem-se alunos para o 1.º, 2.º, 3.º e 4.º anos.

Os candidatos à primeira matrícula devem apresentar a seguinte documentação, além do bilhete de identidade:

Requerimento dirigido ao director;
Certidão de idade;
Atestados médicos de robustez, revacinação e de que não sofre de doença contagiosa;
Têrmo de responsabilidade do pai, tutor ou encarregado de educação;
Certificado de habilitações.

A secretaria da Escola presta todos os esclarecimentos necessários, quer verbalmente quer por escrito.



JARDIM

Ligeiras notas sôbre algumas espécies

Recordo-me de ter lido algures e já há bastante tempo que a vastíssima família das orquídeas era constituída por mais de cinco mil espécies espalhadas por tôdas as regiões quentes e temperadas do globo. Ante aquêle número, que pecará, talvez, por defeito, mostra de pronto a impossibilidade de aludir, nestas fugidias linhas, não só a tôdas as espécies mas até, sòmente, às principais. Apenas em trabalho da especialidade, longo e extenso, tal seria possível.

Limitar-nos-emos, portanto, a fazer referência às espécies que com mais freqüência se encontram nas estufas dos amadores e dos nossos horticultores. Assim, neste número e em seguintes aludiremos a algumas espécies de Cattleya, Ciprepedium, Lœlia, Dendrobium, Miltonia, Odontoglossum e Oucidium.



Uma cattleya

Não nos prenderemos com longas descrições; poucas palavras, ligeiras, quási uma descrição de catálogo; embora a beleza destas flores seja grande e isto lhes confira direitos especiais, é mister tratar outros assuntos, mais substanciosos.

As cattleyas — Este género foi dedicado a William Cattley, de Horts, Inglaterra, um dos mais apaixonados coleccionadores de plantas raras.

As espécies dêste género são tôdas originárias da América tropical, desde o Brasil até ao México. E' um dos mais belos géneros, talvez o mais estimado pelos orquidiófilos, tanto pelo tamanho das flores, que atingem às vezes 15 a 20 centimetros de largura, como pelos seus brilhantes coloridos. E a essas qualidades se alia ainda uma notável facilidade de cultura.

Algumas espécies vegetam mais vigorosamente quando postas em cepos, com um pouco de esfagno e suspensas das travessas da estufa; no entanto, é preferível cultivar em vasos ou em cêstas de madeira aquelas que atingem grandes dimensões; produzem assim flores maiores e requerem menos cuidados.

Para o envasamento emprega-se de preferência a terra de monte fibrosa, bem desembaraçada de terra que contenha e à qual se ajunta um pouco de esfagno cortado e boa areia limpa do rio. E' essencial uma perfeita drenagem e ao dispô-la deve a planta ser colocada acima do bordo do vaso sôbre um cone formado da mistura indicada, a-fim-de que a água de rega se escoe ràpidamente.

As cattleyas gostam de uma atmosfera suave e húmida e copiosas regas durante o período de vegetação; é preferível regar com o bico do regador as plantas cultivadas em vaso, porque freqüentemente se tem notado que não se desenvolvem nem florescem tão bem quando são borrifadas regularmente com a seringa.

Para as espécies cultivadas em cepos ou fragmentos de madeira suspensos na estufa não há tanto que recear a água aplicada com borrifador ou seringa, porque as águas não têm nesse caso muitas probabilidades

de se alojar nas grandes baínhas que envolvem os novos rebentos.

Este acidente dá-se às vezes nas plantas cultivadas em vaso e prejudica muito sensìvelmente os pseudo-bolbos em formação. Não basta borrifar as plantas que estão em cepos suspensos; devem descer-se, principalmente no verão, umas duas ou três vezes por semana, e mergulhá-las em água que esteja a temperatura pelo menos igual à da estufa.

Depois da formação dos pseudo-bolbos suspendem-se as regas e põem-se gradualmente as plantas em repouso, tendo-se o cuidado de evitar que sequem desmedidamente, o que pode ter conseqüências funestas. A prolongação do período de repouso avigora as plantas e torna-as mais floríferas.

*
* *

Algumas variedades:

Cattleya amethystoglossa — Flores de cêrca de 12 centímetros de diâmetro; sépalas e pétalas lilás rosa, maculadas de púrpura; labelo inteiramente púrpura escuro e de uma côr ametista; haste erecta e pluriflora. Floresce de Março a Maio. Fôlhas verdes, coriáceas, nascendo do vértice de pseudo-bolbos. Altura uns 60 centímetros. Originária do Brasil.

Cattleya crispa, Lindl. — Sinónimo: *Lælia crispa*, Rchb. Flores de 8 a 10 centímetros de diâmetro; de sépalas e pétalas, brancas ou sufusadas de lilás; labelo carmesim aveludado, de bordos estreitamente crispados; hastes fortes, dando freqüentemente quatro a cinco flores. Floração em Julho-Agôsto. Pseudo-bolbos claviformes, de 30 a 35 centímetros de altura com uma fôlha única. Originária do Brasil.

Cattleya Forbesil — Flores de 8 a 10 centímetros de diâmetro; sépalas e pétalas verde-amarelado-claro, quási iguais; labelo trilobado, de lôbos, laterais amarelos, algumas vezes estriados de vermelho, enrolados acima da coluna, o médio amarelo-claro, tendo no meio uma larga lista amarela; coluna amarela maculada de vermelho; pedúnculos erectos, com duas a cinco flores. Fôlhas ovais-oblongas, coriáceas. Hastes de cêrca de 30 centímetros de altura, com duas fôlhas. Originárias do Brasil.

Cattleya Mossiæ, Hook — Sinónimo: *C. labiata Mossiæ*, Lindl, — Flores de 12 a 15 centímetros de diâmetro, às vezes mais; conquanto variando muito, as sépalas e as pétalas são geralmente côr de rosa mais ou menos carregado; labelo grande, mesma côr, franjado e ondulado nos bordos em muitos casos; hastes dando três a cinco flores. Floresce de Maio a Junho. Fôlhas solitárias, verde luzidio escuro, nascendo do vértice dos pseudo-bolbos. Altura 30 centímetros. Originária de Venezuela. Esta espécie é das mais formosas orquídeas cultivadas. Há numerosas e distintas variedades, algumas muitíssimo raras.

Cattleya Trianæ, Veitch. — Sinónimo: *C. Labiata Trianæ*, Duchartre — Flores muito grandes, de sépalas e pétalas ordinàriamente vermelho-claro; labelo vermelho ou côr de rosa pálido externamente, de goela côr de laranja ou amarelo, púrpura mais ou menos escuro na parte dianteira. Haste pluriflora. Espécie muito variável, havendo portanto inúmeras variedades.

Primeiro Congresso de Agricultura Colonial

Temos recebido dos nossos assinantes vários pedidos dos trabalhos apresentados para discussão no Congresso de Agricultura Colonial; de outros recebemos sugestões para que a *Gazeta* os publicasse.

Embora fôsse nosso desejo fazer essa publicação, tal não é possível porque a inserção das teses apresentadas, nestas colunas, absorveria mais de vinte-e-quatro números desta revista; por outras palavras: não chegariam todos os números de um ano para essa publicação. Mas quem deseje conhecer êsses trabalhos terá, cremos, dentro de pouco, meio de os adquirir e por diminuto preço. Supomos não errar, afirmando que em breves dias se iniciará a impressão das actas do Primeiro Congresso de Agricultura Colonial, que incluirão tôdas as teses, memórias e comunicações que foram submetidas à sua apreciação.

O Director Técnico da Exposição Colonial, Sr. Capitão Henrique Galvão, seguindo os patrióticos intuitos que o animam, marcará, no caso de publicação das actas, para o volume ou volumes que as insiram, um preço acessível às mais modestas bôlsas.

Automobilismo

As soluções modernas

Todos os anos aparecem soluções novas na evolução constante, embora lenta, dos veículos automóveis.

Depois, cada ano que passa, vão-se consagrando e generalizando as soluções mais felizes, que sofreram já a prova do tempo e melhores se mostraram na prática.

Assim, nos modelos do ano corrente, já encontramos quási generalizadas as seguintes novidades de construção: o *chassis* rígido, as caixas de velocidade silenciosas, o carburador invertido, a bomba de gasolina.

Em alguns modelos já vão aparecendo também as rodas independentes (duas ou quatro), a roda livre, a auto-desembraiagem e a lubrificação central.

No motor pròpriamente dito não há grandes modificações, além de um aumento de compressão e de regime que, em geral, não ultrapassava 2:300 voltas por minuto mas, agora, atinge correntemente 3:500 a 4:000 voltas.

A suspensão elástica do motor por meio de blocos de borracha (motores flutuantes), também se vai generalizando, porque permite evitar a transmissão das vibrações do motor ao *chassis* e à carrosseria.

Quanto à caixa de velocidades, nota-se, por parte de todos os fabricantes, um grande esfôrço para o seu aperfeiçoamento.

As modernas caixas de velocidades sincronizadas, são silenciosas e dão uma grande facilidade de manobra. Também apareceu já a caixa *over-drive* a que chamaremos «de velocidade multiplicada».

A tracção às rodas da frente também já conquistou novos adeptos. Esta solução, digna de ser tratada em separado num dos próximos números, vem trazer grandes vantagens à futura construção, porque dispensa a árvore de transmissão e o *pont-arrière*, permite um melhor acondicionamento da carrosseria e uma sensível economia de construção e de pêso.

A maior parte destas tendências dominantes da construção derivam do seguinte princípio geral: «adaptar os maquinismos às suas funções tornando-os, tanto quanto possível, automáticos». Desta maneira, a tarefa do condutor será simplificada cada vez mais.

Os travões também se vão aperfeiçoando pouco a pouco e a tendência é para os tornar «auto-reguladores» de maneira que não seja possível o «agarrar» da roda, causa notável da derrapagem.

Quanto às carrosserias, é notável a evolução das suas linhas de 1932 para cá. As formas chamadas aero-dinâmicas, — inspiradas na construção aeronáutica, — vão sendo geralmente adoptadas por todos os construtores.

Os *chassis* são de ano para ano mais rígidos e as molas mais flexíveis com o fim de melhorar a suspensão e o confôrto.

Eis, em sucinta resenha, os principais melhoramentos apresentados pelo automóvel de 1934.

Quanto a preços nos meios construtores, a tendência é para a baixa. A capacidade de compra tão reduzida em todos os países, tem incitado os construtores a diminuir os preços sem todavia fugirem à solidez, segurança e confôrto.

Pena é que o recente aumento de direitos nas nossas pautas alfandegárias, não permita aos actuais compradores, beneficiarem dêsse bem intencionado esfôrço dos fabricantes para apresentarem o automóvel acessível a um maior número de clientes.

JOÃO VASCONCELOS.

Propagar e difundir a GAZETA DAS ALDEIAS, concorrendo para o aumento da sua assinatura, é um dever que se impõe aos que da Terra e para a Terra vivem.



REVISTA DAS REVISTAS

Algumas novidades ou conhecimentos úteis

O Rei do Mel

Mais uma vez estamos a contas com as abelhas, não para fazer desenvolvida história da sua vida e hábitos, aliás curiosos, nem para lhes descrever as 2:000 espécies da América e de mais de outras 2:000 da Europa, embora a maioria delas sejam solitárias e só umas 500 espécies, pouco mais ou menos, sociáveis. Também não falaremos daquelas que constroem seus ninhos pouco maiores que uma laranja e das que as fazem do tamanho de um barril de 100 litros; das que os constroem no solo, no ar, nos troncos ocos das árvores ou nas suas ramas. Das que tem ferrão com que picam e das que o não tem mas que são mil vezes piores que aquelas quando se irritam, porque *mordem*, arrancam-nos os pêlos do corpo ou as pestanas, que retorcem, penetrando às vezes nas orelhas e fossas nasais, representando um verdadeiro tormento e deixando-nos como malucos, mas só quando irritadas pois que, de resto, são mansas.

Não queremos falar das abelhas-pedreiras, das cortadoras de fôlhas, das de língua comprida, das abelhas-carpinteiras, etc.

Desejamos apenas apresentar aos leitores da nossa revista El-Rei do Mel.

Mora na Geórgia, Estados Unidos e chama-se J. Wilder. E' êste senhor o rei da apicultura e possui o seu apiário nas terras pantanosas que redeiam Okenskee, numa superfície de 300 quilómetros, obtendo, regra geral, a bagatela, de 400 mil quilos de mel, que exporta para tôdas as partes do mundo.

Foi êste senhor apicultor o que criou tão vasta emprêsa. Sendo ainda muito novo, iniciou-se nestes trabalhos com uma colmeia de cristal, que lhe proporcionava o mel para seu consumo particular, e cuja colmeia constituia para êle uma completa distracção.

Um dia seu pai preguntou-lhe a que ofício se queria dedicar; respondeu-lhe que aquêle por que desejava começar era o de «comerciante de méis».

O pai, em face da resposta, encolheu os ombros sem dar importância ao desejo manifestado por seu filho, acreditando que apenas se tratava de um capricho de garoto. Mas êste, ao *fazer-se homem*, persistiu na sua idea e hoje é o produtor de mel mais importante que se conhece em todo o mundo e conseguiu, com tal comércio, reünir uma fortuna colossal.

Como vimos, as abelhas não nos dão apenas picadas como o vulgo julga e por cuja particularidade apenas as conhece.

A postura das galinhas aumentada pelo leite

Mais uma aplicação e uma virtude do leite. Já é sabida a utilização que se faz dêste produto na alimentação de certos animais. A's aves também se dá o leite em pó, que, por emquanto, é um produto caro; e sabido, como está, que em avicultura não podemos estar com certos luxos, antes se deve procurar encontrar sempre o lado económico das coisas para evitar insucessos de administração, cerceamento de resultados, vejamos como devemos ministrar aos galináceos as sobras de leite que mais ou menos existem em algumas casas de lavoura.

E' ainda à roda do critério económico que reside a vantagem de se ministrar às galinhas o leite, tanto mais que estamos agora no mês próprio para o fazer.

Ninguém desconhece o preço que os ovos adquirem em Outubro, Novembro e principalmente em Dezembro, mantendo-se assim por algum tempo, podendo tomar-se esta elevação de preços como resultado da «greve» que as galinhas declaram e que dura bastante tempo.

Tal diminuïção na postura pode remediar-se em parte, dando-lhes leite, se sobeja, mesmo desnatado, como complemento da comida. Começar-se-á a dar em Agôsto para que as que não sejam muito poedeiras continuem pondo o maior tempo possível, mas suspendendo logo em Setembro, durante o qual, o aumento de produção que se pudesse esperar em tal mês, certamente não compensaria a despesa do leite, salvo, como já se disse, que haja em casa leite, sobrante, ou que o desnatado, mesmo comprado, seja muito barato.

Tem-se que a produção em Setembro e

Outubro é mais resultado de uma boa, sã e equilibrada alimentação, aliada a uma suave temperatura, do que de qualquer outra causa. Durante o final do verão e princípio do outono, a-pesar disso, há muitas galinhas, que se podem e devem ajudar para que produzam mais, dando-lhes um suplemento de leite, desnatado ou não, na alimentação.

Se residem perto de fábricas de manteiga não lhes resultará muito elevada a aquisição de leite desnatado, estamos em crer.

Compilação de EDUARDO DOS SANTOS.

Terminologia agrícola

Linguagem dos campos

Alguns despretenciosos subsídios, a juntar aos que a *Gazeta* vem publicando, para o conhecimento da terminologia agrícola portuguesa — tão longe ainda do seu registo rigoroso — emquanto o consente, nalguma folga, o paciente colector e distintíssimo engenheiro florestal, Sr. Guilherme Felgueiras.

Abraçadeira — Tira de couro (látego) com que se liga, no mangual, o *pítego* ao *aparelho*. Num mangual há duas, de dois centímetros de largura aproximadamente. E cada uma passa por quatro fendas do *aparelho* e prende no *pítego* em dois entalhes.

Agulha — E' o nome dado em Capinha (Beira Baixa, Fundão), à alavanca a que no Douro chamam simplesmente *ferro*.

Aparelho — Pedaço de couro duns 35 a 40 centímetros de comprimento e 10 de largura, que se aplica dobrado na extremidade entalhada do *pítego*, sem tocar no tôpo, e dá passagem à *meã*.

Barrana — Barra de aço, oitavada, mais delgada que o *ferro* ou *agulha*, com 1m,50 ou mais de comprimento e aguçado nas duas extremidades em leque ou bisel duplo. Utiliza-se, no Douro, na abertura de furos em rocha, a braço, por homens só, para aplicação de explosivos.

Carapula — Envólucro cónico de ferro, para a extremidade da *mangueira*, encimado por um aro em que passa a *meã* do mangual. Nem em todos os manguais existe a carapula. Em sua substituïção, a extremidade da *mangueira* apresenta então um orifício para passagem da *meã*. O mesmo que CASULA. (Cf. *Gazeta das Aldeias* n.º 1:803, pag. 440).

Cavaca — Jugo de bovinos um pouco mais largo e chato do que o vulgar. Usa-se quási sempre sem meleias ou molhelhas, assente sôbre qualquer pano.

Côche — Cêsto usado em parte do Douro (Moledo, etc.) para transporte de fruta.

Conjunta — Tira de couro, delgada e estreita, que serve para ligar o jugo, sôbre a meleia, à cabeça dos bovinos. Para jungir uma junta é necessário, por isso, um par de conjuntas.

Ferro — Alavanca de ferro ou aço, cilíndrica, de 1m,60 a 1m,80 de comprimento, aguçado nas extremidades em ponta cónica, que, no Douro, se utiliza na mobilização de terras (surribas, arroteamentos ou saibramentos, etc.) e no desmonte de pedra.

Mangüeira — Cabo do *mangual*, roliço e de madeira, com uns seis palmos e meio de comprimento (1m,40 a 1m,50). As melhores mangüeiras são de sabugueiro por serem ao mesmo tempo duras e leves e não vergarem ou entortarem, como as de castanho, etc.

Meleia (ou *moleta?*) — Chamam assim, nalgumas localidades do Douro (Cedovim, p. ex.), à *molhelha* dos bovinos e à *coalheira* dos solípedes. A meleia dos solípedes, que é feita de pano e cabedal e cheia de palha, difere, porém, da *coalheira* em ser aberta na parte que vai ao peito do animal e ter na parte que assenta sôbre o pescoço, à agulha, uma saliência, como que um cotovelo, semelhante ao *rabicho* da albarda, para segurar a *canga*.

Meã — Tira de couro, mais larga e grossa que a abraçadeira, a qual liga, com folga, o pítego à mangüeira, de modo a permitir que aquêle se agite no ar e volteie, conforme o impulso dado pelos braços do malhador.

Pítego — No Douro pronuncia-se *pítago* e é a parte do *mangual* com que, na malhada, se bate o cereal. Mede aproximadamente 60 centímetros de comprimento e 4 e 6 de grossura. E' de secção um pouco rectangular mas dumas esquinas arredondadas. Em geral faz-se de *carrasco* (*Quercus coccifera*, L.) por ser muito duro e não rachar.

Gonçalves Viana regista *pítigo* e *pirtigo* como sinónimos. Caldas Aulete inscreveu apenas *pirtigo*, como f. corr. de *pirtiga*, e aplicada a outra parte do mangual: «vara mais comprida do mangual, à qual está preso o *mango*».

Pistôlo — Barra curta, de aço, de metro ou menos, aguçada só numa das extremidades. Substitui a *barrana* na abertura de furos em rocha, mas emprega duas pessoas: uma que o segura e outra que o percute, com *marra*, na extremidade não aguçada.

Seitoiro — Seitoura, ou foice, de lâmina mais curta e mais recurvada, de uso mais corrente na *apanha* de *garrobas* e no corte ou sega de *ferrãs*. O mesmo que FOUCINHO, usado na região minhota, para o corte de ervas baixas e também de mato.

ARTUR CASTILHO,
Engenheiro-agrónomo.

UMA UTIL INDICAÇÃO
APROVEITAVEL A TODOS
...procure adeante esta marca
D.S.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 **Lisboa**

N.º 336 — *Assinante n.º 18:549 — Mealhada.*

ÁRVORES QUE SE NÃO DESENVOLVEM

Pregunta — Tenho uma porção de pereiras e macieiras que, a-pesar-de plantadas há talvez dez anos, não se desenvolvem e frutificam mal. Algumas delas pouco mais grossura têm, na base do tronco, do que 5 centímetros. Suponho que isto se deve ao facto de as terem plantado excessivamente fundas e, se fôsse possível, desejava remediar o mal, pois tenho empenho nas fruteiras.

Lembro-me de arrancá-las e plantá-las de novo à conveniente profundidade. ¿Poderei fazê-lo com probabilidade de êxito? Em caso afirmativo, ¿a que requisitos se deve satisfazer? ¿Será inconveniente replantá-las no mesmo local em que se encontram actualmente? O terreno é um tanto cascalhento.

Resposta — Não posso descobrir, pelo que me diz, qual a causa do insucesso. Pode ser uma questão de terreno, do cavalo sôbre que foi feita a enxertia; o que diz: demasiada profundidade a que foi feita a plantação, ou qualquer doença.

Se, como deseja, tentar a replantação das árvores infezadas, deve abrir uma cova funda e larga ($1^m \times 1^m \times 1^m$) e meter no fundo uma boa camada de estrume mal curtido (uns 50 ou 60 kg.) misturando com êle, na cova, 500 gr. de cal (se o terreno fôr pobre dêsse elemento), 1 kg. de superfosfato de cálcio, 2 kg. de fosfato Thomas, 3 kg. de gêsso, 1 kg. de sulfato de amónio e 1 kg. de sulfato de potássio.

Misture tudo muito bem na cova, espalhe e cubra com terra até à altura de $0^m,50$ e depois plante, distribuindo regularmente as raízes e acabe de encher a cova com terra e regue abundantemente.

As árvores devem ser arrancadas de modo que o seu sistema radicular seja poupado ao máximo. No caso de serem partidas algumas raízes, deve-se aparar à tesoura tôdas as extremidades em que tenha havido fractura. — *D. A. T. da S.*

N.º 337 — *Assinante n.º 1:290 — Gaia.*

REVESTIMENTO DE TERRENO Á BEIRA-MAR

Pregunta — Venho pedir a v. o favor de me dizer quais são as árvores e arbustos com que possa arborizar e revestir um terreno à beira-mar, mais próprias para resistir ao ar do mar sem se queimarem como acontece a grande número de plantas.

Resposta — Pinheiros, plátanos, salina da praia, faia das Ilhas, como árvores ou grandes arbustos.

Entre os arbustos, pode experimentar Ephedra fragilis, Salsoa vermiculata e fruticosa; Atriplex portulacoides, Glauca e Halimus; Artemisia arborescens, coerulescens e crithmifolia; Erica mediterranea e umbellata; Plsymus capetillatus; Cravatera triloba; Tamarix galleia. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril **Coimbra**

N.º 338 — *Assinante n.º 30.475 — Vila Nova de Oliveirinha.*

SÔBRE DOIS VINHOS

Pregunta — Envio a v. duas amostras de vinho para me poder elucidar do seguinte:

Amostra n.º 1 — Em Outubro do ano passado separei os bagos de uvas moscatéis (Moscatel de Hamburgo) dos engaços, bagos que pisei e que deitei num barril de 90 litros que enchi. Para que a grainha e películas não secassem no cimo do mesmo, fui atestando o dito barril, sempre que precisasse, com vinho branco da última colheita.

Amostra n.º 2 — Tenho um barril com 120 litros de vinho no estado que v. terá ocasião de de analisar. Não sei qual a sua idade, mas julgo que tem mais de quinze anos. Ignoro o espaço de tempo decorrido desde que êle começou a ter o gôsto que lhe encontro.

¿Que fazer-lhe para que êle fique bom ou pelo menos para que lhe tire o mau paladar que tem?

Também tenho 600 litros de aguardente bagaceira com 21 graus Cartier e, como penso fazer um pouco de jeropiga, peço a v. a fineza de me elucidar a melhor forma da sua fabricação e a mais económica. As uvas são de boa qualidade.

Resposta — O vinho da amostra n.º 1, que o senhor assinante quis transformar em vinho moscatel, tem azedia, mostrando além disso que não foi tratado convenientemente para dar aquêle tipo, pois não foi aguardentado para ficar com a graduação alcoólica de 18º, pelo menos, o que teria obstado ao avinagramento.

Deve ter ficado um vinho de uvas moscatéis, mas sem a graduação alcoólica precisa para evitar o desdobramento do açúcar, indispensável para deixar o vinho doce, e sem a fôrça alcoólica que é indispensável para vinho generoso, como deve ser.

A amostra n.º 2 é de um vinho em grande decadência, que, por não ter qualidades nem cuidados que lhe permitissem um enriquecimento por envelhecimento, conseguiu chegar a viver quinze anos e ficar caduco.

A aguardente bagaceira não convém para preparação de jeropiga. Deve ser aguardente vínica de 78º centesimais, na proporção de uma parte desta para três partes de mosto que apenas tenha principiado a levantar. — *P. Bravo.*

N.º 339 — *Assinante n.º 30:475 — Vila Nova da Oliveirinha.*

SÔBRE DOIS VINHOS

Pregunta — Envio a v. uma amostra de vinho branco, que tenho em duas quartolas de 200 litros cada; antes da mudança ir a muito fino, passei-o a limpo para as mesmas ditas quartolas novas e parafinadas, as quais deram mau paladar, que v. verá na ocasião de analisar, pedindo a fineza de me dizer qual o tratamento a fazer.

Também junto uma amostra de vinho tinto, que foi mudado em Abril, mas não foi tratado. Em fins de Julho encontrei-o a ferver, passei-o para dois cascos de 600 litros cada e continua a ferver. Peço a v. a subida fineza de me dizer qual o tratamento a fazer e se por acaso é assim como devo tratar das vasilhas.

Resposta — O vinho branco ainda tem algum açúcar por desdobrar, e além disso tem um gôsto bastante pronunciado a benzina ou gasolina, ou borracha nova.

¿Passaria por mangueiras novas de borracha? ¿Ou terá recolhido gasolina na adega?

E' possível que uma trasfega com arejamento faça perder parte do cheiro.

O vinho tinto está com azedia bastante adiantada, quási não merecendo tratamento.

Para uso caseiro poderá melhorá-lo aplicando-lhe por cada 100 litros: metabissulfito, 12 gramas; tartarato neutro de potassa, 120 gramas.

Aplicam-se dissolvidos prèviamente em água quente, em vasilhas de barro, e agita-se o vinho, depois das aplicações, com um pau introduzido pela batoqueira. — *P. Bravo.*

N.º 340 — *Assinante n.º 12.984 — Golegã.*

VINHO VERDE

Pregunta — Tomo a liberdade de me dirigir a v., pedindo-lhe o favor de me informar se nesta região, e empregando as mesmas castas de uvas que uso para o fabrico do meu vinho maduro, é possível poder-se fazer vinho verde capaz de se beber.

Trata-se de uma teima entre vários indivíduos, em que me afirmam que sim, que se pode fazer, e outros julgam tal facto impossível.

Eu pertenço ao número dos que teimam que sim, pois estou convencido que para isso apenas basta conduzir a maturação das uvas de forma que ela não exceda o grau de maturação que atinge na região dos vinhos verdes, e estabelecer o equilíbrio de acidez dos mostos que lhe é requerido. Ponho de parte, é claro, a questão do *bouquet* com que cada região caracteriza os seus vinhos.

Se não fôsse assim, isto é, se o vinho verde só fôsse possível fabricar-se dentro de determinada área, não havia necessidade de demarcar a região dos vinhos verdes, como a região dos vinhos do Pôrto, etc., etc.

Resposta — O senhor assinante tem a sua opinião, entendendo que basta fazer vinho com uvas num certo estado de incompleto amadurecimento, para que, ficando êle com uma acidez elevada, possa ser um *vinho verde.*

Isso poderá ser julgado assim, e é-o de facto, por aquêles que não têm tido ocasião de provar os verdadeiros vinhos verdes, dos quais há muitos, bem característicos verdes, dentro da província do Minho, que não tem acidez em excesso mas têm características inconfundíveis de tais vinhos. Há regiões em que os vinhos verdes são ásperos, como os verdascos, e outras em que são macios, mas sempre *vinhos verdes.*

As características dos vinhos verdes não dependem só da acidez, mas de um

conjunto de qualidades que lhe são dadas pelas castas próprias, natureza do solo, clima, sistema de cultura, etc.

E é assim que, dentro da região dos vinhos verdes, pode bastar a simples diferença de terreno, como seja um solo argiloso de mancha ao lado de outro granítico (que é o geral do Minho), para o vinho ser menos característico verde. Outro tanto sucede com a cultura da videira, em vinha baixa, que é menos verde do que o de latadas, e êste menos que o de cultura em enforcado.

As castas não regionais dão vinhos menos caracteristicamente verdes do que as das castas da região.

Se assim não fôsse, e visto que o vinho verde foi sempre vendido mais caro do que o maduro, em quaisquer outras regiões se faria aquêle vinho.

O facto da demarcação, que o senhor assinante entende dever justificar a possibilidade de se fazerem vinhos verdes noutras regiões, não tem o significado que julga, e foi exactamente porisso, que se fêz a demarcação, pois antes da demarcação entravam no Minho vinhos de fora, importados por negociantes pouco escrupulosos, que mandavam especialmente para o Brasil misturas feitas com êsses vinhos, corrigidos com ácido tartárico, ou misturados com *verdascos*, para lhes dar acidez, mas faltavam-lhes as demais propriedades, pelo que aquêle mercado, que era muito importante, se perdeu quási por completo.

A demarcação apenas fixou os limites dentro dos quais o vinho produzido tem as verdadeiras qualidades de *vinho verde*, que não é o mesmo que vinho verdoso, que seria o feito com uvas mal maduras.

Aí, nessa região, como em qualquer outra parte que não seja região apropriada, podem fazer-se vinhos ácidos, ásperos, de baixa graduação alcoólica, mas não podem fazer-se vinhos que tenham qualidades de *vinho verde*. — *P. Bravo.*

N.º 341 — *Assinante n.º 25:079 — Castendo.*

VINHO QUE REFERMENTOU

Pregunta — Remeto a v. uma amostra de vinho tinto, o qual fui encontrar quente e fervente, a-pesar-de estar trasfegado há três meses.

Peço a v. o obséquio de informar sôbre os cuidados que hei-de empregar para o poder ainda aproveitar.

Hoje mesmo vou fazer segunda trasfega com arejamento.

¿Farei bem?

¿As vasilhas que actualmente tem o vinho precisam ser tratadas?

¿E como?

Resposta — Fêz bem em proceder à trasfega com arejamento. Deve ser aplicado ao vinho, por 100 litros, 40 gramas de ácido tartárico; e, como a fermentação já deve ter esgotado todo o açúcar, convém aplicar mais, também por cada 100 litros, 8 gramas de metabissulfito. Este faz-se dissolver em água bem quente, e aquêle em vinho, em vasilhas não metálicas e aplicadas as soluções em separado.

Mexer o vinho, depois das aplicações, com um pau introduzido pela batoqueira. — *P. Bravo.*

N.º 342 — *Assinante n.º 33:237 — Amarante.*

VÁRIAS PREGUNTAS

Pregunta — 1.º Venho pedir a v. o favor de examinar a amostra de vinho que remeto, pois desejava saber qual o motivo porque se estragou.

Dei-lhe oito dias de lagar; foi trasfegado em princípios de Maio; as pipas estavam bem tratadas.

Devo dizer que logo em Junho comecei a notar que o vinho não estava bom, e daí por diante foram-se estragando outras pipas.

¿Terá ainda tratamento, ou devo mandá-lo queimar para alcool?

2.º ¿Entende v. que estando na adega uma pipa estragada que poderá estragar as outras?

3.º Mais peço a v. se digne informar-me qual a maneira como devo tratar as pipas, pois dizem que não devem ser lavadas, mas apenas tirado o sarro e enxutas e mais nada.

4.º ¿Dizem que o vinho não deve estar no lagar de uma lua para a outra? ¿Acha v. que tem qualquer razão de ser o que alguns lavradores dizem a êste respeito? Agradeceia a v. a resposta a estes esclarecimentos e mais outros que entenda conveniente dizer-me.

5.º As pipas que ficaram com o vinho estragado, ¿como devem ser limpas?

Resposta — 1.º Deve aplicar ao vinho, por 100 litros, 8 gramas de metabissulfito, e quando tiver vinho novo apenas com restos de fermentação no tonel, aplicar 20 litros dêste por cada pipa de 500 litros.

2.º Se um vinho tiver doença de natureza microbiana, como são quási tôdas as doenças do vinho, pode dar-se a transmissão dos respectivos micróbios, e passarem a sofrer dos mesmos males os vinhos assim contagiados existentes na mesma adega.

3.º Tôdas as vasilhas que acabam de ser esvaziadas, mesmo de vinhos perfeitamente sãos, devem ser muito bem lavadas, e, logo que estejam enxutas, enchem-se de fumo de enxôfre.

E' disparatada a idea dos que dizem

que não devem ser lavadas, e é devido a êsse disparate que vemos muitas vezes a formação de bolores nessas vasilhas, que depois dão ao vinho o respectivo gôsto, bem como o avinagramento do vinho embebido na madeira, que se passa ao novo vinho.

4.º O facto de uma lagarada ferver em duas luas não tem importância. No Sul do País há viticultores que colhem muitos milhares de pipas de vinho, cujas vindimas duram mais de um mês, e não se pára com o trabalho, nem os vinhos sofrem porisso.

5.º Lavagem com 10 litros de água a ferver e 250 gramas de soda, vascolejando bem, lavagem com água no dia seguinte, e mexer quando enxutas, se não passarem a servir imediatamente. — *P. Bravo.*

III

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola. Doenças e parasitas das plantas

Redactor:

Dr. Rozindo Morais Moniz da Maia

Engenheiro-Agrónomo e Chefe de Secção do Laboratório de Patologia Vegetal

Laboratório de Patologia Vegetal

Tapada da Ajuda **Lisboa**

N.º 343 — *Assinante n.º 17:063* — *Pôrto.*

INSECTOS ENCONTRADOS EM CAVIDADES DO TRONCO DE UMA ÁRVORE

Pregunta — Tendo uma malapeira quási a secar e encontrando no tronco, dentro de várias cavidades, os insectos que envio, assim como larvas grandes e grande número de bichos (vulgo sapateiros), pedia o favor de me dizer se serão êsses insectos a causa da árvore secar e o meio de os combater, mesmo para não atacarem outras árvores, visto se encontrarem na malapeira em grande número. Em separado envio uma caixinha com os ditos insectos.

Resposta — Os insectos que enviou e os bichos de conta encontram-se dentro das cavidades por irem ali procurar abrigo. As larvas a que se refere e que não enviou é que produziram talvez essas cavidades. Veja se me pode mandar algumas. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 344 — *Assinante n.º 31:866* — *Lisboa.*

CULTURAS QUE NÃO FRUTIFICAM

Pregunta — Não poderia v. dizer-me a razão por que, no meu quintal, exposto regularmente ao Sul, adubado suficientemente e com boa terra, semeei milho, tomates, pimentos e feijões que vegetaram exuberantemente, e frutificando os tomates insuficientemente e as restantes plantas nada.

Resposta — Só com as indicações que me dá não posso saber, ao certo, qual tenha sido a causa do facto. Parece-me, no entanto, que o mais provável é tratar-se de um desequilíbrio grande na composição química do terreno; naturalmente excesso de matéria azotada. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 345 — *Assinante n.º 16:228* — *Valhelhas (B. Baixa).*

MAÇÃS BICHOSAS

Pregunta — Envio a v. uma amostra, com ramos e frutos duma macieira, que todos os anos tem muitas maçãs e depois elas caem tôdas como as que lhes envio.

Peço a v. a fineza de me dizer qual a doença e o tratamento que tenho a fazer-lhe.

Resposta — Enterre fundo as maçãs que caem ou dê-lhes aplicação que destrua as larvas que dentro delas se encontram. Coloque nos troncos cintas de serapilheira que retirará várias vezes durante o verão, destruindo os insectos que nelas vão procurar abrigo, o que pode conseguir fàcilmente metendo-os em água a ferver.

Se com isto não conseguir resultado satisfatório pulverize as árvores com uma calda de arseniato de chumbo (500 gramas em pasta ou 250 gramas em pó para 100 litros de água) pouco antes da floração na ocasião da queda das pétalas e dez a quinze dias depois. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 346 — *Assinante n.º 13:608* — *Deveza.*

RAMINHO DE LARANJEIRA SÉCO E COM RESINA. RECEITA CONTRA O «CHRYSOMPHALUS DICTYOSPERMI»

Pregunta — Remeto a v. um pequeno ramo de laranjeira, já sêco, com umas gotas de goma. E' êste o primeiro ano em que, numa ou noutra laranjeira, aparece um ramo sêco como o que envio.

Como já são tantas e tão variadas as doenças que atacam as laranjeiras, é natural que essa seja mais uma e por isso pedia a v. a fineza de dar a sua valiosa opinião.

O *Diário de Notícias*, de 20 de Maio, do corrente ano, aconselhava uma fórmula contra a cochonilha da laranjeira «Chrysomphalus dictyospermi» que me parece fácil de preparar e talvez mais económica.

Pedia a v. a fineza de dizer se a referida fórmula dará qualquer resultado. A fórmula em questão é: nitrato de sódio, 250 gramas; água, 100 litros. Aplicar em pulverizações.

Resposta — Os sintomas que apresenta o raminho de laranjeira não me parecem coisa para alarmar. Em todo o caso convém cortar e queimar os ramos que apare-

çam nesse estado e dispensar às árvores todos os cuidados culturais necessários para as manter em boas condições de vegetação.

Quanto à fórmula em que me fala, indicada no *Diário de Noticias*, para combater o «Chrysomphalus», tenho a dizer-lhe que é a primeira vez que tenho conhecimento dela. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 347 — *Assinante n.º 7:014 — Paraduça.*

DOENÇA DOS MORANGUEIROS

Pregunta — Desenvolviam-se e produziam aqui admiràvelmente os morangueiros, tinham uma produção até fora do vulgar; continuo a cultivá-los com esmêro sem me esquecer de os mudar de terreno de três em três anos. Sucede, porém, há dois anos, não se desenvolverem, mudando a côr verde da fôlha para mais clara, depois aparece-lhe a extremidade da fôlha avermelhada e morrem.

Envio umas plantas e peço a v. a subida fineza de me dar o seu douto conselho.

Resposta — Experimente as polvilhações com um enxôfre cúprico, durante o período em que não estão com fruto. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 348 — *Assinante n.º 21:457 — Maceira-Liz.*

CEREJEIRAS ATACADAS POR UM INSECTO

Pregunta — Envio a v. uma pequena amostra registada contendo algumas fôlhas de cerejeiras, que tenho num pomar nesta povoação, que está numa zona fortemente calcárea.

Acompanham as fôlhas amarelecidas e ressequidas, que se destacam das árvores, alguns insectos que se introduzem no tronco das cerejeiras, em grande quantidade.

Fiz a estas o tratamento de inverno, pincelando os troncos com uma calda sulfo-cálcica.

¿Deveria ter colhido as fôlhas e queimá-las e ter feito pulverizações com calda bordelesa? ¿Será bastante ou encontra v. que lhe deva fazer qualquer outro tratamento?

E' favor, que muito agradeço, indicar-me o tratamento a seguir, desde já, por ter o maior desejo de conservar o pomar ainda novo, que plantei, não há meia dúzia de anos.

Algumas das árvores estão completamente despidas de fôlhas e os troncos a secar.

Resposta — O insecto que perfura os troncos das suas cerejeiras é o mesmo a que se refere a consulta n.º 256 do n.º 1:802 da *Gazeta*. Deve proceder, portanto, da maneira indicada na respectiva resposta. Em vista da clorose que apresentam as fôlhas convém pincelar ou pulverizar os troncos e ramos antes da caiação, com uma solução de sulfato de ferro a 10 por cento, e dirigir consulta à secção que se ocupa de arboricultura, com respeito às condições do terreno em que as árvores se encontram. — *R. M. M. da Maia.*

V

Zootecnia, Medicina Veterinária

Redactor:

Dr. J. V. de Paula Nogueira

Médico Veterinário. Director Honorário da Escola Superior de Medicina Veterinária

Praça de D. Luiz n.º 17, 3.º, D. **Lisboa**

N.º 349 — *Assinante n.º 17:675 — Pôrto.*

PAPO ENTOURIDO DO PERU

Pregunta — ¿Como se trata o papo entourido dos peruzitos?

Resposta — Começa-se por administrar um pouco de bom azeite, tentando evacuar o conteúdo do papo. Se êste porém continuar paralisado, pratica-se uma incisão na pele e parede do papo, abrindo e limpando o interior dêste, e termina-se, cosendo as paredes ou bordos das duas feridas por meio de sutura apropriada. — *P. Nogueira.*

N.º 350 — *Assinante n.º 23:188 — Souselas.*

NÉVOA DO ÔLHO DO CAVALO

Pregunta — Tenho um cavalo que há uns doze dias apareceu com a vista de um dos olhos tôda coberta de névoa, o que eu calculo fôsse por pancada. Diz-me o alveitar que não tem nada ferido; mandou aplicar-lhe água fria e açúcar candi, mas até hoje ainda não desapareceu a névoa.

¿Que devo fazer?

Resposta — Aplique sôbre a névoa os seguintes pós:

Protocloreto de mercúrio em pó . } De cada cinco
Açúcar candi em pó. . . . . } gramas

Misture.

Estes pós introduzem-se entre as pálpebras todos os dias até que a névoa tenha desaparecido. — *P. Nogueira.*

N.º 351 — *Assinante n.º 29:209 — Portimão.*

HIDARTROSES DA MULA

Pregunta — Tenho uma mula que deu uma queda, ferindo-se na parte de cima do joelho; a ferida está curada e cicatrizada, mas agora tem um engorgitamento na parte de baixo do joelho parecido com uma lupa.

¿Qual o tratamento a fazer-lhe para que desapareça?

Também tem uns alifafes nos curvilhões.

¿Como fazer desaparecê-los?

Resposta — Aplique sôbre os engorgitamentos da mula compressas embebidas no seguinte líquido: extracto de Saturno, 25 gramas; sulfato de ferro, 30; sulfato de zinco, 20; vinagre, 100; água, 1:000. Insista neste tratamento. — *P. Nogueira.*

N.º 352 — *Assinante n.º 11:573 — Castelo de Paiva.*

ANASARCA DO CAVALO

Pregunta — Adoeceu-me um cavalo, que apresenta os seguintes sintomas: começou por um tumor junto a um dos olhos, depois incharam-lhe as ventas; dias depois, apareceram-lhe novos tumores de larga extensão no peito, ventre, membros e bôlsa. Alguns dias após, notei que o cavalo urinava com dificuldade um líquido bastante espêsso. Chamei um prático que me disse tratar-se de papeira, aplicou-lhe um remédio no peito, fez-lhe algumas picadas nos tumores e mandou dar-lhe chás de raiz da morangueira. Não me conformando com o diagnóstico, informei-me com outro prático que diagnosticou a doença com o nome de anasarca, e que o tratamento indicado era impróprio. ¿Qual deles está dentro da verdade? ¿De que doença se trata e como devo curá-la?

Resposta — E', de facto, a anasarca e esta doença é sempre muito grave, quási sempre mortal. O melhor tratamento é o do sôro anti-estreptocóccico, podendo o senhor consulente pedir êsse sôro e instruções práticas ao Instituto de Patologia Veterinária de Bemfica, Lisboa. No entanto, administre ao cavalo o seguinte electuário: Infuso de café, um litro, com 500 gramas de alcool; 360 gramas de acetato de amónio; 6 gramas de digital em pó; mais outras 6 gramas de pó de noz vómica e 30 gramas de extracto fluido de cravagem de centeio, com alcaçuz e alteia em pó, 100 gramas de cada, mais o mel, farinha e água para o todo formar um electuário brando, que deve durar três dias, podendo repetir-se. — *P. Nogueira.*

N.º 353 — *Assinante n.º 9:928 — Gaia.*

COMPOSIÇÃO DE PÓ DE OSSOS

Pregunta — Possuo bastantes tabelas da composição química de vários alimentos para animais e entre elas a de O. Kelnex, que foi publicada na *Gazeta* de 10 de Setembro de 1926, mas não encontro em nenhuma a composição da farinha ou pó de ossos, pelo que peço a v. a fineza de me dizer se êste produto possui apenas o fosfato de cal ou ou se contém outras matérias e em que percentagem.

Resposta — Quando a alimentação que se dá aos animais não tem suficiente quantidade de sais calcáreos (fosfatos, carbonatos, cloretos e fluoretos), o organismo ressente-se dessa falta. Convém neste caso administrar na ração os pós de fosfatos e, melhor ainda, o pó de ossos. Estes últimos contêm, em 100 gramas de sais minerais, 84 de fosfato básico de cal, 7 de carbonato, cloreto e fluoreto de cal, 7 de cloreto de sódio e 2 de fosfato básico de magnésio. Quando os ossos são ainda frescos ou «verdes», todos estes sais estão ligados a uma substância gelatinosa, chamada «osseína», na proporção de 38 de osseína para 62 de sais. Uma galinha consome bem por dia 30 gramas de pó de ossos frescos; mas é preciso notar que os ossos devem estar sadios e não em estado de putrefacção, como tantas vezes acontece estarem os ossos frescos. — *P. Nogueira.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 354 — *Assinante n.º 19.356 — Riba de Ave.*

IMPOSTO DE TRÂNSITO

Pregunta — Na *Gazeta das Aldeias,* n.º 1:801, defende v. a doutrina de que não há lugar à renovação das chapas que as Câmaras põem nos carros com a palavra «isento», mas o *Contribuinte,* no ano IV, n.º 127, de 5 de Julho de 1934, diz o contrário, afirmando que é legal a obrigatoriedade da renovação anual das chapas do registo de veículos.

¿De que lado está a razão?

Resposta — A razão está do lado de quem tem a lei a seu favor.

Ora no número da *Gazeta,* citado pelo senhor assinante, está indicado o artigo do Código das Estradas, onde expressamente se diz que não há lugar à *renovação* do número que as Câmaras atribuem aos carros de lavoura isentos de imposto de trânsito.

Se a lei o diz, ¿como pode justificar-se o contrário?

A Câmara que exija a renovação anual das chapas, contendo a palavra «isento», está fora da lei e tal exigência visa a aumentar as suas receitas com o custo da chapa, o que é em absoluto contrário ao Código das Estradas.

Aproveito a ocasião para dizer que, actualmente, tem de pedir-se o título de isenção na Secretaria de Finanças do con-

celho, nos termos de um Decreto-lei de 9 de Agôsto de 1934 e que as Câmaras podem pedir ao Govêrno autorização para lançarem um imposto ou taxa sôbre os veículos isentos de imposto ao Estado.

Não tenho à mão o *Diário do Govêrno*, onde foi publicado êsse Decreto, por me achar em tratamento fora de Braga; mas em breve a êle me referirei com mais desenvolvimento. — *S. de Almeida.*

N.º 355 — *Assinante n.º 15:454 — Vila Real.*

BALDIO

Pregunta — Há bastantes anos, cinco povos de uma freguesia, dividiram entre si certa porção de terreno baldio.

A Junta de Freguesia não interveio nessa partilha a-pesar-de ser ela quem superintende no monte.

Cada povo fêz dêsse terreno uma coutada onde apascenta os gados.

Todos os anos dividem êsse terreno em tantas parcelas quantos os fogos da povoação, parcelas estas que são sorteadas ficando uma para cada fogo ou chefe de família, que fica com direito a cortar todo o mato que tiver, para com êle fazer as camas para o gado. A povoação, sede da freguesia, não entra em tal partilha.

Desejava que me esclarecesse sôbre o seguinte:

1.º ¿A povoação excluída não terá os mesmos direitos que os outros cinco povos? ¿Que deverei fazer para entrar na partilha?

2.º Este monte, que todos os anos é partilhado, ¿não poderá ser dividido definitivamente? Sendo isso possível, ¿como proceder?

Resposta — Os baldios estão sob a administração da Câmara Municipal ou da Junta de Freguesia.

O da consulta está sob a administração da Junta, mas cinco povoações ou lugares da freguesia determinaram, a seu alvedrio, como deve ser fruído tal baldio pelos moradores dos cinco lugares.

E' evidente que tal processo de fruïção ou aproveitamento do baldio é ilegal e arbitrário, pelo que nenhum valor jurídico merece.

A Junta continua sendo a administradora de todo o baldio e, nessa qualidade, incumbe-lhe regular o modo de fruïção do respectivo baldio, nos termos do artigo 146.º n.º 14 da lei n.º 88 de 7 de Agôsto de 1913, não podendo, contudo, impedir que o mato dêsse baldio seja aproveitado pelos moradores ou vizinhos, que estão no uso e posse legítima de o fazer pelo direito tradicional, fonte de todos os baldios.

E não me parece que só os cinco povos, a que se refere a consulta, têm direito à fruïção do baldio, se essa fruïção começou com o acto arbitrário de partilha do montado, a que êles procederam, porque, como disse, nada vale tal partilha e não adquiriram por prescrição direito à fruïção exclusiva do baldio, não só porque é duvidoso se o disposto no artigo 7.º do Decreto n.º 7:933 de 10 de Dezembro de 1921, que admitiu a prescrição como meio de adquirir a propriedade particular de baldios, é aplicável aos baldios que estão fora do logradouro comum, ou só aos incultos, abandonados, etc., parecendo-me que a tôdas se aplica, mas também porque não há no caso um acto de propriedade particular, pois o baldio continua sendo fruído pelos povos daqueles lugares, conforme se expõe na consulta.

Entendo, por isso, que a povoação excluída da divisão do baldio tem direito a fruí-lo, se outrora o fruia.

E' que há baldios que sòmente são fruídos por certos lugares e não por todos da freguesia, como há outros que o são sòmente por certos lugares de mais de uma freguesia, mas estes são camarários.

Se os moradores da povoação excluída da partilha do mato estavam no uso tradicional do baldio, ou requerem à Junta da Freguesia para que esta tome uma deliberação sôbre o assunto, declarando os moradores dêsse lugar com direito à fruïção do baldio, ou recorrem ao poder judicial a-fim-de lhes ser reconhecido tal direito.

Presentemente não podem os Corpos Administrativos proceder ao aforamento dos baldios, porque estão suspensos os aforamentos pelo Decreto n.º 21:956 de 8 de Dezembro de 1932. — *S. de Almeida.*

N.º 356 — *Assinante n.º 32:433 — Odemira.*

RENDA

Pregunta — Há mais de trinta anos que foram feitas em prédio meu, rústico, concessões de terreno para edificações a dinheiro para serem convertidos em foros.

Como a lei já não permitisse foros, ajustou-se que seriam feitos títulos de arrendamento a longo prazo.

Faleceu o proprietário e todos os futuros arrendatários, não obstante não haver escritura, não deixaram de pagar o fôro até há dois anos.

Negam-se a pagar a renda multiplicada pelo factor 10, alegando a *posse*, em que estão, a-pesar-de se lhes facultar fazer o título legítimo.

¿E' justo o aumento? ¿Tem posse? ?Poderão ser compelidos a pagar, ou esbulhados, pagando-se-lhes as bemfeitorias?

Resposta — Desde que se trata de um arrendamento não há lugar à multiplicação da renda pelo factor *10*.

E' certo que o Decreto n.º 20:188 de 8 de Agôsto de 1931, no artigo 7.º, determinou que a renda em dinheiro é multiplicada pelo coficiente 10; mas, pela alteração introduzida pelo Decreto n.º 21:199 de 4 de Maio de 1932, tal multiplicação pelo factor 10 é aplicável só aos contratos de enfiteuse e sub-enfiteuse e não aos arrendamentos.

Nestas condições só pode exigir-se pagamento de metade da renda em dinheiro e a outra metade em géneros da cultura habitualmente predominante no prédio arrendado, o que, no presente caso, não pode efectivar-se, por nenhum género produzir o prédio.

Aconselho a que se ponha a acção de despejo contra o arrendatário com fundamento de não convir o arrendamento verbal além do fim do presente ano agrícola, pois que falta o título legal para provar a existência do contrato a longo prazo.

Não me parece que tenha o senhorio de pagar o valor das bemfeitorias, desde que o arrendamento durou mais de vinte anos, porque tal obrigação só é relativa aos arrendamentos inferiores àquêle prazo.

E' que nos arrendamentos a longo prazo o valor das bemfeitorias fica compensado com a fruïção dos bens por êsse prazo (artigo 65.º do Decreto n.º 5:411 de 17 de Abril de 1919). — *S. de Almeida.*

N.º 357 — *Assinante n.º 30:376 — Baltar.*

CABRAS E POMBOS QUE PREJUDICAM PROPRIEDADES

Pregunta — Tenho um montado grande que só produz pinhal e algum mato.

As cabras da vizinhança roem tudo e os pombos são em quantidade tal que apanham tôda a semente.

Desejava semear mais pinheiros, mas não posso devido àquelas pragas, que dão cabo de tudo.

¿Não haverá maneira de livrar o montado dêstes animais?

Resposta — Quanto às cabras, pode o consulente aplicar-lhes a multa a que se refere o artigo 2:331.º do Decreto n.º 13:658 de 23 de Maio de 1927.

E' permitido ao consulente, quando encontrar as cabras dentro do seu montado, apreendê-las, na presença de duas testemunhas e entregá-las à Câmara Municipal, na sede do concelho, ao regedor da respectiva freguesia ou aos guardas florestais e guardas republicanos, se existirem na localidade, para ser aplicada a multa, em que incorreu o dono das cabras, nos termos anteriores (artigo 2:352.º do citado Decreto).

Quanto aos pombos, dispõe o artigo 22.º do Decreto n.º 23:461 de 17 de Janeiro de 1934, que é permitido aos donos das propriedades, seus possuidores ou seus representantes, matá-los a tiro, quando aí encontrados a causar prejuízo.

E' isso, pois, o que o consulente tem a fazer. — *S. de Almeida.*

N.º 358 — *Assinante n.º 27:954 — Silves.*

EIRA ASSOMBRADA

Pregunta — Tenho uma courela, que extrema com a de um vizinho, onde tenho há bastantes anos uma eira para debulha de cereais.

O vizinho está a construir um armazém e abriu um poço não muito distante da extrema das courelas. Essa obra, por ter sido feita do lado donde predomina o vento Norte, prejudica-me a eira e, se êle construir um muro como projecta, maior é o prejuízo.

¿Poderá êle fazer essas obras com prejuízo da minha eira?

Resposta — Pode, sim senhor, porque lho permitem as disposições dos artigos 2:322.º e 2:346.º do Código Civil.

E quem, em conformidade com a lei, exerce um direito, não responde pelos prejuízos que possam resultar dêsse mesmo exercício (artigo 13.º do mesmo Código). — *S. de Almeida.*

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente**, *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Garroba — Uma das melhores, de grão e palha, para terras sêcas. Vende semente, Artur Castilho — Cedovim (Douro).

Centeio — Grado, 78,5 quilos por 100 litros, até 50:000 quilos vende a Quinta da Caneca — Capinha (Beira Baixa).

Frangos e frangas Leghorn, rigorosamente seleccionados. Vendem-se baratos ou trocam-se por outros Plymouth Rock. Dirigir pedidos à Quinta da Fogaça — Alfândega da Fé.

Compro caldeira para destilação de medronho e 3 a 5 dornas de 200 a 300 arrôbas cada. Dirigir preços e condições em que se encontra o vasilhame a João Dias Júnior — Odemira.

GAZETA das ALDEIAS

N.º 1808



União Resineira Portugueza

(CONSÓRCIO RESINEIRO DE PORTUGAL)

S. A. R. L.

Capital realisado: Escudos 4.840.000$00

SEDE SOCIAL: R. dos Fanqueiros, 30 — LISBOA **DELEGAÇÃO NO PÓRTO**: R. Sá da Bandeira, 15-2.º

Telegramas: SEROF — Telefones: Sede, 2 8188 P. B. X. 2 L. — Armazem, 2 6705 — Pôrto, 4582 — Pombal, 16 — Ermezinde, 2

Códigos: A. B. C. 5.ª e 6.ª edição, Ribeiro, Mascotte, Bentley's, Acme, Rudolf Mosse e Privados

FÁBRICAS EM POMBAL, MARINHA GRANDE E ERMEZINDE

[Destilação pelo vácuo, pelo vapor e pelo fogo directo]

ARMAZÉNS na DOCA DE ALCANTARA e RUA MAURY

Resinagem à vida e destilação da gêma pelos processos mais modernos.

(BREUS, CÓLÓFANIAS, ESSÊNCIA DE TEREBENTINA E AGUARRÁS)

1051

A SAPEC tem já preparados os seus stocks habituais de

SUPERFOSFATOS

e os seus depósitos abastecidos com importantes quantidades de

SULFATO DE AMÓNIO

NITRATO DE SÓDIO

e ADUBOS POTÁSSICOS

Adquiri, portanto, na **SAPEC** todos os adubos de que precisardes porque ela fornece OS MELHORES ADUBOS, NAS MELHORES SACARIAS.

REVENDEDORES EM TODO O PAÍS

SAPEC

COMPANHIA DE PRODUTOS E ADUBOS QUÍMICOS

(Sociedade Anónima de Responsabilidade Limitada)

Sede em Setúbal

DELEGAÇÃO DE VENDAS:

Rua dos Fanqueiros, 121, 1.º - LISBOA

Telef. 2 4121, 2 4122 e 2 4123 Teleg.: SAPEC LISBOA

AGÊNCIA NO PORTO

Praça da Liberdade, 53, 1.º

Telef. 2727 Telg.: SAPEC-PORTO

1084

Colégio de Ermezinde

ERMEZINDE — PORTO

Telef. 15-Erm. **Fundado em 1913**

Mais de 1.500 alunos dispersos pelo país e colónias, nele educados.

Cursos Primário, dos Liceus e Comercial

PENSÃO MENSAL 280$00

NÃO HÁ EXTRAORDINÁRIOS

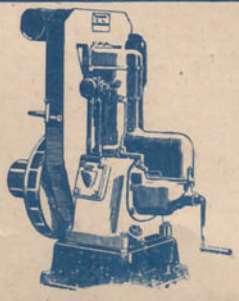
REABRE A 10 DE OUTUBRO

Enviam-se prospectos

A DIRECÇÃO:

Dr. Gaspar A. Pinto da Silva
P. de Arnaldo Rebelo
Dr. Francisco da Silva Pinto

1110



1005

Motores a gasolina e petróleo CONORD
Motores marítimos KELVIN
Motores a óleos SULZER acima de 50 cv.
Motores a óleos NATIONAL até 50 cv.
Bombas manuais e mecânicas de todos os sistemas
Tubagens e acessórios de tôdas as qualidades
Torneiras-válvulas, etc.

CASA CAPUCHO

121, R. S. Paulo, 129 LISBOA

139, R. Mousinho da Silveira, 143 PORTO

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Aliados n.º 66 — PORTO

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

Crónica — *Azevedo Gomes* 593
Congresso de Intercâmbio Comercial com as Colónias 594
A agricultura na Bélgica 595
Regime de abastecimento de gado á capital . 596
Trigo, milho e feijão em cultura consociada . 598
Terminologia agrícola — Linguagem dos campos — *Guilherme Felgueiras* 599
Agricultura Colonial — A pecuária em Angola — *António Lebre* 600
A cultura do tabaco em Moçambique . . . 602
Silvicultura — Notas de resinagem — *D. R. F.* 604
Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola — Um inimigo do milho — *Henrique Coelho* 606
Apicultura — A «Braula cæca», inimigo das abelhas 607
Horta — Cultura do repolho 608
Jardim — As cyprepedium — *A. H. P.* . . . 610
Cuniculicultura — A alimentação dos coelhos no inverno 611
As vasilhas que vertem 612
Vulgarização Científica — Determinação rápida da acidez do terreno 613
Automobilismo — Os órgãos dum motor a gasolina — *João Vasconcelos* 614
Doces e Cozinhados - Cremes. 615
Consultas — Vinho que escurece — *P. Bravo*. 616
Acidente de vegetação da videira — Lagarta que destrói os nabais — Acidente na vegetação da videira — Limoeiro cujo fruto não vinga — Laranjeiras e tangerineiras doentes — Requisição de Vedália — *R. M. M. da Maia* 616
Foros — Águas — Mobília — Mina — Foros — Contribuïção predial em relaxe — Extrema de prédios — Venda de vinho a retalho — Despesas de obra comum — Impostos de trânsito e prestação de trabalho — Seteiras, beiral de telhado e choupos — Direito de preferência — Frutos civis — Várias preguntas de direito — Águas — *S. de Almeida* 618
Conservação da carne dos coelhos — *A. Irwin* 624
Intermediário dos lavradores. 624

Na capa: Cortando o milho.

UNDERWOOD



Cinco anos de garantia efectiva

Carlos Dunkel
PORTO
Rua do Bomjardim, 81

1030

OFICINA DE CALDEIREIRO

JOSÉ MOREIRA COELHO

186, Rua do Bolhão, 188 — PORTO

Faz e concerta máquinas e alambiques de tôdas as qualidades, assim como caldeiras de ferro e cobre e mais artigos. Cilindros, esquentadores e caldeiras para fogões. Encarrega-se de tôdas as obras pertencentes à sua arte, responsabilisando-se e garantindo a sua construção. Compra e vende metais vélhos de tôdas as qualidades.

PERFEIÇÃO E PREÇOS RAZOÁVEIS 1136

A RESINAGEM
DOS VOSSOS
PINHEIROS
confiai-a Á

AGUA RAZ
Pinheiro Bravo
MARCA REGISTADA

Companhia
Industrial
Resineira

Av. Aliados, 64-2.º—PORTO

1082 **Fábricas de Destilação de Resina em Santa Comba Dão e Espinho**

Para Educação de Rapazes

COLÉGIO JOÃO DE DEUS

Rua de Santa Catarina, 788
Telefone, 4040 —— PÔRTO

As aulas reabrem em 10 de Outubro

Envia-se o Relatório-Anuário do ano lectivo findo a quem o requisitar à

DIRECÇÃO: *P.e João F. Guedes de Morais*
P.e José M. da Fonseca e Pinho
P.e Augusto Ferreira Pires
Dr. Artur R. Marques de Carvalho

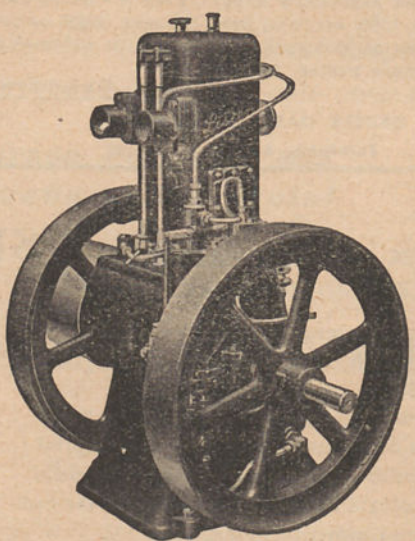
892

Reduzam ao mínimo as despesas de combustível instalando os motores

LISTER-DIESEL

de injecção sólida (arranque a frio) de 3 a 40 cavalos

MENOS DE 15 CENTAVOS POR CAVALO-HORA



1049

Peçam informações aos representantes

Streets, Limitada

RUA SÁ DA BANDEIRA, 84—PORTO

Telefone, 720 e 6336 Teleg. ELECTRO

OFICINA DE CALDEIREIRO DE COBRE E CHAPA DE FERRO

Faz e concerta máquinas e alambiques de todos os sistemas. Louças para cozinha. Caldeiras de ferro e cobre para fogões. Bombas para jardins, poços, etc.

Depósitos de Ferro para Aguas e Azeites
(Ou outros quaisquer líquidos)

Também faz montagem de todos os pertences em refinações de açúcar, tomando tôda a responsabilidade, tanto em cobre como em ferro, e qualquer encanamento.

ANTÓNIO MATOS DA SILVA
(Sobrinho de Alexandre da Silva)
Largo do Corpo da Guarda, 1 PORTO

1120



Contra a Sarna
Mitigal

707

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 7 de Outubro de 1934 | N.º 1808

CRÓNICA

IV

O Congresso de Agricultura Colonial

¡«Bate-se o ferro emquanto quente»! Por isso e ainda porque observações me foram feitas sôbre a doutrina e modo de ver que adoptei para a última destas crónicas, voltarei hoje ao mesmo têma, da assistência técnica colonial quanto à modalidade agronómica.

Não deixou a questão de ser tratada, como não podia deixar de o ser, nas sessões do Congresso; foi-o mesmo com inteiro conhecimento de causa, do qual eram perfeita garantia o saber e a experiência de alguns colegas congressistas. Talvez que, todavia, as coisas não tenham sido ditas, neste campo a que me restrinjo, nem com a crueza, nem com o ar de desengano que entendi imprimir nas minhas referências da crónica passada; e por isso mesmo a opinião atenta ao que se passou no Congresso não terá sido ferida, como penso que é indispensável que o seja, sôbre a orientação a imprimir à actividade colonial portuguesa nesta matéria.

Foram de duas ordens as observações feitas ao meu arrazoado; rebatendo-as aqui, vincarei mais a minha doutrinação e justificarei, do mesmo passo, a alusão que faço, na melhor das intenções, aliás, aos trabalhos do Congresso, os quais de longe apreciei na justa medida.

Observaram-me alguns que eu feria nos meus dizeres uma nota pessimista, e que não tem o quadro as feias côres com que procurei esboçá-lo. Não, há felizmente, pessimismo dentro de mim: antes confiança em que faremos melhor do que estamos fazendo em matéria de agronomia colonial, desde que o simples bom senso se instale onde deve instalar-se e aos técnicos da minha classe possa assegurar-se a execução contínua e generalizada de uma obra capaz, na investigação e na assistência.

¡¿Quanto a exageros na minha crítica?! Antes ela os contasse; infelizmente, quer por vezes uma espécie de selecção negativa na escolha dos técnicos, quer a abusiva intervenção da administração local na regedoria técnica, embaraçando esta ou anulando-lhe os efeitos; quer, ainda, atropelos da lei, levados ao extremo de desprestigiar o técnico, colocando em seu lugar o não técnico, afilhado de ocasião; quer, além de tudo isto, a carência de planos de conjunto servindo a definir, em cada Colónia e de umas para com as outras e para com a Metrópole, o pensamento uno da valorização agronómica do território português, tudo isto são factos e sinais evidentes do abandono a que tem sido votada

a assistência agronómica colonial, da insuficiência com que se exerce, e da vida pouco invejável com que ela se arrasta no ultramar português.

Cumpre não tomar trabalhos isolados, esforços distintos, desacompanhados de uma acção coordenadora e orientadora central, como desmentido bastante do que afirmo; cumpre igualmente não tomar as excepções senão apenas como confirmativas da regra a que se reportam. Tal é o caso da prestimosa acção recente dos médicos-veterinários em Angola, filha, antes de tudo, de uma selecção técnica capaz e que está ela, ali, a atestar, por si mesma, quanta razão têm aquêles que condenam o processo usual do nosso recrutamento de técnicos coloniais.

A outra observação que me fizeram foi a da inconveniência de escrever estas coisas, tal como eu as escrevo, nuas e cruas, para o público, correndo-se o grave risco de sermos nós próprios, os portugueses, a preparar o nosso descrédito perante o estranjeiro e a autorizar as campanhas que, em determinados sectores, nunca faltam sôbre a nossa pretendida incapacidade administrativa como nação colonial. Também não julgo fundada esta observação: o que nos vai pela casa colonial o conhecem tão bem como nós os povos coloniais, que usam tratar ou preocupar-se connosco; novidades não lhas damos, neste campo como em nenhum outro. Por outra parte, se a voz que declara, para certa modalidade, a nossa situação relativamente inferior, não é uma voz oficial, não pode ela pesar nos domínios da diplomacia. Importa, porém, que essa voz, dado que diga uma verdade útil, se erga alto e seja ouvida; e importa depois que a opinião culta faça, no sentido desejado, a pressão para que se apela, ao falar-se-lhe clara e oportunamente. ¡Iludir neste campo a referida opinião, abrasá-la em entusiasmos relativos a uma grandeza mal assente, eis uma atitude que não vale, quanto a mim, em matéria de patriotismo, essa outra atitude que se preocupa com mostrar cruamente o mal, para que êste o corrijam os homens de boa vontade emquanto fôr tempo!

AZEVEDO GOMES,

Professor do Instituto Superior de Agronomia e Director da Estação Agrária Central.

Congresso de Intercâmbio Comercial com as Colónias

Iniciaram-se no passado sábado, 15 de Setembro, os trabalhos do Congresso de Intercâmbio Comercial com as Colónias. Depois do Congresso de Agricultura Colonial, encerrado em 30 do mês último, foi, sem dúvida, êste Congresso o que mais interessava à Lavoura, quer à ultramarina quer à metropolitana; na verdade, são as Colónias um vastíssimo mercado para alguns produtos agrícolas continentais, mormente os vinhos de pasto, mercado a que nestas colunas tantas vezes temos feito referência,e é a Metrópole o consumidor indicado para muitos dos produtos colhidos pela Lavoura do além-mar. Os cereais, especialmente o milho, cultura que desde muito não supre tôdas as nossas exigências de consumo, o arroz, em certos casos os gados, em cuja criação Angola nos pode dar proveitosas lições, o algodão, de que importamos mais de uma centena de milhar de contos, o café, o tabaco, as madeiras, todos estes produtos, que nas terras de Angola e Moçambique se colhem em larga escala, devem aqui ser consumidos, de preferência a outros que nos venham de terras estranhas. E' necessário ver que quanto mais as Colónias produzam e exportem, maior será a sua capacidade de aquisição e, portanto, mais fàcilmente nos poderão absorver o que colhemos e não conseguimos vender.

Apontemos um caso concreto: discutindo com alguém, que largamente tem vivido em Angola, a relativamente diminuta exportação, para esta Colónia, dos vinhos do Pôrto, foi-nos referido que a exportação não atingia maior cifra porque o colonial angolano, atravessando uma vida difícil, via reduzida a sua capacidade de compra. Noutras condições, com vida mais desafogada, poderia consumir em mais larga escala êsse vinho generoso, alargando-se assim um mercado que concorreria para aliviar a crise que oprime o Douro. E êste facto, que se apontava para os vinhos do Pôrto, reproduzia-se com os vinhos de pasto, com os tecidos, etc. Da crise da indústria, sofre, como reflexo, a Lavoura; essa crise limita o poder de compra do operário; êste consome menos; menos vende a Lavoura.

Esta menor venda do produto agrícola

A agricultura na Bélgica

Cabem perfeitamente numa revista agrícola, da índole da *Gazeta*, as linhas que seguem; delas se podem tirar largos e valiosos ensinamentos.

A Bélgica, que tem aproximadamente três milhões de hectares — cêrca de um têrço da nossa superfície continental — divide a sua actividade, quási igualmente, pelo campo agrícola e pelo campo industrial. Pouco mais ou menos dois milhões de hectares são explorados pela lavoura; a superfície ocupada pelas florestas não vai muito além de quinhentos mil hectares.

Entrega-se aos trabalhos do campo pouco mais ou menos a têrça parte da população total (7.500:000 habitantes). A propriedade está muito dividida; o número das explorações rurais é de 300:000, das quais 250:000 não têm área superior a dez hectares. Daquelas propriedades, dois terços (200:000) são cultivadas por arrendatários; as restantes são exploradas pelos seus donos.

O terreno e o clima são muito variáveis, sendo possível diferenciar nove regiões agrícolas. A agricultura belga é caracteristicamente intensiva; utiliza, em larga escala, os adubos químicos e os alimentos concentrados, na pecuária. O lavrador belga emprega, geralmente, 500 quilos de tais adubos por hectare de terreno agricultado.

As estatísticas mostram, serem, neste país, os rendimentos unitários dos produtos vegetais superiores aos registados em tôdas as outras nações agrícolas da Europa; por isto, a-pesar-da densidade de população, a lavoura consegue satisfazer 75 por cento das necessidades alimentícias da nação. Os restantes 25 por cento são cobertos pela importação, principalmente de trigo, carnes, manteiga, milho, etc.

Os principais produtos de exportação da lavoura belga são os cavalos, ovos, açúcar, batata, legumes, uvas, flores, conservas alimentícias, chicória, etc.

Desde sempre o cavalo belga, de tiro pesado, se impôs pelas suas qualidades. Antes de 1914 a Bélgica exportava, anualmente, uma média de 30:000 cavalos de tiro pesado, enviados para a Alemanha, França, Holanda, Itália, Noruega, Dinamarca, Estados Unidos, Argentina, etc.

A criação de gado bovino tem uma considerável importância e é feita com dois objectivos: a produção de leite e produção de carne. A produção média de leite, das vacas, atinge 3:000 a 3:500 litros por ano; o pêso do gado varia, segundo as raças, de 500 a 800 quilos para as vacas, de 700 a 1:100 para os bois.

Cada raça tem o seu livro genealógico, onde se anotam os melhores exemplares; o registo da produção leiteira é feito com todo o cuidado, servindo os resultados dêste registo de guia aos criadores para selecção do seu gado.

Nas explorações mais bem conduzidas as vacas acusam uma produção média anual superior a 5:000 litros de leite com 4 por cento de gordura, ou seja uma produção teórica, de manteiga, superior a 200 quilos num período ordinário de lactação de trezentos dias.

Depois da guerra, a Bélgica desenvolveu largamente a exploração avícola. O número de aves produtoras de ovos passou de 12 milhões, que existiam em 1914, a 24 milhões em 1924. Dêste modo, um país

---

diminui, globalmente, o salário do trabalhador rural, que por sua vez consome em menor escala os produtos agrícolas e os que a indústria produz; e dêste modo tôdas as actividades, agricultura, comércio e indústria, se ressentem.

Mas não é aqui o lugar nem o momento próprio para estudar assuntos tão complexos; se ligeiramente lhes fizemos referência, foi simplesmente para demonstrar que o Congresso de Intercâmbio Comercial com as Colónias interessou também aos lavradores. E interessou não só sob o ponto de vista geral, mas ainda sob o ponto de vista particular, pois nesse Congresso se estudaram os meios de mais proficuamente aproveitar mercados onde temos directamente influência e que podem consumir o produto que mais interessa à Lavoura metropolitana — o vinho, e ainda se estudaram os meios de regular as compras, às Colónias, dos produtos agrícolas que os nossos campos não produzem na quantidade necessária ao consumo continental.

De esperar é pois que os lavradores tenham acompanhado com atenção e interêsse os trabalhos dêste Congresso.

grande importador de ovos transformou-se em país exportador. Os ovos belgas são muito apreciados nos mercados consumidores, especialmente em Londres.

O linho cultiva-se exclusivamente para a obtenção de filaça; a superfície destinada a esta cultura é muito variável (15:000 a 50:000 hectares). Os preços de venda dependem do mercado internacional.

A uva de mesa cultiva-se em estufas; os principais centros desta cultura encontram-se nas proximidades de Hoeylaert, Overyssche e Hulpe. O número total de estufas é já hoje superior a 19:000, tendo, cada estufa, 20 × 8 metros.

Por uma engenhosa combinação da cultura, a produção reparte-se por todo o ano; a exportação feita durante o inverno principalmente, destina-se à Inglaterra, Estados Unidos, França, etc.

A cultura hortícola tem um grande desenvolvimento. Especialmente a região de Lovaina e Malina é uma extensa e interminável horta, à qual se aplicam copiosas adubações e se procuram vegetações precoces. Entre as principais culturas podem referir-se a da couve-flor, espargo, alfaces, batata temporã, etc.

O lavrador belga tem uma pequeníssima predilecção pela policultura; entrega-se, de ordinário, a uma só cultura, que faz sempre bem e intensamente. Consegue, dêste modo, um muito mais elevado rendimento da terra que explora; com menos de um hectare obtém rendimento suficiente para a sua família.

A produção de plantas ornamentais e flores tem grande importância, especialmente nas proximidades de Gand e Bruges. ¡Se até no Pôrto se vendem flores que a Bélgica nos manda!

A produção de açúcar é superior a 400:000 toneladas, das quais mais de metade são exportadas.

¡Quanto têm os lavradores portugueses a aprender com os da *pequenina* Bélgica!

Regime de abastecimento de gado à capital

O problema da criação de gados tem, entre nós, uma importância, que é desnecessário encarecer. Absolutamente abandonado, em especial nos últimos anos, é urgente prestar-lhe atenção, não só pelo valor que os gados representam, mas ainda pela influência que a pastorícia exerce na actividade rural.

Como base para uma série de artigos, cuja publicação em breve iniciaremos e em que o instante problema será estudado, permitimo-nos reproduzir, nêste número e nos seguintes, um trabalho de autoria do ilustre médico veterinário, nosso amigo Dr. Canas Silvestre, inserto no n.º 6 do *Boletim Pecuário* da Direcção Geral dos Serviços Pecuários do Ministério de Agricultura, recentemente recebido.

Zonas abastecedoras

Gado bovino — São três as zonas de carne bovina abastecedoras de Lisboa, das quais se contam duas na Metrópole e uma insular. As duas primeiras são formadas: uma pelos distritos de Viana do Castelo, Braga, Bragança, Vila Real, Pôrto, Aveiro, Coimbra, Viseu, Guarda, Castelo Branco e parte da Estremadura (Leiria) e a outra pelo resto da Estremadura, pelo Alentejo e pelo Algarve; a terceira é exclusivamente constituída pelo arquipélago dos Açores.

A primeira zona fornece os bovinos mirandeses, arouqueses, galegos ou minhotos, barrosões, maroneses, holandeses, *alderneys* e mestiços seus derivados; parte do gado do Norte do País consumido em Lisboa é, porém, quási sempre constituída por touros e por reses vélhas ou de meias carnes, prèviamente rejeitadas no mercado portuense. Esta subordinação ao mercado do Pôrto tem, também, como conseqüência provocar crises de abundância na época da primavera; assim, a região transmontana enviou no actual ano para Lisboa alguns vagões de vitelas que tiveram de esperar doze a quinze dias para serem abatidas.

Dentro desta zona é o distrito de Aveiro aquele cujo fornecimento é mais regular em bovinos adultos durante o período de Setembro a Abril; seguem-se em ordem decrescente os distritos de Viseu, Coimbra e Leiria.

O distrito de Viseu, que há uns bons trinta anos era tão pródigo no fornecimento de carnes para o mercado de Lisboa, só nos meses de Setembro a Novembro é que

concorre para o abastecimento dêste mercado, e mesmo assim escassamente.

O que, noutro tempo, representava em quantidade e qualidade o gado Entre-Douro-e-Minho para o abastecimente da capital, está ainda bem presente na memória do autor, que, em criança, assistia ao belo desfile dos nédios bois barrosões chegados a Lisboa, muitos dos quais com o bonito pêso de mais de 40 arrôbas de carne limpa. Da sua proveniência dava-se então a êste gado o nome de «gado de Além-Douro» ou «gado maiano», nome derivado da feira da Maia, um dos seus principais centros de recriação, a cujos mercados estes bois afluiam extraordinàriamente.

A febre da novidade atraiu porém os criadores das cercanias de Penafiel e da Maia, levando-os a abandonar o gado barrosão, que substituíram em parte pelo holandês importado, ao qual se estendeu igualmente a designação de «maiano», não obstante as suas características étnicas e zootécnicas bem diversas.

O gado galego ou minhoto, também então enviado a Lisboa em elevada percentagem, desapareceu quási por completo do Matadouro da capital e a sua área de dispersão, na província do Minho, acha-se hoje muito reduzida em relação à que foi outrora.

O gado bovino procedente da região de Castelo Branco é constituído quási exclusivamente por mestiços mirandeses-alentejanos, conhecidos no mercado de Lisboa pelo nome de «charnequeiros»; raros são os que atingem um estado de nutrição superior a meias carnes.

A segunda zona continental, que fornece o gado bravo ou ribatejano e o gado ratinho (mirandês estremenho) nos meses de Abril a Junho e o gado alentejano e algarvio nos meses de Abril a Setembro, é a zona mais importante do abastecimento da capital, pois fornece sem desfalecimentos a carne necessária ao seu consumo durante aqueles meses.

Touros recentemente corridos, bois charnequeiros e vacas manadias e vélhas, formam o contingente ribatejano de gado adulto. Como grande parte do tempo da recriação é passada na charneca, sustentando-se sòmente do pasto e sujeito à influência directa dos meteoros na época mais ingrata do ano, o gado ribatejano é pouco corpulento e a carne que dele se obtém é de má qualidade, atendendo ao regime dos animais e à idade em que a maioria é submetida à engorda.

Dá-se porém o inverso com as vitelas ribatejanas, que vêm ao Matadouro de Lisboa; nascidas em Janeiro, aleitadas até bastante tarde e submetidas à engorda precisamente na época em que, no Ribatejo, as pastagens são mais alíbiles e abundantes, estas vitelas atingem quási sempre uma corpulência mais que mediana e não são raras as que alcançam 80 quilogramas, e mais, de carne limpa.

O gado adulto proveniente do Alentejo é especialmente constituído por bois vélhos e esgotados pelo trabalho, muito embora gordos, e por vacas esgotadas pela criação, muitas vezes ainda definhadas por afecções parasitárias, freqüentes naquela província.

Tal qual sucede com as vitelas ribatejanas, as reses adolescentes do Alentejo são graúdas, porque todo o leite das mães é por elas aproveitado durante largo tempo.

A contribuïção do Algarve em gado adulto é pequena, mas as reses vêm em muito bom estado de carnes; em compensação, o Algarve pode considerar-se o maior abastecedor de vitelas do mercado de Lisboa nos meses de Julho a Setembro.

Este elevado fornecimento de gado adolescente deve explicar-se pelo reduzido consumo regional, pois o Algarve, ao contrário do que sucede com o Norte do País, não atrai durante a época estival tantos veraneantes.

Os distritos de Lisboa, Santarém e Setúbal são os fornecedores do gado ratinho, cuja carne é de inferior qualidade, por os animais serem engordados depois de arrazados pelo trabalho intensivo a que são compelidos e que a sua robustez consente.

A região saloia fornece ainda ao mercado da capital um certo número de reses turinas adultas, esgotadas pela lactação, e alguns vitelos de reduzido pêso, em virtude da tenra idade em que são sacrificados.

A zona insulana pode dizer-se que só envia gado adulto, constituído por reses de razoável pêso, sadias e que dão apreciada carne, por ser tenra e saborosa.

Os «bois das Ilhas», que assim se chamam no mercado de Lisboa as reses procedentes dos Açores, apresentam características étnicas muito diversas, facto explicável pela caprichosa importação de reprodutores de diferentes raças estranjeiras e seu conseqüente mestiçamento desordenado.

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA

Trigo, milho e feijão em cultura consociada

E' vélha, pelo menos na lavoura do Noroeste, a associação do milho e feijão. Na sementeira a lanço, a antiga, que já passou à história e na moderna, mais económica, em linhas: dois terços de milho, um têrço de feijão, em mistura, lançados no depósito do semeador ou então duas linhas de milho, alternando com uma de feijão. E assim corriam as coisas, em obediência a antigos hábitos, que a prática, quási secular, consagrara.



Milho, pouco depois da nascença, entre o trigo

Veio a febre do trigo, explicável pelo preço garantido a êste cereal. Romperam-se normas seguidas em muitos anos e, diga-se a verdade, a vantagem foi ou é diminuta, porque se por um lado aparece lucro, por outro o prejuízo patenteia-se na dificuldade de sustentar o gado, base essencial da economia minhota — é necessário não o esquecer. Ainda se tivesse havido o cuidado de dividir com a cultura das forragens um pouco do entusiasmo que se concedeu à cultura do *pão macho!* Mas isto são contos largos, que não vêm agora para aqui, em que nos queremos referir à associação, que se faz em algumas regiões da Itália, bem semelhantes às do nosso Minho, e nas quais, da mesma terra se consegue obter, quási concomitantemente, trigo, milho e feijão. ¿Como se procede? Do seguinte modo:

Na época própria semeia-se o trigo, em grupos de seis linhas, distante cada linha, entre si, 10 centímetros e separado um grupo de linhas do outro, 1,20 metros. Por outras palavras: o trigo é semeado em duplos trilínios, que deixam entre si, um espaço de 1^{m},20.

Em Abril ou princípios de Maio, nestes espaços entre os grupos de linhas de trigo, semeiam-se duas linhas de milho, distanciadas de 60 centímetros.

Em Junho ou Julho ceifa-se o trigo e no terreno ocupado por êste, após uma lavoura superficial, feita com um sachador, lavoura que arranque o restolho e que irá beneficiar o milho, semeia-se feijão, cuja colheita se poderá fazer ao mesmo tempo que a do milho.

O Dr. Pietro Rizzo, afirma que, seguindo esta prática, obteve da terra grandes rendimentos; não repugna admitir que assim seja, antes a razão concebe que tal se dê,



Milho depois da ceifa do trigo

com a única condição de se adubar lautamente.

Dificilmente, hoje, o Minho deixará de cultivar trigo; não discutimos se faz bem ou se procede mal. Mas o que dizemos é que seria interessante tentar a consociação que deixamos apontada e nos termos em que referimos; talvez, dêste modo, se consiga que a terra renda um pouco mais e respeitam-se, até certo ponto, regras desde muito estabelecidas, consagradas pela prática de anos e cujo abandono pode trazer perturbações de não pequena importância.



Feijão entre as linhas de milho

¿Custará muito experimentar? Supomos que não; e daqui pedimos aos nossos assinantes que façam o ensaio e que dos resultados colhidos nos venham dar conta. Todos lucraremos com a experiência.

As gravuras que acompanham estas linhas são a reprodução de fotografias obtidas em Itália, na região de Dolo, perto de Veneza. A primeira mostra o milho ao nascer, semeado entre os grupos de linhas de trigo; a segunda, o milho já mais desenvolvido, após a ceifa daquele cereal; a terceira, as linhas de feijão, entre as do milho, e semeadas no terreno ocupado primeiramente pelo trigo.

Terminologia agrícola

Linguagem dos campos

LIV

Algerós (Têrmo colhido em Portalegre) — Processo de empa usado no Alto Alentejo, em que a cada grupo de quatro cepas, dispostas em quadrado, se fixa obliquamente número equivalente de tutores, de forma a reünirem-se num vértice comum, tomando o conjunto a forma de pirâmide.

Buza (Têrmo alentejano) — Sarmento delgado de videira que é rejeitado para vara de poda, por deficiente número de olhos e por ter propensão para dar lançamentos estéreis.

Costela — Cada uma das barras, curvas, que compõem o contra-batedor nas debulhadoras de cereais.

Escaldão — Prática vinícola usada na região da Arruda, consistindo no aquecimento da lagarada pela adição de uma parte de mosto quente. O mesmo que CALDEIRADA.

Escangar — Separar, os bagos da uva, do cango ou engaço a que estão presos. O mesmo que RIPAR, ESCANGANHAR e DESENGAÇAR.

Folheteira (Têrmo minhoto) — Bráctea ámpla que serve de envoltório à espiga do milho. O mesmo que FOLHELHO, FOLHACO, COSCA, CAPELA, CAMISA e CARPELO.

Fusil (Têrmo alentejano) — Entre-nó, ou meritalo, dos sarmentos da videira.

Gamão (Têrmo minhoto) — Rebento, ou abrôlho, da videira. O mesmo que GOMO ou GALAMICHO.

Gravata — Ponto de inserção das varas da videira com a cepa.

Lisboana (Têrmo colhido em Espozende) — Casta de uva.

Pentear (Têrmo minhoto) — Deixar, o vinho tinto, encorpado, estrias rúbis ao longo das paredes internas da tambuladeira ou malga de prova.

Raiva (Têrmo colhido em Portimão) — Doença que ataca os granais ou granzais de grão-de-bico.

Releirada (Têrmo colhido em Paço de Sousa) — Batata miúda. O mesmo que BAILOTO.

Taborrão (Têrmo colhido na Póvoa de Varzim) — Variedade de alga marinha, utilizada para adubação de terrenos.

GUILHERME FELGUEIRAS,
Director da Escola Profissional de Paiã.

AGRICVLTVRA COLONIAL

A pecuária em Angola

(Ver número anterior)

Leite e derivados

Manipulação

Como já referimos, o gado bovino, ao sol pôsto, depois de beber, recolhe ao curral, sendo em seguida ordenhadas as vacas.

O leite é tirado para uns baldes de madeira, de fácil corte, inteiriços, a que dão o nome de *rhole*.

Seguidamente é deitado em cabaças a que dão o nome de *okupa*, juntando-lhe um pouco da raiz duma árvore (de um sub-arbusto) a que dão o nome de *ongudi* (é o mesmo que coalho).



Vacas leiteiras no Cuamato

As cabaças são suspensas por um colar tecido de cordas de árvores, ligadas a um pau transversal, que está apoiado sôbre duas forquilhas. Um homem imprime às cabaças um movimento contínuo de vaivém até desnatar o leite completamente.

No dia seguinte de manhã, antes do nascer do sol, soltam o gado que pastoreiam até cêrca das oito horas, após o que recolhe ao Sambo, para as vacas serem mungidas. Terminada a ordenha, o gado volta novamente para o pasto.

O leite mungido é deitado em cabaças e batido com o do dia anterior, para obter a nata. O leite desnatado é decantado para baldes e a nata é tirada com a mão e entregue ao chefe da casa, ao dono do Chilongo, a que dão o nome de *Omweneumbo*. Este, por sua vez, entrega-o à *Tembo Yumbo* (primeira rapariga com quem viveu). Esta arrecada-o na casa da manteiga a que dão o nome de *Elimba*.

O leite desnatado é distribuído por tôda a família e pelos cães. A êste leite desnatado, dão o nome de *Maxicua*.

Como é sabido, o comerciante prefere antes bois do que vacas.

Os indígenas preferem antes vacas do que bois. O branco prefere o boi, porque o quere para exportar; o preto prefere a vaca porque a quere para criar.

Os brancos, à medida que vão adquirindo o gado bovino, comprado ou por permuta, vão marcando os animais, numa ou noutra perna, com marcas feitas a fogo, que indicam, geralmente, as iniciais da firma ou do indivíduo.

Como o europeu precisa de gado para exportar e não é permitida a exportação de vacas, troca estas por bois ao indígena.

Este que não gosta de ter no seu Sambo animais com marcas de brancos, por recear que digam ser gado roubado, trata de lhas tirar. Para o conseguir entra com o *Longa*, acção procedendo da forma seguinte:



Cabaças desnatadeiras

Coloca a cera dentro de uma panela e põe-a ao lume até ferver. Agarra o animal, prende-lhe pés e mãos, deita-o no chão com o lado que tem a marca para cima. Pega na panela com a cera fervente e deita-a num bocado de couro de boi, a que deu, prèviamente a forma de prato côncavo, chapando com êste sôbre a marca do animal.



Distribuïção do leite em Chilongo

Passados dias a cera cai trazendo agarrada a parte da pele onde estava a marca a fogo.

Como desta prática resulta uma ferida contusa, o indígena, que de antemão o havia feito umas papas de fôlhas de uma planta chamada babosa, coloca-as sôbre a ferida do animal, repetindo êste tratamento todos os dias durante uma semana.

Passado algum tempo, só se percebe no animal uma cicatriz vulgar, sem vestígios alguns das letras da marca a fogo.

E' inegável que os pretos fazem êste trabalho com certa perícia.

ANTÓNIO LEBRE.

Um brinde útil e valioso oferecido aos senhores assinantes

A todos os senhores assinantes, que até ao próximo dia 15 de Dezembro nos enviem uma nova assinatura anual da «Gazeta das Aldeias», remeteremos, gratuitamente, um útil e valioso objecto de uso pessoal.

A cultura do tabaco em Moçambique

Importamos, em média, anualmente, cêrca de 25 mil contos de tabaco em fôlha. Das Colónias — e quási tôdas o podem produzir — não recebemos mais que uma décima parte do tabaco que consumimos. Útil é pois referirmo-nos à cultura desta planta, que pode e deve abastecer a indústria tabaqueira da Metrópole.

Vamos hoje tratar da sua cultura em Moçambique, baseando-nos em indicações fornecidas pelos Serviços de Agricultura desta Colónia.

*

A cultura do tabaco na Colónia de Moçambique, só nos últimos anos teve um incremento sensível, se bem que em certa escala já houvesse sido praticada há mais de duas décadas. E' sobretudo nos territórios ao Norte do Zambeze, que se tem dedicado mais atenção a esta cultura. No entanto, excluída a zona costeira, terrenos aptos à produção do tabaco, encontram-se por tôda a parte, sendo-lhe o clima favorável.

Até ao presente cultivam-se quási exclusivamente variedades do tipo *Virgínia,* para secagem em estufa e fabrico de cigarros; no entanto, recentemente, têm sido ensaiados, com êxito, tabacos *Burley* para cigarros e outras variedades, como por exemplo tabacos turcos, os quais dão esperança de obtenção de produtos satisfatórios.

A área cultivada em 1929-1930, por europeus e assimilados, foi superior a 773 hectares.

Bons tabacos amarelos, para cigarros, nada diferindo dos melhores tipos, são produzidos no interior, mormente em determinadas áreas de altitude. Têm sido semeadas principalmente *Gold Leaf, Hickory Prior, Yellow Prior, Warne* e *White Burley,* além de outras variedades, em menor percentagem.

São preferidas as terras medianas ou leves, por vezes as terras vermelhas, onde a floresta é abatida, nem sempre arrancada e queimada.

Algum tempo depois da primeira cava, com as primeiras chuvas, é a terra armada em camalhão, armação esta dispensável nas transplantações serôdias, quando o período das grandes chuvas vai passando.

De Setembro a Novembro começam a ser semeados os viveiros, para transplantar com as chuvas, que numas regiões principiam em Outubro e noutras só começam a ser dignas de atenção em Dezembro. Os respectivos canteiros, desde que recebem a semente até quinze a dezóito dias antes da transplantação, são protegidos do sol directo e das chuvas por esteiras de capim.

Seis semanas a dois meses após a sementeira, conforme a época, estão as plantas em condições de transplantar. Se então sucede não chover, os viveiros são arrancados, reconhecido como está o inferior valor das plantas que durante o período mais longo permaneceram em comunidade no canteiro. Assim, a sementeira dos viveiros, repete-se tôdas as semanas nas explorações regulares, sendo regra dispôr de número de plantas superior ao que se deverá plantar, não só para substituïção de falhas, como para aproveitar os ensejos em que a chuva e o tempo correm propícios. Admite-se serem necessários três canteiros, com 10 metros quadrados de viveiros, para plantar um hectare. O período de plantação é, nalgumas regiões, restrito, mas noutras estende-se pelo ano adiante até Abril, e em terras de regadio transplanta-se ainda em Agôsto, para colhêr antes das chuvas, por Outubro ou Novembro. Contudo, os tabacos criados na época fria são menos estimados.

O compasso depende da variedade, terreno e época de transplantação, e oscila de $0^m,9$ a 1^m2 para o afastamento das linhas e de $0^m,5$ a $0^m,9$ para o intervalo entre as plantas na mesma linha.

As sachas e mondas, dependentes do solo e das chuvas, são freqüentemente duas a três.

O decote ocorre uns dois meses após a transplantação, antes de aberta a florescência; 12 a 18 fôlhas por pé são números correntes, mas em certos casos especiais, há campos que têm criado, a eito, exemplares com 20 a 24 fôlhas, contando-se mesmo, em alguns, grande quantidade de plantas com número bastante maior.

Na ocasião do decote é bom preceito suprimir as duas ou três fôlhas inferiores, que apoiam mais ou menos no solo e são de menor valia: depois é necessária uma apertada vigilância para eliminação dos rebentos, que nascem das axilas das fôlhas.

Quando os primeiros três meses de

idade da planta se aproximam, é preciso começar a preparar a colheita e olhar cuidadosamente pelas estufas, armazéns, etc., aprontando tudo para a faina.

Colhedores adestrados são de preferência empregados na apanha; iniciam êles o dia alguns quartos de hora depois do sol nascer, para evitar que as fôlhas venham para os alpendres de ata demasiado molhadas com o cacimbo ou orvalho, se estes cairam. Duas a quatro fôlhas são colhidas de cada passagem por um campo, postas em cêstos de bambu e transportadas para junto das estufas. Aqui, sob alpendres cobertos a cólmo, vão as fôlhas sendo sujeitas a uma ligeira escolha e amarradas duas a duas ou três a três, distanciadas de uns 8 a 14 centímetros conforme as dimensões, em varas com o comprimento de 6 a 7 palmos. Em geral, o carregamento das estufas efectua-se à tarde, diligenciando-se sempre obter uniformidade nas fôlhas arrumadas em cada uma estufa.

Com o tabaco amarelo, leve, tiram-se uma média de 700 quilos de fôlha sêca vendável, por hectare. Algumas propriedades têm colhido mais de uma tonelada de fôlha sêca vendável, na mesma superfície. Com tabacos de outro tipo, mais pesados, os rendimentos crescem de um modo sensível.

O tipo de estufa mais corrente mede 6 metros de lado por 7 de alto até à empena; é construída de tejolo de produção local, assente em barro acima dos alicerces, e coberta de capim. Duas fornalhas laterais aquecem o ar, que circula em tubos de chapa de ferro, muitas vezes independentes e em U e com diâmetro aproximando-se de 35 centímetros. O vigamento do telhado, bem como a armação interna para a suspensão das dependuras do tabaco, são cortados nas florestas locais. Ventiladores inferiores e superiores permitem o arejamento conveniente.

Por vezes, as paredes voltadas aos ventos húmidos e dominantes são rebocadas a argamassa ou cobertas sòmente as juntas entre os tijolos. A cobertura a zinco, conquanto exija, de início, um empate maior de capital, não fica mais cara, pela necessidade, que há, de substituir de dois em dois ou de três em três anos o capim; mas tal cobertura é pouco usada e considerada como dificultando bastante o regulamento da temperatura.

Por seis a oito andares se distribui a fôlha para a secagem, podendo obter-se um pêso de 300 a 400 quilos, algumas vezes mais por fornada. Demorando a secagem uns cinco dias, conta-se com uma semana para cada partida de tabaco, e o restante tempo para a carga, arrefecimento e descarga. Assim, a máxima área que cada estufa simples poderá anualmente secar em condições normais não vai além de seis hectares plantados.

Por outras palavras: para cada seis hectares de plantação é necessário dispôr de uma estufa como aquela a que acabamos de fazer referência.

Nos últimos anos e presentemente, de preferência, são construídas estufas duplas. O seu custo, variável com a região, não deve, no norte, afastar-se muito de 100 a 120 libras nas condições simples de construção enunciadas.

A' secagem da fôlha precisam os cultivadores dedicar maior atenção. A vigilância das estufas, sobretudo durante a noite, impõe um serviço violento que exige pessoal adestrado e robusto.

Saída a fôlha da estufa, é recolhida em armazéns para tomar, se o não traz já, o grau de humidade necessário para o empilhamento, e separado o tabaco com tom verde do amarelo. As casas de empilhamento e fermentação deixam muita vez bastante a desejar, tanto mais que em geral são também usadas para a escolha e manocagem.

Algumas propriedades possuem já instalações para secagem e esterilização do tabaco pelo calor e humedecimento por vapor, tornando assim mais regular e segura a enfardagem.

O tabaco sêco em estufa, não tem por emquanto sido classificado em mais de seis tipos. Em cada manoca são reünidas 8 a 15 fôlhas conforme as suas dimensões.

*

Nestas ligeiras notas deixamos referido a traços muito largos como se procede já na cultura do tabaco e como se deve proceder na cultura racional desta planta na província de Moçambique; à cultura em Angola dentro de pouco nos referiremos, limitando-nos a dizer por hoje e para findar, que é indispensável que a agricultura colonial produza bons tabacos que concorram em qualidade com os de outra origem largamente importados pela Metrópole.

SILVICULTURA

Notas de resinagem

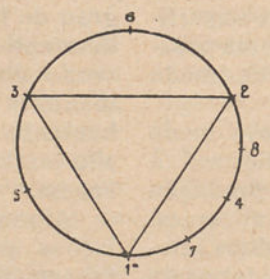
Onde se abrem as incisões

A resinagem dos pinheiros faz-se praticando na árvore, com instrumentos apropriados, incisões ou feridas, por onde escorre a resina.

Na maioria dos casos deve fazer-se, de cada vez, uma incisão só em cada árvore, havendo porém muitos outros em que podem ou devem praticar-se várias incisões simultâneas. Adiante veremos quais são as regras a respeitar para decidir se, em dado pinheiro, tem de fazer-se uma incisão só ou mais.

A 1.ª incisão — Em qualquer caso, porém, é sempre necessário saber onde deve praticar-se a primeira incisão, pois não é isso indiferente à boa condução da resinagem, não só sob o ponto de vista da produção de resina, como também, e isto é muito importante, para uma rápida cicatrização das feridas e melhor aproveitamento da madeira da árvore.

Em geral, o tronco do pinheiro marítimo não é bem redondo. Examinando uma secção do corte, fácil é verificar que a medula é excêntrica e mais aproximada de um dos lados da casca e que a secção é oval e os crescimentos anuais mais largos do lado oposto. Quer do lado oposto ao vento, quer do lado para onde a árvore está inclinada, é que os crescimentos anuais são mais largos.



Ordem e disposição das feridas de resinagem

Olhando com atenção a casca do pinheiro, notar-se-á que, do lado para onde êle pende, a casca é mais gretada, com as placas mais afastadas. Esta parte do tronco, que é onde a seiva aflui com maior abundância, é chamada, nas Landes (França), *teneille, poitrine* ou *devant,* emquanto que ao lado oposto chamam *maigre* ou *dos.* Os nossos resineiros chamam àquêle: — *Rijo do pau* e a êste: — *Macio do pau.*

A 1.ª incisão deve fazer-se no rijo do pau, ou seja na parte da casca que se apresentar mais rugosa; com efeito, a maior actividade da vegetação nesta parte do tronco, que também é a que está mais abrigada do mau tempo, facilitará mais rápido desenvolvimento dos *rebordos de cicatrização* que hão-de cobrir a ferida, o que permitirá que ela cicatrize em menos tempo. Alguns resineiros aconselham que se faça, não bem ao meio do *rijo do pau,* mas sim puxada para um dos lados.

Localização das incisões seguintes — Feita a primeira incisão, ainda pode haver dúvidas acêrca do sítio em que deve praticar-se a segunda; isso varia conforme se tratar de pinheiros de desbaste ou de pinheiros definitivos.

Nos *pinheiros de desbaste,* donde é costume tirar as travessas de caminho de ferro (1) é mister atender à economia da madeira; por isso, se forem duas incisões, colocam-se *opostas,* e quatro colocam-se *em quarto* visto quatro incisões ainda permitirem o corte de travessas.

Aos intervalos entre duas incisões chamam os franceses *ourêts* e os portugueses *presas.*

Depois da quarta incisão, as seguintes são praticadas nessas presas, pela ordem seguinte:

A quinta entre a primeira e a terceira; a sexta entre a primeira e a quarta; a sétima entre a segunda e a terceira; a oitava entre a segunda e quarta.

Nos *pinheiros definitivos,* destinados a ser resinados durante largos anos e que, portanto engrossarão ainda muito depois de cicatrizadas as primeiras feridas, a localização das incisões é diferente, de forma a permitir que o tronco do pinheiro conserve melhor a forma cilíndrica, mais vantajosa para o aproveitamento da madeira.

A primeira incisão é sempre feita no *rijo do pau,* mas a segunda fica à direita da primeira a uma distância dela igual a um têrço da circunferência do pinheiro; e a terceira à mesma distância da segunda e,

(1) A Companhia dos Caminhos de Ferro do Sul da França *(Chemins de Fer du Midi)* exige que as travessas de pinheiro sejam cortadas de árvores resinadas e do trôço resinado.

portanto, à esquerda da primeira, a meio do espaço entre esta e aquela. E' o que os franceses chamam *la taille à tiers ou à trois six* (Colocação em têrço).

As incisões seguintes serão feitas sempre junto das anteriores, que estiverem melhor cicatrizadas. Teòricamente, a sua localização será, portanto, como se vê na gravura da página anterior, a seguinte (1):

A quarta entre a primeira e a segunda; a quinta entre a primeira e a terceira; a sexta entre a segunda e a terceira; a sétima entre a primeira e a quarta; a oitava entre a segunda e a quarta.

Depois da oitava, que tem lugar já muito perto do têrmo da exploração, entre os sessenta-e-cinco e setenta anos, abrem-se então novas incisões nos outros espaços livres.

Os grandes espaços deixados entre as três primeiras incisões têm por fim permitir que a seiva circule livremente entre elas, de forma que o pinheiro resista melhor ao esfôrço, que se lhe pede.

E a localização da segunda incisão a dois têrços da circunferência e à direita da primeira, em lugar de ser no *macio do pau*, tem a sua razão de ser no facto de êste último sítio estar, em geral, mais exposto às ventanias e intempéries e ser, portanto, o menos vigoroso da árvore e aquêle onde a ferida teria mais dificuldade em cicatrizar, porventura permitindo ou antes, facilitando que a madeira se alterasse e desvalorizasse. Emquanto que, assim, só muito mais tarde é que a sexta incisão será feita no *macio do pau*, já numa idade em que os possíveis inconvenientes terão importância muito menor ou durante menos tempo.

Tôdas as incisões dos *pinheiros definitivos* são exploradas durante quatro anos seguidos: algumas vezes a primeira é-o sòmente durante três anos, para dêste modo deixar descansar as árvores no fim dêste período.

A quarta incisão faz-se, como já vimos, no meio da primeira e da segunda; chamam os franceses a êste sítio *teneille* (2) e é a parte em que a casca é rugosa e como que retesada e que fica entre a primeira e a segunda incisão.

O sítio da quinta ferida é denominado em França *quintes du dos.*

Aos da sétima e oitava chamam *quintes de la teneille.*

E' de notar, porém, que nos pinhais do Estado francês, as incisões, a partir da quarta, devem ser começadas, junto da que estiver melhor cicatrizada e não no meio do intervalo das duas incisões mais antigas (1).

E' sempre útil continuar a resinagem à vida até à oitava incisão. Depois dela, as *presas* que ainda podem ser resinadas são já em grande parte formadas pelos *bourrelets (rebordos de cicatrização)* que tiverem crescido pelos bordos das feridas para as cobrir. Não desejando cortar imediatamente os pinheiros nessa altura, far-se-ão feridas nestas *presas,* sucessivamente, utilizando primeiro as melhores; porém, se se quiser apressar o corte, far-se-á simultâneamente uma incisão em cada uma, podendo ser tôdas exploradas durante quatro anos, no máximo. E a *resinagem à morte* para corte final dos pinheiros.

Como depois da oitava incisão ainda há, pelo menos, quatro *presas* para novas incisões, entre a primeira e a quinta, esta e a terceira, e esta e a sexta, poderá prolongar-se a resinagem ainda, pelo menos, dezasseis anos.

Como se vê, o número de feridas a realizar ao mesmo tempo neste último período da vida do pinheiro depende da urgência que houver em o cortar ou do desejo de prolongar a resinagem.

Tôdas as feridas deverão começar junto do colo da raiz, origem da sua altura; e tôdas subirão, em geral quatro anos, mas sempre *seguindo o fio da madeira.*

*
* *

Não são mais do que simples notas, ligeiros apontamentos sôbre resinagem, as linhas que acima ficam; devem, no entanto, ser fixados pelos proprietários de pinhais.

D. R. F.

---

(1) Doutor Júlio Henriques, Ordem e disposição das feridas na resinagem, in *Gazeta das Aldeias* de 9 de Novembro de 1919

(2) J. Salvat, Le Pin maritime, Bordeaux 1891, pag. 11 e seg.—*Tendre,* verbo que significa retesar, estender, diz-se em *patois* «*teneuilla*»; daí deriva «*teneuille*».

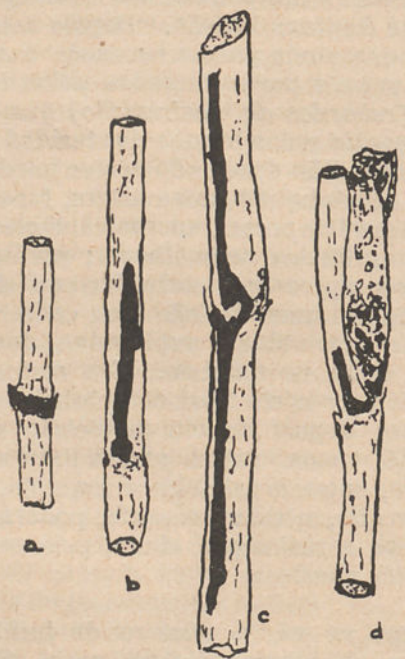
(1) Cahier des charges du gemmage à bail dans la 29me Conservation, Bordeaux, 1924, art.º 21.

PATOLOGIA VEGETAL E ENTOMOLOGIA AGRÍCOLA

Um inimigo do milho

(*Sesamia Vuteria*, Stoll)

No n.º 1:802 desta revista, referente a 1 de Julho último, baseando-me em elementos colhidos nas actas do Congresso Internacional do Milho, que se efectuara em Pau ao findar o ano de 1930, escrevi algumas linhas sôbre a broca (?) ou rôsca do milho — *Pyrausta Nubilalis*, Hbn.; e na gravura, publicada a páginas 415 da-



Efeitos do ataque da *Pyrausta Nubilalis* nas canas do milho

quele mesmo número, apresentaram-se as diferentes formas por que a larva da *Pyrausta Nubilalis* rói a cana do milho.

Houve, porém, um engano, fàcilmente explicável: essa gravura, que hoje novamente se reproduz, representa não a forma de ataque dêsse perigoso inimigo do milho, mas sim o modo como ataca o caule desta gramínea uma outra larva, cuja perniciosa acção é semelhante, a *Sesamia Vuteria*, Stoll, também conhecida entre nós pela designação de broca ou rôsca do milho.

O engano, não desculpável mas explicável, foi ocasionado pela semelhança do ataque, como se pode verificar pela outra gravura inserida e que representa, de facto, o modo como a *Pyrausta* corrói o interior da cana do milho. Como se vê, as formas dêste ataque assemelham-se muito e de tal modo que é freqüentemente difícil dizer se é um ou outro insecto o causador dos prejuízos observados. Aos leitores desta revista, que procuramos informar sempre cuidadosamente, pedimos que nos perdõem o engano havido e de que só há poucos dias demos conta.

Pôsto isto, falemos um pouco da *Sesamia Vuteria*, Stoll, *Sesamia monogrioides*, Fr. ou *Sesamia hesperica*, Ramb, nomes por que é designada a mesma praga, cujo aparecimento se notou, pela primeira vez, na vizinha Espanha em 1902, mas cujos malefícios se registam hoje em Portugal, França, Itália, Africa do Norte e Canárias.

A borboleta de S. Vuteria tem aproximadamente 35 milímetros de envergadura e o corpo 15 a 20 milímetros de comprimento. As asas anteriores são de um ocre rosado, com manchas amarelas, umas mais escuras que outras, havendo uma zona



Diferentes formas por que a larva da *Sesamia Vuteria* rói a cana do milho

ligeiramente acinzentada com pontos negros no bordo inferior da asa. Esta zona é menos visível na fêmea que no macho.

A larva é de côr avermelhada na parte

APICVLTVRA

A "Braula cæca", inimigo das abelhas

Resposta à consulta do senhor assinante n.º 30:150 — Braga.

Pregunta — ¿Será verdade que às abelhas lhe aparecem uns bichitos debaixo das asas, com os quais fogem, deixando cera e mel?

Dizem que êsses bichitos são provenientes das flores do castanheiro. ¿Será verdade?

Resposta — De facto, as abelhas são, às vezes atacadas por um pequeno díptero cego, apenas visível a ôlho nu e de um avermelhado brilhante a que em alguns pontos dão o nome de *Pulga*. Este díptero *(Braula cæca)* pouco mal faz às abelhas, pois não as ofende; apenas lhes vai chupar o mel, que força as abelhas obreiras a expelir pela bôca, o que sòmente dá em resultado as obreiras consumirem mais mel do que normalmente devem.

¿Mas êste será o caso que o senhor assinante se refere? Parece que não, mas sim o seguinte, a que alude E. Sequeira, num dos seus escritos:

Há uns pequenos coleópteros chamados *Meloe*, de que se encontram duas espécies em Portugal, o *proscarabeus* e o *variegatus*. Estes coleópteros depõem os ovos nas flores de vários vegetais, especialmente nas das leguminosas. E é natural que também nas dos castanheiros.

Dêstes ovos nascem pequenas larvas, possuidoras de fortes mandíbulas, com que se agarram ao corpo das abelhas quando estas pousam nas flores povoadas por tão molestas larvas.

Parece que o fim das larvas, agarrando-se às abelhas, é fazer com que estas as transportem para outras flores.

Mas o caso é que as abelhas atacadas por estas larvas, entram em intensa fase de desespêro, procurando libertar-se do inimigo, e acabam por morrer exaustas, sem mais voltarem à colmeia. Daí o dizerem que elas fogem da colmeia. Não fogem. Simplesmente, não voltam porque morrem. E sendo a invasão das larvas dos *Meloe* grande, grande é a mortandade, e, por tal, o correspondente despovoamento do enxame.

---

superior e esbranquiçada na parte ventral; a cabeça é negra.

A crisálida é alongada, cilíndrica, de côr vermelha ferruginosa; os ovos são amarelados, de forma esferoidal, achatada.

A larva *fura* a cana do milho, causando prejuizo maior ou menor, segundo o estado de desenvolvimento da planta.

A destruïção da parte medular ocasiona perturbações na corrente circulatória da planta, que originam uma insuficiente alimentação da parte que fica além do ponto onde a larva se instalou.

Em virtude disto, o cereal amadurece difícilmente, a colheita reduz-se, como se compreende.

A larva passa o inverno na parte inferior do caule, parecendo que inicia a sua transformação em crisálida nos fins de Janeiro, princípios de Fevereiro. A's vezes e até com freqüência em cada pé encontram-se duas e três larvas.

Ao fim de catorze a vinte dias o insecto passa ao estado perfeito, iniciando-se em seguida a postura. Dos ovos nascem as larvas que furam a cana do milho dando logo princípio à sua acção destruidora para depois, por sua vez, se tranformarem em crisálida.

Segundo alguns autores, esta praga tem duas gerações anuais: uma que produz os seus efeitos destruidores em Junho ou Julho e outra em Agôsto ou Setembro.

O distinto entomologista P.e Tavares, director ilustre, que foi, de *A Brotéria*, afirma algures, se não estamos em êrro, que êste insecto em vez de duas gerações anuais tem três ou quatro. Não estão, porém, os entomólogos de acôrdo, sôbre o número de gerações anuais dêste pernicioso insecto.

¿Como combater a *S. Vuteria?* Pelo que acaba de dizer-se vê-se fàcilmente que o único meio de luta de resultados seguros é o arranque e destruïção dos pés de milho — *estrepes* como se lhe chama no Minho — que é de uso deixar nos campos, após a colheita.

HENRIQUE COELHO.



HORTA

Cultura do repolho

O repolho ou couve repolho, como alguns lhe chamam, é uma couve saborosíssima, suculenta, muito apreciada e uma das mais próprias para a cultura de rendimento: a afamada couve penca, a couve tronchuda, a couve saboia e até a própria couve-flor sob o ponto de vista do rendimento, difìcilmente se lhe avantajam, graças à sua rusticidade e facilidade com que a couve de que falamos cresce e se desenvolve.

Mas sem que saibamos as causas, a cultura desta apreciada hortaliça parece ter diminuído; razão há pois para lhe dedicarmos algumas linhas nas quais, embora de fugida, se trate da sua cultura.

São muitas as variedades de repolho; não lhes podemos aqui fazer referência pois isso nos levaria demasiadamente longe e mesmo sem grande lucro visto que os catálogos dos horticultores fazem, a quási tôdas demorada referência.

Simplesmente para facilidade de exposição dividiremos essas variedades, que são relativamente numerosas, em três grupos: de primavera, de verão, de outono e inverno. Vejamos como se procede à cultura de cada uma delas, pois difere ligeiramente.

Variedades de primavera

Semeiam-se em alfobre desde a segunda quinzena de Agôsto até ao fim do mês corrente, na razão de 100 gramas, pouco mais ou menos, de semente por metro quadrado.

Convém semear um tanto raro;—cobre-se a sementeira com um ancinho e depois com uma camada de 2 centímetros de terriço.

Quando as plantinhas têm deitado a primeira fôlha, além das fôlhas cotiledonares, mudam-se para um canteiro provisório ou transplantam-se para o lugar definivo. Usa-se o primeiro processo quando o terreno destinado à cultura fôr muito húmido, sujeito às geadas e no inverno às nevadas fortes.

O repolho de York, que é uma das boas variedades de inverno, planta-se em lugar abrigado e de boa exposição, como por exemplo à beira de um muro exposto ao Sul, havendo conveniência que o terreno seja armado um pouco em declive, do lado do muro, para fora. Nesse canteiro provisório plantam-se as pequenas couves à distância de 10 a 15 centímetros de fila a fila e na fila. E' preciso *calçar* as plantas até o colo e depois apertá-las um pouco com o plantador. As plantas em que tenha abortado o ôlho central são postas de parte; não podem ser aproveitadas porque nunca virão a formar cabeça.

Feita a plantação, é necessário regar logo abundantemente, e repetir essa operação todos os dias até que esteja seguro o pegamento.

Lembramos aqui que, ainda há pouco, nos referimos às normas gerais a seguir nas plantações hortenses.

A plantação definitiva faz-se desde o fim de Novembro e por todo o mês de Dezembro, em dia encoberto, metendo as plantas à distância de 35 a 40 centímetros, tratando-se de repolhos de York, e de 50 a 60 centímetros, tratando-se dos repolhos coração de boi ou outros mais volumosos.

As couves repolho passadas directamente do alfobre para o lugar definitivo, mostram, em geral, mais tendência para espigar, o que representa, como se sabe, um inconveniente grande.

Durante o inverno, se o frio ameaça, abrigam-se as plantas com palha ou com esteiras.

Se o outono tiver sido muito chuvoso ou nas regiões frias, pode a plantação definitiva fazer-se também em Fevereiro, mas então a colheita só terá início bastante mais tarde.

Em Março-Abril dá-se uma ligeira sacha e em Maio pode começar a colheita pelos exemplares mais desenvolvidos.

Para ter belos repolhos, brancos e tenros no interior, três semanas antes da colheita atam-se as fôlhas externas com palha.

Produto — Com o repolho de York colhem-se, em média, por cada are (100 metros quadrados) 650 a 700 cabeças de cêrca de 1 quilograma cada uma; e com couves mais volumosas pode chegar-se a

ter um produto de 800 quilogramas na mesma superfície.

Não é para aconselhar a sementeira de couves temporãs na primavera.

Variedades de verão

Estas semeiam-se nos meses de Fevereiro e Março, segundo variedade que se cultive e a época em que se pretenda obter os produtos.

A sementeira faz-se ao ar livre, convindo, em todo o caso, abrigar com esteirões as sementeiras, quando haja a recear geadas tardias.

Faz-se a transplantação em Maio, o mais cedo possível, para terreno bem cavado e esmiüçado e abundantemente estrumado, logo que o caule tenha atingido a grossura de uma pena de ganso.

A distância entre as plantas varia de 50 para 70 ou 80 centímetros, segundo o volume. Querem regas freqüentes, tanto para assegurar o pegamento, como para obviar à activa evaporação que se dá na estação quente.

Durante o verão convém dar-lhe duas cavas e freqüentes regas.

Os repolhos de verão e os do outono são muito atacados pelos insectos, cujo combate nem sempre é fácil.

A colheita começa em Junho e termina geralmente em Setembro.

Variedades de outono e de inverno

Faz-se a sementeira em Abril-Maio, dos primeiros e em Maio-Junho dos segundos.

Para alfobre deve escolher-se um canteiro ensombrado e fácil de regar. Um mês ou mês e meio depois da sementeira podem transplantar-se as plantas e meter-se no lugar definitivo onde se colocam, como nos casos anteriores, em linhas.

A distância será de 50 centímetros de fila a fila, e de 75 centímetros na linha.

Os cuidados culturais, como sachas, irrigações, devem ser maiores do que para os repolhos de verão. Também na adubação são mais exigentes.

A colheita dos repolhos de outono começa em Outubro, e a dos repolhos de inverno inicia-se em Dezembro e vai até fim de Março.

Os repolhos de inverno não requerem cuidados especiais; sòmente podem deixar-se permanecer no terreno em lugares seguros, sãos, abrigados das geadas e das intempéries; mas é preciso tirar-lhes sucessivamente as fôlhas que *melam* ou se fazem vélhas.

Para os repolhos de outono pode calcular-se um produto de 700 quilos por are, e para os de inverno até 1:000 quilos por cada 100 metros quadrados.

Embora não tenha grande interêsse e não seja muito de aconselhar, vamos dizer alguma coisa sôbre o modo de cultivar os repolhos para a produção de semente.

Para produção da semente escolhem-se e marcam-se as plantas de tipo mais perfeito e de pé curto.

Pode conservar-se no terreno a planta inteira ou pode mesmo utilizar-se a cabeça para consumo, deixando em todo o caso algumas fôlhas no caule.

Na base dêste desenvolvem-se rebentos novos, dos quais depois surgem os ramos floríferos. Ordinàriamente estas plantas guardam-se com cuidado durante o inverno sob um cobêrto e plantam-se de novo na primavera.

Conservando a planta inteira, fende-se a bola ou cabeça em quatro, para que se desenvolvam mais fàcilmente os novos rebentos de inflorescência.

Esta operação não deve fazer-se no outono, porque a bola poderia apodrecer durante o inverno.

A' medida que o caule se eleva, é necessário ir suprimindo as fôlhas que murcham e amarra-se o caule a uma estaca.

Quando os ramos florais chegam a suficiente desenvolvimento, espontam-se, porque é dos ramos mais baixos da base que se colhem as melhores sementes e mais precoces.

As sementes amadurecem em Julho. As silíquias — pequenas *vagens* onde se encontram as sementes — colhem-se antes que tenham abrido para não cair a semente ao chão e enxugam-se ao sol.

Outro modo de reprodução e especialmente para as couves-repolho de primavera consiste em cortar os ramos que rebentam na base do caule no mês de Agôsto e plantá-los imediatamente, como se fôssem estacas, por meio de um plantador, em terreno meio ensombrado.

Na primavera imediata passam-se para o lugar definitivo, à distância de cêrca de 75 centímetros. As sementes amadurecem ainda neste caso em Julho.

Cultivando-se diversas variedades, é necessário colocar cada planta a conveniente distância, para evitar a hibridação, que é muito fácil dar-se.

JARDIM

As cyprepedium

Continuemos com as notas que se vem a publicar sôbre algumas orquídeas. Cabe hoje a vez aos *cyprepedium*, palavra formada pela reünião de duas outras, gregas, e que quere dizer sapatinho de Vénus.

Não sabemos bem se Vénus usaria sapatos de forma semelhante ao labelo do *cyprepedium;* nem nos parece que o sabê-lo seja coisa que muito interesse aos nossos leitores; o que lhes interasse e é mais útil é saber como se cultivam estas orquídeas, as *cyprepedium.*

Este género compreende cêrca de sessenta espécies, habitando a Europa, a Asia temperada e tropical, a América do Norte e o México. São plantas herbáceas, terrestres ou sub-terrestres, desprovidas de pseudo-bolbos, umas rústicas, e outras, na sua maior parte, de estufa fria e temperada ou quente.

As *cyprepedium* formam um género dos mais importantes e dos mais interessantes para a jardinagem, tanto pelo prodigioso número de variedades ou híbridos conhecidos, como pela beleza das suas flores e pela facilidade de cultura da maior parte das espécies.



Cyprepedium

Sob o ponto de vista botânico, estas plantas apresentam também um caracter muito notável: emquanto que a maioria das orquídeas possuem apenas um estame, as *cyprepedium* possuem dois, colocados aos lados da coluna, e cobertos por um disco carnoso, de forma variável, resultante da transformação do terceiro estame (o fértil nas outras orquídeas).

As flores são branco-amarelado, côr de rosa, purpurinas e às vezes elegantemente pontuadas ou estriadas de diferentes tons côr de rosa, rubro ou púrpura. As sépalas são em número de três, duas das quais superiores, soldadas e ocultas por detrás do labelo e a terceira erecta. Das três pétalas a terceira é representada pelo labelo que afecta a forma de uma algibeira ou de um sapato; as duas laterais são patentes lateralmente, de ordinário estreitas, algumas vezes muito compridas e quási sempre pubescentes na base. O fruto é uma cápsula membranosa, piriforme, de um único lóculo (três no *Selenepedium).* Haste as mais das vezes uniflora, algumas vezes biflora *(C. barbatum)* e muito raras vezes multiflora *(C. Stonei, C. Chamberlainianum).* Fôlhas mais ou menos ovais lanceoladas e caducas, convexas, verde-escuro.

As *cyprepedium* e principalmente as espécies vulgares são especialmente recomendáveis para os orquidiófilos principiantes, porque são relativamente baratas e fáceis de cultivar. Dão-se perfeitamente entre as outras plantas de estufa e a sua floração é abundante e muito duradoura; florescem no verão e em meio do inverno.

CULTURA — Conquanto fáceis de cultivar, as *cyprepedium* diferem da maior parte das orquídeas em que não devem ser colocados acima dos bordos dos vasos, mas sim enterrados como as outras plantas. O melhor composto é uma mistura de duas partes de boa terra de monte, uma de terriço de fôlhas bem maduro, uma de esfagno bem cortado e uma de areia do rio. A drenagem é um dos pontos mais importantes a observar quando se faz o envasamento. Deve ser estabelecida de modo perfeito, porque essas plantas não têm pseudo-bolbos para lhes fornecer os elementos necessários à sua conservação; e como não devem ser tão completamente privadas de água como se faz com muitas outras orquídeas durante o inverno, daí resulta que, quando a drenagem é imperfeita, as raízes apodrecem e as fôlhas fanam-se.

A cultura das plantas de fôlhas caducas não deixa de oferecer algumas dificuldades; aquilo com que mais sofrem é com o calor do verão e a falta de humidade atmosférica. E' necessário plantá-las em sítios ensombrados, frescos, bem drenados.

Aconselha-se conservá-las em vasos, debaixo de vidraça ou à sombra de grandes árvores e expostas ao Norte; o essencial é preservá-las da seca e do sol.

Durante o inverno cobrem-se com fôlhas sêcas ou mantêm-se de preferência sob abrigo. O solo deve ser composto de terra franca, arenosa, terriço de fôlhas ou terra de monte, adicionando-lhe em caso de necessidade areia do rio. — A. H. P.



A alimentação dos coelhos no inverno

Durante grande parte do ano, a alimentação dos coelhos não preocupa muito o lavrador, porque é ela constituída por ervas e forragens que não fazem grande falta para as rações do restante gado. Mas quando o outono avança, quanto mais nos aproximamos do inverno, todos êsses alimentos principiam a rarear e o problema alimentar daqueles alimais complica-se, mormente quando não houve o cuidado de cultivar raízes forraginosas como a beterraba, as cenouras, etc. Recorrer a alimentos secos não é possível, pois que os coelhos com êles não se satisfazem.

A esta dificuldade junta-se a de, muitas vezes, se colherem os alimentos aproveitáveis — couves, ramos, ervas — ainda com uma certa humidade, muitas vezes proveniente de chuvas. Neste estado, as forragens, imediatamente ingeridas pelos coelhos, especialmente quando novos, contraem uma doença, o timpanismo, *ventre inchado*, que os dizima em larga escala.

Se numa pequena coelheira é relativamente fácil obviar a estes inconvenientes, não só pela possibilidade de arranjar alimentos próprios em quantidade suficiente, mas pela facilidade de deixar enxugar as couves ou ervagens antes de as fornecer aos animais, já assim não sucede em coelheiras numerosamente povoadas e que, por isso, exigem diàriamente grande quantidade de alimentos.

E' esta a razão por que, no inverno, os cuniculicultores se vêm muitas vezes obrigados a desfazer-se de uma parte maior ou menor dos seus animais, expediente a que aliás recorrem em análogas circunstâncias os criadores de tôdas as espécies domésticas; vende-se o gado quando há pouco que lhe dar de comer, e compra-se novamente gado quando se restabelece a abundância de forragens.

Ora é precisamente a esta venda forçada dos coelhos que vamos referir-nos hoje com particular atenção.

O criador de coelhos de boas raças, a que poderemos chamar cuniculicultor de profissão, desportivo ou industrial, êsse não quererá certamente desfazer-se de animais valiosos que lhe custaram bom dinheiro e em que tem gôsto. Tem razão e não deve hesitar em comprar os alimentos precisos para os seus animais e sustentá-los até à ocasião de os vender, se é êsse o seu propósito, pelo justo valor. Ainda assim, convir-lhe-á fazer uma selecção judiciosa, de modo que não esteja a sustentar em condições onerosas os exemplares que já tenham dado provas de maus reprodutores, ou que sejam defeituosos ou se afastem sensìvelmente do tipo da raça. Aos bons reprodutores, que não ultrapassem a idade de três anos, assim como aos coelhos adultos ou novos que sejam perfeitos e robustos, deve continuar a sustentá-los sem deficiências e a preservá-los do frio, da humidade e da imundície, que muitas vezes se acumula na coelheira, se não fôr removida pelo menos de dois em dois dias.

Mas no caso mais vulgar da criação de coelhos comuns ou incaracterísticos, sem raça definida, embora sejam muitas vezes bons para o consumo corrente, o sacrifício de sustentar dispendiosamente grande número de animais já não se justifica. Nesse caso o interêsse do cuniculicultor está em desembaraçar-se no comêço do inverno dos animais que excedam as suas possibilidades em alimentos. E' claro que terá de vender por menor preço, do que obteria noutra ocasião; mas êsse prejuizo é mais aparente que real. Em primeiro lugar porque ao preço de venda deve acrescentar o custo dos alimentos com que teria de sustentar êsses animais durante quatro a cinco meses; em segundo lugar a reserva de alimentos, de que dispunha, reverterá tôda em proveito dos animais com que fique, os quais serão bem mais nutridos e valerão mais na primavera do que valeriam com todos os outros mal alimentados.

Calculado o número de animais que em boas condições poderão ser sustentados na coelheira, é necessário proceder a uma escolha racional, observando-se as seguintes normas:

Conservem-se para criação apenas os animais perfeitos e robustos. Excluam-se as fêmeas de mais de dois anos; guardem-se as de dez meses ou de um ano que já deram provas de ser boas criadeiras. Aque-

las que mataram alguns filhos ou os deixaram morrer à míngua de cuidados maternais devem, em qualquer caso, ser eliminadas da coelheira. Se não se vendem, comem-se, que a carne de coelho é excelente.

As boas coelhas novas, de um ano a ano e meio, darão ninhadas desde o fim do inverno (ou antes, mas não convém para as criações a época dos maiores frios) e no ano imediato ainda essas coelhas estarão vigorosas para novas criações.

Dessas mães se guardam ainda até os três anos as mais prolíficas e melhores criadeiras; depois dos três anos, o melhor é engordá-las e vendê-las.

Desfaça-se o cuniculicultor dos machos maldosos, que atacam e mordem os companheiros; mas guarde aquêles que, sem serem ariscos, são vivos e audazes.

Eliminem-se os procriadores de mais de três anos, a não ser que se trate de exemplares de primeira ordem, dignos de se guardarem até o limite de idade da capacidade procriadora, que, em geral, não vai além dos cinco anos.

E' bastante guardar um macho para dez ou doze fêmeas; mas na prática deverá reservar-se um coelho para oito reprodutoras, porque, tendo-se em vista obter muitos animais para a época da verdura, convém fazer fecundar o maior número possível de fêmeas num tempo relativamente restrito; além disso, e ainda dentro dêste critério, convém reservar um ou dois machos a mais, não só porque o trabalho da fecundação não deve ser excessivo, mas porque há vantagem em variar de reprodutores mesmo dentro de uma mesma raça.

Os machos que excedam o necessário, engordam-se e vendem-se.

A coelheira só lucrará com esta selecção.

Durante os mais rigorosos meses do inverno, de Novembro a Janeiro, devem as fêmeas descansar, porque as ninhadas nascidas na época dos grandes frios difìcilmente vingam.

Mas desde o primeiro de Fevereiro começam as fecundações, levando-se as coelhas, uma a uma, ao coelho, e convindo sempre fazer fecundar duas ou mais coelhas no mesmo dia.

Das fecundações do comêço de Fevereiro obtêm-se ninhadas em comêço de Março, e êsses láparos começam a alimentar-se em Abril, época em que já haverá bastante verdura para lhes fornecer.

As ninhadas de Março e Abril são, em boas condições, as mais viáveis e mais robustas; o que não quere dizer que deixe de prosseguir-se na mult plicação dos coelhos até os meses de Agôsto e Setembro, dando-se o intervalo de vinte dias a um mês, de uma fecundação à outra.

O preconceito de que as coelhas são melhor fecundadas no próprio dia da parturição, ou poucos dias depois, é funesto.

Como regra, devemos respeitar o período da lactação, que regula por quinze a vinte dias.

Durante êsse tempo a função da fêmea é alimentar os filhos; sobrepôr-lhe uma nova gestação, é um contrasenso.

As vasilhas que vertem

E' bem conhecido o facto de que as aduelas se contraem ou se deslocam dando assim lugar a que o líquido contido nas vasilhas se derrame. Este derrame pode ocasionar prejuízos elevados.

Na prática é usual calafetar as vasilhas, no ponto em que vertem, com estôpa e sebo; mas melhor resultado dará a massa assim composta: 240 gramas de gordo de porco, 160 gramas de sal comum, 132 gramas de cera amarela, derretido tudo junto a fogo brando, misturando-se-lhe, emquanto esteja quente, 160 gramas de cinza de lenha bem peneirada por peneira de rêde muito fina. Enxuga-se o ponto por onde a vasilha verte, e nesse ponto se aplica, *em quente*, aquela massa, que, depois de fria, estanca completamente a saída do líquido.

Insistimos em que é necessário enxugar o melhor possível o sítio que tenha de ser vedado; quando da aplicação passa-se por cima da massa o dedo polegar comprimindo bem, como aliás se usa fazer com o sebo ordinário. A vedação é perfeita e o induto não cai, depois.

VULGARIZAÇÃO CIENTÍFICA

Determinação rápida da acidez do terreno

De uma interessante e recente publicação de L. Borasio sôbre o estudo de solos, extraímos as notas que seguem, referentes à determinação da acidez do terreno. No que vamos escrever pomos inteiramente de lado a parte científica não destituída de interêsse mas que estaria inteiramente deslocada nas colunas dêste jornal.

Sabem todos os lavradores ou pelo menos devem saber que para o desonvolvimento das plantas cultivadas é da maior importância conhecer não a alcalinidade ou acidez *total* do terreno, mas tão sòmente o que poderemos chamar acidez *activa*, ou acidez livre, que é representada para mais fácil interpretação por um coeficiente, designado por duas letras: Ph, do terreno.

Cada planta tem um coeficiente óptimo para o seu desenvolvimento; e segundo as experiências de muitos investigadores feitas longa e pacientemente, verificou-se que as condições óptimas para o desenvolvimento da maioria das plantas se dão quando o grau de acidez varia entre Ph-6 e Ph-7.

Tem pois a determinação do Ph de um terreno importância enorme para o lavrador; orienta-o, instrue-o, guia-o na cultura e modo como a deve fazer mormente no que se prende com a escolha e aplicação de adubos.

¿Mas estará a determinação do Ph ao alcance do prático da lavoura? Os processos científicos não são utilizáveis no campo. O método Comber muito aconselhado para que os lavradores o utilizem em alguns casos deixa dúvidas.

Foi, porém, o problema resolvido pela casa Hellige, de Friburg, Alemanha, que apresentou no mercado um simplicíssimo aparelho de fácil emprêgo. Esse aparelho, conhecido pelo nome de Pehameter Hellige, é formado por uma placa onde se vêem diferentes côres, placa que tem numa extremidade um pequeno depósito circular, do qual parte uma ranhura ou fenda longitudinal, que tem de um lado e outro aquelas diferentes côres. Além desta p'aca há um frasco com um líquido apropriado e uma pequena colher de porcelana.

Emprega-se êste aparelho do seguinte modo: Segura-se com a mão esquerda a placa, um pouco inclinada, de modo que fique para a parte de baixo a abertura circular; nesta, com a colher, deita-se um pouco da terra a examinar, que deve ser colhida, no terreno, a alguns centímetros de profundidade. Sôbre esta terra deitam-se depois algumas gotas do líquido de modo que embeba a terra, cobrindo-a mesmo. Pode-se empregar, sem receio, um excesso do líquido reagente.

Em seguida deixa-se escorrer o líquido, que reagiu com a terra, pela fenda longitudinal e vê-se em que ponto da escala de côres se confunde a côr desta com a do líquido. Essa côr dar-nos-á o Ph que pretendiamos conhecer.

As côres em que se encontra dividida a escala do Pehameter são as seguintes: vermelho — Ph-4 — terreno muito ácido; vermelho laranja — Ph-5 — terreno ácido; amarelo — Ph-6 — terreno pouco ácido; verde azeitona — Ph-7 — terreno neutro — verde azulado — Ph-8 — terreno alcalino — azul — Ph-9 — terreno muito alcalino.

Como se compreende, as colorações intermédias permitem determinar valores intermédios do Ph.

Por esta ligeira descrição verifica-se que a determinação de acidez do terreno está perfeitamente ao alcance do lavrador, e que essa determinação se pode fazer por uma simples operação.

Automobilismo

Os órgãos dum motor a gasolina

Todo o automobilista deve conhecer os princípios do funcionamento da sua máquina e, para isso, deve começar por estudar as peças e os órgãos componentes do dispositivo mecânico e, em seguida, o seu funcionamento integral e coordenado. De quando em vez, ocuparemos esta secção com a explicação, tão clara quanto possível, dos diversos órgãos de um automóvel.

Falaremos hoje do motor.

Os principais órgãos de um motor de automóvel, a gasolina, são: o *cilindro*, o *êmbolo*, a *biéla*, a *cambota*, a *árvore* ou *árvores de distribuïção*, as *válvulas* e o *volante*.

Estes, os principais, porque há muitos mais órgãos e dispositivos imprescindíveis ao funcionamento do motor.

Dentro do cilindro está o êmbolo que pode mover-se com suave atrito de escorregamento. Esse movimento é alternativo ou de vaivém.

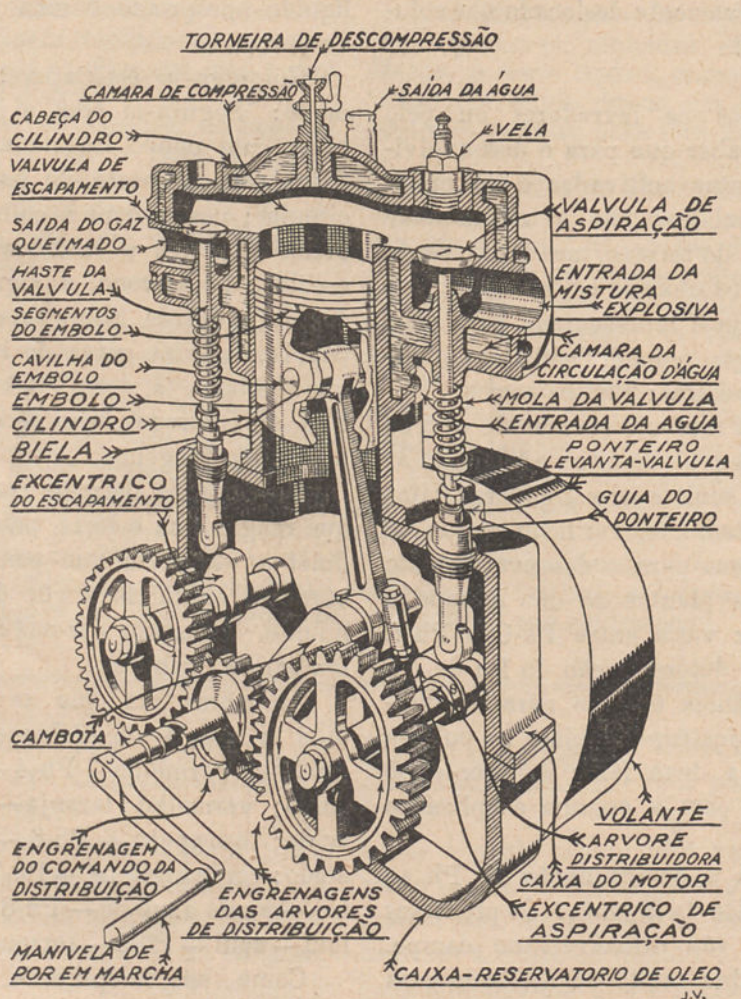
O caminho percorrido à ida ou à volta, chama-se: *curso do êmbolo*.

O cilindro é fechado na parte superior pela *cabeça do cilindro* e, quando o êmbolo chega ao alto da sua carreira, não toca na cabeça do cilindro porque, entre esta e aquêle, há um espaço chamado: *câmara de explosão*.

O êmbolo é preso à biéla por meio de uma *cavilha*, que o atravessa no sentido da largura.

Por sua vez, a biéla está articulada com a manivela da cambota.

O ofício da biéla é transmitir, à manivela da cambota, o esfôrço produzido pela mistura explosiva sôbre a face superior do êmbolo e transformar o movimento de vaivém, em movimento de rotação da cambota.



O motor e os seus principais órgãos

A cada curso do êmbolo, corresponde *meia volta da cambota*.

O cilindro é fixado à caixa do motor por meio de parafusos ou é fundido com ela.

A cambota é sustentada por suportes ou chumaceiras fixadas à caixa do motor.

Na extremidade posterior da cambota, está fixado um disco de aço, muito pesado, chamado *volante*; e na extremidade anterior encontra-se a *manivela* de pôr o motor em marcha.

Para que a mistura explosiva possa entrar no cilindro e sair depois da explosão, existem duas válvulas, uma de *aspira-*

Doces e cozinhados

Cremes

O creme é um saborosíssimo e alimentar doce, recurso valioso em circunstâncias especiais, quando, por exemplo, somos obrigados, pela chegada de hóspedes inesperados, a preparar ràpidamente uma sobremesa. O creme é sempre bom; mas para bom ser, é indispensável saber fazê-lo; e pode-se fazer de leite, de café, de chá e até de simples água. Aqui vão algumas receitas das que empregam produtos que sempre temos em nossas casas.

Creme de leite — Desfaz-se, pouco a pouco, em uma qualquer vasilha de barro vidrado, muito limpa, uma mão cheia de farinha de trigo, da chamada farinha flor, ou menos, se se quiser o creme mais líquido, em 7 decilitros de leite. Estando a farinha completamente desfeita no leite, reüne-se-lhe oito gemas de ovos antecipadamente bem batidas em uma tijela, com 250 gramas de açúcar refinado, a casca de um limão pequeno, uma pitada de canela em pó e o sal refinado, que preciso fôr.

Depois de tudo bem misturado, deita-se em um tacho e leva-se ao lume, onde se deixa estar, mexendo contìnuamente até principiar a levantar fervura.

Retira-se então do fogo, passa-se por uma peneira de crina, ou por um coador fino, e volta ao lume. Assim que começar a engrossar, despeja-se em uma travessa, polvilha-se com açúcar refinado e queima-se passando-lhe por cima o mais próximo possível do creme, mas sem lhe tocar, com um ferro em brasa.

Faz-se assim o bom creme queimado em que eram exímias as nossas avós.

Creme de café — Batem-se, em uma vasilha de barro vidrado, seis gemas de ôvo e três claras, com 150 gramas de açúcar refinado; reüne-se-lhe depois, batendo sempre, meio litro de leite e uma chávena, das de chá, cheia de café muito forte. Despeja-se depois tudo em uma travessa funda apropriada, e coze-se nela o creme a banho-maria, ou em forno de fogo brando. Depois de cozido o creme, cobre-se de açúcar em pó e queima-se com um ferro em brasa.

Creme de chá — Prepara-se, como o anterior, substituindo apenas o café por chá, que deve ser o mais forte possível.

Creme de água — Prepara-se como o creme de leite, substituindo, porém, êste por água. E', sempre, menos saboroso que o de leite; convém, em geral, na porção indicada para o creme de leite reünir-lhe, a mais, um ôvo batido, com gema e clara.

ção, outra de *escapamento*. A mistura explosiva é composta de *ar e vapor de gasolina* doseada, em determinadas proporções, por um aparelho chamado *carburador*.

A inflamação da mistura é provocada por uma faísca eléctrica, que salta entre as pontas de uma *vela* e produzida por um *magneto* ou por uma *bateria* e *bobina* de indução.

O comando das válvulas é obtido por meio de ponteiros, accionados pelos excêntricos das árvores de distribuïção, as quais recebem o movimento da cambota, por meio de rodas de engrenagem chamadas: *engrenagens de distribuïção*.

Aqui fica, a traços largos, a descrição dos órgãos do motor e das suas funções.

A gravura que publicamos é suficientemente elucidativa para aclarar qualquer ponto mais obscuro ou deficiente da nossa explicação.

Para maior simplicidade, a gravura representa um motor de um cilindro, mas é fácil de compreender, que os motores poli-cilíndricos são compostos de vários mono-cilíndricos, ligados de determinada maneira, para que o trabalho-motor seja o mais regular possível.

JOÃO VASCONCELOS.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril — Coimbra

N.º 359 — *Assinante n.º 10:462 — Penafiel.*

VINHO QUE ESCURECE

Pregunta — Tenho um casco de vinho branco, que, estando ainda na mãe, turvou e exposto ao ar durante alguns minutos punha-se preto. Trasfeguei-o e fiz-lhe o tratamento com 12 gramas de metabissulfito, tratamento aconselhado por v. na *Gazeta das Aldeias*. Porém não limpou devidamente e, exposto ao ar, continua a escurecer, o que creio seja casse. Porisso venho pedir o favor a v. de me indicar o tratamento a fazer-lhe, pois receio perdê-lo.

Resposta — Se o vinho se faz preto, como tinta de escrever mais ou menos carregada, ou mesmo um preto azulado, deve ser a casse férrica, para a qual não tem eficácia o metabissulfito, devendo o tratamento ser feito com o ácido cítrico.

Se o escurecimento é acastanhado, deverá ser a casse oxidásica, para a qual está bem indicado o metabissulfito.

Como, por falta de amostra, ignoro a intensidade do mal, e mesmo a natureza dêste, queira o senhor assinante experimentar a aplicação daquele ácido na dose de 25 ou 30 gramas por 100 litros, dissolvendo-o prèviamente em água quente, em vasilha de barro.

Deve-se sempre evitar o contacto dos mostos ou dos vinhos com quaisquer utensílios de ferro, porque êste é o causador da casse negra ou azul. — *P. Bravo.*

III

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola. Doenças e parasitas das plantas

Redactor:

Dr. Rozindo Morais Moniz da Maia

Engenheiro-Agrónomo e Chefe de Secção do Laboratório de Patologia Vegetal

Laboratório de Patologia Vegetal

Tapada da Ajuda — Lisboa

N.º 360 — *Assinante n.º 18.888 — Chaves.*

ACIDENTE DE VEGETAÇÃO DA VIDEIRA

Pregunta — Envio-lhe umas fôlhas e uns bagos de videira que se apresentam doentes.

Os bagos começam por tomar uma côr arroxeada, depois pretos e caem e as pontas dos sarmentos e as fôlhas tomam umas manchas castanhas e caem também depois de sêcas.

A vinha onde isto se dá é em terreno xistoso e fresco.

Resposta — Faça o favor de ler a resposta à consulta do assinante n.º 32:679, de Vila Fernando, que vai neste número da *Gazeta*. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 361 — *Assinante n.º 19:503 — S. Gemil.*

LAGARTA QUE DESTRÓI OS NABAIS

Pregunta — Venho importunar v. para me elucidar sôbre o seguinte:

E' que nesta região como v. deve ter conhecimento, cultiva-se em grande escalha o apreciadíssimo nabo de S. Cosme. Este ano, desde que as plantas começaram a atingir o tamanho de 10 centímetros, começaram a ser atacadas por uma lagarta da qual envio amostra, que destrói os nabais por completo, como pode examinar por algumas fôlhas que envio junto às lagartas.

Um seu colega, o Sr. Dr. Augusto Ruela, aconselhou-me que empregasse cal viva em pó em manhãs de orvalho; tudo isto fiz, de nada valendo; depois experimentei com superfosfato de cal, com enxôfre ferro-cúprico, calda bordelesa, cinza de lenha e com sabão ordinário, na dose de 20 gramas por litro de água.

UMA UTIL INDICAÇÃO
APROVEITAVEL A TODOS
...procure adeante esta marca
D.S.

Todos estes produtos, cada um por sua vez, não deram resultado.

Também devo dizer que a dita lagarta permanece dia e noite sempre na fôlha da planta e só ataca a nabiça. Por êste motivo venho recorrer a v. a fineza de me aconselhar qualquer medicamento para destruir êste terrível flagelo que tanto prejuízo tem causado.

Resposta — Na resposta, que lhe enviei directamente conforme me pedia, a uma carta que me escreveu sôbre o mesmo assunto indicava-lhe algumas receitas das que diz agora ter experimentado sem resultado. Dizia-lhe ainda, entre outras coisas, que se não obtivesse resultado satisfatório lhe enviaria outra receita. Nunca mais, porém, até agora, recebi notícias suas e o que mais estranho é que na carta que agora me escreve apresenta-me o caso como sendo a primeira vez que se dá.

Pelo que me faz supôr a amostra que enviou e pelo que me diz com respeito aos hábitos do insecto, entendo que deve experimentar agora as pulverizações com a seguinte emulsão de petróleo:

Sabão ordinário	2 quilos
Carbonato de soda.	1 »
Petróleo.	3 litros
Agua.	100 »

Dissolvem-se o sabão e o carbonato de soda em 10 litros de água fervente, junta-se-lhe em seguida, fora do lume, o petróleo, agitando sempre fortemente até se obter uma emulsão perfeita e dilue-se por fim com os restantes 90 litros de água, agitando sempre bem o líquido emquanto se vai juntando a agua.

Não deve aplicar mais tarde do que quinze dias antes das plantas serem utilizadas para o consumo a-fim-de evitar que se lhes note cheiro e gôsto desagradáveis.

Convém lavrar a terra no outono para destruir os insectos, que aí se conservam de um ano para o outro, e arrancar na primavera e princípio do verão tôdas as ervas espontâneas de que as lagartas costumam alimentar-se.

Há ainda o recurso da alternância de culturas, cultivando, no ano seguinte à invasão, plantas que não sejam atacadas pelo insecto. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 362 — *Assinante n.º 32:679 — Vila Fernando.*

ACIDENTE NA VEGETAÇÃO DA VIDEIRA

Pregunta — Tomo a liberdade de enviar a v. algumas fôlhas de videira atacadas, nestes últimos dias, com uma moléstia por mim desconhecida, embora com alguns indícios de míldio; mas atendendo à rapidez com que a moléstia se desenvolveu, julgo tratar-se de novo perigo nas videiras.

Estas videiras, atacadas de moléstia, apareceram de um dia para o outro com as fôlhas quási tôdas murchas, e, passados poucos dias, cairam de sêcas, ficando os talos nus e as uvas secando lentamente.

Portanto, peço a v. se digne mandar examinar as fôlhas e me dizer qual a maneira de combater a presente moléstia.

Resposta — Parece tratar-se de um daqueles acidentes atribuídos a perturbações climatéricas influenciadas provàvelmente também pelas condições do terreno e até mesmo pela natureza da videira. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 363 — *Assinante n.º 16:205 — Pôrto.*

LIMOEIRO CUJO FRUTO NÃO VINGA

Pregunta — Envio a v. um ramo de limoeiro. A-pesar-de o limoeiro produzir abundante floração, não tem vingado o fruto.

Rogo-lhe o favor de examinar o ramo e dizer-me o que devo fazer. Presentemente, tem alguns limões do tamanho de uma azeitona e um do tamanho de um ôvo de galinha granizé.

Resposta — Até agora não recebi a amostra, mas pelo que me diz julgo conveniente dirigir a consulta à secção que se ocupa de arboricultura. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 364 — *Assinante n.º 32:492 — Benguela.*

LARANJEIRAS E TANGERINEIRAS DOENTES

Pregunta — Tenho um pomar com vinte-e-seis anos de idade e que dava frutos muito grandes e doces (o pomar a que me refiro é de laranjeiras e tangerineiras); há três anos deu-lhe um pouco de gomose, que tratei, e hoje parece estar curado, mas os frutos não só são muito mais pequenos, como são muito menos saborosos. O tratamento que lhe fiz, foi de uma pincelagem de uma solução de sulfato de cobre e cal, a 1 por 6, isto em baixo, aonde estavam afectados os troncos, e depois de cortar muito bem as partes afectadas, e no resto do tronco, uma pincelagem de sulfato de cobre e cal, com a precentagem de 2 por 100 de sulfato de cobre, e 15 por cento de cal; mas antes dei-lhe uns cortes nos ramos, visto que também cortei bastantes raízes, isto é, arrolei os troncos todos. Para prevenção, tenho escavado nestes três anos sempre as árvores, e dou-lhe o mesmo tratamento, e parece que a doença desapareceu; mas o que se dá, é o que já disse, os frutos são muito mais pequenos, e menos saborosos.

¿Poderá v. indicar-me o que lhe deverei aplicar para que os frutos venham maiores e mais saborosos? ¿Deverei continuar com o mesmo tratamento? ¿Por quantos anos?

Resposta — O tratamento das lesões deve ser feito até se dar a cicatrização. Convém afastar a terra da base do tronco

deixando mesmo a descoberto um pouco da parte superior das raízes.

Quanto às alterações que nota nos frutos, entendo que deve dirigir consulta à secção que se ocupa de arboricultura, indicando as condições do terreno. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 365 — *Assinante n.º 21:263 — Aljezur.*

REQUISIÇÃO DE VEDÁLIA

Pregunta — Deve haver uns quatro ou cinco anos que lhe mandei uns ramos de limoeiro atacados da Icéria.

Mandaram-me requisitar a Vedália, que me parece ter sido em Maio, e me deu muito bom resultado.

Hoje fui dar com uma laranjeira muitíssimo atacada e com ramos já secos.

Venho rogar-lhe a fineza de me dizer se poderei agora adquirir a Vedália. No caso de não poder ser agora, rogo a fineza de me indicar qual o tratamento que devo fazer à árvore

Resposta — Pode adquirir agora a Vedália, requisitando-a ao Laboratório de Patologia Vegetal — Tapada da Ajuda — Lisboa, que lha fornecerá ao preço de 5$00 cada colónia. — *R. M. M. da Maia.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 366 — *Assinante n.º 33:244 — Arco de Baúlhe.*

FOROS

Pregunta — Sou senhorio directo, mas há quinze anos não me pagam os foros.

¿Terei direito a êles?

Tenho um tanque de que é consorte um meu vizinho. Esse tanque está no meu terreno e pertence-me um dia de água e o resto ao vizinho.

Deu êste aos caseiros licença para lavar no tanque. Eu só tenho de dar servidão para os lagares e para aproveitar a água nos seus dias.

¿Podia êsse meu vizinho autorizar a lavagem aos caseiros?

Meu irmão vendeu uma casa e com ela levou o comprador uma prensa que era minha e dele a qual estava na parte dos meus lagares.

¿Poderei exigir a prensa? ¿O meu vizinho pode matar-me as galinhas encontradas no seu campo?

Resposta — Tem direito a exigir os foros dos últimos cinco anos (artigo 1:684.º do Código Civil). O processo é a acção executiva, sumária ou sumaríssima, conforme o valor e, se os foros em atraso excedessem em valor dez contos, teria de empregar a acção executiva ou ordinária, conforme o advogado indicar à face dos títulos respectivos.

Ignoro as condições, em que foi adquirido o direito ao tanque por parte do vizinho do consulente; se o vizinho tem o direito a lavar roupas no tanque e se tal direito tem alguma relação com o prédio habitado pelo caseiro.

Não tendo ou sendo o direito do vizinho restrito ao uso da água do tanque para os lagares e irrigação de prédios ou a lavagem de roupas a favor de quem habitar o prédio do vizinho e não de quem habitar o prédio, onde está o caseiro, não pode o vizinho autorizar êste a usar da água do tanque na lavagem de roupas, porque isso equivalia a agravamento de servidão, que o artigo 2:276.º do Código Civil proïbe.

Se a prensa é do consulente e do irmão não podia êste vendê-la, mas só o direito à sua compropriedade (artigo 2:177.º do Código Civil).

Se o comprador da casa levantou a prensa da parte do lagar, que é do consulente, tem êste o direito a obrigá-lo a pô-la no anterior sítio, onde se achava.

As galinhas podem ser mortas quando encontradas nos campos semeados com cereais ou qualquer frutos pendentes, onde possam causar prejuízo (artigo 9.º, § único do Decreto-lei n.º 23:460 de 17 de Janeiro de 1934. — *S. de Almeida.*

N.º 367 — *Assinante n.º 33:308 — Beira.*

ÁGUAS

Pregunta — Peço a v. a subida fineza de informar-me sôbre o seguinte:

A possuia uma propriedade (primeira propriedade) aonde há aproximadamente vinte anos abriu um poço, para regar uma outra propriedade (segunda propriedade). *A* vendeu a *B* a primeira propriedade em 1933 e, acto contínuo, *B* cortou a canalização da água que corria por manilhas subterrâneas para a propriedade de *A*, isto é, para a segunda propriedade. *A* não levantou questão judicial contra *B* por êste facto.

A vendeu a segunda propriedade a *D* e *B* vendeu a primeira a *C*. *D* invadiu a primeira propriedade (já a êsse tempo de *C*), fazendo obras de canalização da água do poço situado na propriedade de *C*, com o fito de aproveitar as águas.

¿Poderia fazer essas obras sem minha autorização, isto é, de *C*? ¿E as águas pertencem-lhe, isto é, pertencem a *D*?

Com estas transacções foram lavradas três escrituras, nenhuma delas, porém, fazem referência alguma às citadas águas.

Resposta — A consulta não me dá elementos para eu poder responder com segurança.

E não os dá, porque não se explica as condições, em que se estabelecia a serventia de aqueduto da primeira para a segunda propriedade.

E' que se o aqueduto era aparente, isto é, se se revelava por sinais exteriores, a segunda propriedade continuou com direito à água do poço por destinação do anterior proprietário, nos termos do artigo 2:274.º do Código Civil.

As manilhas podem ser subterrâneas e em tal caso, a serventia de aqueduto, não é *aqueduto*. Podem estar à vista, isto é, pode quem entrar no prédio, onde está o poço, ver que dêste saem as manilhas por o outro prédio e então a serventia é aparente e como tal manteve-se nos termos da citada disposição legal.

Para que tal suceda, é necessário que a serventia seja aparente e já existisse à data da primeira venda da primeira propriedade, data em que os dois prédios deixaram de pertencer ao mesmo dono. — — *S. de Almeida.*

N.º 368 — *Assinante n.º 33:244 — Arco de Baúlhe.*

MOBÍLIA

Pregunta — Tenho na minha casa uma mobília que não está no formal de partilhas.

Minha mãe diz que é dela. ¿Tem direito a tirar-me a mobília?

Resposta — Sei lá de quem é a mobília. O senhor assinante devia dizer-me qual o título por que a possui.

Certamente trata-se de mobília que pertencia ao casal da mãe do consulente.

Se assim é, e tal mobília não está partilhada, o meio é requerer a sua partilha e, nessas condições, a mãe do consulente tem direito a tomar conta dela como cabeça de casal; a não ser que a mesma mobília tivesse sido doada por ela e marido ao consulente.

Respondo por suposições porque a consulta nada esclarece. — *S. de Almeida.*

N.º 369 — *Assinante n.º 28.246 — Chaves.*

MINA

Pregunta — Há trinta anos arrematei, em hasta pública, o prédio que recebe água de mina e que entra no prédio por meio de um cano.

Ignorava a existência da mina e o dono do prédio onde ela existe também o ignorava.

Que ela existe desde tempos imemoriais não há dúvida, porque as pessoas mais vélhas não se lembram daquela exploração.

¿Não há direito de posse à falta de documento?

Resposta — Se a mina é destinada a dar água para o prédio do consulente e se ela existe desde tempos imemoriais, antes da publicação do Código Civil, isto é, se tem pelo menos noventa-e-sete anos, tem o consulente direito à água dessa mina *por prescrição,* nos termos do artigo 444.º, § único do Código Civil, direito respeitado pelo Decreto n.º 5:787 de 10 de Maio de 1919.

Se se provasse que a mina foi feita pelo dono do prédio onde está, nenhum direito tinha o consulente à sua água. — *S. de Almeida.*

N.º 370 — *Assinante n.º 16.667 — Gondomar.*

FOROS

Pregunta — Dezóito donos de uma determinada área de terreno são foreiros à Câmara, dos quais eu sou cabeçal, como o eram os meus antigos, que mandavam de quatro em quatro anos receber pela porta a parte que lhes competia pagar.

Este ano sete dos foreiros recusaram-se a pagar, pelo que tive de me dirigir ao chefe de secretaria a pedir a destrinça do meu prazo ou a remissão, respondendo-me que nem uma nem outra coisa podia conseguir.

Preguntei-lhe se os podia obrigar pela mesma forma que a Câmara me obriga; respondeu-me negativamente, que só por meio de acção, o que não me convém, porque para receber um escudo terei de gastar muito dinheiro.

¿Qual o meio que devo adoptar? Não tenho documento algum, mas na Câmara há um livro contendo todos os prédios sôbre que incide o fôro.

Resposta — O consulente deve procurar na Câmara o título da constituïção do fôro para saber quais os prédios sôbre que incide o fôro e poder exigir a parte do fôro correspondente aos prédios possuídos pelos diferentes glebários do prazo. Deve também tratar de saber como foi feita a destrinça ou divisão do fôro pelos diferentes prédios.

Munido dêsses documentos accionará os co-enfiteutas pelo pagamento da sua parte do fôro, com o que dispenderá pouco dinheiro, atento o valor da quantia pedida.

O processo a adoptar varia conforme as circunstâncias, podendo ser acção executiva, verificando-se as indicadas no artigo 615.º do Código do Processo Civil, a sumaríssima ou sumária, consoante o valor do pedido.

Tenha o consulente a certeza de que,

obrigado um dos glebários, os outros pagarão imediatamente. — *S. de Almeida.*

N.º 371 — *Assinante n.º 28:246 — Chaves.*

CONTRIBUÏÇÃO PREDIAL EM RELAXE

Pregunta — Ana Monteiro tinha uma casa, que hoje é de seus filhos, por ela ter morrido há vinte-e-cinco anos.

Aparece agora uma décima relaxada em nome de José Baltazar e é intimado um dos herdeiros da Ana a pagar a contribuïção sob pena de se proceder à penhora na casa que foi dela, mas que nunca pertenceu ao tal Baltazar e está na matrícula em nome da Ana.

Este Baltazar tinha no local uma casa que vendeu e tudo está convencido que é desta casa a contribuïção.

A casa da Ana não tem décima por não ter valor colectável.

¿Que fazer se houver relaxe?

Resposta — Deve embargar a execução fiscal com fundamento de ilegitimidade do executado, nos termos do Código das Execuções Fiscais. — *S. de Almeida.*

N.º 372 — *Assinante n.º 33:133 — Faro.*

EXTREMA DE PRÉDIOS

Pregunta — Tenho uma propriedade do lado nascente da partilha ou extrema da propriedade de um ausente, não havendo há mais de setenta anos marcos dêsse lado; mas há menos de dez anos apareceu um marco fora da partilha ou extrema, não havendo dantes êsse marco, como pode ser atestado por dois homens vélhos.

Pretende assim o vizinho apoderar-se de uma faixa de terreno que pode levar dez alqueires.

Como é agora a ceifa do trigo e eu tenho de tirar a ração de cinco molhos, pretendia saber o que tenho a fazer.

Resposta — Para poder compreender o que o senhor consulente escreveu, tive de gastar muito tempo, de tal modo estava redigida a consulta, que me pareceu poder formular-se nos termos acima expressos.

A extrema dos prédios é a indicada nos respectivos títulos, mas se o proprietário do prédio confinante está de posse, há mais de trinta anos, de certa faixa de terreno, pertence-lhe essa faixa, embora se verifique, à face dos títulos, que ela é pertença do outro prédio contíguo.

A prova da posse ou melhor de que o terreno é do consulente, por ter direito a êle por prescrição, faz-se por testemunhas.

Se não puder provar-se a prescrição, a demarcação far-se-á pelos respectivos títulos e, se estes nada puderem elucidar, tem de recorrer-se à posse em que estão os confinantes sôbre o terreno em dúvida e, se por esta ou por qualquer outro meio de prova não puder determinar-se os limites dos prédios, tem de dividir-se o terreno, objecto da dúvida, em partes iguais pelos confinantes, nos termos dos artigos 2:340.º e seguintes do Código Civil. — *S. de Almeida.*

P. S. — Fêz o digno assinante uma outra consulta a que não posso responder, por se achar formulada em termos incompreensíveis.

Queira ter a bondade de a fazer em ortografia legível e compreensível. — *S. A.*

N.º 373 — *Assinante n.º 33:274 — Pôrto.*

VENDA DE VINHO A RETALHO

Pregunta — Possuo umas propriedades no Minho, onde tenho vinho para vender.

Em virtude da crise apavorante que atravessamos, resolvi vendê-lo ao ramo, isto é, a retalho, num prédio próximo da minha residência.

¿Que licenças tenho de tirar?

Dizem-me que é preciso tirar uma licença camarária, pagando vinte e tantos escudos por pipa. ¿Será assim? ¿Sou obrigado a ter as medidas aferidas?

Resposta — Se a venda é a retalho ou a copo, precisa o consulente de munir-se da licença para taberna, cuja taxa é de 20 escudos e respectivos adicionais, à qual alude o artigo 105.º n.º IX da Tabela do Imposto do Sêlo.

Tem o consulente a pagar o imposto indirecto que porventura a Câmara haja lançado sôbre o vinho vendido para consumo, o qual não pode exceder 10 centavos por litro, nos termos do artigo 115.º da lei n.º 88 de 7 de Agôsto de 1913 e artigo 33.º do Decreto-lei n.º 23:889 de 22 de Maio de 1934.

Ao consulente só é permitido usar medidas aferidas. — *S. de Almeida.*

N.º 374 — *Assinante n.º 18:852 — Gondomar.*

DESPESAS DE OBRA COMUM

Pregunta — Há no rio Sousa um açude denominado «Levada do Rêgo», na Peneda, que serve para irrigar, na extensão de alguns quilómetros, os lameiros e campos cultivados das duas margens do rio, situados a jusante.

Este açude, cuja origem remonta ao ano de 1642, tinha a frente de tabuado, acarretando periòdicamente grande despesa aos lavradores co-utentes, visto ser preciso reformá-lo todos os oito anos, além do trabalho anual de tapar a água, por o tabuado vedar mal.

Para remediar estes males, resolveu-se revestir a frente do açude com ardósias de Valongo, cimentadas nas juntas, o que se fêz no ano transacto, custando a obra 1:850$00 escudos; porém, até hoje,

alguns consortes ainda não pagaram o que lhes pertenceu no total de 317$50, estando o signatário desembolsado dêsse dinheiro que abonou para a obra.

¿Não haverá meio sumário de os obrigar a pagarem o que devem?

Resposta — Há, sim senhor. Obrigue-os por meio de acção sumaríssima. — *S. de Almeida.*

N.º 375 — *Assinante n.º 30:104* — *Mata Mourisca.*

IMPOSTOS DE TRÂNSITO E PRESTAÇÃO DE TRABALHO

Pregunta — Na *Gazeta* n.º 1:800 — «Questões de Direito». Sôbre imposto de prestação de trabalho, diz v.: «Obtido o número de matrícula do carro e a palavra *isento*... pela Câmara, está o agricultor isento da prestação de trabalho *por êsse carro*».

Ora neste concelho pelo agricultor foi apresentado um requerimento, pedindo a chapa de isenção, e porque o prazo das reclamações do braçal estava a expirar, junto foi entregue um outro requerimento reclamando contra a indevida inclusão no cadastro do braçal do carro que tem direito ao *isento*.

Desejo saber:

1.º ¿A Câmara tem obrigação de atender os dois requerimentos?

2.º Caso contrário, ¿pode adiar *sine die* a efectivação do deferimento do primeiro?

3.º Se o fizer, como parece ser sua intenção, ¿que defesa restará ao pobre agricultor? ¿Pagar o que não deve?

4.º ¿Poderá a Câmara para prevenir o desfalque que lhe advém ao cofre pela matrícula gratuita dos carros aumentar, como se diz que fêz, o quantitativo do braçal a pagar?

Resposta — O imposto de trânsito é actualmente regulado pelo Decreto-lei n.º 24:326, de 9 de Agôsto dêste ano, que obriga ao agricultor com a isenção do imposto de trânsito para um carro de eixo móvel ou fixo, a munir-se nas Repartições de Finanças do *título de isenção* para poder transitar nas estradas.

Pelo artigo 14.º dêsse Decreto continua o possuidor do carro isentó de imposto de trânsito dispensado do imposto de prestação de trabalho relativamente a êsse carro.

Em face do exposto, quem tiver o título de isenção pode reclamar contra o lançamento do imposto de prestação de trabalho, provando o que deseja com o referido título.

Estão, por isso, prejudicadas as preguntas feitas pelo digno assinante; mas não resta dúvida de que a Câmara tinha de atender a reclamação desde que estava requerida a isenção para *um carro* a-fim-de o utilizar em serviços agrícolas, não remunerados.

A Câmara deve fixar em dinheiro o valor do trabalho, findo que seja o prazo da reclamação do rol da contribuïção municipal, conforme ordena o Decreto n.º 12:386 de 28 de Setembro de 1926; mas êsse valor será calculado pelo preço da tarifa camarária, nos termos do § 4.º do artigo 113.º da lei n.º 88 de 1913, não podendo as Câmaras a seu belo talante alterar o seu valor. — *S. de Almeida.*

N.º 376 — *Assinante n.º 33:758* — *Avelar.*

SETEIRAS, BEIRAL DE TELHADO E CHOUPOS

Pregunta — Tenho uma propriedade que parte com a estrada distrital do Nascente e do Sul com uma casa, que foi reconstruída há nove anos, deixando o dono seis janelas abertas para a minha propriedade, mas divididas com seis ferros ao alto, mas das três do 2.º andar tirou três em cada uma, ficando seteiras de 25 centímetros. Também deixou para a minha propriedade o beirado, apanhando as suas águas numa *calha* para um tanque.

¿Posso obrigá-lo a vedar as janelas ou posso eu vedá-las, construindo uma parede encostada na minha extrema?

Também comprei dois choupos numa extrema, que estão tombados para a propriedade do vizinho, estragando, pela sua direcção, uns ramos de oliveira. ¿Como proceder?

Resposta — *Janelas* — Se as janelas foram abertas a menos de metro e meio da extrema dos dois prédios, ou sejam dos prédios do vizinho e do consulente e se o vizinho tirou os ferros de modo a deixar abertura de 25 centímetros de largura, espaço suficiente para passar a cabeça humana, deixaram as aberturas de ser seteiras para se transformarem em verdadeiras aberturas de vistas e como tal proïbidas pelo artigo 2:325.º do Código Civil.

Pode, por isso, o consulente obrigar o vizinho a tapá-las.

Se fôssem seteiras, não podia o consulente obrigar a tapá-las, mas podia êle fazê-lo, construindo parede encostada a elas, contanto que não ultrapassasse a extrema-limite do seu prédio (artigo citado, § 2.º).

Beiral — Era permitido ao vizinho fazer o que fêz, se acaso não ultrapassou a perpendicular à extrema do seu prédio, visto haver recolhido a água do telhado ou beiral numa calha, porque, se tal não fizesse, tinha de deixar entre o beiral e o prédio do vizinho um intervalo de meio metro, nos termos do artigo 2:327.º do Código Civil.

Choupos — Se estes pertencem ao consulente pode cortá-los à vontade para não prejudicar o vizinho.

Se os choupos são comuns do consulente e vizinho por se acharem plantados na extrema dos seus prédios, tem o consulente direito a arrancá-los mas tem o vizinho direito a metade do seu valor ou a metade da lenha ou madeira, nos termos do artigo 2:320.º do Código Civil, não lhe sendo, porém, permitido arrancá-los se êles servem de marco divisório (§ 1.º do citado artigo). — *S. de Almeida.*

N.º 377 — *Assinante n.º 21:334 - Feira.*

DIREITO DE PREFERÊNCIA

Pregunta — Junto à minha quinta foi partilhado um campo em talhões, que todo êle tem de superfície 8:000 metros quadrados.

Eu comprei cinco oitavos, isto é, dois talhões do mesmo.

Vende-se a seguir mais um talhão. Na parte comprada existe um engenho de água para irrigação de todo o campo, sendo eu obrigado a dar passagem a uma junta de bois pelo meu portão através do terreno do comprador para accionamento do referido engenho. Além disso no talhão exposto à venda existe uma mina antiga, que me pertence, com poços de pedra e bem assim a mina em todo o comprimento do talhão.

Desejo saber:

¿Terei direito a optar na venda?

Resposta — Hoje não é permitido partilhar um campo com oito mil metros de superfície, pois que, nos termos do artigo 107.º do Decreto n.º 16:731 de 13 de Abril de 1929, não é permitida a divisão de prédios rústicos de superfície inferior a um hectare ou de que provenham novos prédios de menos de meio hectare, excepto se forem destinados a construções, à rectificação de extremos ou arredondamento de propriedades.

Dando como certo que a divisão foi anterior a 1929 para que a divisão tenha existência legal, não poderia responder à consulta, porque ignoro se o prédio é ou não *encravado.*

Dando também como certo que a parte vendida já se encontra demarcada e constitui um prédio ou gleba *encravada,* não há lugar a opção ou preferência pelo facto de ter o consulente uma mina nesse terreno, mas tem êsse direito por dar passagem pelo seu prédio ao gado para accionamento do engenho, se porventura tal passagem se faz pelo terreno do consulente, como se infere da consulta, embora com pouca clareza.

Tal direito reside no artigo 2:309.º, § 1.º do Código Civil. — *S. de Almeida.*

N.º 378 — *Assinante n.º 16:670 — Braga.*

FRUTOS CIVIS

Pregunta — ¿A renda num contrato de parceria agrícola é fruto civil?

A *Revista de Legislação,* no volume 16, entende que não é.

¿Qual a opinião da *Gazeta?*

Resposta — A mesma da *Revista.*

A quota parte dos frutos que o senhorio recebe num contrato de parceria agrícola, nos termos do artigo 1:299.º do Código Civil, não constitui fruto civil, que nos termos do artigo 495.º, § 3.º do mesmo Código, é o interêsse proveniente de uma coisa, ou dos prédios, como a porção certa de frutos paga pelo arrendatário ao senhorio.

Na parceria não há *renda* mas uma participação de frutos entre o proprietário e parceiro cultivador, ao contrário do que se dá no arrendamento, em que a porção de frutos paga pelo arrendatário, quando a renda não é em dinheiro, pode não ser dos produzidos na propriedade arrendada. No contrato de parceria há uma sociedade entre quem cultiva a terra e o dono desta, repartindo-se os frutos em certa proporção, emquanto que renda é o interêsse resultante daquele que se entrega em fruïção a outra pessoa. — *S. de Almeida.*

N.º 379 — *Assinante n.º 32.061 — Ancora.*

VÁRIAS PREGUNTAS DE DIREITO

Pregunta — 1.º Uma demente tem vários prédios que se torna necessário vender para custear as despesas da alimentação dela.

Deseja-se saber: ¿Poderão as irmãs da demente — suas parentes mais próximas — vender êsses prédios sem ser em hasta pública?

¿A quem compete a tutoria? ¿A' irmã mais vélha da demente ou ao marido da afilhada a quem as irmãs daquela instituiram herdeira?

¿Os membros do conselho de família e o tutor podem concorrer à compra dos bens da demente?

¿O produto da venda vai para poder do tutor?

¿As despesas a fazer são liquidadas só a final no acto da praça ou é preciso abonar dinheiro?

2.º ¿O usufruto deixado por testamento a mulher de certo indivíduo passa à morte dela para êste?

3.º A raiz foi deixada a um menor, tendo havido inventário à morte do testador pelo facto do herdeiro ser de menoridade.

Os pais pagaram as despesas de inventário. ¿Podem exigir ao filho, agora que êle atingiu a maioridade, a importância daquelas despesas?

4.º ¿Poderá o filho com a anuência da mãe vender a propriedade, não obstante não se achar ainda pago o imposto sucessório?

Resposta — Ignoro se já houve inventário por se achar demente a pessoa, a

quem se refere a consulta ou se esta já foi interditada judicialmente.

Num e noutro caso a venda de bens imóveis do interdito, que será em hasta pública, tem de ser deliberada pelo respectivo conselho de família (artigos 224.º n.º 16 e 321.º do Código Civil).

1.º Não tendo havido processo de interdição, é necessário requerê-lo, sem o que não é permitida a alienação dos bens, que só no caso de proveito para a tutelada deve ser decretada. A tutela não pode recair na irmã da demente, visto que esta é a sua parente sucessível (artigo 320.º n.º 4.º do citado Código), podendo o conselho nomear para tutor o marido da afilhada.

O tutor não pode arrematar os bens do tutelado, mas os membros do conselho de família podem fazê-lo.

O produto da arrematação ficará em poder do tutor para lhe dar o devido destino, isto é, para o aplicar ao fim para que foi autorizada a alienação.

As despesas são pagas no momento oportuno. Assim se tiver de haver processo de interdição tem o respectivo requerente de fazer os preparos e pagar as custas do processo, sendo aquêles feitos no decorrer dêste e as custas pagas a final, isto é, depois da sentença, excepto se a interdição fôr requerida pelo agente do Ministério Público, caso em que não há lugar a preparos.

2.º O usufruto caduca com a morte da usufrutuária.

3.º Sim.

4.º Sim. Há, porém, a pagar primeiramente o imposto devido pelo proprietário, como é exigido pelo Regulamento de Contribuïção de Registo de 1899. — *S. de Almeida.*

N.º 380 — *Assinante n.º 33:927 — Pôrto.*

AGUAS

Resposta — E' incontroverso que se o vizinho tem uma mina no terreno do consulente com água destinada a gastos de cozinha, não pode êste conspurcar a água, alterando-a de modo a ficar prejudicada para o fim a que é destinada, porque equivale êsse acto do consulente a estorvar o uso da servidão constituída no seu prédio, o que o artigo 2:278.º do Código Civil proïbe.

A consulta não fornece os dados precisos para se saber se na verdade o vizinho tem direito à água da mina, pois que não foi o dono da terra, onde ela está, quem a vendeu ao vizinho, mas a dona do terreno, que recebe a água de tal mina.

Ora o direito à água de qualquer nascente era imprescritível — artigo 439.º do Código Civil — e só por escritura ou auto público podia o vizinho ou antigos proprietários do seu terreno adquirir, na vigência do Código Civil, direito à água de tal mina. Hoje pode adquirir-se êsse direito por prescrição — artigo 99.º do Decreto n.º 5:787 de 10 de Maio de 1919, mas ainda não passou o prazo suficiente para a verificação da prescrição.

Também podia o vizinho adquirir por prescrição anterior ao Código Civil o direito à água da mina, — artigo 438.º do citado Código e 444.º do mesmo Código — mas não sei se já é anterior à publicação do Código Civil a existência de tal mina.

Supondo que o vizinho tem direito à água da mina, é evidente que pode opôr-se a que o consulente altere essa água com substâncias prejudiciais à saúde.

E entendo que o facto de há trinta anos para cá se lançar no prédio do consulente a água residual, não obsta a que tenha o consulente de evitar a conspurcação da água potável da mina não só porque é difícil provar que a conspurcação se deu realmente há mais de trinta anos, mas também porque a inquinação de águas potáveis é sempre um acto reprovado por lei.

A Junta Sanitária de Aguas, entre outros poderes de correcção e protecção das águas potáveis, tem «o de promover a instalação de canalização de águas residuais, tanto domésticos como de estabelecimentos comerciais e industriais e a ligação obrigatória ao sistema de esgotos ou a fossas ou instalações apropriadas» (artigo 3.º n.º 11 do Decreto-lei n.º 22:758 de 29 de Junho de 1933).

Ora não era ao consulente que devia ter-se feito a intimação para a canalização das águas residuais da tinturaria, mas ao dono do estabelecimento onde esta está instalada, pois é êle quem tem obrigação de proceder a essa canalização.

¿Quem vendeu ao consulente a água? ¿Como adquiriu direito a ela?

Se foi por compra, doação ou troca tem o consulente de registar na Conservatória a respectiva transmissão e depois registar esta a seu favor.

O registo da transmissão a favor do consulente, sem o anterior registo nada vale, nem pode ser feito na Conservatória.

¿Quando foi encanada a água do prédio? ¿Onde nasce para o caminho público? ¿Onde está a caixa de água? ¿Quem faz êsse serviço?

A consulta é muito deficiente. — *S. de Almeida.*

XIII

Economia doméstica. — Culinária

Redactor:

Alice Irwin

Rua S. Domingos de Bemfica, 51 Lisboa

N.º 380 — *Assinante n.º 30.652* — *Tomar.*

CONSERVAÇÃO DA CARNE DOS COELHOS

Resposta — *Com Caril* («Modas e Bordados») — Corta-se o coelho em bocados que se passam em manteiga ou banha e um dente de alho. Quando o coelho está bem louro, tira-se do lume e junta-se ao môlho da cozedura, uma colher das de chá de Caril (que se encontre à venda), uma pitada de pimenta de «Cayenna», uma colher de farinha, deixando que tudo tome côr, deitando depois água quente ou caldo.

Juntam-se os bocados de coelho que cozem, devagar. Áparte abre-se 250 gramas de arroz que deve ficar inteiro e um pouco duro, podendo estar ao lume um quarto de hora. Logo que esteja cozido, escorre-se bem e mete-se em fôrma, e no fim de seis ou sete minutos, passa-se para o prato em que será servido. Vai para a mesa ao mesmo tempo que o coelho, cujo gôsto muito apimentado, modera. Não sei se é bom, ou se dá o resultado apresentado, pois nem para mim, nem para minha família, é alimento aceitável, devido ao geral estado de saúde. Dizem, porém, que é muito bom.

Outra receita de croquettes — No livro de cozinha de Carlos Bento da Maia, vem uma receita um pouco diferente da que uso.

A' febra do coelho, cozido ou assado, ou mesmo guisado, junta-se-lhe presunto gordo, cozido, e passa-se pela máquina de picar. Tempera-se com queijo ralado, manteiga, sal fino, pimenta em pó e raspa de noz moscada. Ligue-se a massa com gemas de ovos, devendo ficar de consistência mole. Deita-se numa frigideira um bocado de manteiga que vai ao lume até alourar e liga-se com farinha de trigo, mexendo bem para que a farinha fique cozida. A esta papa, junta-se o picado, misture-se bem e deixe-se arrefecer completamente para que endureça.

Divide-se depois a massa em pedaços, do tamanho de um ôvo, dá-se-lhe essa forma, envolve-se cada um em pão ralado e fritam-se em azeite fervente. Como se sabe, todos estes fritos devem ir a vasilha alta e estreita, para não tocarem no fundo.

A' madrilena — Depois de arranjado e cortado, deita-se em caçarola baixa, tempera-se com pimenta em quantidade, louro, alho, sal, azeite e vinagre, estes de boa qualidade. Coze-se a fogo lento até estar bem passado. Esta fórmula não é para todos os estômagos...

Coelho com ervilhas — Quando se tempera, como é usual, não se deita vinagre como para outros pratos. Só uma pequena porção, ou apenaa vinho branco. Quando seja coelho novo, refoga-se o coelho e ervilhas juntamente; se já é vélho, então coze-se um pouco o coelho e depois juntam-se as ervilhas tenras.

Coelho com feijão carrapato — E' maneira de o preparar pouco conhecida, mas muito saborosa.

Não se deve empregar muito vinagre como já disse para o *coelho com ervilhas.* Sendo láparo, pode ir ao lume aos bocados, ao mesmo tempo que o feijão cortado às tirinhas; sendo coelho adulto, guisa-se um bocado e, depois de meio cozido, deita-se o feijão (Continua). — *A. Irwin.*

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente,** *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Carneiros merinos, espanhóis, corpulentos, três anos, boa qualidade. Vende 1 casal o secretário da Câmara Municipal de Sever do Vouga.

Frangos e frangas a iniciar a postura, das grandes poedeiras Leghorn branca e Rhode Island Red. Vende o Aviário da Ramada Alta — Gaia.

Bácoros Yorkshire Large White, puros, de quatro meses. Vende Ilídio Martins — Gaia.

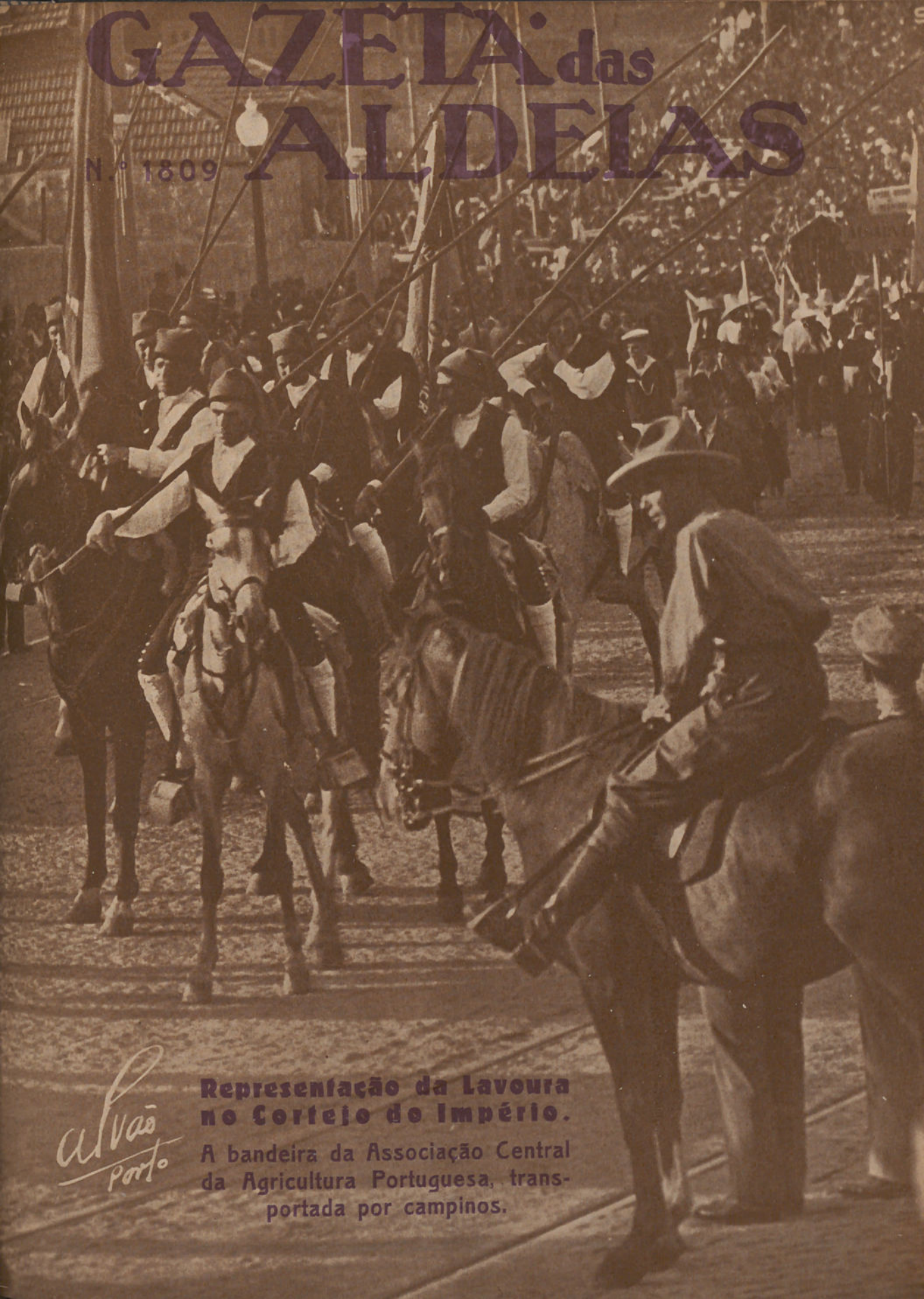
Garroba — Uma das melhores, de grão e palha, para terras sêcas. Vende semente, Artur Castilho — Cedovim (Douro).

Centeio — Grado, 78.5 quilos por 100 litros, até 50:000 quilos vende a Quinta da Caneca — Capinha (Beira Baixa).

Frangos e frangas Leghorn, rigorosamente seleccionados. Vendem-se baratos ou trocam-se por outros Plymouth Rock. Dirigir pedidos à Quinta da Fogaça — Alfândega da Fé.

GAZETA das ALDEIAS

N.º 1809



Representação da Lavoura no Cortejo do Império.

A bandeira da Associação Central da Agricultura Portuguesa, transportada por campinos.

Alvão Porto

FARINHA NESTLÉ

O Alimento ideal das crianças.

1066

Aos Lavradores

Aconselhamos a sementeira nas suas casas e jardins de FAIANÇAS e AZULEJOS ARTÍSTICOS da

Fábrica Sant'Anna

com ela se obtem óptimos resultados: decorativos, higiénicos e de confôrto, indispensáveis ao bem estar e bom gôsto.
Fornecemos «gratuitamente» desenhos e projectos de alegretes, bancos, lagos, fontes, painéis de Santos e outros assuntos, altares, lambris, fogões de sala, lareiras, letreiros designando propriedades, etc., etc.

Visitai o nosso DEPÓSITO na Rua do Alecrim, 91 a 97 — Telef. 22537

Fábrica: R. da Junqueira, 200 — Telef. 592-Belem

LISBOA

1019

Electro Lux

Esta é a marca dos conhecidos:

Armários Frigoríficos
Purificadores de água
Aspiradores de pó e
Enceradoras eléctricas

Electrolux, L.da

Praça da Liberdade, 123
PORTO

1141

CIMENTO TEJO

ALTA RESISTENCIA

O melhor do mercado

CIMENTO TEJO — TIPO PORTLAND — COMPANHIA CIMENTO TEJO — FABRICA EM ALHANDRA — SEDE NO PORTO

A' venda em tôdas as terras do País e Ilhas

838

Para informações: na SEDE Companhia Cimento Tejo Av. dos Aliados, 20-3.º — Pôrto

Chá Seara

Cultivado e fabricado com o maior esmero, nas altas montanhas que dominam os famosos lagos das Sete Cidades, é um produto extremamente fino, das melhores plantas da China. Clima extremamente propício.

Administração: Rua José do Canto — Ponta Delgada — AÇORES.

Depositário no Pôrto:

CELESTINO CORTES

Rua da Alegria, 113

506

BOMBA Homelite

Centrífuga portátil

Conjugada com motor a petróleo, formando um todo único com o pêso total de 43 quilos

ASPIRAÇÃO: 6 metros. ELEVAÇÃO: 14 metros.

Não requere base. Trabalha onde a poisem. Funciona de 4 a 5 horas com 4 litros de petróleo.

Mais de 28.500 litros por hora. 1044

Trabalha com águas barrentas arenosas, líquidos ácidos, etc. O mais prático, resistente e económico que existe em moto-bombas portáteis. Peçam detalhes e demonstrações aos representantes

BANCO BURNAY (Secção Comercial)

RUA DOS FANQUEIROS, 10 — LISBOA

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Aliados n.º 66 — PORTO

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

A Exposição Colonial 625

Compra, venda e trânsito de vinhos comuns ou de pasto da colheita de 1934 626

Regime de abastecimento de gado à capital — *Joaquim Canas S. da Silva* 627

Importação de vinhos comuns, em Angola . 628

Agricultura — A destruïção das ervas ruins . 629

Arboricultura — A romeira ou romãzeira — *Henrique Coelho* 631

Exposição de Agricultura 633

Silvicultura — Deve fazer-se uma ou mais feridas em cada árvore — *D. R. F.* 634

Tecnologia Rural — No fim da vindima . . 635

Apicultura — Outono — *José Simões Pires* . 637

Jardim — Algumas notas sôbre orquídeas — *A. H. Pinto* 638

A representação da Lavoura no Cortejo do Império — *Manuel de Figueiredo* . . . 639

Disposição de um fruteiro 645

Revista das Revistas — Algumas novidades ou conhecimentos úteis — *E. dos Santos* . 646

Automobilismo — Carburadores com iniciador de marcha — *João Vasconcelos* 647

Terminologia agrícola — Linguagem dos campos — *Guilherme Felgueiras* 648

Consultas — Água para análise — Equivalência de substâncias fertilizantes — Identificação de videira — Questões de adubações — Ervas concorrentes das culturas — *D. A. T. da S.* 649

Vasilhas de cimento para azeitonas — Sôbre dois vinhos — Fermentação incompleta — Várias preguntas — Depósitos de cimento para vinho — Vinho de uvas Isabela — Vinho de maracujá — Madeira para cinchos — Doença da volta — Cuidados com vinhos — Vinhos mal desdobrados — *P. Bravo* . 650

Lagarta que destrói os nabais — Doença das batatas — Maçãs atacadas por um insecto e feijoeiros atacados de mela — *R. M. M. da Maia* 654

Direito a água — Disposição testamentária. Uso de alfaias e gados — Ratoeiras de fogo — Afixação de cartazes ou editais e colocação de postes para fios eléctricos — *S. de Almeida* 655

Intermediário dos lavradores. 656

Na capa: Representação da Lavoura no Cortejo do Império. A bandeira da Associação Central da Agricultura Portuguesa, transportada por campinos.

Lagares de azeite TRAMAGAL

É do nosso fabrico a grande maioria dos lagares modernos existentes no País.

A mais antiga experiência.
A mais moderna construção.



Duarte Ferreira & Filhos 710

Engenheiros construtores

TRAMAGAL

FILIAL EM LISBOA — Av. Presidente Wilson, 17-25

A Escola Portuguesa de Agricultura

realiza o seu desejo de ter os PROFESSORES EM CASA com o

Ensino Agrícola por Correspondência

De Portugal a Timor, todo o indivíduo sabendo ler, escrever e contar, pode aprender, para saber, **Apicultura** (criação das abelhas)—**Avicultura** (criação das galinhas)—**Cunicultura** (criação dos coelhos)—**Sericicultura** (criação dos bichos da seda)—**Agricultura geral**—**Agricultura colonial.**

PREÇOS DOS CURSOS 1016

Portugal e ilhas adjacentes: 30 escudos mensais por cada curso.
Colónias Portuguesas: 50 escudos mensais por cada curso.

Para informações dirigir-se ao Director:

Eng.º A. XAVIER DA FONSECA

VISEU — 28, R. de Miguel Bombarda, 1.º — Portugal

Exclusivos distribuïdores da «Gazeta das Aldeias» para venda avulso

Agência Internacional de Livraria e Publicações, L.da

Rua S. Nicolau, 119-2.º — LISBOA

COALHOS

CORANTES PARA MANTEIGA E QUEIJO

Qualidade bastante concentrada da casa L. C. GLAD & C.º, de Copenhague —fornecedores de tôdas as grandes fábricas francesas, italianas e suíssas.

PREÇOS MUITO ECONÓMICOS

Depositários exclusivos: **Raúl Vieira, L.da**

Rua da Prata, 51 — LISBOA

1034



MÁRIO COSTA & C.a, L.da
Rua do Almada, 30-1.º e 2.º
Telefone, 2571 ——— PORTO

879

Telha da Pampilhosa

MOURÃO, TEIXEIRA LOPES & COMPANHIA, LIMITADA

465

Escritório:

Rua Sá da Bandeira, 383 — PORTO

Fábrica:

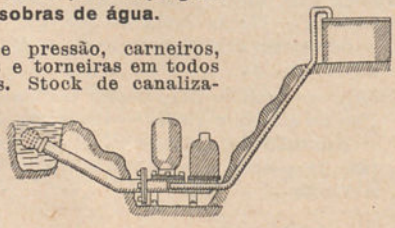
PAMPILHOSA DO BOTÃO

(Em frente à Estação do Caminho de Ferro)

Novo carneiro hidráulico

com dispositivo para captagem das sobras de água.

Bombas de pressão, carneiros, hidráulicos e torneiras em todos os géneros. Stock de canalizações completas para água fria e quente, banheiras, bidés e lavatórios.



1119

Técnicos especializados em instalações sanitárias e de aquecimento central (chaufage).

Teixeira Lopes & Irmão, L.da — PICHELEIROS

62, Rua Formosa, 64 — PORTO **Telefone, 5708**

1118



FRUTEIRAS—ROSEIRAS

Árvores para Estradas

Há muito quem venda árvores... mas as nossas são, além de rigorosamente seleccionadas, fumigadas com ácido cianídrico, tal qual se pratica na Inglaterra e América do Norte.

Tôdas as nossas árvores levam o sêlo de garantia dos Serviços Fitopatológicos do Estado.

Alfredo Moreira da Silva & Filhos

Rua do Triunfo, 5 — PORTO **Telef. 957**

Catálogo 65, grátis

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 21 de Outubro de 1934 | N.º 1809

A Exposição Colonial

No último domingo de Setembro ao cair do sol, encerrou-se a Primeira Exposição Colonial Portuguesa que, durante três meses, deu «uma bela e salutar lição de portuguesismo a todos os portugueses», como escreveu a pena sempre brilhante do Dr. Joaquim Madureira.

Ao anunciar, aqui, a abertura dessa grande e patriótica lição que cuidada e amorosamente, com invulgar energia e esfôrço, o Capitão Henrique Galvão nos vinha preparando, diziamos:

«Alto significado patriótico o da Exposição, que é cometimento arrojado, o maior ou um dos maiores neste género, levado a têrmo por nós, não agora, mas desde sempre.

Que os portugueses que visitem a Exposição aprendam a amar as Colónias, corrijam as ideas, tantas vezes erróneas, formadas a seu respeito, lhes dediquem o culto fervoroso que elas merecem e pensem, profundamente, nas vantagens da sua posse e da sua valorização!

E que pensem, ainda, na obrigação imperiosa, legada pelos nossos maiores, de marcarmos, de acentuarmos, sem a mais leve sombra de dúvida, a nossa acção com o povo colonizador, que principiamos a ser em séculos já muito distantes.»

Ao escrever estas linhas, que agora reproduzimos, procuramos traduzir o que julgamos ser intento de Henrique Galvão.

Não sabemos se o conseguimos; o que não temos dúvida em afirmar é que o voto, que exprimíamos se realizou completamente: mais de um milhão de portugueses teve possibilidade de contactar um pouco com a vida distante das Colónias, corrigir ideas falsas que tinha a seu respeito, pôde compreender a necessidade de as valorizar.

Foi grande a lição recebida; impõe-se não a esquecer. Será esta a melhor forma de patentearmos o nosso agradecimento, o nosso reconhecimento a quem no-la preparou: o Capitão Henrique Galvão.



Compra, venda e trânsito de vinhos comuns ou de pasto da colheita de 1934

O *Diário do Govêrno*, n.º 236, de 8 do corrente, publicou o Decreto-lei 24:527, pelo qual «é proïbida a compra e venda e o trânsito de vinhos comuns ou de pasto, da colheita de 1934, produzidos nas regiões demarcadas dos vinhos verdes, dos vinhos do Dão e na área da Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal emquanto se não tiverem vendido os das colheitas anteriores».

Modifica esta lei disposições legais anteriores, que permitiam, sòmente, a venda e trânsito de vinhos novos a partir de 1 de Dezembro de cada ano, data esta antecipada para 11 de Novembro na área abrangida pela região demarcada dos vinhos verdes. Circunstâncias especiais, referidas nas considerações que precedem a lei, justificam o legislado.

Prestamos homenagem aos intuitos que determinaram a publicação dêste Decreto, que, no entanto, peca, como alguns outros, pela sua generalização. Na verdade vem êste impedimento de transacções sôbre vinhos novos prejudicar grandemente a viticultura de uma parte do País e até a economia nacional, pela impossibilidade que ocasiona de se efectuarem vendas de vinhos verdes para o mercado brasileiro, consumidor daquele produto e que, por todos os meios, deviamos sustentar para que não desapareça completamente. Expliquemos o caso:

O consumidor brasileiro do vinho chamado verde exige que êste tenha características tais que os exportadores só consèguem obter lotando os vinhos *vélhos*, da colheita anterior, com os vinhos *novos*, de recente colheita. Pomos, de momento, inteiramente de lado a parte tecnológica; não discutimos, nem pretendemos saber se por apropriados processos de fabrico seria possível obter vinhos que durante largo período, já mesmo quando *vélhos*, apresentassem as características que aquela lotação lhes dá e que o consumidor exige. E pomos êste assunto de parte, porque as vindimas estão feitas, as colheitas concluídas, não havendo, portanto, no momento, oportunidade de tratar tal assunto ou de lhe procurar solução. O que é certo é que as casas exportadoras do Norte, que para a América do Sul exportam vinho verde e em certa quantidade neste período, precisam de preparar os seus lotes, de modo a obter *tipos* conhecidos, desejados e os únicos, na situação em que foi preparado o mercado, vendáveis. Para êsses lotes é indispensável o vinho novo.

¿Mas como obtê-lo se a lei não consente na sua saída das adegas?

E' para a viticultura nacional problema de máxima importância, na impossibilidade de conseguir novos mercados, sustentar os que existem. ¿Será, conseqüentemente, justo que uma lei, por mais razoável que seja, por mais defensável que se apresente, concorra para o seu desaparecimento?

Parece-nos que seria fácil e não prejudicaria os fins que se procuraram obter como o legislado, o permitir às casas exportadoras que enviam vinhos verdes para o Brasil, a a aquisição de vinhos dêsse tipo, novos, e ainda o seu transporte, quando tais vinhos se destinassem a lotações.

Supomos não estar em êrro afirmando que as casas exportadoras de vinhos, mesmo as que se dedicam ao comércio de vinhos de consumo, têm as suas existências registadas em qualquer organismo oficial ou oficioso. Supomos que também não errarmos dizendo que aquelas lotações, de vinhos novos com vinho vélho, se fazem em determinadas percentagens, já mais ou menos conhecidas.

Sendo assim ¿que inconveniente haverá em permitir para o fim apontado, a venda de vinhos novos para essas casas e o seu transporte, se é fácil calcular as quantidades de que podem necessitar? Tal venda, em vez de dificultar a colocação dos vinhos da colheita anterior, iria facilitá-la, porque permitiria ou antes facilitaria a exportação, difícil ou quási impossível nas actuais circustâncias.

Os produtores, da chamada Região dos Vinhos Verdes, têm um organismo ao qual compete a defesa dos seus interêsses.

O interêsse dos produtores regionais é que se facilite, se desenvolva, a exportação; certos estamos, portanto, que a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes terá estudado o assunto e agenciado, junto de quem de direito, para que o caso se resolva a bem dos interêsses que lhe estão confiados.

Regime de abastecimento de gado à capital

(Ver número anterior)

Zonas abastecedoras

Gado ovino e caprino—O gado ovino e caprino adulto, oriundo da zona do Norte, é o melhor que concorre ao mercado de Lisboa. Nos ovinos destacam-se os magníficos carneiros castrados do distrito de Bragança, que dão, em média, 16 quilogramas de carne limpa; no gado caprino sobressaem os belos chibatos procedentes do mesmo distrito, que atingem o notável pêso limpo de 20 quilogramas, e cuja carne, guardada a devida distância, é tão saborosa como a afamada vitela de Lafões. Estas duas especialidades de gado só ùltimamente voltaram a ser consumidas em Lisboa, porque, durante um quarto de século, até 1926, o mercado espanhol as absorveu totalmente.

No que toca a qualidade, coloca-se em segundo lugar o gado proveniente dos distritos da Guarda, Castelo Branco e Coimbra.

Os carneiros procedentes da Beira, conhecidos no Matadouro de Lisboa pelos nomes de «carrapichanos» e «lapeiros», são bordaleiros churros, de pouca perna, curtos e que chegam quási sempre em bom estado de carnes.

Pelas alturas do Natal, procedentes da Beira Baixa, entram em Lisboa numerosos borregos mamões, abatidos na origem e remetidos em canastras, onde vêm comprimidos uns contra os outros. O aspecto dêstes borregos é desagradável, não só pela maneira como são expedidos como também por não serem insuflados no tecido celular sub-cutâneo.

De Coimbra provém o chamado «gado do campo de Coimbra», constituído por ovelhas leiteiras da Serra da Estrêla, as quais, muito embora em bom estado de carnes, são sempre vélhas e eivadas, isto é, contaminadas pela distomatose.

Fugidos ao absorvente mercado espanhol, chegam, de quando em vez, a Lisboa alguns chibatos e cabras do Gerez, bons exemplares finos-gordos, cujo rendimento em carne limpa é de 14 quilogramas, em média; do Minho vêm também alguns «caréus», de fraco rendimento (8 quilogramas, em média), que pouco ou nada influem no abastecimento da capital.

Dos arredores do Pôrto e da Bairrada procedem uns pequenos ovinos amerinados, conhecidos em Lisboa pelo nome de «curraleiros». De pior apresentação que os bordaleiros beirões, os ovinos curraleiros revelam o curioso costume das lavradeiras do Norte, as quais, quando precisam de lã para os seus teares e qualquer que seja a época do ano, a vão elas próprias cortar nestes animais, cujo *casco* acusa as tesouradas desordenadas de que foram vítimas, circunstância que não pouco contribui para o aspecto grotesco que apresentam.

A zona de que vimos tratar abastece o mercado de Lisboa durante os meses de Outubro a Abril.

A principal região do Sul, que abastece Lisboa, é seguramente o Alentejo, de onde procede a quási totalidade dos ovinos consumidos na capital desde Março a Outubro; a contribuïção desta província em caprinos é, pelo contrário, relativamente diminuta.

Em Março inicia o Alentejo o seu fornecimento com finíssimos borregos, que nestes últimos anos têm atingido a bonita média de 10 quilogramas de carne limpa, os quais abastecem o mercado até Maio; a seguir vem o refugo, constituído por ovelhas, carneiros e malatos, em muito bom estado de carnes mas quási todos portadores de afecções parasitárias, a mais freqüente das quais a distomatose.

Os ovinos desta procedência são quási todos mestiços merinos-bordaleiros.

Os chibatos e cabras do Alentejo, que em pequeno número entram nos talhos da cidade, são quási todos abatidos nos matadouros suburbanos, fugidos dêste modo à rigorosa inspecção que as reses vivas desta espécie sofrem no Mercado Geral de Gados.

São animais pertencentes ao tipo charnequeiro e a sua carne é pouco apreciada pelo característico sabor a mato que a impregna.

O Algarve fornece durante a primavera um limitado número de reses ovinas pertencentes ao tipo churro (carneiro dos Pirinéus, de Sanson), de razoável pêso e bom rendimento em carne limpa; as suas peles são muito apreciadas para tapetes.

O fornecimento de ovinos feito pelo Ribatejo, constituído por merinos puros e bordaleiros comuns, é de pequena importância.

A região saloia, de Maio a Julho, envia

ao Matadouro o refugo das ovelhas, que, após um longo período de lactação, se encontram extenuadas, em péssimas condições de carne, não só pelo que respeita à qualidade como à quantidade. Só nos meses de Novembro a Abril é que, desta procedência, surge no mercado um pequeno número de borregos mamões, muito apreciados, que aos vinte dias atingem 5 quilogramas de carne limpa.

A região insulana não fornece gado ovino e caprino; limita-se aos bovinos, como dissemos.

Gado suíno — Pràticamente, o abastecimento de gado suíno a Lisboa é feito pela zona do Sul; e dentro dela figura o Alentejo, só à sua parte, com uma cota aproximada de 81 por cento de porcos gordos. Em 1928, por exemplo, foram abatidas no Matadouro Municipal de Lisboa as seguintes reses suínas:

Provenientes do Alentejo (porcos de montado)	23:387 ou 80,8 %
Provenientes da terra (porcos de engorda)	5:031 ou 17,4 %
Provenientes do Algarve . .	518 ou 1,8 %

Do Alentejo procedem ainda alguns porcos magros, que nos concelhos das Caldas da Raínha, Tôrres Vedras, Mafra, Loures, Vila Franca de Xira, Oeiras, zona rústica de Lisboa, Aldeia Galega e Alcochete são engordados com milho de inferior qualidade, principalmente milho colonial.

E' muito freqüente encontrarem-se hoje, no Ribatejo, varas de porcos alfeiros, que pastam nos campos, depois das ceifas, para aproveitarem os rabiscos.

Os porcos gordos, vindos directamente do Alentejo, são chamados «porcos de montado»; os procedentes dos concelhos acima citados, engordados em chiqueiros ou malhadas, recebem a designação de «porcos da terra» ou «porcos de engorda», entre os quais é freqüente encontrarem-se mestiços do bízaro com as raças inglêsas, produzidos nos referidos concelhos

Subsiste ainda, mas menos generalizado, o tradicional sistema de engorda praticado pelos leiteiros dos arredores de Lisboa, que utilizam nêle o sôro da manteiga, o leite desnatado e os restos das cozinhas dos hoteis, e casas de pasto da cidade, cujo transporte para os chiqueiros era feito nas carroças em que o leite era conduzido para a cidade, utilizando-se até muitas vezes para êsse efeito as próprias vasilhas do leite (1). A engorda, no último período, é concluída com milho de baixo preço, furado pelo gorgulho, etc., o que todavia não obsta que a carne dêstes suínos, com cheiro e sabor caracterizadamente desagradáveis, seja de inferior qualidade.

JOAQUIM CANAS S. DA SILVA,
Médico-Veterinário.

(1) A intervenção da Direcção Geral dos Serviços Pecuários pôs côbro a êste pernicioso sistema, proïbindo que as carroças de transporte de leite sejam utilizadas no transporte de qualquer outro género e que as bilhas do leite sirvam a qualquer outro fim.

Importação de vinhos comuns, em Angola

(DE GRADUAÇÃO NÃO SUPERIOR A 14°, E EM VASILHAS NÃO ESPECIFICADAS)

O Dr. Artur de Almeida de Eça, director dos Serviços Pecuários de Angola, profissional dos mais ilustres, funcionário dos mais distintos, português que ao estudo da vida económica do seu País, mormente nas selecções da Metrópole com as Colónias, tem dedicado, largos anos de estudo e observação, forneceu-nos os seguintes elementos sôbre a importação de vinhos de pasto em Angola. Tornando-os conhecidos já, reservamo-nos para, sôbre êles, bordar as considerações que nos sugerem:

Anos	Quantidades — Litros
1890.	2.803:590
1900.	3.817:890
1910.	5.239:930
1920.	4.658:348
1924.	8.299:617
1925.	6.575:537
1926.	6.314:978
1927.	5.613:052
1928.	6.675:737
1929.	7.957:326
1930.	7.799:453
1931.	6.671:286
1932.	7.155:967
1933.	7.420:230



A destruïção das ervas ruins

A êste assunto—destruïção de ervas ruins ou infestantes—nos temos referido por diferentes vezes, mas não tantas quantas as necessárias, dada a sua primacial importância.

Na verdade êsses incómodos hóspedes dos nossos campos aumentam o preço das colheitas de uma forma considerável e ainda que muitos reconheçam que os prejuízos por êles ocasionados são, em certas ocasiões, bem superiores aos provocados pelos insectos e doenças criptogâmicas, o caso é que nunca se lhes ligou a atenção que requerem, nem ao combate dêsses perigosos inimigos se destinou o tempo e o esfôrço pecuniário exigido e dispendido na luta contra os parasitas animais e as doenças de origem vegetal. E no entanto o tributo que a agricultura paga às más ervas, ascende, mundialmente, a muitos e muitos milhares de contos.

As diferentes formas por que êste tributo é pago, são as seguintes:

1.° As ervas infestantes competem, acentuadamente, com as culturas efectuadas em alimentação, humidade e luz necessária às plantas.

2.° Aumentam, de uma forma acentuada, o custo das colheitas por causa do trabalho que obrigam a dispender para impedir a sua perniciosa acção.

3.° Aumentam o custo de preparação de muitos produtos agrícolas destinados ao consumo, pela necessidade do emprêgo de material de preço elevado para eliminação de sementes impróprias ao consumo, manipulação e transporte de um produto inútil, etc.

4.° Alteram a qualidade, destroem e reduzem o valor de muitos produtos do solo.

5.° Abrigam insectos e fungos que prejudicam ou destroem as plantas cultivadas.

6.° As más ervas ou as suas sementes, algumas vezes, são venenosas e podem causar danos à saúde, pondo mesmo em risco a vida do homem ou animais domésticos.

Por tudo isto se vê que tais pragas necessitam uma luta constante, persistente, sem um só momento de desfalecimento. ¿Como conduzir êste combate?

Antes de iniciar a luta contra as ervas infestantes é indispensável conhecer o modo de vegetação e reprodução da planta que se pretende destruir.

As más ervas anuais morrem completamente depois da produção de sementes; apenas por estas se multiplicam e não deixam no terreno fragmentos subterrâneos por meio dos quais possam desenvolver-se, reproduzir-se. Portanto, a finalidade principal dos métodos de luta contra estas plantas cifra-se em impedir, por todos os meios, a sua frutificação; consegue-se isto por meio de cortes oportunos, sachas, mondas, ou pulverizações.

Quando, durante uma série de anos, se impede, de um modo seguro, a produção de sementes de tais plantas e se impede, igualmente, a sua produção em campos vizinhos, o número dêsses maus hóspedes decresce ràpidamente. Por isto, a supressão das más ervas, exige não só o esfôrço individual, mas também o colectivo; o combate deve estabelecer-se segundo um programa definido, tendente a uma finalidade bem determinada, não sòmente durante um ou dois anos, mas durante um período relativamente longo. As intervenções, as batalhas, devem, por sua vez, ser rápidas e persistentes.

Pode dar-se o caso das despesas iniciais serem relativamente elevadas; irão, porém, diminuindo sucessivamente e de uma forma acentuada. Mas se os dispêndios são grandes, maiores são os resultados colhidos; a prática assim o demonstra.

A luta contra as más ervas anuais é fácil e pouco despendiosa em seu início, emquanto que a estabelecida contra as plantas infestantes vivazes é demorada e mais custosa, porque estas vivem, no solo, dois, três e mais anos e propagam-se não só por sementes mas ainda por partes subterrâneas da planta.

A sua destruïção impõe processos especiais e um esfôrço continuado, cujas linhas gerais variam segundo se trata de plantas vivazes de raiz aprumada ou fasciculada, de plantas trepadoras, as mais difíceis de com-

bater ou ainda de plantas que se podem reproduzir por bolbos.

Os principais métodos de destruïção das plantas infestantes baseiam-se na supressão da frutificação e ainda eliminação das partes aéreas das plantas. Além disto podem-se igualmente atacar as partes subterrâneas da planta por meio de agentes químicos.

A supressão da frutificação, como se compreende, é primordial em todos os casos; a destruïção das partes aéreas da planta equivale à supressão dos tecidos transformadores de elementos nutritivos. Vê-se, pois, a importância que, também, representa.

Qualquer dêstes meios de luta leva-se a efeito por processos mecânicos (emprêgo de grades, sachadores, estirpadores, etc.), ou pela acção de plantas sufocantes, que não deixam que essas daninhas pragas recebam a acção da luz, ou ainda por processos químicos.

E' necessário também acentuar que a rotação de culturas constitui um excelente meio de luta contra tal praga dos campos, pois as culturas continuadas da mesma planta e no mesmo terreno favorecem, em alto grau, o desenvolvimento das más ervas.

Os produtos químicos empregados na luta a que nos vimos referindo, designam-se pelo nome genérico de herbicidas; e podem dividir-se nos seguintes grupos:

a) Herbicidas que se aplicam aos caules, sem atacar a parte subterrânea da planta.

Estes produtos são empregados para destruir as plantas anuais e para impedir que as bisanuais ou vivazes se desenvolvam; o ácido sulfúrico e os óleos minerais são os mais utilizados e aquêles com os quais melhores resultados se obtêm;

b) Herbicidas que destroem, ao mesmo tempo, a parte aérea da planta e as raízes ou rizomas.

Estes produtos são muito empregados na destruïção das plantas vivazes; os mais práticos são os cloratos e os compostos arsenicais;

c) Herbicidas que se aplicam directamente ao terreno e são absorvidos pelas raízes.

O sulfureto de carbono é, nesta categoria, o produto de mais largo emprêgo; no entanto, o seu preço limita o uso a áreas restritas e abundantemente infectadas;

d) Herbicidas que operam como esterilizadores do terreno, tais como o arseniato de sódio.

Estes produtos destroem as plantas novas e os rebentos procedentes de órgãos subterrâneos; podem ainda matar as sementes, que se encontram nas camadas superficiais do terreno;

e) Herbicidas que destroem as sementes das ervas ruins, sem que, no entanto, esterilizem o terreno.

Destes produtos, os mais empregados são o ácido sulfúrico, os óleos e ainda os cloratos. Será conveniente acentuar que o manuseamento dos cloratos nem sempre é isento de perigos.

Na luta contra as ervas infestantes podem os lavradores escolher, nestes diferentes grupos, os produtos que julguem adaptar-se melhor ao *seu caso*. Não hesitamos, no entanto, em dizer que já farão muito, os que pretendam limpar as suas terras, empregando as sachas, as mondas, as grades, especialmente as grades de molas, de custo bem pouco elevado e que nos seus diferentes tamanhos se adaptam a tôdas as circunstâncias e ainda as pulverizações com o ácido sulfúrico diluído. Fazendo isto, com método e persistência, darão batalha, coroada de êxito, a tão incómodos e sugadores hóspedes.

Para terminar, observaremos — e quási desnecessária é a observação — que nas pulverizações com ácido sulfúrico não se podem empregar os vulgares pulverizadores de cobre; é indispensável empregar máquinas revestidas de chumbo, para que o ácido as não ataque.

Um brinde útil e valioso oferecido aos senhores assinantes

A todos os senhores assinantes, que até ao próximo dia 15 de Dezembro nos enviem uma nova assinatura anual da «Gazeta das Aldeias», remeteremos, gratuitamente, um útil e valioso objecto de uso pessoal.

ARBORICVLTVRA

A romeira ou romãzeira

Há tempos encontrei numa publicação espanhola — não me recorda o seu nome — o seguinte, que anotei:

«Em Espanha, a cultura das romãzeiras ocupa 1:537 hectares, onde existem 1.319:929 destas árvores, das quais se obtêm 348:145 quintais de frutos (aproximadamente 90 milhões de romãs). O valor total da colheita calcula-se em 6.108:132 pesetas...

... a exportação dêste fruto faz-se principalmente para Inglaterra, França, Suíça e Estados Unidos da América...»

Em Portugal, a romeira ou romãzeira cultiva-se do Norte ao Sul do País, onde produz frutos suculentos e saborosos, mormente no Sul. Tem ou tiveram fama, pelo seu tamanho e deliciosas qualidades de sabor, no dizer dos entendidos, as romãs do Algarve. E agora mesmo, nas casas de fruta, aqui do Pôrto, encontramos com abundância boas romãs, provenientes de Elvas, segundo o informe colhido numa dessas casas. E vendem, cada uma, a 80 centavos ou 1 escudo, conforme o tamanho e... e o freguês.

Se assim é, ¿qual o motivo por que não cultivamos mais largamente esta fruteira, cujo fruto é procurado e apreciado em tantos países, que quási nos ficam ao *pé da porta*, como sói dizer-se? Certamente porque muitos não sabem o valor que êsse fruto tem.

E não só o fruto é valioso; também a própria árvore, pois a sua madeira, dura e compacta, susceptível de tomar brilho, é muito apreciada para o fabrico de determinados objectos; da casca de raiz extrai-se um alcalóide, a «punicina», de excelentes propriedades vermifugas; das flores, côr de púrpura escarlate, extrai-se uma tinta apreciada; a casca da romã, mercê da sua riqueza em tanino e propriedades corantes, tem aplicação na indústria dos cortumes e na tinturaria e ainda na farmácia; a polpa, que envolve a semente, pode consumir-se em fresco ou ser aplicada na preparação de refrigerantes e na doçaria; nos campos, por último, a romãzeira serve ainda para constituir sebes vivas, difìcilmente transponíveis, graças à propriedade característica dêste arbusto de emitir, junto ao solo, ramos em diferentes direcções.

E', pois, a romãzeira uma planta de que quási tudo se aproveita: a madeira, a raiz, a casca, a flor e o fruto; não se pode exigir mais.



Romãzeira — Ramo florido. Fruto inteiro, e corte longitudinal do mesmo fruto, deixando ver a disposição das sementes.

Alexandre de Sousa Figueiredo, no seu *Manual de Arboricultura*, diz que são conhecidas duas variedades desta planta: a romã *comum* e a *assária* e que esta é a mais apreciada por ser maior, de polpa mais suculenta e de côr encarnada mais intensa.

Os horticultores, nos seus catálogos, fazem referência a estas três variedades; romãzeiras de fruto vermelho, de fruto amarelo e de fruto violeta. Deixemos por agora as variedades e, vejamos alguma coisa sôbre a cultura desta fruteira, acompanhando-nos dos que maior atenção têm prestado ao cultivo desta árvore.

Clima e solo—A romãzeira dá-se bem no nosso País; mas é no Sul que ela produz melhores frutos. As romãs do Algarve, como acima se diz, são de tamanho admirável e de sabor delicioso.

Não é muito exigente na qualidade do terreno, convindo-lhe, em todo o caso, os terrenos secos, substanciais, de consistência média, e com exposição quente, preferìvelmente ao abrigo de algum muro. Só teme a excessiva humidade.

Multiplicação—A romãzeira pode multiplicar-se pela sementeira, pela enxertia, e

e por estacas. A sementeira serve especialmente para se obterem grande número de plantas e novas variedades, mas o crescimento das plantas é muito moroso. Adoptando-se êsse processo, devem as sementes ser lançadas à terra logo que se tirem dos frutos.

Os alfobres não exigem outros cuidados além das regas e mondas oportunamente aplicadas.

Ao segundo ou terceiro ano, conforme o desenvolvimento das novas plantas, mudam-se estas para viveiro bem mobilizado e adubado, metendo-as à distância de 30 centímetros umas das outras.

A enxertia de garfo, e melhor ainda de escudo a ôlho dormente, serve, como nas outras árvores, para multiplicar as variedades mais apreciáveis, sôbre padrões ou *cavalos* de romeira silvestre ou de qualidade inferior, mas vigorosos.

Mas o processo mais prático é, sem dúvida, o da multiplicação pelas estacas, pela facilidade de pegamento e rapidez com que as plantas se desenvolvem.

No comêço da primavera escolhem-se estacas da melhor variedade, que se pretenda multiplicar; essas estacas, do comprimento de 25 a 30 centímetros e da grossura de um dedo ou pouco mais, plantam-se em viveiro, à distância de 40 centímetros; mantém-se a terra húmida dando-se-lhe algumas regas, e dentro em pouco as estacas enraïzam e deitam grande número de lançamentos.

Se as novas árvores são destinadas a formar sebes vivas, que é uma das aplicações úteis da romeira, deixam-se-lhes todos os ramos, que só mais tarde, depois da plantação definitiva, serão convenientemente aproveitados e orientados; mas, se as árvores se destinam a ser plantadas isoladamente, então devem quebrar-se os ramos da base e laterais, deixando intacto o mais forte e aprumado para tronco, com os dois ou quatro ramos terminais, para daí se formar a copa. Ao segundo ano as pequenas árvores já estarão em condições de ser plantadas no lugar definitivo e é nessa ocasião que se cortam rentes os ramos que se haviam quebrado no ano precedente e favorece-se o desenvenvolvimento e aprumo do tronco, amarrando-o a uma estaca ou tutor.

Ainda outra boa forma de multiplicação consiste em aproveitar alguma romãzeira idosa, mas sadia, cortá-la um pouco acima do solo para que produza muitos rebentos na base; no inverno cada um dos rebentos dá uma planta.

Cultura—A romãzeira cultiva-se a pleno vento ou em espaldeira; num ou noutro caso é de algum modo abandonada a si mesmo. Para as árvores educadas em espaldeira, basta segurar os ramos ao muro à medida que se desenvolvem, de modo que vistam regularmente a superfície.

Du Breuil, vélho mestre de arboricultura, é de opinião que, dando-se a essas árvores uma disposição regular, em *vaso* ou *taça*, para a cultura isolada, ou em *cordão oblíquo simples* ou em *cordão vertical*, nas espaldeiras e contra-espaldeiras, e, sobretudo, favorecendo-se o desenvolvimento dos ramos de fruto por meio de uma poda conveniente, se obteriam melhores resultados.

As flores desta planta aparecem ordinàriamente na extremidade dos rebentos de vigor médio. Deve-se, portanto, favorecer o desenvolvimento dêsses rebentos em todo o comprimento das rancas principais; cortar êsses ramos na base, na poda de inverno, para obter em cada ponto um ou dois novos rebentos frutíferos de vigor médio, e suprimir severamente tôdas as produções que não tenham êsse destino, com excepção dos ramos destinados a prolongar as rancas principais.

A romãzeira deita, no colo da raiz, grande número de rebentos, que devem ser cuidadosamente suprimidos todos os anos, para que não cansem a árvore.

Para que os frutos tomem maior desenvolvimento, é indispensável adubar as plantas anualmente e submetê-las a irrigação, como se faz nos laranjais bem tratados, sobretudo se essas árvores se encontram em solo leve e em clima quente.

Inimigos — Um dos mais terríveis inimigos desta planta é um pequeno coleóptero, de 3 a 5 milímetros de comprimento, forte, de côr geralmente escura. As larvas dêste insecto são cilíndricas, moles, de côr amarelada.

Estas larvas abrem galerias tortuosas no tronco da planta, impedindo assim o seu regular crescimento e ocasionando uma frutificação diminuta e desvaliosa. Para combater êste terrível inimigo da romãzeira, Tamaro aconselha:

1.° Cortar e queimar os ramos atacados.

2.° De Julho a Setembro, procurar, na casca, as larvas e destruí-las.

3.° Após esta operação, pulverizar a planta com o seguinte:

Sabão mole de potassa	2	quilos
Extracto de tabaco	1,5	»
Polisulfureto de potássio e sódio. .	4,4	»
Agua	100	litros

4.º Para destruir as larvas de uma segunda geração, colocar, à volta de cada árvore e mesmo à volta dos ramos mais grossos, anéis viscosos, de uns 10 centímetros de largura, formados com o seguinte produto:

Resina de pinheiro, sêca mas não destilada	50	partes
Cera amarela	4	»
Oleo de linhaça, cozido	36	»
Oleo de rícino	10	»

Este ingrediente, cuja aplicação deve ser renovada tôdas as semanas e durante três ou quatro, apanha tôdas as larvas.

Não apresenta qualquer dificuldade a preparação dêste induto; o mesmo não se pode dizer da mistura anterior, pois não será fácil encontrar, entre nós, o extracto de tabaco. Mas parece não haver inconveniente em substituí-la por outra qualquer, de efeitos idênticos; e para isso há muitas fórmulas.

Colheita — Colhem-se ordinàriamente as romãs em Agôsto ou em Setembro, porque mais tarde estalam sob a influência sucessiva das chuvas e do sol; mas a sua maturação é ainda então imperfeita, e não tem adquirido tôdas as suas qualidades.

Para obter o melhor resultado, devem abrigar-se os ramos frutíferos dos ardores do sol, em Agôsto até meados de Setembro, desviando-os para o interior da rama e segurando-os com amarras. Assim pode a colheita retardar-se até Outubro.

As romãs podem conservar-se frescas e sãs até o meio do inverno. Para isso colhem-se com bom tempo; deixam-se expostas ao sol durante dois dias, virando-as no segundo dia; envolvem-se em papel pardo; depois metem-se numa talha de barro, às camadas, separando cada camada de frutos por uma camada de areia do rio, bem lavada e bem sêca. Essa talha, coberta com tampa, deve ser guardada, segundo a opinião de alguns fruticultores que se dedicam à cultura da romã, em local que satisfaça às seguintes condições:

1.º Que tenha uma temperatura entre 8 e 10 graus.

2.º Que seja completamente privado de luz.

3.º Que seja mais sêco que húmido.

E vamos a findar, que já não é sem tempo.

A Espanha exporta as romãs numa embalagem semelhante à que emprega para a exportação da laranja. Da perfeição da embalagem e da qualidade do produto depende, em especial no mercado inglês, a sua aceitação.

HENRIQUE COELHO.

Exposição de Agricultura

Desde muito que a *Gazeta das Aldeias* vem defendendo a idea da realização de uma Grande Exposição Agrícola. Desde longe que essa idea tem sido exposta nestas colunas; e um momento houve em que se considerou como certa a sua efectivação próxima.

Circunstâncias sobrevindas não permitiram, porém, que o intento fôsse levado a têrmo; mas êle subsistiu, reviveu e vai ter efectivação daqui a alguns meses, no próximo ano. O Palácio de Cristal, de tão gloriosas tradições para a cidade do Pôrto, agora revivescidas pela Exposição Colonial, retomando o destino que lhe foi marcado de início, é o local escolhido para o certame, pelo menos para uma parte do certame, tal é a vastidão que se lhe procura dar.

Na verdade, o programa dessa Exposição, completamente diferente de tudo quanto se tem feito até ao presente e cujas linhas gerais, resultantes de cuidadoso estudo, estão já elaboradas, excede muito, muito mesmo, o que se estabelecera ou pretendera estabelecer para tentativas anteriores.

Vai, a Lavoura Portuguesa mostrar, em breve, o que é, quanto vale e quanto pode valer, nos seus múltiplos aspectos. E a *Gazeta das Aldeias*, hoje o mais vélho jornal agrícola português, sente uma grande alegria ao ver aproximar-se a realização de uma idea por que tanto pugnou.

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA



SILVICVLTVRA

Deve fazer-se uma ou mais feridas em cada árvore

Não obstante as indicações, que já demos em número anterior, sôbre o número de incisões, que usualmente se fazem em cada pinheiro nas diferentes modalidades de resinagem, a que nos temos referido, o certo é que, ao marcar qualquer árvore para ser resinada, sempre se levanta a dúvida sôbre o número de incisões que efectivamente devam de ser praticadas ao mesmo tempo, na campanha a iniciar.

E' que não basta saber-se que, duma forma geral, a resinagem à vida é feita com uma só incisão, e que, na à morte, se farão tantas quantas couberem na parte livre do tronco do pinheiro. Outras razões há a que atender.

Em primeiro lugar, a produção de resina de um pinheiro não é exactamente proporcional ao número de incisões nêle feitas. A experiência mostra que, em incisões das mesmas dimensões, a de um pinheiro resinado com uma só produz mais do que a de outro, resinado com duas. A diferença é de 7 %, segundo experiências efectuadas cuidadosamente. Ora, a diferença para menos no rendimento da resina de uma árvore com várias incisões é um factor importante a atender em certas circunstâncias em que tenha de contar-se o tempo gasto no trabalho da resinagem ou a remuneração da mão de obra.

Por outro lado, o número de incisões, que convenha fazer em determinado pinheiro, pode depender do destino a dar à madeira, quando êle fôr cortado. Por exemplo: — nos pinheiros de desbaste, destinados a dar travessas de caminho de ferro, quatro incisões opostas, a 180°, permitem económico aproveitamento da madeira o que, com cinco incisões, se tornaria impossível, a menos que se tratasse de árvores de dimensões especiais.

Além disso, no caso de incisões múltiplas simultâneas, há a atender a que o pinheiro esteja preparado para elas por uma resinagem anterior menos violenta, pois, em caso contrário, a produção, possìvelmente satisfatória após as primeiras renovas, diminuiria ràpidamente.

Para evitar êste inconveniente é, por vezes, costume praticar incisões simultâneas a alturas diferentes, para dividir um pouco o esfôrço pedido à árvore. E' o que se chama em França *carevirage* e que consiste em começar nova incisão, na base do tronco, sem que a anterior esteja ainda concluída, isto é, tenha atingido tôda a altura. A *carevirage* é usada tanto na resinagem esgotante como na resinagem à vida e até mesmo na resinagem à morte para desbaste. Em qualquer dessas modalidades de resinagem, quando a árvore atinge a circunferência indicada para suportar duas incisões simultâneas, o resineiro dá início à segunda, na base do tronco, mesmo que a primeira tenha sido iniciada um ou mais anos antes. Desta forma, o pinheiro sentirá menos as duas feridas simultâneas a alturas diferentes do que se forem feitas à mesma altura.

Mesmo na resinagem à morte para corte final convém efectuar parte das incisões a alturas diferentes; no primeiro ano abrir-se-ão apenas duas incisões; em cada um dos anos seguintes terá começo uma nova incisão apenas; no quarto e último ano, as novas incisões serão feitas à vontade. Com êste cuidado de espaçar assim as feridas, fatigar-se-ão menos as árvores e obter-se-á melhor rendimento de resina.

A-pesar disso, é indispensável não exagerar; convém, portanto, seguir com o maior cuidado certas regras estabelecidas.

Na *resinagem à morte para desbaste*, nas árvores de 0m,50 a 0m,70 de circunferência, far-se-á uma incisão única; a partir de 0m,70, duas; tendo 0m,80, três, número êste se o lugar disponível no tronco o permitir.

Na *resinagem esgotante*, que precede a resinagem à morte para desbaste, far-se-à uma incisão se o pinheiro tiver de 0m,70 a 1 metro de circunferência; duas, se medir de 1 metro a 1m,20; três se exceder 1m,20. Desde que se vá além dêstes números, o esgotamento será tão acentuado que a resinagem deixará de ser esgotante para passar a ser à morte. Por isto se vê como a diferença entre a resinagem esgotante e a resinagem à morte é simplesmente uma questão de grau de intensidade com que as árvores são esgotadas pela resinagem.



TECNOLOGIA RURAL

No fim da vindima

Está terminada ou prestes a terminar a vindima. A maior parte, senão todo o vinho, está envasilhado. Resta agora, emquanto êle realiza mais ou menos lentamente, conforme o tempo correr, a sua segunda fermentação, tratar da limpeza das dornas, lagares e de todo o vasilhame que serviu para o trabalho da colheita das uvas, pisa, e envasilhamento do vinho.

Se se deixassem, até à próxima vindima, sem a indispensável lavagem, seguida dos restantes tratamentos convenientes, os cêstos, canecos, celhas, esmagadores, prensas, lagares e todo o variado material fabricado de madeira estragar-se-iam, pois o vinho, de que estavam mais ou menos impregnados, acetificar-se-ia ao contacto do ar, e o vinagre, proveniente da acetificação, impregnando a madeira, faria com que ela, no futuro, estragasse todo o vinho com que estivesse em contacto.

As convenientes lavagens feitas após o têrmo do serviço das vindimas, obstam, por completo, a êstes inconvenientes.

Por tal não achamos de mais chamar ainda a atenção de todos os vinicultores para o assunto, pois o mais insignificante descuido, neste caso, pode causar prejuízos graves.

¡E de quantos, a-pesar-dos avisos contìnuamente feitos, temos conhecimento!

A primeira coisa que se tem a fazer é proceder a uma lavagem, destinada a limpar as paredes das dornas e lagares, prensas e esmagadores e as de todo o vasilhame, dos restos de bagaços ou de resíduos que lhes possam estar aderentes. Esta lavagem faz-se com tantas águas seguidas, quantas precisas forem, para ficar perfeita, o que se verifica quando a última água sair completamente limpa.

Estas águas de lavagens nunca devem ficar empoçadas dentro das casas dos lagares, ou das adegas, nem mesmo exteriormente, nas proximidades dos mesmos edifícios, mas sim serem levadas para longe, a-fim-de que, decompondo-se, não sejam origem de gérmenes de acetificação e de muitos outros variados e assaz nocivos, entre os quais os bolores, que urge afastar sempre das proximidades onde se manipular e armazenar vinhos.

Na *resinagem à vida* far-se-á uma única ferida de cada vez e, apenas, desde que o pinheiro atinja 1 metro ou 1m,05 ou 1m,10 (conforme a orientação que fôr seguida); quando êle atingir 1m,20 a 1m,25 ou 1m,30 poderão fazer-se duas feridas simultâneas mas, ainda assim, começando a segunda só quando a primeira já esteja no segundo ou terceiro ano (carevirage). E assim se procederá durante os trinta ou trinta-e-cinco anos que a resinagem à vida deve durar. Esta resinagem à vida com duas incisões simultâneas toma, por vezes, o aspecto de resinagem esgotante, preparatória da resinagem à morte antes do corte final.

Emfim, na *resinagem à morte antes do corte final*, far-se-ão tantas incisões quantas o espaço livre no tronco o permitir. Convém, entretanto, frisar que se obterá rendimento de resina superior se, em lugar de resinar à morte com grande intensidade e de repente, um pinheiro resinado com grande moderação durante tôda a vida, o formos, mais lentamente, esgotando oito, doze ou mesmo dezasseis anos.

Suponhamos um pinheiro de 1m,50 de circunferência, em cujo tronco disponível para a resinagem coubessem, doze anos antes do corte, seis ou sete incisões. Fazendo, nos três últimos períodos, primeiro uma, depois outra e por último quatro ou cinco incisões, a colheita de resina será muito menos abundante, talvez de apenas dois terços, do que se, nesses três períodos, se fizessem, primeiro uma, depois duas e, finalmente, duas ou três incisões. Com efeito, a resinagem com duas incisões rende, em árvores grossas, quási o dôbro do que a feita com uma só; emquanto que a resinagem à morte, só com as duas ou três incisões simultâneas, dará quási tanto como com quatro ou cinco ao mesmo tempo; tanto uma como outra destas últimas resinagens fará segregar ao pinheiro a quási totalidade da resina que o seu vigor lhe permita ainda produzir.

D. R. F.

Lavado bem o vasilhame, deve deixar-se secar, pelo menos pelo espaço de vinte-e-quatro horas, e, depois, submete-se a uma mechagem cuidada e enérgica.

Nos lagares de madeira, ou cubas fechadas com tampa, fácil é uma boa e completa mechagem. Nestas, pelos orifícios da parte superior, destinados à entrada do líquido, introduzem-se mechas de enxôfre, na proporção de 2 a 3 centímetros de mecha acesa por cada hectolitro de capacidade do recipiente, as quais se conservam suspensas por um arame que deve ir até mais de meio da vasilha.

Introduzida a mecha, tapa-se o recipiente o mais hermèticamente possível. A mecha, ou mechas, ardendo, produzem anídrido sulfuroso, gás que, espalhando-se por todo o interior da vasilha vinária, impede o desenvolvimento dos maus fermentos, conservando a madeira isenta de tôda e qualquer alteração que seja nociva à boa qualidade e à boa saúde do vinho, que, no futuro, por ela transitar.

Encostando-se o ouvido às paredes da vasilha abatocada, dentro da qual estiver ardendo a mecha, verifica-se perfeitamente se ela está ou não ardendo. Tendo-se apagado, necessário se torna abrir ou desabatocar a vasilha, arejá-la bem, para o que, sendo necessário, se lhe injecta ar no interior pelo borneiro, com uma bomba das próprias para tal fim, ou, pelo menos, com um simples e vulgar fole, que é sempre fácil encontrar, mesmo em qualquer localidade da mais modesta aldeia.

Como, com o decorrer do tempo, o ar vai penetrando pouco a pouco através as aduelas, o gás sulfuroso desaparece no fim de um não mui longo espaço de tempo, pelo que convém renovar a mechagem umas poucas de vezes no decorrer do ano. Esta renovação tem maior importância do que muitos julgam.

As mechas para êste serviço de sulfuração preparam-se com tôda a facilidade, como já por mais de uma vez temos explicado, deitando em uma vasilha alta, até meio, enxôfre sublimado, e pondo-a ao lume até que o enxôfre derreta. Este serviço tem de se fazer com cuidado, de modo que o enxôfre, fervendo, não trasvase sôbre o fogo, o que faria com que tudo se incendiasse de pronto. Assim que o enxôfre estiver líquido, mergulham-se nêle tiras de pano branco de algodão, de tecido o mais fino possível, e da largura de 0m,03 e do comprimento de 0m,30. Estas tiras suspendem-se por uma pinça, de modo a ficarem de fora do banho as pontas das mesmas mechas na extensão de 1 a 2 centímetros.

Nos lagares abertos queima-se o enxôfre em um fogareiro cheio de carvões incandescentes, e disposto sôbre pratos grandes, para que algum enxôfre, que por acaso escorra do fogareiro, não vá cair no fundo do lagar. Assim que o enxôfre começar a arder, tapa-se o lagar, o melhor que puder ser, com tábuas, de modo a evitar-se o mais possível a fuga do anídrido sulfuroso, pois, quanto mais tempo êste gás actuar sôbre as paredes do lagar, melhor e mais completa será a sua acção.

Para que a limpeza de todo o material a que nos referimos — cêstas, cêstos-vindimas, dornas, lagares, cinchos, malhais, canecos, etc. — seja ainda mais perfeita, embora mais dispendiosa, é conveniente dar-lhe uma passagem com água em que se tenha dissolvido carbonato de soda na proporção de 500 gramas de carbonato para 10 litros de água. Após esta lavagem deve fazer-se uma outra, muito abundante, com água pura, á qual se segue uma terceira feita com água em que se tenham dissolvido 150 gramas de metabissulfito por cada 10 litros.

A lavagem com água que tenha em dissolução o metabissulfito é muito conveniente para os lagares e dornas abertas. Corresponde, ou antes, é melhor que a mechagem.

Mesmo, depois do tratamento sulfuroso, convém conservar os lagares tapados, e todo o vasilhame miúdo guardado o mais possível fora da acção das poeiras, que sòmente podem fazer mal.

Os lagares de pedra, ou de cimento, depois de bem lavados, enxugam-se e deixam-se secar. Estes lagares, como os de madeira devem ser conservados sempre na maior limpeza, não se fazendo deles armazém de mil coisas várias, coelheira ou galinheiro, durante o inverno, como ainda em algumas regiões nossas inconvenientìssimamente costumam fazer.

UMA UTIL INDICAÇÃO
APROVEITAVEL A TODOS
...procure adeante esta marca
D.S.



Outono

Não me foi risonha a campanha apícola passada. Achava que tinha direito a mais, já por comparação com as campanhas anteriores, já porque não me poupei a trabalhos e, se fiz algumas asneiras — só as não faz quem tem horror ao trabalho e vive à custa alheia — foi porque melhor não soube.

Ou bem enxames ou bem mel. E' difícil agarrar o céu com ambas as mãos.

Talvez, porque consegui chegar à primavera com as colónias fortes — uma das minhas asneiras — concorri indirectamente para a enxamagem natural e em vez de remeter êsses enxames à sua procedência — outra asneira — recolhi-os aumentando com alguns o meu apiário, outros reünindo-os entre si e ainda destinei um a um amigo na intenção de conseguir mais um membro para a confraria.

Nestas circunstâncias não é para admirar que a colheita em mel fôsse pequena, nem para mim é caso de desânimo.

O tempo diz-me que é inútil lutar com elementos desconhecidos. Estou convencido que não me desviei do caminho da passada abundância e que ela voltará. Segundo êste modo de sentir, vou recomeçar e, para não estar só, ponho-me em contacto com os meus colegas.

Virtualmente está terminada a campanha. Racionalmente o que se colheu deve ser ùnicamente o fruto do auxílio prestado às colónias e armazenado nos melários.

E' princípio que não se deve esquecer: «as abelhas produzem o mel para seu alimento». Subintende-se, portanto, que o sucedido não afectará as necessidades internas da colónia.

A Natureza, a grande Mestra, assim o dispõe ou, antes, procura dispôr, armazenando na câmara de criação o alimento necessário, não só para o consumo normal como para fazer face às intempéries ou acréscimo de população. Devemos, portanto, manter intacto o existente na câmara de criação.

Aceites estes princípios, ¿conseguiu a colónia armazenar o que lhe é preciso?

Mas anos há que, penosamente, teremos de reconhecer que a campanha não nos foi favorável e porisso é de recear que, para a colónia, a escassez é mais que provável.

Devemos, portanto, à entrada do outono, passar uma revista minuciosa ao apiário a-fim-de apreciarmos da sua condição e necessidades.

Colegas que, não desprezando as teorias, não descuram de que a prática mostra e ensina, não admitem ser a primavera a única estação da qual depende o desenvolvimento do apiário e sua produção. O outono é o precursor do desenvolvimento anual apícola e a demonstração é fácil:

Durante a grande colheita o trabalho das carreteiras é extremamente fatigante encurtando-lhe a vida, a ponto de morrerem em curtas semanas.

O equilíbrio entre os óbitos e os nascimentos não se dá. A colónia vai diminuindo de intensidade e a decadência será inevitável se não formos em seu auxílio. A' época invernosa chegariamos com um reduzido número de abelhas mais que insuficiente para que a vida da colónia não perigue e possa prover o seu repovoamento dando à mãe as condições precisas para uma postura intensiva e a tempo de ser utilizada durante a primavera.

Abrindo, então, uma colmeia nem um zângão aparece: a postura das mães — excepção das esgotadas — é tôda de obreiras.

¿Que quere isto dizer? Que a colónia sacrifica os parasitas ao bem-estar da comunidade; que a colónia procura compensar a perda das suas obreiras com o nascimento doutras fortes e folgadas.

Não resta dúvida; é assim mesmo. Devemos ir ao encontro da colónia, dando-lhe alimentação que a estimule para a postura não cessar emquanto não vem o inverno.

E' o mel o melhor alimento das abelhas e êle preconizado como estimulante de postura; mas não o havendo teremos que lançar mão dum substituto.

Como já experimentado e de reconhecido efeito, lembro a seguinte receita:

Faz-se dissolver em vinho branco, adicionando-lhe uma pitada forte de sal, 300 gramas de açúcar e 30 gramas de farinha de trigo ou centeio, faz-se ferver a fogo brando, mexendo bem para não queimar. A papa deve ficar, depois de fria, em estado de xarope espêsso e assim se ministra às abelhas pelo alimentador ou sôbre a rêde da tapadoura dos quadros. — JOSÉ SIMÕES PIRES.



JARDIM

Algumas notas sôbre orquídeas

As Dendrobium

As *Denbrobium* (de *dendron*, árvore e *bios*, vida) vivem sôbre as árvores, no seu país natal. São plantas epífitas, de estufa quente ou temperada, e algumas de estufa fria, originárias das regiões temperadas da Asia e do Japão, das Ilhas do Oceano Pacífico e da Austrália.

Este género conta mais de trezentas espécies, que variam extremamente de porte.

Algumas têm por única haste um rizoma reptante; outras têm pequenos pseudo-bolbos cónicos, muitas formam hastes claviformes; mas o maior número das espécies produz longos ramos guarnecidos de fôlhas em todo o comprimento. Flores solitárias ou dispostas em cachos curtos, axilares, grandes e formosíssimas, imitando de algum modo uma borboleta de asas abertas.

Com poucas excepções, as *Dendrobium* são fáceis de cultivar; mas os amadores que empreendam a cultura devem ter em vista que essas plantas precisam de um período de repouso absoluto, durante o qual devem ser quási suspensas as regas.

Como dissemos, as maiores variações dão-se no porte e modo de vegetação; a maior parte crescem mais vigorosamente e fazem melhor efeito quando se suspendam do tecto da estufa. Colocando-se em cêstas de madeira, revestem-se as paredes destas de terra de monte e um pouco de esfagno; mas quando se põem em cepos emprega-se apenas esfagno, que se prende sòlidamente, assim como a planta com fio de cobre; esta condição é essencial para evitar que as raízes novas se estraguem com o balancear. Quando a planta está bem assente, as raízes aderem ordinàriamente à madeira de modo suficiente para que não haja a recear êsse inconveniente, mas exigem mais cuidado do que as plantas colocadas em cêstas ou em vasos.

Durante o período de vegetação precisam as *Dendrobium* de ser borrifadas com a seringa duas vezes ao dia, e de preferência pela manhã e à noite; é também necessário descer duas ou três vezes por semana as que estiverem penduradas para as examinar e mergulhar inteiramente na água.

Esta operação deve ser feita cuidadosamente, porque antes do completo desenvolvimento as raízes novas e os rebentos herbáceos são muito frágeis. Nunca se deverá esquecer que a água fria lhes é extremamente prejudicial; é, portanto, indispensável empregar nas regas ùnicamente água com temperatura igual à da estufa.

Quando a vegetação chega ao seu têrmo reduz-se gradualmente a rega, transportam-se as plantas para uma estufa mais fria e mais sêca, e põe-se a plena luz, a-fim-de que atempem convenientemente.

Durante o repouso deve dar-se-lhes apenas a água restritamente necessária para impedir que sequem; se as regas forem um pouco copiosas, corre-se o risco de que entrem prematuramente em vegetação.

Para as espécies que se cultivam em vaso emprega-se um composto de terra de monte e esfagno, em partes iguais, assim como grande quantidade de carvões de lenha; devem pôr-se acima dos bordos do vaso formando um cone com a terra que se aperta fortemente.

E' absolutamente necessária uma drenagem perfeita. As *Dendrobium*, cultivadas em vaso, gostam de regas abundantes durante o período de vegetação; mas quando se borrifam deve evitar-se quanto possível projectar a água nas baínhas dos novos pseudo-bolbos, ou pelo menos não a deixar ali demorar, pois não tardará a deteriorá-los.

As plantas novas são sujeitas aos ataques do piolho (afídios) e as adultas aos dos quermes; livram-se dos primeiros com fumigações e destroem-se os quermes, lavando-as cuidadosamente com água saponosa tépida.

E' muito longa a relação das espécies; faremos, como nos precedentes géneros, uma pequena escolha; dispensamo-nos, por isto, de a referir, tanto mais que em qualquer catálogo da especialidade será fácil encontrá-la.

A. H. Pinto.

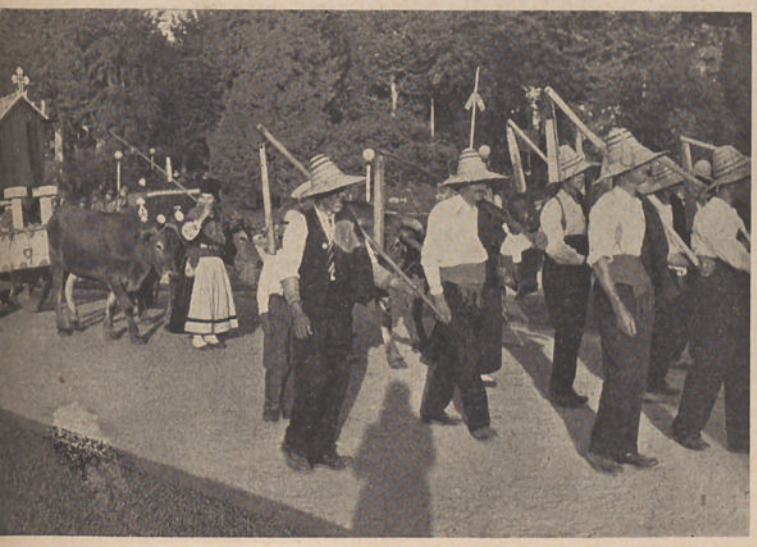
Propagar e difundir a GAZETA DAS ALDEIAS, concorrendo para o aumento da sua assinatura, é um dever que se impõe aos que da Terra e para a Terra vivem.

A REPRESENTAÇÃO DA LAVOURA NO CORTEJO DO IMPÉRIO

Como já fizera para o I Congresso de Agricultura Colonial, o ilustre Director-Técnico da Exposição, Sr. Capitão Henrique Galvão, solicitou da Liga Agrária do Norte o encargo honroso de organizar a representação da Lavoura no Cortejo do Império. Aceite o encargo, três directores foram nomeados para constituirem a Comissão Executiva: o Dr. António Cabral Campelo, o Engenheiro Luiz Gama, e o autor destas linhas, que, por amiga e gentil deferência dos seus colegas foi imerecidamente nomeado presidente — a presidência oficial que é de uso e costume em tôdas as Comissões Executivas, mesmo quando, como no caso presente, ela, de facto, não existisse, nem pudesse existir...



GRUPO DO ALGARVE — Um dos primeiros grupos da Lavoura no Cortejo Colonial.



ENTRE DOURO E MINHO — Malhadores e o característico espigueiro.



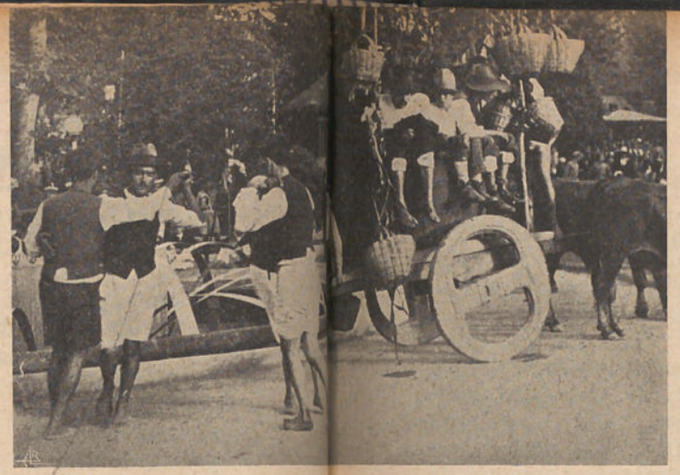
ENTRE DOURO E MINHO — As padeiras de Avintes, vendedeiras do pão de milho.

Feita esta declaração prévia, não para que «me sangre em saúde», mas para que mais livremente possa dizer o que podia ter sido e o que foi a representação da Lavoura, nas colunas da *Gazeta das Aldeias*, eu quero ainda declarar, em letra de fôrma, preto sôbre branco, que foi devido apenas ao esfôrço, à boa vontade e ao trabalho exaustivo e inteligente dos meus colegas, do Dr. José Penha Garcia, delegado da Associação Central de Agricultura e dos demais colaboradores, que adiante se nomearão, que a representação da Lavoura se tornou possível pela forma como foi realizada, com «a vida» e alegria que jornais e revistas afirmaram ela teve e que o povo, com as suas palavras, com o seu entusiasmo parece, confirmou.

E é, ao fechar desta declaração prévia, a altura de pùblicamente, e pela última vez, em nome da Comissão Executiva, prestar home-



ENTRE DOURO E MINHO — Outro grupo de padeiras de Avintes



ENTRE DOURO E MINHO — ...rro da vindima e os pisadores



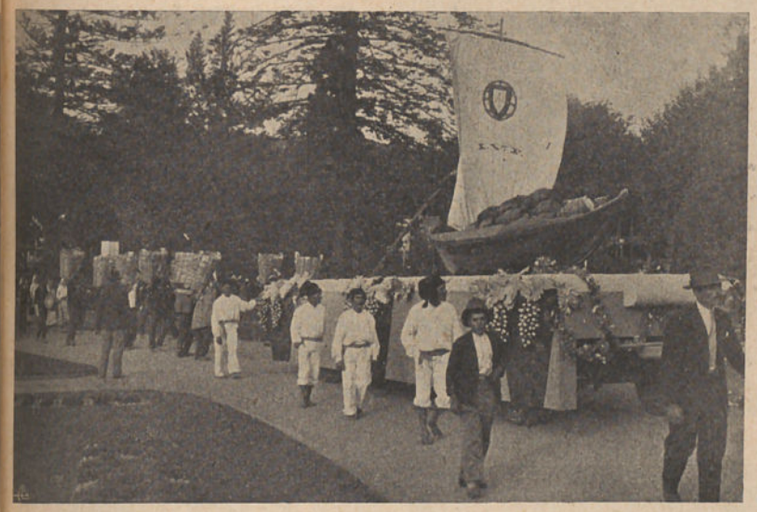
ENTRE DOURO E MINHO — As «rendilheiras» de Vila do Conde

nagem a Suas Ex.as os Srs. Ministros de Agricultura e Interior, aos Srs. Governadores Civis, Presidentes das Câmaras e Sindicatos, Engenheiros-Agrónomos e a tôdas as entidades oficiais que denodadamente, com entusiasmo mesmo, conseguiram o auxílio material que nos era indispensável e que assim mesmo seria insuficiente, se o ilustre Director-Técnico da Exposição, compreendendo desde início o valor representativo da Lavoura por Províncias, não desse a essa idea e a essa representação o seu mais leal e decidido apoio.

A todos e a cada um, portanto, os louvores e os agradecimentos merecidos, desde Suas Ex.as os Ministros, até ao mais humilde dos figurantes.



TRAZ-OS-MONTES — Grupo de Vinhais, fiando lã



DOURO — Carro do Instituto do Vinho do Pôrto

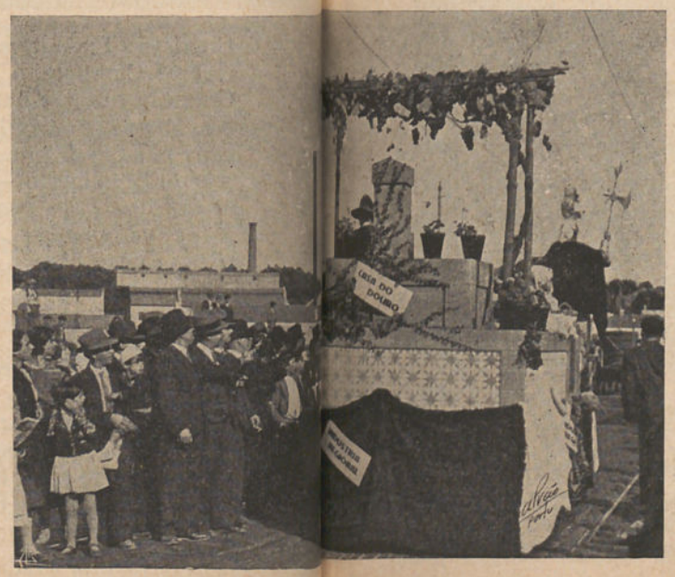
E desta vez, sangrando-me em saúde; eu, nem sequer fui figurante! Realizados os primeiros trabalhos da Comissão Executiva, ausentei-me do Pôrto, onde só regressei nos primeiros dias de Outubro... E assim, posso dizer agora, sem melindres, aos leitores da *Gazeta das Aldeias,* o que podia ter sido e o que foi a representação da Lavoura no Cortejo do Império — a que os jornais de uma forma geral, teimosamente chamaram a representação etnográfica das Províncias Portuguesas.

*
* *

Inicialmente a idea foi mais vasta. Deveriam vir ao Pôrto os



TRAZ-OS-MONTES — O característico grupo dos paulitteiros.



DOURO — «Casa do Douro»

DOURO — Transporte da uva, na vindima.





ro da vindima e os pisadores



ENTRE DOURO E MINHO — As «rendilheiras» de Vila do



DOURO — Carro do Instituto do Vinho do Pôrto

E desta vez, sangrando-me em saúde; eu, nem sequer fui figurante! Realizados os primeiros trabalhos da Comissão Executiva, ausentei-me do Pôrto, onde só regressei nos primeiros dias de Outubro... E assim, posso dizer agora, sem melindres, aos leitores da *Gazeta das Aldeias*, o que podia ter sido e o que foi a representação da Lavoura no Cortejo do Império — a que os jornais de uma forma geral, teimosamente chamaram a representação etnográfica das Províncias Portuguesas.

*

* *

Inicialmente a idea foi mais vasta. Deveriam vir ao Pôrto os



Casa do Douro»

DOURO — Transporte da uva, na vindima.



homens da terra e os homens do mar:— os representantes legítimos daqueles que descobriram e conquistaram o Império, aquêles que, ainda hoje, continuando uma tradição ancestral, emigram, em busca da «aventura», sem norte e sem rumo, ao calhar da sorte, para a Africa e para o Brasil. Só a falta de tempo obrigou o Capitão Galvão a excluir a representação dos homens do mar, limitando-a aos homens da terra, e esta mesma sujeita à improvisação trazida por imponderáveis que os homens não podem prever.



BEIRA LITORAL — Grupo de Coimbra

Desejou-se o máximo, é certo; mas aceitou-se o mínimo. No programa inicial, cada província deveria vir representada por quatro grupos e cada grupo com o máximo de cinqüenta figurantes e o mínimo de vinte. Os carros representativos, dois por província, estilizados e não enfeitados, trariam à cidade os produtos característicos das culturas dominantes de cada região agrícola. Sirva de exemplo o carro do Instituto do Vinho do Pôrto, com o seu «barco Rabelo». O aspecto etenográfico e folclórico dos grupos, daria, como deu, a nota alegre, viva, colorida, movimentada das Províncias Portuguesas, da Lavoura Portuguesa do Minho ao Algarve.

Isto foi, em esbôço, o que se projectou fazer. O que se desejou, seria, uma larga figuração, uma representação completa da gente da terra e dos seus produtos. O que se fêz, o que se conseguiu levar a cabo, *por escassez de tempo*, foi, com o mesmo espírito, uma imitação, em pequena escala, do que se pretendeu realizar.

Entregue a representação do Minho ao Sr. Conde de Vilas Boas, que a si agregou o Sr. Waldmar Lögfren; solicitado o auxílio do Sr. José da Fonseca Meneres, ilustre director da Liga, que propositadamente foi a Bragança entender-se com o ilustre Governador Civil do Distrito e com o Sr. Raúl Teixeira, culto e inteligente director do Museu Regional; entregue a representação da Beira Litoral aos Srs. Go-



BEIRA LITORAL — Grupo de Aveiro

vernadores Civis de Coimbra e Aveiro, que dela encarregaram o ilustre arquitecto Luiz Benavente, e tendo ainda o Sr. Ricardo Spratley, presidente do Instituto do Vinho do Pôrto, tomado o encargo da representação da Região Demarcada do Douro, o trabalho da Comissão Executiva do Norte estava, pode dizer-se, virtualmente terminado. Os Srs. Dr. José Penha Garcia, Fernandes de Oliveira e Conde de Bobone, integrados no plano inicial, como representantes da Associação Central tomaram a seu cargo a missão espinhosa de trazer ao Pôrto as



BEIRA BAIXA — Carro de Castelo Branco



restantes Províncias Portuguesas, aquelas que, por mais afastadas, o Norte não conhecia e eram assim, para o Pôrto, uma novidade, com todos os encantos e surprêsas do inédito, do desconhecido, do inesperado! E tôdas vieram, não na larga representação que de início se projectara, mas como foi possível, dentro das realidades, daquelas realidades imperiosas que sempre aparecem limitando o sonho, reduzindo-o ao justo limite imposto pela fôrça das circunstâncias e pela falta de tempo.

ALENTEJO — Ceifeiras de Portalegre e azeitoneiras de Elvas.

E, como exemplo do que se tinha em vista levar a efeito, aqui se publica o projecto elaborado para a Beira Litoral pelo ilustre arquitecto Luiz Benavente, devidamente pormenorizado.

Ele melhor que as minhas palavras, exemplifica o que se pretendeu fazer.

Programa da representação da Beira Litoral no cortejo de encerramento da 1.ª Exposição Colonial Portuguesa

Friso de abertura

Tricanas de Aveiro (a do centro levará as armas da cidade).

Personagens da cidade e arredores. Representação das povoações da ria, apanha do moliço, etc., personagens de Aveiro, Murtosa, Estarreja, Ilhavo, Ovar, Espinho, etc.

ALENTEJO — Ceifeiras de Serpa

Barco moliceiro — Personagens, Indústrias familiares e regionais, personagens dos locais onde as houver e cujos trajes tenham interêsse. Levarão consigo objectos do seu fabrico, se disso fôr possível obter partido plástico.

O azeite — Região de Vila da Feira. Personagens de Vila da Feira, S. João da Madeira e Oliveira de Azemeis.

Friso das tricanas de Coimbra (a do centro levará as armas da cidade), personagens da cidade de Coimbra.



O arroz — Grupo de cultivadores. Personagens de Ereira, Verride, etc.

O milho — Gente da cultura.

Personagens dos campos de Coimbra, S. João do Campo, Taveiro, etc.

O leite — As leiteiras dos arredores de Coimbra. Personagens de Tovins, S. Martinho do Bispo, etc.

Carro de transporte, antigo tipo jardineira com toldo de franjas, transportando personagens como se fôsse uma família de proprietários rurais. Epoca de 1880.

As indústrias aldeãs.

Os tapetes de Almalaguês — Personagens de Almalaguês.

As arrufadas — Personagens da cidade e arredores.

Os doces — Personagens da cidade e arredores.

As fiandeiras — Personagens de Louzã, Serpins, etc.

O vinho da Bairrada — Friso de vindimadores.

Carro estilizado — Personagens, grupo de trabalhadores da vindima em apoteose.

Fez-se o que se pôde; e aquêles que êste encargo tomaram, se não estão satisfeitos com o que se obteve, sentem-se, no entanto, felizes, pela «indicação» que deram sôbre o muito que, com tempo, se pode realizar.

Falei de mais do que se pretendeu, e não disse ainda o que se conseguiu. Não disse, nem, já agora o farei; fá-lo por mim Hugo Rocha de quem transcrevo, do *Magazine Civilização* a parte da sua brilhante crónica, que se refere à representação da Lavoura no Cortejo do Império:

... «o Portugal radioso do Algarve, de Entre-Douro-e-Minho, do Alentejo, de Trás-os-Montes, da Estremadura, do Douro, da Beira Alta, da Beira Litoral, da Beira Baixa. Pequenos contingentes de homens e mulheres das províncias da Metrópole, do Portugal europeu, do Portugal branco.

Era — ¿porque não o dizer? — a parte mais impressionante do cortejo, a mais expressiva, a mais representativa, a mais acessível, até.

E o público compreendeu-a tão bem que manifestou, claramente, a sua emoção, fixando, admirando, aplaudindo sem reservas de desinterêsse, sem reticências de alheamento, sem parênteses de indiferença. O público gostou — e gostou abertamente.

A' frente, os campinos do Ribatejo, falange colorida de cavaleiros das lezírias, vara larga sôbre os rijos ombros. Tropel de cavalos sôbre os paralelipípedos da rua. Visão rápida de jaquetas, de calções, de faixas, de carapuças. Tons berrantes, policromia forte.

A seguir, evolada a sugestão das *esporas*, das touradas, da campina ribatejana batida de sol e de vento, a ranchada algarvia, letreiro à frente, chapéus à Mazantini, jaquetas de alamares, caras morenas, resquícios de ancestralidade moura.

E, à passagem, frente à tribuna de honra do Município, à tribuna ministerial, os doze tocadores do Grupo Acordeonista do Algarve — o gemido do *acordeon* tem seu quê de toada arábica na melancolia, no langor, na cadência do *menor* — exibiram música regional. E o grupo seguiu, donairoso e típico, naquele embalo de notas arrastadas que presdispunha ao sonho...

Depois, foi a gente de Entre-Doure-e-Minho, feira ambulante de côr e de alegria. Malhadores. Tocata. Carro do milho. Padeiras. Espadeladeiras. Carro do linho. Rendilheiras de Vila do Conde — um friso adorável de raparigas, corpo desenvolto, voz argentina. Vindimadores. Carro do vinho. Gente da vinha e do lagar. Apoteose da uva. Alegria do Norte a *dó maior*.

Depois, o Alentejo, a província das searas imensas, dos fantásticos poentes. Ceifeiras. Ceifeiros. Gente de Serpa, cantando as modas do ano. Azeitoneiras de Elvas. Mulheres de *safões*, de chapéu masculino, de lenço sob as abas, à cigana.

Pincelada forte da vida rural.

O Alentejo forte em projecção dinâmica. Ganhões, maiorais, malteses, — legionários da seara.

Trás-os-Montes. Pauliteiros de Miranda com sua dança esquisita. Paulitos entrechocados, em ritmo bárbaro. Indumentária típica, fartas saias de folhos, feltros armados em mostruário de bugigangas. E o grupo de mirandeses com as capas de honra, pesadas e famosas, — séculos de tradição. E o carro agrícola. E o grupo de Vinhais, de puro ar transmontano.

E era, depois, a Estremadura, representada singelamente pela banda de música da Escola Agrícola da Paiã.

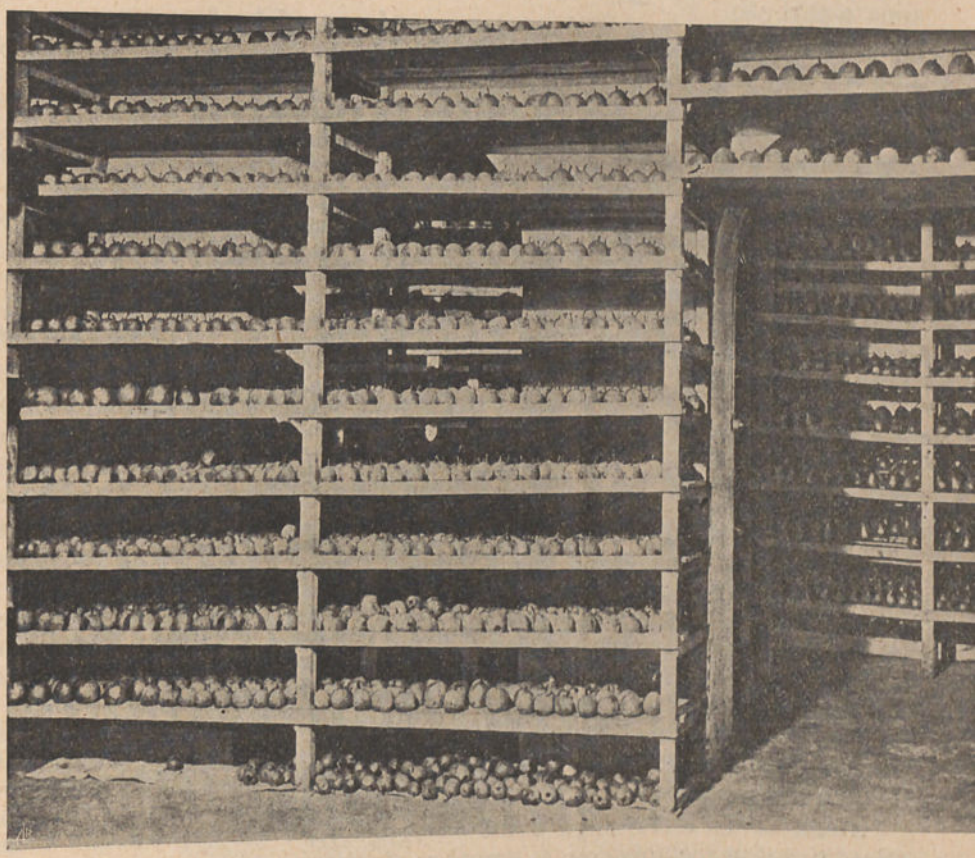
E o Douro, a seguir, com os carros do Instituto do Vinho do Pôrto e da Casa do Douro e a *chula* de Barqueiros. Folclore vitorioso. Animação de violas, de ferrinhos, de música singela, doce e capitosa como os bagos do moscatel.

Disposição de um fruteiro

Preguntam-nos como, em construção própria para estabelecer um fruteiro, se devem dispôr os tabuleiros onde se arrecade a fruta, cuja conservação se pretende. Vê-se, pela pregunta feita, que já se conhecem condições de exposição, temperatura, humidade, etc., a que deve satisfazer a casa ou dependência onde se conserva fruta, assunto que nestas colunas temos tratado por diferentes vezes, como temos dito igualmente como se devem dispôr os tabuleiros que recebem a fruta.

Por isso nos limitamos a reproduzir uma fotografia do interior de um fruteiro, fotografia que bem mostra a disposição das armações e prateleiros.

A gravura, melhor do que as palavras, dirá o que se deve fazer. A construção—fácil é vê-lo—reduz-se a bem pouco: barrotes de madeira bem sêcos, ligados entre si por travessinhas, que servem para suporte dos prateleiros. Estes podem ser fixos ou móveis, o que é mais prático, pois facilita grandemente a escolha dos frutos, dos que se vão alterando, apodrecendo e que é indispensável retirar para que não contaminem os outros. O preço que a fruta atinge, principalmente no inverno, compensa com largueza as despesas de construção.



Disposição dos prateleiros num grande fruteiro

Da Beira Alta, o carro agrícola apenas. Da Beira Litoral, as *tricanas* de Aveiro e de Coimbra. Corpos bizarros. Chinelinhas perturbantes. Bilhas de barro tão frescas e puras como os rostos lindos das raparigas de Coimbra que as levavam em ornamento de perdição.

Da Beira Baixa, o grupo regional do Fundão, um carro típico, o grupo dos malpiqueiros e tocadores de pífaro.

E Portugal passou, assim, perante o público, em sínteses de côr, de som, de movimento — de vida» ...

Vivemos na época cinematográfica das imagens.

As gravuras, insertas neste número da *Gazeta*, completam as palavras transcritas. Falam directamente aos olhos; falta-lhes, é certo, a alegria da côr, das danças e dos cantares, mas são, no entanto, bastante sugestivas para aquêles que, como eu, não viram o Cortejo, o possam imaginar.

E o sonho é sempre mais belo que a realidade e a mentira a grande ilusão da vida.

MANUEL DE FIGUEIREDO.



REVISTA DAS REVISTAS

Algumas novidades ou conhecimentos úteis

A identidade do gado atestado pela marca do focinho

Não se devem os leitores admirar se amanhã depararem nos jornais com a notícia de que foi organizada uma repartição de identidade dos animais.

Não será necessário interrogar os possuidores dos animais, ou mesmo estes, se acaso respondessem, sôbre a sua identidade, visto nos ser fácil sabê-la consultando o respectivo cartão ou ficha, cuidadosamente arquivada, onde se patenteará a impressão do focinho. Coisa estranha... dirão V. Ex.as; mas é verdade meus amigos; nada menos, nada mais do que esta parte delicada e sensível, é que servirá para êsse efeito.

Será fácil saber a identidade do boi, da vaca, do cavalo, do burro, do carneiro, do cão ou gato.

Vejam os leitores que até nisto a bicheza tem mais sorte do que a espécie humana, pois nós temos de imprimir todos os dedos num papelucho que nos apresentam, ao passo que o gado bastará uma estampagem com o fochinho e pronto, está despachado; isto a avaliar pelo que nos conta o Sr. W. Hering, no n.º 43, página 709, da revista alemã *Berliner Tieraerztliche Wochenschrift*. Bem haja o progresso.

Numa conferência sôbre assuntos agrícolas, o autor recomendou o emprêgo da impressão feita pelo fochinho e nariz para identificar o gado.

Um estudo de 2:200 animais distintos revelou que cada um dava uma impressão típica do focinho; não se encontraram duas impressões iguais em todo o grupo.

Segundo o autor, podem fazer-se três classes de impressões; uma irregular, outra em triângulo e, por último, um sulco bastante profundo.

Com alguma prática podem-se vencer as dificuldades que êste trabalho apresenta. Para obter melhores resultados recomenda-se cobrir o focinho, sêco e bem limpo com algodão molhado em tinta e tirar uma amostra da impressão em papel de máquina.

Mas, em tal caso, êste interessante processo poder-se-ia tornar extensivo às várias espécies de animais, ¿não é assim? e então não deixaria de ser interessante e até revelaria organização, se o Jardim Zoológico tivesse a colecção dos cartões de identidade, com a impressão focinhal, do leão, do leopardo, do elefante, etc.

Seria mesmo assaz curioso comparar a ficha de identidade do hipopótamo, por exemplo, com a da pulga.

O mel é bom remédio para as queimaduras

E' um acidente a que estamos sempre sujeitos, queimarmo-nos. Queima-nos a sopa quando, já no prato, acabou de vir do lume; o nabo e a abóbora já queimaram ou enganaram o diabo. Queima-nos às vezes o cigarro e também os políticos se queimam. Mas com estas queimaduras estamos todos bem; é questão de mais ou menos sôpro.

O mesmo não sucede quando as senhoras se queimam ao engomar ou ao lidar na cozinha, ou ainda quando a criada, ao fritar o peixe ou ao transportar água quente, se queima também. Estes acidentes já são mais graves e sempre dolorosos, impossibilitando ou dificultando a vida normal. Na cidade há recursos diversos, mas no campo nem sempre existem e então recorre-se a coisas diferentes, que nos disseram ou sabemos que os nossos avós já usavam. Estes recursos, mesmo nas cidades, nem sempre são urgentes; justamente, nestes acidentes, importa muito a urgência, e por vezes não temos em casa o que necessitamos para acudir ao sinistrado.

E', portanto, de bom aviso ter sempre em casa uma reserva de mel, a que se deve recorrer de pronto, no momento de sofrer uma queimadura.

A dôr cessa prontamente, a cura é rápida, porque o mel preserva o sítio queimado do contacto do ar. Aplica-se cobrindo a parte queimada com uma espêssa camada de mel, envolvendo depois a parte lesada com uma ligadura de pano.

Esta ligadura, ou, na sua falta, um pedaço de pano, muda-se todos os dias, e, no caso de aparecer pegado, desprende-se com água tépida. — EDUARDO DOS SANTOS.

Automobilismo

Carburadores com iniciador de marcha

Há dias, alguém nos pediu para explicarmos aqui, o funcionamento dos modernos carburadores construídos para facilitar a iniciação da marcha do motor.

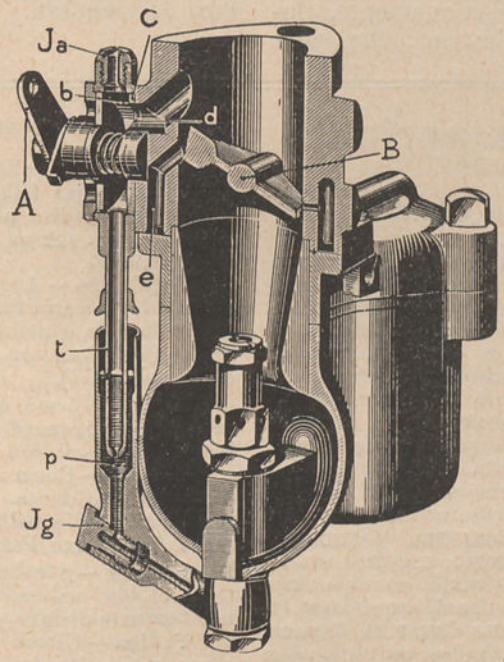
Desde o seu aparecimento, começou êste aparelho a ser conhecido pelo nome de *starter;* mas vai sendo tempo, parece-me, de, mesmo falando de automóveis, começarmos a entender-nos em português.

Quando o motor está frio, principalmente no inverno é, muitas vezes, difícil pôr o motor em marcha, sem *chamar* a gasolina ao carburador, fechar a tomada de ar e fazer várias tentativas com o motor de arranque.

Para se conseguir uma partida fácil e segura, foi criado o *iniciador.*

Este dispositivo forma, por si só, um carburador completo, capaz de assegurar a iniciação de marcha do motor.

Além disto, permite obter um *mínimo* absolutamente estável e cooperar no trabalho do motor emquanto êste não atinge a temperatura normal de funcionamento.



O dispositivo *iniciador,* embora esteja ligado ao carburador, é independente dêste e o seu comando faz-se, no geral, por intermédio de um tirante colocado no *mostrador.*

Siga-me, agora, o leitor condescendente, através dos meandros da gravura publicada.

O *jacto de gasolina* do iniciador está designado pelas letras *(Tg)* e serve para alimentar, de gasolina, um *poço (p)* no qual vem mergulhar um tubo *(t),* que está submetido à depressão existente na câmara *(b).*

O ar é regulado por um orifício *(Ja)* chamado *jacto de ar* e a mistura do ar e gasolina faz-se na *câmara (b),* que pode comunicar, por intermédio de uma *janela (c),* com a parte do carburador situada entre a *borboleta (b)* e o motor.

O condutor, por intermédio de um tirante e da alavanca *(a),* manobra a janela *(c)* para abrir ou fechar a passagem *(d).* Este pequeno carburador, assim constituído, chamado *iniciador,* dá, no momento da partida, uma mistura tanto mais rica, quanto mais baixa fôr a temperatura, concorrendo assim para a *partida* imediata do motor, mesmo frio.

Tão pronto o motor inicia a marcha, a *riqueza* da mistura diminui rápida e automàticamente para evitar a *lavagem* dos cilindros.

Quando o motor gira lentamente, movido pelo motor de arranque, a 60 ou 80 rotações por minuto, a *riqueza* da mistura é muito grande, porque a quantidade de ar aspirada é pequena, relativamente ao débito de gasolina do jacto *(Jg).*

Quando a velocidade do motor aumenta em virtude do aquecimento do motor diminuir as resistências internas, a quantidade de ar aspirado aumenta igualmente, mas o débito do *jacto (Jg)* conserva-se constante.

Resumindo: *o iniciador é um dispositivo regulador automático da riqueza da mistura, em função da temperatura do motor e capaz de, por si só, fornecer a quantidade de mistura necessária à iniciação da marcha do motor.*

As vantagens do iniciador são notáveis, principalmente quanto à facilidade de pôr em marcha imediatamente e com qualquer temperatura, poupando muito a vida da bataria. A manobra do iniciador é simples.

Para pôr em marcha um motor frio é suficiente:

1.º Pôr o dispositivo em acção de funcionar, quere dizer, puxar a fundo pelo tirante colocado no mostrador.

2.° Estabelecer o contracto da bataria e, se o avanço fôr variável, colocar o respectivo manípulo a meio do curso.

3.° Calcar ou estabelecer o contacto do motor de arranque, *sem tocar no acelerador nem no manípulo do gás, se o houver.*

Nos dias muito frios e estando o motor parado há muitas horas, é conveniente, antes de pôr em acção o motor de arranque, dar-lhe duas voltas à mão, para desfazer a película de óleo coagulado.

Uma vez lançado o motor, pode-se, sem temer um excesso de gasolina prejudicial ao motor, deixar o iniciador aberto, ou para aquecer o motor deixando-o girar, sem carga, a baixa rotação ou para partirmos imediatamente, sem receio de *engasgar* o motor.

Neste último caso é conveniente, durante os primeiros quilómetros, conservar uma marcha moderada para o aquecimento do motor poder dar ao óleo a fluidez necessária a uma boa lubrificação.

Logo que o motor está quente, suprime-se a acção do iniciador, empurrando o tirante de comando. Neste momento, a alimentação do motor passa a fazer-se ùnicamente pelo carburador principal.

No último *Salon* automóvel, realizado há dias em Paris, já apareceu o comando automático do iniciador por meio de um *têrmo-iniciador*, que dispensa tôda e qualquer intervenção da parte do condutor. O *têrmo-iniciador* encarrega-se de abrir e fechar automàticamente o aparelho, conforme a temperatura do motor o exige.

Sempre a tendência para facilitar a condução por meio do automatismo dos aparelhos de manobra.

JOÃO VASCONCELOS.

Terminologia agrícola

Linguagem dos campos

Muito gentilmente dignou-se o esclarecido Engenheiro-Agrónomo Dr. Artur Castilho — que há muito conquistou, pelo seu saber e competência, um lugar de relêvo na minha admiração — subsidiar a tarefa que vimos empreendendo de respigar da fértil seara do nosso opulento idioma, provincialismos e dicções agrícolas ainda não registados pelos lexicógrafos nacionais.

Por tão bizarra e cativante cooperação, aqui lhe expresso os meus rendidos agradecimentos.

Embora Cândido de Figueiredo, na 2.ª edição do «Novo Dicionário», já tivesse incluído os vocábulos AGULHA, BARRENA, CONJUNTA, MANGÚEIRA, MELEIA, MEÃ, PISTÔLO e SEITOIRO, presta o inteligente Engenheiro-Agrónomo auxílio ao inventário da terminologia agrícola nacional, arquivando os termos ABRAÇADEIRA, APARELHO, CARAPUIA, CAVACA e CÔCHE, ainda não dicionarizados, ou registados com acepções diferentes.

Reiterando ao Dr. Artur Castilho a minha gratidão, fico esperando com ansiedade que continue obsequiando-me com novos subsídios.

L V

Babilha — Saliência, sôbre a articulação da coxa com a perna, nos equídeos. O mesmo que SOLDRA. *(Cf. Bernardo Lima — Arquivo Rural — 1 — 488).*

Barrenta (Têrmo de S. João da Pesqueira) — Nome dado a dois fungos que se desenvolvem nas searas de cereais colmíferos, ennegrecendo o grão. *Puccinia Glumarum* (Schm.) *Erikss. et Henn.* e *Puccinia Triticinas, Erikss.*, conforme os caracteres. *Sinónimia: Ferrujão, Pinta-de-Ferro, Ferrugem, Alfôbra* (Alentejo) e *Lambra* (Celorico da Beira).

Cacheira — Variedade de couve de larga cultura nas hortas. *(Brassica oleracea, L. var. caulocarpa communis, DC).*

Calote (Têrmo colhido em Tavira) — Variedade de feijão.

Caniça (Têrmo da Serra da Estrêla) — Gramínea vivaz, cujas fôlhas estreitas, longas e muito resistentes, servem para fabricar esteiras, ceirões, capachos, etc. *(Stipa arenaria, Brotero).* O mesmo que BARACEJO.

Fagulheiro — Aparelho adicional que funciona encostado à máquina debulhadora de cereais, recolhendo dela a palha para apuramento de algum grão. *(Cf. Francem da Silveira — Material Agrícola — pag. 153).*

Macho (Têrmo colhido em Oliveira de Azemeis) — Denominação dada aos cereais de pragana, trigo e centeio. *Pães machos.*

Moroco — Casta de uva, cuja área cultural é o distrito da Guarda.

Palhão — Variedade de milho. *(Zea mays, L. var. microsperma, Vidal).*

Pataréu — Socalco de pedra ou de simples terra batida, colocado junto ao colo das oliveiras, nos terrenos declivosos, para os proteger.

Pentim — Ulcera que se exibe na coroa do casco dos solípedes, mormente do asno e das muares. O mesmo que GALÁPAGO e MAL-DE-BURRO.

Relvão — Planta perene da família das gramíneas, própria para a formação de prados permanentes *(Poa trivialis, L.).* O mesmo que ERVA-DE-FEBRA *(Cf. P. de Morais — Manual de Agricultura — pag, 319).*

Romanisca — Diz-se da crista do galo ou da galinha quando é espêssa na base, tem a côr purpúrea e é sobrepujada por proeminências carnosas, oblongas e agrupadas, semelhando os bagos da romã.

Sarnão (Têrmo colhido em Nelas) — Sarna do gado lanígero.

Vasado (Têrmo colhido em Portalegre) — Ponto em que o sarmento da videira começa a entortar e a adelgaçar, o que acontece aproximadamente à distância de 0m,3 da inserção.

GUILHERME FELGUEIRAS,
Director da Escola Profissional de Paiã.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 Lisboa

N.º 381 — *Assinante n.º 24:007 — Braga.*

ÁGUA PARA ANÁLISE

Pregunta — Possuindo uma propriedade na vertente de um monte denominado das Caldas, onde existe uma boa nascente, tive de fazer várias obras para dar passagem a um novo caminho que se encontra em projecto. Nessas obras apareceram vários objectos como tijolos e telhas romanas, o que denuncia mãos de romanos, o que não admira em vista de, no alto dêsse monte, haver uma citania e dentro da minha propriedade aparecer um marco, que data de três para dois anos, antes de Cristo.

Disse-me então um velho caseiro que o anterior proprietário, desejando fazer uma poça para aproveitar as águas, encontrou tubagens em chumbo subterrâneas. Alguém me aconselhou a mandá-las analisar, mas para isso lembrou-me recorrer a v. para me informar sôbre o seguinte:

1.º ¿A quem me dirigir e em que termos devo pedir a análise?

2.º ¿Que porção de água devo mandar e como?

3.º ¿Que esclarecimentos deverei juntar, se nisso houver conveniência?

Resposta — O senhor consulente deve enviar 5 litros de água ao Instituto Central de Higiene, Lisboa, pedindo a análise química completa.

Segundo me informa o mesmo Instituto, o custo desta análise é de 60$00. — *D. A. T. da S.*

N.º 382 — *Assinante n.º 33:868 — Escoural.*

EQUIVALÊNCIA DE SUBSTÂNCIAS FERTILIZANTES

Pregunta — 1.º ¿Quantos quilos de farinha de tremôço serão precisos para equivalerem a um quilo de sulfato de amónio de 20 a 21 %, ou por outra, qual é a percentagem em azoto de farinha de tremôço?

2.º Tenho um terreno que está cansado com tanto produzir, pois é semeado duas vezes no ano, sendo uma de sequeiro (no inverno) e outra de regadio (no verão); a terra é fundável e muito macia. ¿Que mistura de adubos químicos devo fazer para semear batatas, visto que não tenho estrume de curral? ¿Que quantidade devo empregar por metro quadrado?

Resposta — 1.º O tremôço, em fresco ou sêco apenas ao ar, tem 56,6 % de azoto; nesse estado, portanto, são necessários 3^{kg}.710 de tremôço, no mínimo, para dar os 0,21 que 1 kg. de sulfato de amónio, a 21 %, dá.

2.º E' impossível, sem se conhecer a constituïção física e química do terreno, formular, quanto possível, a melhor adubação, em quantidade e qualidade, sendo, ao mesmo tempo, a mais económica. Além disso, diz o senhor consulente que não tem estrume. Ora, se o terreno não está convenientemente provido de elemento orgânico, não há adubação química capaz de remediar essa falta, visto que a matéria orgânica — que é essencial — por nenhuma outra substância pode ser substituída.

Entretanto — com a reserva resultante do que deixo dito — experimente a seguinte adubação por metro quadrado de rêgo:

Cal	80 gramas
Fosfato Renânia	200 »
Cinza	200 »
Gêsso	200 »
Sulfato de amónio	70 »
Sulfato de potássio	40 »

Aplique no fundo do rêgo, cubra muito bem e plante em seguida. — *D. A. T. da S.*

N.º 383 — *Assinante n.º 15:721 — Lisboa.*

IDENTIFICAÇÃO DE VIDEIRA

Pregunta — Venho importunar v., enviando-lhe uma caixa com uvas, pedindo a sua classificação. As vides que as produziram foram enviadas da República Argentina por uma pessoa que não sei aonde pára, e vinham tão bem acondicionadas que, depois de um mês de viagem e de esperarem dois meses a sua saída das Encomendas Postais, pegaram ainda oito estacas.

Não há dúvida que é uma variedade qualquer de moscatel; e como desejava vendê-las como uvas

de mesa, todos os compradores desejam, e eu também, saber o seu verdadeiro nome.

Chamam-lhe moscatel argentino; acho talvez anti-patriótico e pode ser que não seja o seu verdadeiro nome. A cepa é atacada pelo filoxera e, portanto, talvez não seja americana.

Prometendo mandar-lhe parras que agora aqui não tenho, espero que v. me tirará dêste embaraço com a sua já conhecida proficiência.

Resposta — As uvas que recebi chegaram esmagadas e em adiantado estado de fermentação e as fôlhas sêcas. Pude averiguar apenas que se trata dum híbrido de moscatel com qualquer americana, o que, de resto, é vulgar na Argentina. Mas não tem o valor dos nossos moscatéis.

Quanto a chamar-lhe moscatel argentino, não acho mal, à falta do nome especial que tenha naquele país, porque, se não é o verdadeiro, é mais legítimo do que dar-lhe um nome português que, seguramente, lhe não pertence. E, sendo assim, não vejo onde esteja a falta de patriotismo a que se refere.

O estudo de identificação é demorado e implica a necessidade de cultura. Se quiser enviar-me um pé para eu cultivar, estudá-lo-ei e procurarei ver se o identifico através do tempo. — *D. A. T. da S.*

N.º 384 — *Assinante n.º 33:394 — Esposende.*

QUESTÕES DE ADUBAÇÕES

Pregunta — 1.º No Minho, a cal azotada só ou com estrume para batatais, nabais e cereais, tem dado bons resultados; mas como a continuação dêste adubo vai esterilizando a terra, ¿qual será o melhor adubo para substituir a cal azotada?

2.º Disseram-me que devo substituí-la pelo seguinte: uma parte de cloreto de potássio, duas partes de cal azotada e quatro partes de fosfato Thomas. ¿Será assim?

3.º Também já há bastantes anos se emprega em cobertura, nas mesmas searas, o sulfato de amónio, que dá óptimos resultados, até nas areias.

4.º ¿Esta continuação do amónio não prejudicará a terra? ¿Haverá outro adubo que substitua o amónio e com as mesmas vantagens?

5.º Dizem-me que para videiras novas e enfraquecidas ganharem pujança em pouco tempo, devo aplicar-lhe, por cada pé, a seguinte receita: um cestinho de estrume, 100 gramas de fosfato Thomas, 80 gramas de gêsso, 80 gramas de cianamida e um punhado de cinza, visto que o azoto dá varas e fôlhas; o fosfato dá frutos e a potassa dá açúcar e saúde. ¿Será assim?

6.º ¿Devo empregar esta receita com vantagens para tais videiras?

Resposta — 1.º Efectivamente a aplicação constante da adubação que indica, porque é incompleta, prejudica a conveniente constituïção do terreno, visto que não compensa o desfalque dos princípios fosfatados e potássicos, pelo menos.

2.º E' preferível esta fórmula à primeira, embora eu nada possa dizer sôbre as proporções que indica, visto que não conheço a constituïção do terreno. Aplicando esta segunda fórmula, é claro que deve fazê-lo sem suprimir o estrume que aplica na primeira.

3.º Se dá bom resultado, entendo que deve continuar.

4.º Não prejudica, desde que ela esteja convenientemente provida de todos os outros elementos e sobretudo cal.

5.º Não acho mal. Entretanto, nada posso dizer sôbre as proporções, visto que essas são variáveis com a constituïção do terreno.

6.º Não há inconveniente. — *D. A. T. da S.*

N.º 385 — *Assinante n.º 7:014 — Moimenta da Beira.*

ERVAS CONCORRENTES DAS CULTURAS

Pregunta — O artigo publicado na *Gazeta das Aldeias* de 19 de Agôsto — «A luta contra a grama» — leva-me a pedir-lhe a fineza de dizer se há alguma maneira de destruir a erva de contas ou conteira. Não sei se v. a conhece por êste nome e por isso posso enviar-lha se assim o desejar.

Tenho um terreno invadido por esta praga, há quatro anos que a escolho com o maior cuidado retirando-a do terreno, mas cada vez se espalha mais. Reproduz-se pelas tais contas e pela semente; ora pela semente evito eu a reprodução com as sachas, mas pelas tais contas é que não há maneira de a evitar, pois criadas debaixo da terra em enorme quantidade, é impossível escolhê-las tôdas e uma que fique em cada pé é o bastante para continuar a reprodução.

¿Haverá alguma forma de as destruir?

Resposta — Entendo que deve experimentar os meios indicados no artigo que cita, porque outros não conheço. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril — Coimbra

N.º 386 — *Assinante n.º 33:868 — Escoural.*

VASILHAS DE CIMENTO PARA AZEITONAS

Pregunta — ¿As vasilhas feitas de cimento poderão servir para conservar azeitonas aonde se deite sal sem que êste prejudique as paredes da vasilha?

Resposta — O cimento também é atacado pelo sal, salitrando-se, mas pode tornar-se menos sujeito a êsse mal, pincelando-o, antes de servir, com parafina derretida a fogo brando. — *P. Bravo.*

N.º 387 — *Assinante n.º 24:305 — Vilar Formoso.*

SÔBRE DOIS VINHOS

Pregunta — Muito agradeço se v., com a sua douta opinião, se dignar aconselhar-me o tratamento para os vinhos, cujas amostras envio. São da colheita de 1933, um branco, outro tinto.

Resposta — O vinho tinto ainda tem um resto de açúcar por desdobrar. Livre de bôrra, deve ser-lhe aplicado, por cada 100 litros, 1 litro de vinho novo, ainda em fermentação lenta, e 50 gramas de ácido tartárico, prèviamente dissolvido numa porção do mesmo vinho, fazendo-se esta dissolução em vasilha de madeira ou barro, sem contacto com ferro.

O vinho branco está com azedia bastante adiantada.

O senhor assinante deixou para muito tarde o procurar tratá-lo, e agora ùnicamente poderá disfarçar o mal.

Deve aplicar, por cada 100 litros, 13 gramas de metabissulfito e 100 gramas de carbonato de potassa, aplicando-os separadamente, depois de dissolvidos, em vasilha de barro, em água quente.

Mexer o vinho, depois de feitas as aplicações, com um pau introduzido pela batoqueira. Conservar a vasilha bem atestada e bem abatocada.

Se êste vinho tiver bôrra, deve ser trasfegado antes do tratamento. — *P. Bravo.*

N.º 388 — *Assinante n.º 11:801 — Vila da Rua.*

FERMENTAÇÃO INCOMPLETA

Pregunta — Tomo a liberdade de remeter a v. uma amostra de vinho da última colheita, que, não obstante ter levado uma adição de ácido tartárico a 10 % e de 8 % de bissulfito e ter sido arejado por duas vezes, o mesmo vinho está ainda doce.

Rogo, pois, a v. o obséquio de o examinar e indicar-me a forma de o corrigir para perder a doçura que apresenta.

Resposta — Deve ser feita a seguinte aplicação:

Acido tartárico, 50 gramas por cada 100 litros, e em seguida semear nêle leveduras, empregando para isso 1 litro de vinho novo, ainda em fermentação lenta, ou, em lugar dêste mosto, um isco preparado com uvas, que se esmagam e deixam fermentar, aplicando-se o líquido coado, em metade daquela dose. — *P. Bravo.*

N.º 389 — *Assinante n.º 32:132 — Pôrto.*

VÁRIAS PREGUNTAS

Pregunta — Pedia o favor de me responder ao seguinte:

1.º Para isolar o ferro, que está em contacto com o vinho, ¿qual será preferível a parafina ou o verniz de goma laca?

2.º ¿Qual é preferível aplicar, a potassa ou a soda, para lavar ou preparar as vasilhas de madeira?

3.º Era favor também dizer-me como se pode evitar a podridão das uvas, que aparece pouco tempo depois da sua maturação e, às vezes, antes desta completa.

4.º ¿Essas uvas podem deitar-se no lagar assim como as verdes, ou seja fazer vinho delas?

Resposta — 1.º Não é grande a diferença. Deve o ferro ser limpo, antes da aplicação de qualquer dos preparados.

2.º E' melhor a potassa, mas também dá resultado a soda.

3.º A podridão é, quási sempre, resultante de alteração na película das uvas, por diversas doenças.

O remédio será fazer os tratamentos devidos, para manter as uvas sãs.

As chuvas favorecem o desenvolvimento da podridão, mas contra elas não há meio de defesa que seja prático.

4.º As uvas podres não devem ir ao lagar, não só porque nunca podem ajudar a fazer bom vinho, como também porque tendo fermentos de alteração, vão predispôr o vinho para doenças várias e alterações diversas. — *P. Bravo.*

N.º 390 — *Assinante n.º 32:353 — Santarém.*

DEPÓSITOS DE CIMENTO PARA VINHO

Pregunta — Venho pedir o favor do seguinte: Mandei fazer uns depósitos de cimento armado, e, com receio que se me estrague o vinho, peço a v. que me indique como os devo lavar e o mais que lhe devo fazer para ficarem em condições.

Resposta — Conforme tem sido dito em várias outras consultas, quando o cimento esteja bem sêco, dá-se-lhe uma pincelagem de solução de silicato de potassa a 25 % em água, de forma que o cimento absorva o mais possível dêste líquido. Deixa-se secar, lava-se com água simples, deixa-se secar novamente e aplica-se nova pincelagem, mas esta a 50 %.

Lava-se novamente, depois de sêca, a segunda aplicação. — *P. Bravo.*

N.º 391 — *Assinante n.º 24:648 — Viana do Castelo.*

VINHO DE UVAS ISABELA

Pregunta — Venho pedir-lhe a fineza de me dar o seu autorizado conselho sôbre o seguinte:

1.º A título de experiência fiz uma porção de vinho de uva Isabela, de bica-aberta, tencionando engarrafá-lo.

2.º Aproveitando a mesma uva, isto é, uva da mesma qualidade, que juntei a uvas tintas, fiz também uma porção de vinho para uso caseiro.

¿Qual é, porém, a melhor maneira de beneficiar e conservar tanto um como outro vinho?

Resposta — Além de todos os cuidados que são devidos, em geral, a todos os vinhos, como atestos, bom abatocamento na altura devida, trasfega em Dezembro, etc., deverá desde já aplicar-lhe, por cada 100 litros, 20 gramas de tanino, dissolvendo-o em um pouco de alcool, fazendo a dissolução em vasilha de barro, sem qualquer contacto com ferro.

O tanino é um dos grandes agentes conservadores do vinho, e o vinho de Isabela é muito pobre dêste elemento, e, quando feito de bica-aberta, como o do senhor assinante, maior é essa pobreza, visto que não o retirou das graínhas e películas durante a fermentação. — *P. Bravo.*

N.º 392 — *Assinante n.º 28:178 — Açôres.*

VINHO DE MARACUJÁ

Pregunta — Dirijo-me a v. para me dizer a forma de fazer vinhos de maracujá ou então livro onde possa aprender o que desejo.

Resposta — Vinho de maracujá não, porque, para poder ser *vinho,* seria preciso resultar exclusivamente das uvas. Mas uma bebida alcoólica poderá ser obtida dêsses frutos, fazendo-se esmagar a parte polposa, e deixando-se fermentar, idênticamente ao que se faz para o mosto de uvas.

Ignoramos se alguém terá já feito tal bebida; mas, como a polpa dêsses frutos é pouco sucosa, parece-nos que o trabalho não será de resultado apreciável. — *P. Bravo.*

N.º 393 — *Assinante n.º 16:109 — Montijó.*

MADEIRA PARA CINCHOS

Pregunta — Como eu tive necessidade da reconstrução de um cincho de prensa de espremer bagaço de uvas que tinha já tôda a parte em madeira muito arruinada adquiri a nova madeira necessária para as aduelas de faia inglêsa e agora alguém me diz que a madeira de faia inglêsa se não deve aplicar devido a ter propriedades que azedam o mosto ou qualquer líquido derivado das uvas, e como eu ignoro êste facto pois não conheço até onde pode ser verdadeira esta informação, venho pedir a v. se digne esclarecer-me a tal respeito e, caso alguns visos de verdade existam, me diga como evitar tal inconveniente pois a ter que substituir as referidas aduelas isso me causa, além do transtôrno da demora, um regular dispêndio pois o cincho já bastante caro me custou.

Resposta — Não tenha o senhor assinante receio. Se a palavra *azedar* significa avinagrar, no sentido em que é empregada, isso não tem razão de ser, mas deve resultar do facto de, na indústria do fabrico do vinagre, se passar o vinho por aparas de faia, para o avinagramento, mas não porque esta madeira tenha essa propriedade, pois qualquer outra, também em aparas, faria o mesmo, o que é devido a, correndo o vinho muito lentamente pelas aparas (fitas de carpinteiro), quási que só as humedecendo, tem uma grande exposição ao ar, cujo oxigénio vai oxidar o alcool, transformando-o em ácido acético.

Pode utilizar o cincho, sem temer que isso provoque azedia do vinho. — *P. Bravo.*

N.º 394 — *Assinante n.º 31:638 — Arganil.*

DOENÇA DA VOLTA

Pregunta — Imprevidentemente não trasfeguei êste ano, uma pia de vinho de 1:600 litros. Há dias fiz venda dele, o qual estava esplêndido, tendo por sinal sido até reputado por mais, de que outros vinhos desta vila.

Agora foi para se medir, e verifiquei que o vinho está turvo e ácido, parecendo-me que está refervido, pelo que ficou a venda sem efeito. Precisando sobretudo muito da vasilha para a nova colheita, cuja vindima vou iniciar para a próxima semana, pedia-lhe o favor de me dizer se êste vinho terá algum consêrto.

Alguém me disse, que fazendo-o ferver no cadarço do vinho novo, ficava, depois de assente, em condições de ser bebido, pelo que muito agradecia a v. se me pudesse dar as necessárias explicações.

Resposta — A passagem do vinho pelo bagaço fresco apenas serve para disfarçar o mal, pois os micróbios da doença continuam a viver e a trabalhar na desorganização do vinho.

Essa operação faz-se apenas para aproveitamento do vinho em gasto caseiro, devendo ser consumido dentro de pouco tempo.

Melhor tratamento será o seguinte:

Trasfegar o vinho, se está com alguma bôrra, e aplicar-lhe, por cada 100 litros, 13 gramas de metabissulfito, dissolvido em água quente, e áparte 60 gramas de ácido tartárico, dissolvido numa porção do mesmo vinho.

Em seguida às aplicações mexer o vinho com um pau introduzido pela batoqueira.

Deve desinfectar a vasilha que contém o vinho doente, lavando-a muito bem com solução de 30 gramas de permanganato de potássio em 5 litros de água, procurando que êste líquido se entranhe o mais possível nos poros da madeira. Lavar no dia seguinte com água simples. — *P. Bravo.*

N.º 395 — *Assinante n.º 29:299 — Lisboa.*

CUIDADOS COM VINHOS

Pregunta — Primeiramente cumpre-me agradecer a v. a resposta à minha consulta de 24 de Abril, publicada na *Gazeta* de 20 de Maio.

Ao vinho em questão foi aplicado então 8 gramas de metabissulfito por 100 litros, conforme recomendação de v., e envio-lhe um quadro das variações dos índices de acidez, a-fim-de ter a bondade de apreciar.

Como vejo o vinho dos dois depósitos estabilizado, ou quási, julgo melhor não lhe mexer. Mas, por outro lado, receio os próximos calores. Além disso, gostaria de lhe juntar um pouco de aguardente para o levar a 11°,5, o que seria conveniente fazer com uma trasfega.

Vejo também que a acidez volátil continua subindo no tonel — talvez por ser vasilha de madeira — a-pesar-de haver os mesmos cuidados nos atestos e das vasilhas serem tratadas por igual, e tenho receio que o vinho se me estrague. Por estas razões, envio uma amostra dêste último vinho e peço a v. o favor de me dar o seu autorizado conselho sôbre o seguinte:

1.º ¿Terá o vinho qualquer germe de alteração?

2.º ¿Devo trasfegá-lo e fazer-lhe qualquer tratamento?

3.º ¿Os vinhos dos depósitos que se apresentam límpidos convirá trasfegá-los, ou é preferível deixá-los como estão e deitar-lhe a aguardente pela batoqueira?

4.º Em qualquer dos casos, ¿devo aplicar nova dose de metabissulfito?

5.º Em caso de trasfegar, ¿posso fazê-lo normalmente, ou devo fazê-lo ao abrigo do ar?

Resposta — 1.º Por emquanto não tem, mas é preciso evitar-se, quanto possível, o aumento da acidez volátil, mantendo-o em atêsto perfeito e livre do ar.

2.º Se não tem bôrra, não é preciso trasfegá-lo. Juntar-lhe, por cada 100 litros, 6 gramas de metabissulfito, pois do que levou já não há vestígios. Tendo bôrra, convém trasfegar.

3.º O mesmo que fica dito para o caso da segunda resposta. Não há vantagem em aplicar aguardente.

4.º E' conveniente aplicar. O metabissulfito defende mais o vinho do que uma aguardentação.

5.º E' melhor trasfegar ao abrigo do ar. — *P. Bravo.*

N.º 396 — *Assinante n.º 12:712 — Pôrto.*

VINHOS MAL DESDOBRADOS

Pregunta — Envio quatro amostras de vinho que não desdobra, a-fim-de v. fazer a fineza de o analisar.

Trasfeguei êste vinho em princípios de Abril; tem estado sempre a ferver, mas, a-pesar disso, não perde o doce, embora os tenha desabatocados. Este vinho foi feito de bica-aberta como tenho feito todos os anos; já alguns anos tem ficado alguma coisa doce mas muito pouco.

O vinho nos tonéis ainda ferve, e não está tão clarificado, pois essas amostras são tiradas de garrafas de litro que trouxe da província, e clarificou alguma coisa nas ditas garrafas.

Como estamos próximo da vindima e como estou na disposição de trabalhar o vinho, peço a v. o favor de me dizer se também devo trabalhar o branco.

Em vista do exposto, peço a v. o favor de me dizer o que devo fazer para lhe tirar o doce.

Resposta — Como os vinhos estão fermentando nos tonéis, livres da bôrra, será conveniente arejá-los um pouco, para oxigenar as leveduras.

Para isso basta tirar uma porção de vinho pela torneira e fazê-lo entrar novamente na mesma vasilha, pela batoqueira. Bastará, para esta oxigenação, dar movimento a uma porção de vinho que corresponda a metade do que a vasilha contém.

Aos brancos deverá deitar, por cada 100 litros, 12 gramas de tanino e 30 gramas de ácido cítrico, e ao tinto 40 gramas de ácido tartárico.

As soluções devem ser preparadas em vasilhas de barro ou outras não metálicas; o tanino dissolve-se num pouco de alcool de vinho e os ácidos em vinho.

E' natural que, com o calor próprio da época e o tratamento indicado, em poucas semanas esteja o açúcar desdobrado.

Não aplicar fumo de enxôfre nem metabissulfito a estes vinhos. — *P. Bravo.*

III

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola. Doenças e parasitas das plantas

Redactor:

Dr. Rozindo Morais Moniz da Maia

Engenheiro-Agrónomo e Chefe de Secção do Laboratório de Patologia Vegetal

Laboratório de Patologia Vegetal

Tapada da Ajuda **Lisboa**

N.º 397 — *Assinante n.º 25:319 — Guimarães.*

LAGARTA QUE DESTRÓI OS NABAIS

Pregunta — Semeei um nabal que se encontrava muito viçoso, mas últimamente foi atacado por uma bicha preta, mas em grande quantidade, que devora a rama tôda. Envio a v. um pé de nabiça atacado pela bicha e algumas destas a-fim-de se dignar dizer-me que qualidade de bicha é e qual o tratamento a adoptar para o seu extermínio.

Resposta — Julgo tratar-se da *Athalia spinarum*, insecto que já o ano passado causou grandes estragos no Norte do País e êste ano vejo, pelas várias consultas que me têm sido dirigidas sôbre o mesmo assunto, que voltou a atacar com grande intensidade as culturas que lhe são predilectas.

Pode combater eficazmente êste insecto, na forma de lagarta, pulverizando as plantas com a seguinte emulsão de petróleo:

Sabão ordinário	2 quilos
Carbonato de soda	1 »
Petróleo	3 litros
Água	100 »

Dissolvem-se o sabão e o carbonato de soda em 10 litros de água fervente, junta-se-lhe em seguida, fora do lume, pouco a pouco, o petróleo, agitando sempre fortemente o líquido até se obter uma emulsão perfeita e dilui-se por fim com os restantes 100 litros de água, agitando sempre bem emquanto se vai juntando a água.

Não deve aplicar mais tarde do que quinze dias antes das plantas serem utilizadas para o consumo a-fim-de evitar que se lhes note cheiro e gôsto desagradáveis.

Convém lavrar a terra no outono para destruir os insectos que aí se conservam de um ano para o outro, e arrancar na primavera e princípio do verão tôdas as ervas espontâneas de que as lagartas costumam alimentar-se.

Há ainda o recurso de alternância das culturas, cultivando no ano seguinte à invasão plantas que não sejam atacadas pelo insecto. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 398 — *Assinante n.º 17:088 — Miranda do Corvo.*

DOENÇA DAS BATATAS

Pregunta — Envio a v. uma pequena caixa com três batatas da colheita dêste ano, rogando-lhe a fineza de me informar:

1.º ¿Que qualidade de doença é e como se deve combater?

2.º ¿Não devo semear mais tal batata?

3.º ¿Na terra que a produzia há inconveniente semear outras qualidades de batata e que devo fazer a essa terra para a limpar de tal bicharia?

4.º ¿A batata é inconveniente para consumo doméstico?

Quando foram tiradas da terra de dentro das bexigas saíam uns bichos brancos muito delgados.

Junto desta batata mandei semear mais as qualidades Silvergold (?) e Up-to-Date, holandesa, que se apresentaram completamente sadias.

Comprei êste ano no Pôrto a batata a que me refiro com o nome de Frizo ou Frigia, segundo uma tabela de preços e qualidades que me enviaram.

De tôdas as qualidades que semeei foi a que melhor produziu.

Resposta — Os tubérculos que me enviou apresentam uma alteração que é conhecida com a designação vulgar de *sarna*, mas cuja verdadeira causa em muitos casos, como êste, não é fácil de descobrir. Em vista de me dizer que viu sairem uns bichos brancos delgados, lembrei-me de um ataque de angüílula, mas por mais que procurasse na amostra não a encontrei.

Da minuciosa análise a que procedi resultou-me a impressão de que os tubérculos estarão atacados pela *Rhizoctonia solani*, é quanto posso dizer-lhe.

Entendo que não deve empregar essas batatas para sementeira.

Não deve agora tornar a semear, a seguir, batata, nessa terra, usando daqui em diante a alternância das culturas, se é que não adoptou já esta prática.

Deve preferir para a cultura as variedades que se tenham mostrado refractárias a êste mal.

Para o consumo podem ser utilizadas essas batatas sem inconveniente, o que convém é consumi-las ràpidamente, pois estão muito sujeitas a apodrecerem. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 399 — *Assinante n.º 8.045 — Portalegre.*

MAÇÃS ATACADAS POR UM INSECTO E FEIJOEIROS ATACADOS DE MELA

Pregunta — 1.º Dentro duma caixa remeto uma maçã. Todos os anos as maçãs de duas macieiras caem, sem que escape uma só, por virtude da doença que mostram as que lhe remeto. A doença principia por uma mancha pequena, que vai alastrando. Noutro ponto do fruto forma-se outra e assim sucessivamente. Ao princípio são castanhas as manchas, por fim negras, correspondentes a tecido morto. E' de notar que nenhuma das outras macieiras é atacada desta doença. Estou resolvido a arrancar as duas macieiras, no que tenho pesar, não só porque são únicas dessa variedade, mas porque produzem uns frutos muito volumosos. ¿Mas para que quero eu duas árvores de que nunca aproveito um único fruto? Se o

caso tem remédio para anos futuros (êste ano não valerá a pena, pois poucos frutos restam já), peço se digne então indicar o diagnóstico, prognóstico e tratamento adequado.

Devo ainda dizer que sulfatei as árvores, com calda bordelesa, mas já as maçãs estavam muito grandes quando as sulfatei.

2.º ¿Como se previne, ou pelo menos, como se cura a mela do feijoeiro?

Resposta — As maçãs estão atacadas pela lagarta de um microlepidóptero.

Pulverize as árvores na ocasião da queda das pétalas, oito a dez dias depois e quando os frutos tenham atingido metade do seu desenvolvimento, com uma calda de arseniato de chumbo que contenha 500 gramas de arseniato em pó ou 1:000 gramas em pasta para 100 litros de água. Deve haver todo o cuidado em não fazer estas pulverizações muito tarde para evitar que os frutos, ao serem consumidos, contenham ainda o composto de arseniato, que é muito tóxico. E' preciso não esquecer também todos os cuidados com a manipulação e emprêgo dos arsenicais, que várias vezes têm sido recomendados na *Gazeta*.

Quanto ao feijoeiro, não posso saber de que se trate sem que me envie uma amostra. — *R. M. M. da Maia.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 400 — *Assinante n.º 31:495 — Picões.*

DIREITO À ÁGUA

Pregunta — Desde tempos imemoriais, que eu e outro vizinho meu, regamos as nossas hortas com água de uma nascente que há num lameiro circumvizinho aos nossos prédios.

O dono dos lameiros tem tentado por várias vezes tirar a água, cortando-a e entulhando, como fêz êste ano, o rêgo que conduz a água para os nossos prédios.

A minha propriedade e do vizinho foram há quarenta anos do mesmo dono.

¿Pode tirar-nos a água?

Resposta — A consulta continha outras informações, que nada interessam ao caso, pelo que as omiti e deixou de indicar outros elementos importantes para se poder responder às preguntas formuladas.

O consulente e o vizinho só têm direito à água da nascente se êles por si e ante-proprietários dos seus prédios estão na posse da água desde época anterior à publicação do Código Civil (1867) e essa posse é acompanhada de obras no prédio, onde está a nascente, que atestem abandono da parte do dono dêsse prédio à respectiva água.

Assim, se nesse prédio há uma poça, para represa da água, se há um rêgo e tal rêgo é limpo e conservado pelo consulente e vizinho, tendo aliás sido abertos ou feitos — poça ou rêgo — trinta anos pelo menos antes de 1867 pelos então donos dos prédios do consulente e vizinho, verifica-se a prescrição e, nesse caso, não pode o proprietário do prédio desviar a água e impedir o uso do rêgo.

Tal direito assiste ao consulente e vizinho, com fundamento no artigo 444.º, § único do Código Civil.

Hoje pode adquirir-se também direito à água por prescrição, mas o prazo só pode contar-se desde 1919, pelo que não decorreu o preciso para que ela se verifique. — *S. de Almeida.*

N.º 401 — *Assinante n.º 29:457.*

DISPOSIÇÃO TESTAMENTÁRIA. USO DE ALFAIAS E GADOS

Pregunta — *F*, casado com comunhão geral de bens, sem descendentes, nem ascendentes, dispôs de certos bens, por testamento, com autorização autêntica passada por sua mulher, nos termos do artigo 1:766.º do Código Civil, para dispôr dêsses bens, — terras e prédios urbanos com todo o recheio existente à sua morte — ficando a mulher com usufruto dêsses bens e dispensada de inventário e caução.

O testador já faleceu e a família da usufrutuária pretende que esta dê sem efeito a referida disposição feita pelo marido.

¿Poderá fazê-lo?

Das alfaias agrícolas e gados, ¿poderá a usufrutuária dispôr, isto é, inutilizar em serviços de outrem?

Resposta — A disposição é válida à face da nova redacção do artigo 1:766.º do Código Civil, dada pelo Decreto n.º 19:126 de 16 de Dezembro de 1930 e, por isso, a viúva não pode desfazer essa disposição.

O que a viúva não perde é direito a receber a sua meação ou seja a metade do valor de todos os bens, porque a permissão do marido dispôr de certos bens nas condições indicadas no artigo 1:766.º com autorização sua, não exclui da partilha a viúva nesses bens ou antes no seu valor, não recebendo ela a *metade* nesses bens a

que tinha direito, mas o valor correspondente a essa metade em outros bens do casal ou em dinheiro, pelo que se os bens deixados pelo marido são mais do que a metade ou meação, a que êle tinha direito, têm os legatários a quem deixou êsses bens, de restituir à viúva, em dinheiro, a diferença entre a dita meação e o legado, devendo atender-se a que o usufruto dos bens legados deixado à espôsa corresponde ao valor da quarta parte dêsses bens, nos termos do artigo 253.º n.º 6.º do Código do Processo Civil.

E' assim que interpreto a nova redacção do artigo 1:766.º do Código, que veio fixar a doutrina seguida nos tribunais, como esclarece a nota oficiosa publicada pelo Ministério da Justiça por ocasião da publicação do Decreto, que alterou o Código Civil.

A viúva pode emprestar as alfaias agrícolas e gados e, se umas e outras se deteriorarem no seu uso próprio, não é obrigada a responder por êsse prejuízo (artigos 2:207.º e 2:208.º do Código Civil).—*S. de Almeida.*

N.º 402 — *Assinante n.º 15:448 — Lisboa.*

RATOEIRAS DE FOGO

Pregunta — ¿E' permitido defender a propriedade com ratoeiras de fogo, tão usadas no Norte do País, sendo a propriedade rústica vedada em parte por muro e parte por valado?

¿A quem se requere essa licença?

Resposta — Há tempos defendi na *Gazeta* que não é permitido usar as ratoeiras de fogo na defesa de propriedades particulares, porque o Decreto que então regulava o fabrico das armas o não permitia. Não é tão explícito o Decreto n.º 18:754 de 16 de Agôsto de 1930; mas, à face do disposto no artigo 7.º do mesmo Decreto, que considera arma proïbida qualquer arma de fogo, cujo uso e porte não seja permitido por aquêle Decreto, parece-me que continuam a ser proïbidas essas armas de defesa de propriedades.

A serem permitidas, seria o administrador do concelho quem concederia a respectiva licença. — *S. de Almeida.*

N.º 403 — *Assinante n.º 30:178 — R. de Abrantes.*

AFIXAÇÃO DE CARTAZES OU EDITAIS E COLOCAÇÃO DE POSTES PARA FIOS ELÉCTRICOS

Pregunta — A Câmara Municipal obriga a caiar os prédios urbanos na cidade de Abrantes, e, sem respeito pela propriedade particular, afixam nas paredes editais e cartazes.

¿Não devia a Câmara por meio dos seus zeladores proïbir essa afixação?

¿Como se deve reprimir tal procedimento?

A Câmara, sem autorização do dono, tem colocado postes em propriedades para ligação de fios de corrente eléctrica, fios êsses que, por fazerem uma curva, estão abrindo uma fenda na parede do prédio.

¿O que tenho a fazer?

Resposta — Se houvesse postura municipal sôbre o caso, proïbindo a afixação, tinha a Câmara competência para *coimar* o transgressor.

Assim é o próprio dono do prédio que pode perseguir quem, contra sua vontade, aí colocar qualquer cartaz ou edital que não seja colocado por ordem da autoridade.

Como já disse há tempos na *Gazeta*, os proprietários de prédios urbanos têm de suportar nos seus prédios servidões idênticas à da consulta, mas fica-lhe direito a exigir indemnização pelo prejuízo causado com tais servidões, o qual é exigível nos tribunais ordinários. — *S. de Almeida.*

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente**, *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Compram-se os seguintes livros:
Padre Roque, **Apicultura**, de Mota Prego.
Dois Anos de Apicultura, de Vale Rêgo.
Dirigir preços a António Nunes Pereira, Souto da Branca (Albergaria-a-Velha).

Queijo da Serra, 1.ª qualidade. Vende Dr. António Antunes, Ervedal da Beira (Quinta da Baleia).

Mel centrifugado, de 1.ª qualidade, óptimo paladar, proveniente das melhores flores — laranjeira, rosmaninho e tília. Vende: Matias de Sousa Silvério — Galveias.

Frangos e frangas a iniciar a postura, das grandes poedeiras Leghorn branca e Rhode Island Red. Vende o Aviário da Ramada Alta — Gaia.

Na Casa do Outeiro, Pôrto Antigo, Tendais, vendem-se casais de galinhas Cochinchina amarela, Plymouth Rock e coelhos gigantes da Vandeia.

Carneiros merinos, espanhóis, corpulentos, três anos, boa qualidade. Vende 1 casal o secretário da Câmara Municipal de Sever do Vouga.

GAZETA das ALDEIAS

N.º 1810



Costumes de Moreira da Maia

Elvião Porto

União Resineira Portugueza

(CONSÓRCIO RESINEIRO DE PORTUGAL)

S. A. R. L.

Capital realisado: Escudos 4.840.000$00

SEDE SOCIAL: R. dos Fanqueiros, 30 — LISBOA **DELEGAÇÃO NO PÔRTO:** R. Sá da Bandeira, 15-2.º

Telegramas: SEROF — Telefones: Sede, 2 8188 P. B. X. 2 L. **— Armazem, 2 6705 — Pôrto, 4582 — Pombal, 16 — Ermezinde, 2**

Códigos: A. B. C. 5.ª e 6.ª edição, **Ribeiro, Mascotte, Bentley's, Acme, Rudolf Mosse e Privados**

FÁBRICAS EM POMBAL, MARINHA GRANDE E ERMEZINDE

[Destilação pelo vácuo, pelo vapor e pelo fogo directo]

ARMAZÉNS na DOCA DE ALCANTARA e RUA MAURY

Resinagem à vida e destilação da gêma pelos processos mais modernos.

(BREUS, CÓLÓFANIAS, ESSÊNCIA DE TEREBENTINA E AGUARRÁS)

1051

OFICINA DE CALDEIREIRO

JOSÉ MOREIRA COELHO

186, Rua do Bolhão, 188 — PORTO

Faz e concerta máquinas e alambiques de tôdas as qualidades, assim como caldeiras de ferro e cobre e mais artigos. Cilindros, esquentadores e caldeiras para fogões. Encarrega-se de tôdas as obras pertencentes à sua arte, responsabilisando-se e garantindo a sua construção. Compra e vende metais vélhos de tôdas as qualidades.

PERFEIÇÃO E PREÇOS RAZOÁVEIS 1136

Oficina de Picheleiro e Electricista

DE

Jaime Moraes

Instalações sanitárias e de campainhas, luz eléctrica, motores, água e bombas para poços.

Venda de todos os artigos de picheleiro e motores, lâmpadas, campainhas e outros artigos eléctricos.

PREÇOS MÓDICOS

130 — Rua dos Caldeireiros — 130-A

PORTO 1150

"LIZ"

Cimento Portland Artificial

Em barricas de 180 kilos e sacas de 50 — O melhor e mais regular dos cimentos — Endurecimento rápido — As mais altas resistências.



Produção anual

120 mil toneladas

Empregando dois fornos rotativos metálicos

Empreza de Cimentos de Leiria

Fábrica em Macieira — MARTINGANÇA

SEDE: Rua do Cais de Santarém, 64-1.º — LISBOA — Telefone, 21331 — P. B. X.
FILIAL DO NORTE: Rua Formosa, 297-1.º — PORTO — Telefone, 4193 — P. B. X.
Endereço telegráfico: — CIMENTARIA

448

Chá Seara

Cultivado e fabricado com o maior esmero, nas altas montanhas que dominam os famosos lagos das Sete Cidades, é um produto extremamente fino, das melhores plantas da China. Clima extremamente propício.

Administração: Rua José do Canto — Ponta Delgada — AÇORES.

Depositário no Pôrto:

CELESTINO CORTES

Rua da Alegria, 113

506

Contra o frio "MORRIS„

Aquecedor portátil por circulação de água

Modelos para funcionar a petróleo, electricidade e a gaz.

Sem cheiro nem fumo.

Consumo insignificante.

Agentes MOTORAK

AGENCIA COMERCIAL DO NORTE, L.DA

RUA DO BOMJARDIM, 167-169 — PORTO

1151

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Aliados n.º 66 — PORTO

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

Impostos sôbre vinhos 657
A crise vinícola. 658
Previsões sôbre a colheita de vinhos no hemisfério setentrional 662
Agricultura — A cultura da beterraba, símbolo de uma lavoura progressiva 663
A hortelã-pimenta e a sua cultura 664
Arboricultura — A-propósito de cerejas e ginjas. 665
Tecnologia Rural — Avinagramento — *P. Bravo* 669
Apicultura — A flora apícola. 670
Zootecnia — Características de uma boa vaca leiteira 671
Horta — Cultura da ervilheira 672
O XII Congresso de Olivicultura 674
Jardim — As camélias — *A. H. Pinto* . . . 675
O celeiro mundial 676
Construções Rurais — Situação e área de uma pocilga — *L. Gama*. 677
Processo para segurar ferramenta numa escada 678
Processo de limpar o interior de um tubo. . 678
Revista das Revistas — Algumas novidades ou conhecimentos úteis — *Eduardo dos Santos* 679
Automobilismo — O motor a dois tempos — *João de Vasconcelos* 681
Questões de Direito — Imposto de trânsito — *Simões de Almeida* 682
Consultas — Vinho com gôsto a enxôfre — Várias preguntas — Videiras para os Açôres — *P. Bravo*. 683
Várias preguntas — *R. M. M. da Maia* 684
Imposto sôbre vinhos — ¿Atravessadouro? — Águas — Questões de inquilinato — Partilha — Conciliação — Terrádego — Várias preguntas sôbre contribuïções, doação e afilamento — *S. de Almeida* 684
Transporte de cascos de vinho cheios e vazios 688
Direcção Geral dos Serviços Pecuários — Concurso Nacional de Postura 688
Intermediário dos lavradores. 688

FARINHA NESTLÉ

O Alimento ideal das crianças.

1066

Fábrica de Faianças e Azulejos

SANT'ANNA

Rua da Junqueira, 200—LISBOA

Esta é a fábrica que hoje melhor produz faiança portuguesa com o caracter antigo e que vende mais barato.

Visitem o seu Depósito na Rua do Alecrim, 95 a 99, onde se encontram expostos variadíssimos tipos de azulejos e faianças artísticas.

Decorar a sua casa ou o jardim com faiança portuguesa, é ter bom gôsto e valorizá-la enormemente, com pouca despesa.

São infinitas as vantagens de qualquer revestimento de azulejos.

Enviamos para a província, grátis, desenhos e orçamentos, segundo medidas e indicações fornecidas pelo cliente.

1019



Esta é a marca dos conhecidos:

Armários Frigoríficos

Purificadores de água

Aspiradores de pó e

Enceradoras eléctricas

Electrolux, L.da

Praça da Liberdade, 123

PORTO

1141

Fábrica de Mosaicos

DE

Henrique José Rebelo de Lima

Azulejos, telha Marselha, tijolos, tubos de gré, artigos sanitários e paineis em todos os desenhos.

Rua Miguel Bombarda, 131

PORTO

Telefone, 771

1146

Serralheria Mecânica e Fundição de Campanhã

Manuel Noya & C.a, L.da

Oficinas: Rua Justino Teixeira, 464—Telefone, 155

Escritório e Depósito—R. de S. João, 12-14

Telefone, 2764—Teleg. TORNOS-PORTO

Máquinas industriais.—Alfaias agrícolas.—Acessórios para tôdas as indústrias—Reparações em todos os géneros.—Fundição de ferro e metais.—Louças de ferro—Ferros de engomar, etc., etc.

Fundições duas vezes por semana.

1143

PENISCO

(semente de pinheiro)

de germinação garantida, Serradela, semente de Tôjo e Giesta, Tremoço bravo, Palha de trigo, etc.

VENDE:

Joaquim Jorge Ferreira Patrício

LEIRIA

1152

Companhia Industrial de Fundição

S. A. R. L.

Telefone, 4173
Telegramas: ARADOS

RUA DE S. JOÃO, 19—PORTO

Fábrica fundada em 1895—ESPOSADE—GONDOMAR

998

Marca registada

Agradece a «COMPANHIA CIF» uma consulta sôbre:

MAQUINAS INDUSTRIAIS—Teares mecânicos para algodão, seda ou lã. Serrotes e plainas para pedreiras e mármores. Serras, etc. **MAQUINAS AGRICOLAS**—Prensas para azeite e vinho, Esmagadores, Tararas, Semeadores, Cortadeiras de palha, Debulhadores, Arrolhadores, etc. **UTENSILIOS AGRICOLAS**—Charruas «Cif» n.os 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7, charruas de volta-aiveca (tipo cilíndrica), charruas Brabant e todos os seus acessórios, Subsoladores, Grades de molas e zig-zag, etc. **UTENSILIOS DOMESTICOS EM FERRO FUNDIDO**—Ferros de engomar, Panelas e Tachos à inglesa, Fogareiros, etc. **UTENSILIOS DOMESTICOS EM — — — ALUMINIO FUNDIDO**—Panelas, Tachos, Certãs e Chaleiras (nosso fabrico especial) — — — **RADIADORES**—Para aquecimento central.

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 4 de Novembro de 1934 | N.º 1810

Impostos sôbre vinhos

Todos conhecem, todos sentem as dificuldades que a lavoura atravessa com a diminuta venda de vinhos, que se conjuga com uma produção crescente de ano para ano; e todos são concordes em que é absolutamente indispensável encontrar remédio, de seguro e rápido efeito, para um mal que nos traz a todos, lavradores e não lavradores, em permanente e arreliante desasossêgo.

Entre os remédios apontados, um dos que melhores resultados pode dar e que aqui sempre temos defendido é, sem dúvida, o aumento de consumo; o português bebe relativamente pouco — menos de metade do que o francês, bastante menos do que o espanhol ou o italiano. Porém, êsse aumento de consumo é entravado pela reduzida capacidade de compra do nosso povo, que beberia mais, possìvelmente, se o seu orçamento individual o permitisse.

Dir-se-á: o remédio é venderem, os lavradores, mais barato o vinho que colhem. Vendê-lo por preços inferiores aos actuais, é impossível, pois que, na maioria dos casos, êsses preços já não cobrem as despesas de granjeio e tratamento das vinhas.

Mas se assim é, podem, no entanto, os consumidores adquirir vinho, principalmente nos grandes centros consumidores, por preços menores do que os actuais; bastará, para tanto, libertar êsse produto dos impostos que o sobrecarregam e que, na situação actual, são elevados, como se verá das linhas que adiante seguem.

Para entrar no Pôrto, uma pipa de vinho (500 litros), paga:

A' Comissão de Abastecimento	3$00
A' Câmara Municipal	30$45
	33$45

Se êsse vinho provém da Região Demarcada dos Vinhos Verdes paga mais à respectiva Comissão um mínimo de 2$50 ou 5$00 pelo menos por pipa. De qualquer outra região paga igualmente, a determinados organismos, uma certa importância, cujo montante ignoramos. De tudo isto resulta que os impostos que incidem sôbre cada casco de vinho de 500 litros, que se consome no Pôrto, vão a perto de 40$00, ou seja mais de 10 % do valor do vinho, na maioria dos casos.

Quando os vinhos se vendiam a 800 ou 1:000 escudos os 500 litros, êste imposto era suportável; mesmo o lavrador o poderia tomar a seu cargo sem grande prejuízo para a sua economia. Mas na situação actual é inadmissível.

Bem sabemos que os orçamentos municipais necessitam de receita.

Mas ¿maior do que essa necessidade não é a de acudir à crise que esmaga o viticultor? ¿Não será, portanto, justo que se suprimam, pelo menos temporàriamente, aquêles impostos?

A crise vinícola

A crise vínícola perturba hoje, e de uma forma alarmante, tôda a nossa economia. Os males que dessa crise resultam, todos, agricultores ou não, os sentimos profundamente. São, pois, de ter em conta, de ponderar, as sugestões que se apresentem, tendentes a debelar o mal que nos estrangula.

Não podiamos, por isto, deixar de registar, nestas colunas, a representação que a Associação Central da Agricultura Portuguesa dirigiu aos Srs. Presidente do Conselho e Ministros do Comércio e Indústria e Agricultura, na qual o problema é estudado nos seus diferentes aspectos e para o qual se apontam soluções.

E' extensa a representação da Associação Central da Agricultura; vejamos o que diz:

«Senhor Presidente do Conselho e Senhores Ministros do Comércio e Indústria e Agricultura: Entrou na sua fase mais aguda a crise vinícola em Portugal.

As últimas notícias que nos chegam, dos mais diversos pontos do País, sôbre as produções na presente colheita, que devem igualar ou mesmo ultrapassar as do ano que findou, permitem-nos concluir que o problema vinícola está bem longe de ter uma solução adequada, antes tendendo a agravar-se em virtude do grande volume de vinhos que se encontra retido e a que não é possível dar fácil e normal escoamento.

As dificuldades crescentes em matéria de exportação, dado o extraordinário alargamento da área de cultura da vinha em todo o mundo, nos últimos trinta anos, o que originou países concorrentes nos principais mercados que até há pouco tempo soubemos e pudemos manter, a loucura de muitos viticultores, que raro sabem respeitar as leis vigentes, pois que continuam a dedicar à cultura da vinha largos tratos de terreno, sem que com isso tenham o mínimo precalço fiscal e ainda tardia intervenção do Estado perante tais desmandos e irregularidades, são êsses os principais factores que têm contribuído para a presente crise de sobre-produção vinícola e para o mal-estar que paira sôbre mais de duas têrças partes da população do País, reflectindo-se, evidentemente, sôbre tôda a economia nacional.

Importa considerar que se não fôsse a compensação que o produtor encontra, neste momento, com a regularização do comércio do trigo, o que mais lhe ameniza um pouco as suas precárias circunstâncias, a desgraça seria sem dúvida muito maior, atingindo certamente proporções que é difícil prever.

Como conseqüência de tal estado de coisas e da crise geral que assoberba todo o mundo, com os seus aspectos de miséria, desemprêgo, má qualidade dos produtos, etc., verifica-se que existe entre nós um perfeito paralelismo com uma produção excessiva, uma crise de sub-consumo que mais agrava as dificuldades que se deparam na resolução do magno problema dos vinhos.

A idea, pela primeira vez lançada em Portugal, em 1906, por um consócio nosso, Sr. Carlos Champalimaud, de ser mantido em reserva, por meio de uma grande adega social, o excedente de uma forte colheita, sôbre o respectivo consumo de forma a poderem ser supridas deficiências de uma colheita mais fraca provocando-se como que uma regularização de produções e que ùltimamente vigorou em França sob a forma de «blocage», não resolve o problema, pois que são as próprias médias das produções que excedem em muito as necessidades normais do consumo, tanto externo como interno.

Tampouco a obrigatoriedade de uma reserva de vinhos de 10 ou mesmo de 20 %, subtraída à produção de cada um e adjudicada a favor de um organismo, a Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal, que superintende em larga zona vinhateira, onde vai constituir, por fôrça de lei, um fundo social, pode resolver o problema, pois que o remanescente da colheita que fica em poder do viticultor em nada beneficia, já porque essa reserva, dada a sua natureza, vai concorrer no mercado com os outros vinhos que é mister valorizar, já porque dessa forma não é legítimo esperar como o legislador supôs que o viticultor obteria assim a necessária compensação na venda do produto em seu poder.

Os factos demonstram eloqüentemente a razão de ser das nossas justas considerações exaradas na representação desta Associação, de 10 de Fevereiro do corrente ano, em que abordamos também a fragilidade dos contratos e a falta de acatamento do preço mínimo fixado, o que aliás foi há pouco nobremente confirmado por um dos directo-

res da própria Federação, em entrevista concedida a um dos maiores jornais da capital.

E' que não é fácil modificar ou destruir por leis ou regulamentos certos fenómenos económicos, à volta dos quais gira uma complexidade de factores que se sobrepõem à própria vontade do homem.

Passemos por isso adiante.

Posta a questão vinícola no seu verdadeiro pé, temos portanto de encarar a solução do problema tanto quanto à sobre-produção como ao sub-consumo do vinho.

A política a seguir tem de ser fatalmente a da «qualidade do produto», pois que só por êsse meio se conseguirá aumentar o gôsto pelo vinho, fomentando-se o seu consumo.

A «quantidade», como regra emparceirada a produtos de medíocre ou de má qualidade, afasta o consumidor, facilita a sua preferência por outras bebidas e agrava, em última análise, o problema que se pretende solucionar.

Ao contrário do que sucede com muitas outras coisas, a concorrência só poderá beneficiar os maus produtos, pois são justamente êsses que, pela quantidade produzida por unidade de superfície, asfixiam os que têm como berço a encosta ou outros locais tècnicamente aconselháveis, mas onde as produções unitárias são incomparàvelmente menores e, em proporção, de muito maior custo.

Impõe-se, por isso, a intervenção do Estado nesta importantíssima faceta da nossa economia agrícola — o que de resto já é norma assente de há uns meses a esta parte — mas importa que essa interferência obedeça a preceitos inteiramente diferentes daqueles que até ao presente têm sido legalmente adoptados.

Há necessidade de serem promulgadas com urgência medidas enérgicas e salutares que não só atenuem o mal presente, como preparem um futuro desafogado e rendoso à nossa viticultura.

A menos que se pretenda apenas a abundância de produtos de inferior qualidade, há que intervir sem desfalecimentos ou hesitações, sempre a favor do interêsse colectivo; e é sem dúvida ao Estado que cumpre elaborar tal programa e velar pela sua efectivação.

Depois de dez longos meses de persistente trabalho, tempo êste que abrangeu a evolução completa de uma colheita e em que muito se legislou sôbre o problema vinícola, analisados os factos, verifica-se que uma forte percentagem da produção de 1933 ainda está por colocar, as adegas e armazéns estão completamente cheios, sem se saber onde poderão ser recolhidos os vinhos da actual colheita e os preços são por tôda a parte absolutamente ruinosos.

Afirma-se que em poder da F. V. C. S. P. estão cêrca de duzentas mil pipas de vinho, produto de compras efectuadas e de reserva imposta aos viticultores em tôda a zona da sua interferência e sabe-se que nas adegas dêstes últimos é também grande a existência de vinhos da colheita do ano findo.

As regiões demarcadas não são pelo seu lado mais felizes, pois que tôdas reclamam contra a excessiva baixa de preços e contra a falta de vasilhame para arrecadar os vinhos que agora se fazem. Na própria região dos vinhos verdes, onde por via de regra os preços foram sempre mais ou menos compensadores, verifica-se neste momento um tremendo mal-estar devido à concorrência nefasta do vinho americano, que tem sido vendido ao público contra tôdas as determinações da lei.

Ali como aqui, a quantidade e o mau produto vão arruinando a qualidade.

A-pesar-de tudo isto, o viticultor não cessa de plantar videiras em terrenos que bem poderiam ser utilizados para outras culturas, procedendo-se como se na verdade não houvesse crise vinícola em Portugal. De nada serviu ter-se proïbido em absoluto, a plantação de vinhas pelo Decreto 21:086, de 13 de Abril de 1932, como de nada serve essa mesma plantação estar presentemente condicionada pelo Decreto-lei 23:590, de 22 de Fevereiro do corrente ano.

Contam-se por centenas de milhares de bacelos que loucamente se plantam em cada ano, como se não se adivinhasse que a crise vinícola, já de si tremenda, vai assumindo aspectos catrastróficos, capazes de derruir de um momento para o outro todo o nosso edifício económico-agrícola, causando a ruína de tôda a Lavoura.

O recente Decreto-lei 24:577, de 8 do corrente, que proïbe a venda e o trânsito dos vinhos novos emquanto subsistirem os de colheitas anteriores, apenas pode servir de lenitivo para uma doença que precisa de uma rápida e profunda intervenção, pois de forma alguma pode resolver tão importantíssimo problema.

E' o próprio relatório do Decreto que nos diz claramente que não há o «propósito de adiar a resolução de um problema que é

fundamental na economia da Nação» e que alega ainda que outras devem ser as bases para a sua solução.

Do contrário, caminhar-se-á para um mal mil vezes maior, pois que tôda a viticultura tem de satisfazer, em época própria, os seus compromissos perante o Estado e para isso é legítimo que não se contrarie a livre venda do produto.

Esforça-se a Associação Central de Agricultura em auxiliar o Govêrno na resolução de todos os problemas que interessem à economia nacional e em especial à actividade agrícola de cada um dos seus associados.

Por isso se empenha em apresentar as soluções que julga adequadas às circunstâncias e que são as únicas que podem neste momento melhorar a situação dos viticultores e preparar-lhes um futuro mais desafogado.

Ao Estado compete fazê-lo, custe o que custar, pois é essa a sua função na presente conjuntura.

O excepcional volume de vinhos só se explica «por haver vinha a mais». O Decreto que proïbiu a plantação de novas vinhas, não foi respeitado, antes fomentou culturas ilícitas com o fim de se poder ganhar tempo, visto anunciar-se que o seu condicionamento ia ser regulamentado, sob parecer do Conselho Superior de Viticultura.

O lavrador conta com a falta de fiscalização e mais do que isso com a certeza de impunidade e daí os seus desmandos e os seus abusos ilegais.

Se o referido Decreto 21:086 foi feito para se cumprir e se estava «absolutamente proïbida», a plantação de vinhas, parece lógico que a primeira coisa a fazer é determinar-se por diploma legal que tudo quanto foi plantado depois de Abril de 1932, tem de ser imediatamente arrancado.

Por outro lado, verifica-se que as excepcionais produções, que ora se vêm registando, provêm das largas extensões de vinhedos existentes em terrenos de várzea e aluvião que, como regra, não dão produtos de boa qualidade.

A política da abundância levou o viticultor a aproveitar para vinhas muitos terrenos que podem dar produtos de maior interêsse para a colectividade, sendo tais plantações movimentadas pela maior remuneração dada ao vinho, principalmente nos anos que se seguiram à Guerra, quando o pudemos exportar para França.

Hoje, que os mercados externos estão pràticamente saturados e que as produções excedem em muito as necessidades do consumo interno, parece ser justo que se arripie caminho e se sacrifiquem parte das vinhas existentes, de preferência as que estão mal localizadas e contribuem para agravar a crise que a todos nos aflige.

Se é certo que o viticultor entrega 20 % da sua colheita, para a constituïção do fundo social da F. V. C. S. P., quantitativo êste que, pela sua aplicação, não o pode beneficiar, nem lhe traz melhores dias, afigura-se-nos ser mais prático e de resultados positivos substituir essa percentagem obrigatória em vinho, pelo arranque de 10 % dos vinhedos, de preferência existentes em terrenos de várzea.

Este caso foi previsto e mesmo aprovado por consenso unânime de tôdas as nações interessadas, na Conferência Internacional do Vinho que se realizou em Paris no ano de 1932, e onde Portugal enviou os seus representantes.

Acaba de ser legislado agora o arranque de vinhas na Tunísia e na própria França o grande mestre Ravaz vem preçonizando idêntica solução. E' justo que se indemnize o viticultor pelas vinhas arrancadas, exceptuando, é claro, aquelas que foram plantadas igualmente, mas para isso poderão aquêles que possuirem vinhas em terreno de encosta pagar um pequeno imposto que constituirá um «fundo especial» para êsse fim.

Urge também que se decrete a proïbição de plantação de vinhas, em todo o País, por um período de cinco anos, exceptuando-se apenas as retanchas em vinhas existentes antes de Abril de 1932 e a deslocação das vinhas vélhas que não tiverem sido arrancadas e existentes em terrenos de várzea, para igual área de terreno de encosta.

Quanto ao problema dos produtores directos, o prazo para a sua enxertia ou substituïção deve ser reduzido para dois anos, a contar da data da publicação do Decreto-lei, 23:590. Entretanto, todo o vinho americano produzido deverá ser exclusivamente destinado à destilação, com o fim de se poder obter apenas alcool rectificado, considerado como alcool industrial.

Compete ao Estado financiar como convém o organismo corporativo viti-vinícola que superientende na zona em que mais se tem intensificado a cultura de tais plantas, a-fim-de que possam ser retirados imediatamente do mercado os respectivos produtos, aos quais será dado o destino que fica apontado.

Ainda quanto ao problema da produção não nos cansaremos de apregoar que se torna indispensável facilitar a criação de adegas cooperativas, largamente financiadas, para que, além da uniformização de tipos, se consiga produzir mais barato e assim se dê ao vinho condições de triunfo em todos os mercados.

O que é preciso, porém, é que seja efectivo e real o auxílio do Estado, à semelhança do que prevê a lei francesa ou a lei italiana, para que os esforços de alguns se não transforme de pronto num inevitável desânimo, que é o primeiro passo para que se aniquilem tôdas as iniciativas.

O objectivo máximo das adegas cooperativas é produzir bem e produzir barato, sendo dever do Estado fomentar a sua criação, de tal sorte que os viticultores reconheçam que é essa na verdade a única e verdadeira solução do momentoso problema viti-vinícola. Haja em vista, por exemplo, o que fêz a Itália, que emprestando dinheiro a longo prazo a um juro que, para o viticultor, se traduz em 3,5 % ao ano, isentou de tal pagamento de juros tôdas as adegas cooperativas que se instalassem no período de 1930-1935. Observe-se também as facilidades de juros concedidos em França, que somam 3 % ao ano, para empréstimos concedidos a prazos nunca inferiores a quinze anos.

Não esqueçamos também que o grande incremento de construção de prédios urbanos, na nossa capital, se deve exactamente ao facto das enormes facilidades concedidas aos seus construtores.

O cooperativismo representa, pois, uma solução nacional do problema viti-vinícola e oferece garantias de sobra para o Estado poder dispender com êle as mais avultadas sômas.

Visto o aspecto da crise quanto à sobre-produção e forma de a resolver, importa agora estudar o caso do sub-contrato e das principais medidas que são de aconselhar para a maior propaganda do vinho.

Mau grado nosso, tem-se feito nos últimos tempos uma intensa propaganda contra todo aquêle que exerce o comércio de vinhos e quantas vezes é a própria produção que se pretende imiscuir neste importantíssimo ramo da nossa actividade económica. A própria legislação vinícola, ùltimamente publicada, cria as maiores dificuldades ao comércio, impondo-lhe a observância de certas cláusulas que, se são de admitir quanto ao vinho vendido a retalho, são incomportáveis no que respeita ao comércio por grosso, ao qual cumpre preparar tipos que tenham a aceitação do público e que se adaptem às exigências dos mercados.

Disso nós fizemos eco na nossa representação de 25 de Julho último, mostrando as conseqüências nefastas e especulativas que tais imposições acarretam e que inevitàvelmente se reflectem sôbre tôda a viticultura.

Somos, pois, apologistas da simplificação de negócios, não esquecendo evidentemente que êles têm que obedecer a certas normas compatíveis com as necessidades de momento.

Quanto ao problema do escoamento, mais uma vez esta Associação Central se manifesta no sentido de se dar realização prática à utilização do alcool-carburante, sempre que as circunstâncias assim o determinem. Isso constituirá como que uma espécie de válvula de segurança para os anos de colheitas anormais.

Importa também que se legisle oportunamente no sentido de ser vedado a todos os hotéis, restaurantes e estabelecimentos similares, um lucro sôbre o vinho vendido, quer seja ou não engarrafado, de mais de 100 % do seu custo. O público português vai perdendo o gôsto pelo vinho porque o vinho é um produto caríssimo, não sendo raro verificar-se que certas casas auferem lucros que sobem a mais de 800 %.

Mais do que nunca, temos que pensar que a crise vinícola tem de ser resolvida no mercado interno e por isso êste problema do custo do vinho, na venda directa ao público, tem de ser encarado de frente, jamais que o viticultor é quem directamente sofre com a ganância daqueles que assim vêm procedendo.

Talvez seja chegado o momento de se pensar a sério na obrigatoriedade dos proprietários darem vinho aos seus trabalhadores, pois tal medida auxiliará imenso o seu escoamento.

Por último, resta-nos desejar que se intensifique a propaganda nos mercados externos e também nos mercados portugueses, pela forma que fôr julgada mais conveniente.

Em conclusão, deve fazer-se:

1.º Obrigatoriedade de arranque de tôdas as vinhas que foram plantadas, depois da promulgação do Decreto 21:086, de 13 de Abril de 1932, correndo as despesas por conta dos respectivos infractores.

2.º Obrigatoriedade de arranque de

10 % das vinhas plantadas em terrenos de várzea ou aluvião, devendo os seus possuidores ser convenientemente indemnizados nas condições atrás expostas.

3.º Proïbição de novas plantações de vinha em todo o País, por um período de cinco anos, exceptuando-se apenas as retanchas em vinhas já existentes antes de 13 de Abril de 1932 e a deslocação de vinhas vélhas das várzeas para igual área de terrenos de encosta.

4.º Diminuïção para dois anos do período concedido para a substituïção e enxertia dos P. D. Entretanto todo o vinho americano produzido deverá ser exclusivamente destinado à produção de alcool industrial.

5.º Criação de adegas cooperativas e seu largo financiamento por parte do Estado.

6.º Modificação de tôda a legislação existente, que se refere ao comércio por grosso dos vinhos e respectiva fiscalização.

7.º Proïbição de quaisquer casas de pasto, hotéis, restaurantes ou estabelecimentos similares poderem levar pelo vinho vendido mais do que 100 % do seu custo líquido.

8.º Utilização de alcool-carburante, adquirindo-se para tal a necessária aparelhagem.

9.º Intensificação da propaganda nos mercados externos e internos.

São estas as bases que esta Associação Central de Agricultura julga ser seu dever apresentar para a resolução do problema vinícola em Portugal.

Tudo o mais são paliativos que não curam o mal de que enferma a nossa viticultura.

Aproveitando os organismos existentes e legislando-se segundo o esquema que acabamos de apresentar, pensamos que se resolverá de vez a crise vinícola que assoberba tôda a viticultura e que arruinará fatalmente a Nação Portuguesa.

Temos a honra de apresentar a V. Ex.ª as homenagens da nossa alta consideração.

A Bem da Nação.

Lisboa, Associação Central da Agricultura Portuguesa, Outubro de 1934.

O Presidente,
(a) *Joaquim Nunes Mexia.*»

Previsões sôbre a colheita de vinhos no hemisfério setentrional

Segundo as informações do Instituto Internacional de Agricultura, a produção vinícola no hemisfério setentrional, exceptuando a U. R. S. S. e os Estados Unidos, anuncia-se inferior à média dos cinco anos anteriores a 1932 (163 milhões de hectolitros) e avizinha-se da média do decénio 1923/1932 (150 milhões de hectolitros), mas, no entanto, superior à de 1933 (151 milhões de hectolitros).

A superfície em produção é bastante superior à média decenal e qüinqüenal, parece igualmente ser superior à de 1933, pela entrada em produção das plantações recentes da África do Norte e da Europa central e danubiana. Estes aumentos compensam as diminuïções da superfície entregue à cultura da vide verificada nos países grandes produtores.

Embora faltem notícias seguras sôbre a produção da Rússia e dos Estados Unidos, pode-se dizer que o resultado da vindima, nestes dois países, que no ano último deram um total de cêrca de 9 milhões de hectolitros, não modificará de um modo sensível a previsão feita.

Relativamente às existências de vinho de colheitas dos anos anteriores, pode-se dizer que são relativamente pequenas em França. Não vão além do normal.

Na Itália, na Suíça e na Alemanha, são também pequenas, como reduzidas, as existências de vinhos de anos passados. Na Argélia calculam-se em mais de 2 milhões de hectolitros; na Espanha, embora a colheita de 1933 não fôsse elevada, a existência de vinhos vélhos é grande, em virtude da diminuïção de consumo. Nos países danubianos as existências fornecem abundantes em conseqüência do desequilíbrio entre a produção e o consumo.

¿E em Portugal? Entre nós parece poder-se afirmar que a colheita foi abundante e que as existências de vinhos do ano passado são grandes. Mas em breve conheceremos com exactidão essas existências, em virtude de disposições de um recente Decreto.



A cultura da beterraba, símbolo de uma lavoura progressiva

Lêmos algures esta frase: a cultura da beterraba é indício de uma lavoura progressiva. Aqui a repetimos, para ver se os nossos lavradores se convencem desta grande verdade que, embora por outras formas, nestas colunas tantas vezes tem sido repetida.

No Minho, segundo afirma o Engenheiro-Agrónomo Monteiro do Amaral, tem-se conseguido uma produção superior a 60:000 quilos de tubérculos, por hectare, aos quais é necessário adicionar ainda cêrca de 11:000 quilos de fôlhas. Numa região onde o gado vive em quási permanente regime de penúria alimentar, um tal excesso de forragens é muito de ter em conta; e se no Noroeste assim sucede, no restante do País pode-se dizer que se dá o mesmo.

Não vamos ocupar espaço a referir qualidades, épocas de sementeira, adubações, amanhos, etc., que a cultura desta planta exige. Tudo isto está escrito em números anteriores, em vários artigos, alguns dos quais firmados pelos Engenheiros-Agrónomos Artur Castilho e Monteiro do Amaral; para êsses artigos, onde se podem colhêr largos ensinamentos, remetemos os leitores. Bastará dizer que nas regiões temperadas, para o Sul, é agora a época própria para a sementeira. Nas regiões mais frias deverá semear-se a beterraba em Janeiro-Fevereiro ou Março-Abril.

Os bois, as vacas, os porcos, as cabras, as ovelhas, as galinhas, os coelhos, todos os animais domésticos, emfim, comem sofregamente a beterraba e com tanta maior sofreguidão, alguns, quanto é certo que em determinados períodos é a única forragem *verde* de que se pode lançar mão.

Alguns criadores italianos chegam a dar, às vacas leiteiras, 50 quilos de beterraba, por dia; não é, no entanto, necessário ir a êste exagêro; 10, 15 ou mesmo 20 quilos constituem já uma boa ração, desde que se lhe juntem 7 ou 8 quilos de feno e 1 a 2 de farelos. Mas as rações fáceis são de compôr desde que haja a beterraba; para a haver, é necessário cultivá-la. E' isso que os lavradores devem fazer.



Um campo de beterraba, bem cultivado, constitui garantia segura da abundância de alimento, e precioso alimento, para o gado.

A hortelã-pimenta e a sua cultura

Há tempos, da vizinha Espanha, fizeram-nos as seguintes preguntas: ¿Cultiva-se em Portugal a hortelã-pimenta? ¿Onde? ¿A que preço a vendem?

Respondemos que ignoramos se tal planta era entre nós cultivada, resposta esta que satisfazia já às seguintes; e o caso passou. Tempos depois vimos, numa estatística, que os nossos vizinhos importam, anualmente mais de dez milhões de pesetas-ouro de essência de hortelã-pimenta, destinada a usos farmacêuticos, à confeitaria e ao fabrico de licores.

¡Dez milhões de pesetas! ¿E quanto importamos nós? E' certo que o português bebe muito menos licores que o espanhol; mais ainda assim, ¿quanto consumirão as farmácias, as confeitarias, as fábricas de licores, que algumas há? E' portanto a hortelã-pimenta uma planta que pode dar bom rendimento e que por tôda a parte, quási, no nosso País, se pode cultivar.

Entre nós, espontânea, encontra-se uma variedade que muito se lhe assemelha, a *Mentha Pulegium*, conhecida pelo nome vulgar de Poejo, bastante cultivada na Rússia, Argélia e Sul da França e destas regiões enviada para os centros consumidores. Mas o Poejo é muito menos valioso que a hortelã-pimenta, a *Mentha Piperita*, Smit, que se cultiva em larguíssima escala em Inglaterra, mormente nos distritos de Cambridge e Hertford, assim como no Norte de França, na Saxónia, nos Estados Unidos da América do Norte e no Japão, país êste onde é possível fazer duas colheitas, uma em Setembro-Outubro outro em Novembro--Dezembro, ao passo que entre nós não se consegue ir além de uma única colheita, em Agôsto.



Hortelã-pimenta

Tratemos, porém, da cultura.

A hortelã-pimenta exige terreno leve, franco, fresco, bem mobilizado, limpo de ervas adventícias e largamente estrumado com adubo de curral, que se completa com 500 a 700 quilos de superfosfato, 150 a 200 de sulfato de potássio na ocasião da sementeira ou plantação; na primeira sacha devem aplicar-se 250 quilos de nitrato de sódio por hectare, superfície em que se distribuiram aquelas quantidades de adubos, fosfatados e potássicos, acima indicados.

A planta pode reproduzir-se por sementeira ou pela divisão das raízes, processo que é mais empregado. Neste caso a plantação faz-se no outono ou primavera; a plantação primaveril é a preferível, embora alguns cultivadores espanhóis aconselhem a feita no outono. A plantação é feita em linhas, distantes umas das outras 35 centímetros, ficando as plantas, em cada linha, distanciadas 20 centímetros.

Os principais cuidados culturais são as sachas, que precisam ser freqüentes para que se destruam as ervas adventícias, que prejudicam grandemente a qualidade do produto; além das sachas há as regas freqüentes e ainda amontoas, para que a planta sustente uma vegetação o mais frondosa que seja possível.

Quando a cultura é feita com cuidado, a planta atinge cêrca de 60 centímetros de altura; rega-se quando está em plena floração, mas antes de principiar a formar a semente. A produção atinge 9:000 quilos por hectare, de caule e fôlhas, que são as partes aproveitadas.

Uma plantação de hortelã--pimenta não deve durar mais do que cinco anos sucessivos; dizem alguns autores que a maior produção se obtém no terceiro ano, outros no primeiro. E' bom, no entanto, referir que na Argélia a cultura se faz todos os anos e assim se conseguem grandes colheitas.

Estas notas, muito ligeiras, que aqui deixamos, servirão para orientar os que pretendam fazer a cultura da hortelã--pimenta. A experiência de um ano, feita numa pequena superfície, indicará o caminho a seguir na cultura em larga escala.

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA

ARBORICVLTVRA

A-propósito de cerejas e ginjas

D'zem-nos em carta recente: nos catálogos de horticultores franceses, e até nos de alguns portugueses, encontram-se, para designar cerejas e ginjas, os seguintes termos: *guigne, griotte bigarreau* e *cerise.* ¿Qual dêstes termos corresponde a cereja e qual é o que designa ginja?

Além desta pregunta, outra se formula: ¿quais são as variedades portuguesas destas fruteiras?



Cereja Montmorency — Ao lado: Cereja de Montmorency de pé curto e Cereja de Montmorency de pé comprido, em cima

Por muito grande que seja a nossa vontade de dar resposta clara, cabal, às duas preguntas referidas, vemo-nos impossibilitados de o fazer por falta de elementos e de conhecimentos próprios. Supomos existir, sôbre êste assunto, uma certa confusão, aqui anotada já, pelo saüdoso agrónomo Menezes Pimentel, em artigo publicado em 1915, que vamos reproduzir, porque, em parte, responde às dúvidas apresentadas.

Diz assim êsse artigo:

«Em Portugal chamamos *cereja* ao fruto da *cerejeira e ginja* ao fruto da *ginjeira.*

Em França, há quatro palavras para designar *cerejas* e *ginjas,* e uma só palavra para designar genèricamente *cerejeira* e *ginjeira.* As quatro palavras são: *cerise, griotte, bigarreau* e *guigne;* a palavra que designa genèricamente *cerejeira* e *ginjeira* é *cerisier.*

Na *Flora de Portugal,* um monumento português, devido ao sábio Engenheiro-Agrónomo e Professor, Sr. D. António Xavier Pereira Coutinho, encontra-se:

A) *Cerejeira (Prunus avium,* L.). Arvore. Drupas doces.

1.º *Cerejeira brava (Prunus avium silvestris,* Ser.). Drupa pequena, ovoide subglubosa, vermelho-escura na maturação. *Gerez.*

2.º *Cerejeira, Cerdeira (Prunus avium duracina,* L.). Drupa grande, oblonga ou subglobosa-cordiforme, vermelha, com suco incolor. Cultivada.

3.º *Cerejeira das cerejas pretas (Prunus avium juliana* (D. C.), Rchb.). Drupa grande, globosa ou sub-cordiforme, vermelha, com suco incolor.

Pierre Passy (1), professor na Escola Nacional de Agricultura de Grignon, inclui em:

a) Prunus duracina, que denomina *Bigarreautiers* ou *Haumiers,* as seguintes variedades, de frutos rijos, quebradiços, suportando bem a viagem: Bigarreau Jaboulay, B. Reverchon, B. Napoleon, B. Jaune Buttner, B. Esperen;

b) Prunus juniana (assim escrito), a que chama *Guigniers,* as seguintes variedades, de frutos de polpa tenra, não suportando viagem: Guigne de Mai, G. Early Rivers, G. noire hative à gros fruits, G. Elton (Bigarreau Elton), G. Ohio beauty (Beauté de l'Ohio).

(1) *Traité d'Arboriculture Fruitière* (1910), Paris, Librairie J. B. Baillière et Fils.

B) *Ginjeira (Prunus cerasus,* L.). Arbusto ou pequena árvore, com os ramos patente-pendentes. Drupas ácidas, vermelhas, globoso-deprimidas.

Pierre Passy inclui em *Prunus cerasus* as seguintes variedades:

a) Montmorency, M. longue queue *(Cerise commune* ou de *Pluteaux),* M. courte queue, Belle Magnifique (Belle de Sceaux, Belle de Chatenay, Belle de Spa) (Antiga *Griotte commune,* segundo Leroy);

b) Griottes: Griotte grasse a ratafia (única variedade citada).

Pierre Passy ainda apresenta outro grupo de *Cerisiers,* que denomina *Cerisiers hybrides,* por terem caracteres intermediários entre *Prunus avium* e *Prunus cerasus.*

As variedades dêste grupo são as seguintes: Anglaise (Royale hative, May Duck), Impératrice Eugénie, Reine Hortense, Belle de Choisy, Royale (Royale tardive, Anglaise tardive, Cherry Duck).

Diz também Pierre Passy que, na região parisiense, as *cerises* dêste grupo são consideradas como *les véritables cerises,* por oposição a *bigarreaux* e a *griottes;* no Sul da França, pelo contrário, as *cerises hybrides* recebem a denominação genérica de *griottes,* e as *bigarreaux* chamam-se *cerises.*

Escrevem Ch. Rivière & H. Lecq, no livro *Cultures du Midi* (1906) (Encyclopédie Agricole):

«A forma natural da árvore, sobretudo os caracteres do fruto, fazem estabelecer quatro grupos em *cerisiers:*

1.º *Cerise,* de polpa doce e pouco acídula;

2.º *Griotte,* de fruto negro, carne tenra, sumo colorido, sabor um pouco ácido;

3.º *Bigarreau* (1), de polpa rija e quebradiça, tendo frutos variando do branco ao vermelho-escuro;

4.º *Guigne* (2), de polpa tenra, sumo raras vezes colorido, espécie de frutos intermediários entre *cerise* e *bigarreau.*

No livro *Arboriculture Fruitière* (1913), de L. Bussard & G. Duval, encontra-se o seguinte:

Os *cerisiers* cultivados derivam todos ou quási todos de duas espécies:

1.º *Cerisier des oiseaux (Prunus avium,* L.). Os *cerisiers* de frutos doces, *guigniers* e *bigarreautiers,* pertencem a esta espécie;

2.º *Cerisier commun (Prunus cerasus,* L.). Os *cerisiers* de frutos ácidos e os *griottiers* pertencem a esta espécie.

Sabemos particularmente que, em França, as cerejas são também chamadas *cerises douces* e as ginjas *cerises aigres.*



Cereja inglêsa

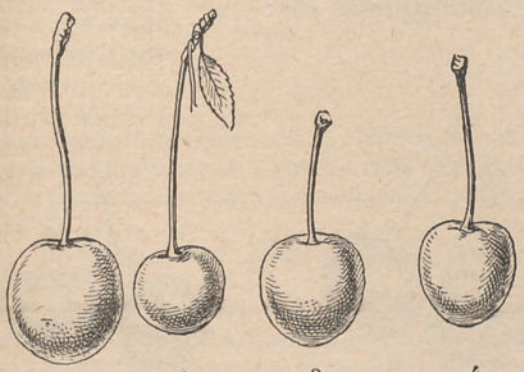
Vê-se, por tudo isto, que é necessário ter cuidado, em português, com a tradução da palavra *cerise.*

¿A palavra *bigarreau* corresponderá em português a *embroesa?* ¿Ou a *garrafal,* como em espanhol? Nós temos a ginja *garrafal.* E, quando vemos cerejas grandes e de polpa rija, de que não sabemos o nome, ¿não as denominamos *embroesas?* Pelo menos, em alguns pontos do País assim sucede.»

Como se vê, Menezes Pimentel consultou várias obras, que tratavam do assunto. Outras, que possuímos, não o esclarecem mais; devemos, no entanto, dizer que temos

(1) Em alguns catálogos espanhóis, *garrafal.*
(2) Em alguns catálogos espanhóis, *guindo.*

a impressão de ter lido algures, e em período não muito afastado, um trabalho do grande estudioso que é o Sr. Engenheiro-Agrónomo Artur Castilho, em que o caso era igualmente tratado. Mas por



1 2 3 4

mais que espevitássemos a memória e rebuscássemos nos livros e publicações que possuímos não encontramos êsse estudo.

A confusão, que se depreende existir do que escreveu Menezes Pimentel, também se nota em Espanha, onde a cerejeira e ginjeira são largamente cultivadas e onde existe um grande número de variedades de uma e outra fruteira. O professor da Escola de Engenheiros-Agrónomos Priego Jaramillo, no interessante livro **Cerejas, Guindos e Ciroleros**, diz — já agora continuamos com as transcrições, das quais se poderá tirar alguma coisa de útil, não pròpriamente para o caso que se trata, mas para a cultura destas fruteiras, a que pouca atenção prestamos:

«Cerejeiras e ginjeiras, diz aquêle professor, têm numerosas variedades de frutas comestíveis, dando-se o caso de que não há unanimidade de opiniões no que se refere à colocação de bastantes variedades dentro dos respectivos grupos em que estas se classificam...

A parte alguma conduziria fazer um estudo pormenorizado de tôdas as variedades; e até seria impossível, visto que simples mudanças de meio cultural introduzem modificações nas variedades conhecidas...»

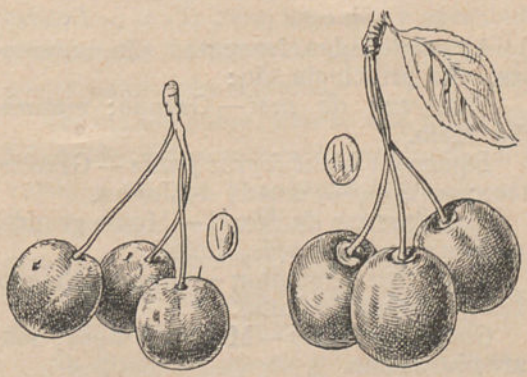
Mais adiante, depois de ter referido as variedades de cerejeiras e ginjeiras cultivadas na Espanha, diz o mesmo autor:

«Claramente se vê a anarquia que existe relativamente a denominações, pois cada região dá nomes diferentes a variedades análogas, emquanto que, por outra parte, se envolvem numa só denominação variedades claramente diferentes...

«Seria muito para desejar que os agricultores dessem facilidades aos Engenheiros dos Serviços Agronómicos e às Estações de Agricultura e Frutícolas para que estes pudessem completar ràpidamente o estudo das variedades e principalmente das variedades mais apropriadas a cada região.

«Na escolha de variedades não há que ter na conta sòmente o que se refira a solo e clima, visto que a estes factores agronómicos tem de adicionar-se características impostas pelas necessidades locais e as exigências dos grandes mercados próximos; até tal ponto, que em lugares distantes dos grandes centros de consumo e que contam apenas com meios deficientes de transporte, não poderá aconselhar-se a cultura de variedades selectas e delicadas, que exijam cuidados especiais, devendo o agricultor contentar-se com as variedades mais rústicas. Pelo contrário, perto dos centros de consumo, com rápidos transportes, onde a procura seja grande e continuada, convirá cultivar variedades escolhidas e cujos períodos de maturação se estendam por um largo número de dias.

Se houver transportes demorados ou difíceis, devem procurar-se variedades que, pela dureza da sua carne, melhor os suportem. Em todos os casos devem-se harmonizar as anteriores exigências com as predilecções do mercado que se abastece.»



Cereja Jaboulay Cereja Rainha Hortense

Esta última parte transcrita não tem qualquer ligação com o assunto que se vinha a tratar; mas para aqui a trasladamos pois servirá de guia numa possível escolha de variedades.

Feita esta observação passemos à se-

gunda pregunta: variedades de cerejeiras e ginjeiras portuguesas. Temos ainda de nos servir do trabalho de outros.

Sôbre êste assunto diz Lopes de Carvalho, referindo-se a variedades portuguesas e estranjeiras:

«As melhores variedades de cerejas portuguesas são:

Marova — Miúda, vermelha, desensabida; maturação, Maio.

Soldar — Mediana, vermelha; maturação, Junho.

Molar preta — Tamanho regular; maturação, Junho.

Bical — Vermelha, mais rija do que as precedentes; maturação, Junho.

De saco ou *rijal* — Grande, vermelho desmaiado, rija; maturação, Junho.

De saco preta — Mediana, rija; maturação, Junho.



Cereja Napoleão



Ginjas dos Voges

As variedades francesas são numerosas. As principais são:

Bigarreau de mai — Grande; maturação, Maio.

Bigarreau blanc à gros fruits — Grande, doce; maturação, meado de Junho.

Monstrueuse de Mezel — Muito grande, cordiforme; maturação, Junho.

Bigarreau Downton — Grande; maturação, comêço de Julho.

Guigne blanche — Mediana, doce; maturação, Junho.

Bigarreau Napoléon — Grande, cordiforme, vermelho carregado, carne fina, acidulada; maturação, Junho.

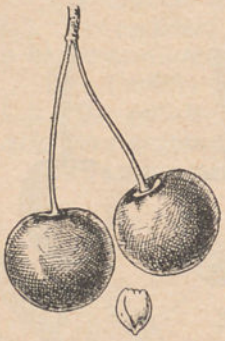
Belle de Sceaux — Muito grande, muito fértil; maturação, fim de Julho.

Reine Hortense — Muito grande, ovoidal. Em Portugal amadurece no comêço de Julho.

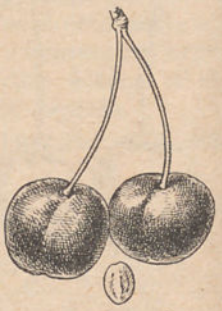
A melhor variedade inglêsa é a seguinte:

Werdess early black heart — Muito grande, cónica, vermelho-negro, acidulada; maturação, Maio.

Entre as *Ginjas*, as melhores variedades portuguesas são:



Cereja Montmorency de Bourgeuil



Imperatriz Eugénia

Galega — Mediana, vermelha, muito ácida; maturação, Junho.

Garrafal — Grande, esférica; maturação, Junho.

As variedades francesas mais recomendadas são as seguintes:

Belle de Choisy — Grande; maturação, Junho.

Duchesse de Paluan — Grande, vermelho-negro, doce; maturação, Junho.

Impératrice Eugenie — Grande, globosa, acidulada; maturação, Junho.

Montmorency Bourgueil — Mediana, rosa-laca, ácida; maturação, Julho.

De Prusse — Grande, negra; maturação, Julho.

As variedades inglêsas mais distintas são:

May Duck — Mediana, muito fértil; maturação, fim de Maio.

Chery-Duck — Grande; maturação, fim de Julho.

Early-black — Muito grande, muito fértil; maturação, comêço de Julho.»



Ginja de Maio



Cereja de Maio

Nos catálogos dos horticultores portugueses, além destas, encontram-se muitas outras variedades, que nos dispensamos de referir porque esta nota já vai longa em demasia.



TECNOLOGIA RURAL

Avinagramento

Resposta à consulta do senhor assinante n.º 33:769 — Pampilhosa do Botão.

Pregunta — Como tenho alguma cascaria, que serve a vinho e esta anda sempre ácida, por mais lavagens que lhe dê estão sempre na mesma.

Era favor dizer-me qual a maneira de as preparar para que estas não prejudiquem o vinho e além disso fazer-lhe desaparecer o ácido que se encontra no fundo da vasilha.

Tendo na mesma adega o vinagre, ¿prejudicará o vinho?

Havendo aqui facilidade em comprar barris que serviram a óleos, ¿qual a maneira de os preparar para servirem para aguardente de vinho?

Resposta — O senhor assinante finaliza a pregunta sôbre o avinagramento, preguntando se haverá inconveniente em ter vinagre na adega do vinho.

Eu então começo por dizer que não pode deixar de haver vinhos avinagrados e vasilhas azêdas, numa adega onde haja vinagre ou que esteja em comunicação com dependência onde êste exista.

A razão é simples:

O vinagre é produzido por um micróbio especial, que, atacando o alcool do vinho, o transforma em ácido acético. Onde há vinagre há também os chamados mosquitos do mesmo, e que nêle se criam, e, levando estes do vinagre onde se encontravam uma infinidade dos micróbios referidos, fazendo assim uma sementeira nos vinhos, nas vasilhas, por tôda a parte, espalhando assim a doença.

E assim de nada vale tratar as vasilhas, se estas são em seguida postas em condições de receber nova sementeira de fermentos do vinagre.

E' preciso afastar por completo as vinagreiras e evitar o contacto com o vinho de todos os utensílios que tenham servido a vinagre, pois estão iscados do mesmo.

Quanto ao tratamento das vasilhas avinagradas, o melhor que há, sendo possível, é aplicar-lhes um suadouro pelo vapor. Coloca-se a vasilha com a batoqueira aberta e voltada para baixo, e pela batoqueira de tampo (destinada à torneira) faz-se entrar um tubo que esteja ligado a uma caldeira de vapor. Faz-se descarga, e o vapor que se condensa lava e desinfecta. Dá-se a operação por concluída quando se sinta, apalpando as aduelas, que o calor as atravessou.

Também se pode fazer tratamento, aplicando escaldões às vasilhas com 200 gramas de soda ou de potassa em 10 litros de água a ferver, vascolejando em seguida muito bem. Este líquido, depois de arrefecido dentro da vasilha, pode ser novamente empregado em segunda aplicação à mesma, depois de levado outra vez a ferver. Lavar depois com água simples, deixar secar a vasilha, e aplicar-lhe fumo de enxôfre.

Para que êste tratamento dê bom resultado é indispensável tirar-se o sarro, antes de mais nada, para que sejam atacados os fermentos da azedia, que sempre existem entre êle e a madeira.

Evita-se o avinagramento do vasilhame, lavando-o muito bem, logo que é esvaziado, e aplicando-lhe fumo de enxôfre, logo que esteja enxuto da lavagem.

Os vinhos conservam-se sem tanta facilidade de avinagramento, mantendo-se as vasilhas sempre bem atestadas, bem abatocadas logo que acabou a fermentação, e, quando em consumo, aplicando no espaço vazio, de quinze em quinze dias, pelo menos, um pouco de fumo de enxôfre.

Se quere referir-se a barris servidos a óleos minerais, cuja utilização não é recomendável, poderá torná-los menos maus com suadouros de cal em pó e água a ferver.

PEDRO BRAVO,
Engenheiro-Agrónomo, antigo Ministro da Agricultura.
Professor da Escola de Regentes Agrícolas de Coimbra.



A flora apícola

O Pôsto Central de Fomento Apícola, cuja sede é na Tapada da Ajuda, em Lisboa, proficientemente dirigido pelo Sr. Engenheiro-Agrónomo Luiz Quartin Graça, publica com regularidade um *Boletim de Informações*, cuja existência desconheciamos.

Recebemos agora os números publicados; de um deles, o n.º 3, relativo a Novembro do ano passado, vamos transcrever uma parte, que se refere à flora apícola, assunto sôbre o qual freqüentemente nos consultam. Com esta transcrição, prestamos — assim o supomos — um útil serviço aos abelheiros.

Lê-se, naquele *Boletim:*

«Chegam freqüentemente a êste Pôsto notícias informando que em determinadas regiões do País se constata um decrescimento da flora que, pela produção de néctares, pólen ou melaço, interessava como alimento principal das abelhas. De facto as grandes arroteias, que ùltimamente se têm feito, destruindo os matos, roubam às abelhas a sua principal fonte de actividade. Até hoje as plantas espontâneas, as sub-espontâneas, as florestais ou de ornamento e mais raramente as cultivadas, têm constituído a base da alimentação dos nossos colmeais. Torna-se pois indispensável nas regiões onde êsse decrescimento de alimento se tem verificado, procurar assegurar a vida de tão prestantes e valiosos insectos, fazendo utilização de culturas ou árvores que pela produção de néctar ou de pólen interessem às abelhas. Deve-se, de preferência, recorrer a espécies de valor utilitário, tais como as plantas ornamentais ou de sombra para os arruamentos de estradas e caminhos, as essências florestais, as árvores frutíferas, as espécies destinadas à alimentação dos gados, como as leguminosas, os matos, as de usos industriais, como a borragem, mostarda, etc., etc. Há, porém, algumas outras plantas que não tendo utilidade de maior são no entanto fontes inexgotáveis de alimento para as abelhas, como a Phacelia, por exemplo, e que sempre que se torne possível devem ser utilizadas.

Apresentamos a seguir a lista de algumas das plantas espontâneas ou sub-espontâneas em Portugal de interêsse apícola:

a) Plantas herbáceas, subarbustivas e arbustivas: borragem, chupa-mel, soagem, equim, madre-silva, estevas, sargaço, pampilhos, lacela, girassol, serralha, correola ou verdizela, couves, mostarda branca, saramago, abóboras, melões, cenouras, feijoeiros, tomateiros, pimentões, alhos, cebolas, rabanetes, morangueiros, carrasco, urzes, medronheiro, morganheira, phacelia, rosmaninho, alfazema, alecrim, serpão, tormentêlo, erva-cidreira, mangerona, salva, hissopo, cavalinhas, serradelas, trevo branco, trevo vermeiho, trevo encarnado, giestas, carqueija, piornos, tojos, sanfeno, luzerna, melitoto branco, trevo de cheiro, anafa, malva, malva bastarda, rapazinhos, trigo sarraceno, silvas, groselheiras, aquilégias, bôcas de lôbo, centáureas, heras, funcho, glicinias, resedas, saüdades, verbenas;

b) Arvores de fruto: alfarrobeira, amendoeira, ameixieira, cerejeira, macieira, pereira, marmeleiro, nespereira, laranjeira, nespereira do Japão, oliveira, vinha, diospiros, nogueira;

c) Plantas ornamentais e essências florestais: acácia, austrália, esponjeira, mimosa, espinheiro da Virgínia, falsa-acácia, olaia, bordo, piteira, pimenteira, castanheiro da India, eucaliptos, pitosporo, choupos, salgueiros, amieiros, ulmeiros, lúcia-lima, etc.;

d) Plantas exóticas de valor melífero adaptáveis às nossas condições climatéricas: tílias, lopézia, lagunária, poinciana, muguet des pampes, cardo melífero, etc.

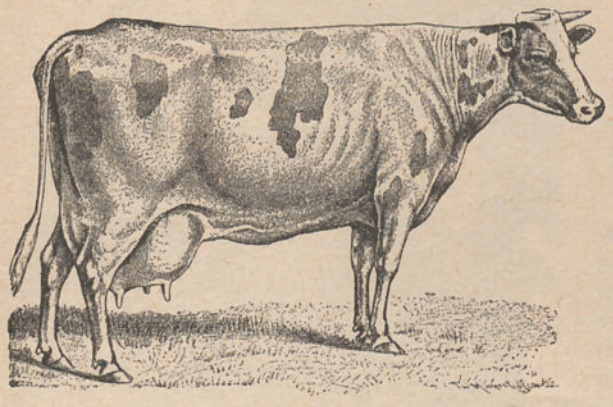
Interessa ao Pôsto Central de Fomento Apícola saber se nalgum ponto do País são visitadas pelas abelhas, entre outros, as seguintes espécies, espontâneas ou sub-espontâneas entre nós: espargos, malmequer das praias, rhododendros, tanchagem, diabelhas, orelha de lebre, língua de ovelha, zaragatoa, escrofularia, sanguinhos, aderno, espinheiro preto, vereda dos gatos, almeirão, chicória do café, bardana, taraxaco, dente de leão, cuscuta, linho de cuco, cabelos, enleios, abraços, funcho, agulha de pastor, alcachofras, cardo de coalho ou hortense, virgáurea ou vara de ouro, cânhamo, engatadeira, lúpulo, marroio, erva do orvalho, uva de urso, poligala, erva leiteira, verbascos, murta, rafontico, lavapé.»



Características de uma boa vaca leiteira

Na escolha de uma vaca leiteira há que atender, talvez em primeiro lugar, à raça; depois ao seu estado de saúde e idade, que deve oscilar entre os quatro e os oito anos. Mas além destas características ou condições gerais, outras é necessário ter em conta, para limitarmos ao mínimo os erros da escolha.

Vamos referi-las resumidamente; principiaremos pela conformação.



Um bom tipo de vaca leiteira (raça holandesa). Verificar os caracteres apontados no texto

A conformação que mais convém para as vacas leiteiras é caracterizada por um corpo longo e amplo; garupa comprida, larga e horizontal; os membros curtos. Os práticos ligam grande importância ao comprimento da cauda e espaço entre as costelas, sendo justo êste reparo, visto que um animal tendo as costelas afastadas umas das outras, há-de ser forçosamente um animal de grande comprimento, o mesmo acontecendo com um grande comprimento da cauda, que é também indício de formas alongadas.

A chamada *finura do animal* tem igualmente importância; é-nos revelada pelo seu esqueleto, cornos e cauda, pele e pêlos. O esqueleto, cornos e cauda não devem ser grosseiros; a cabeça deve ser comprida e fina; o pescoço delgado e longo; as canelas pouco volumosas; os cornos finos e lisos; a cauda fina e roliça.

A pele deve ser fina, untuosa, fácil de preguear.

Os pêlos finos, bem acamados, brilhantes, são também características a considerar, devendo notar-se que o estado da pele e dos pêlos é altamente influenciado pela saúde, regime e alimentação dos animais, e que só aquêles que são mantidos em boas condições higiénicas podem apresentá-los tais como foram indicados.

Se bem que todos os caracteres descritos tenham uma alta influência para ajuizar do valor de uma vaca leiteira, nenhum órgão nos pode fornecer dados tão seguros como os que nos são fornecidos pelo úbere, órgão essencial da produção de leite.

Enunciemos, pois, as suas boas qualidades, que são:

1.º Um grande volume.

2.º Alongado, no sentido do corpo do animal, estendendo-se entre as pernas e nunca pendente e aguçado.

3.º Flácido, o que é indício da riqueza de células produtoras de leite, que dão ao tacto uma sensação de granulações.

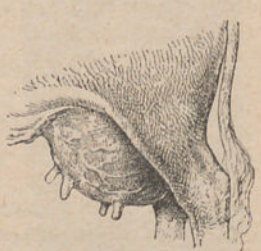
4.º Uma pele fina, gordurosa, com poucos pêlos e estes muito finos.

5.º Veias numerosas, bem nítidas e volumosas, duas delas estendendo-se pelo ventre do animal.

6.º Os tetos volumosos e bem dispostos (inseridos à mesma altura e a espaços regulares), sem dilatações, recobertos por uma pele fina e íntegra, dando fácil e regular saída ao leite. O seu número normal é de quatro; muitas vacas possuem um número mais elevado, o que é indício de boa produção.



Úbere bem conformado



Úbere de má conformação



HORTA

Cultura da ervilheira

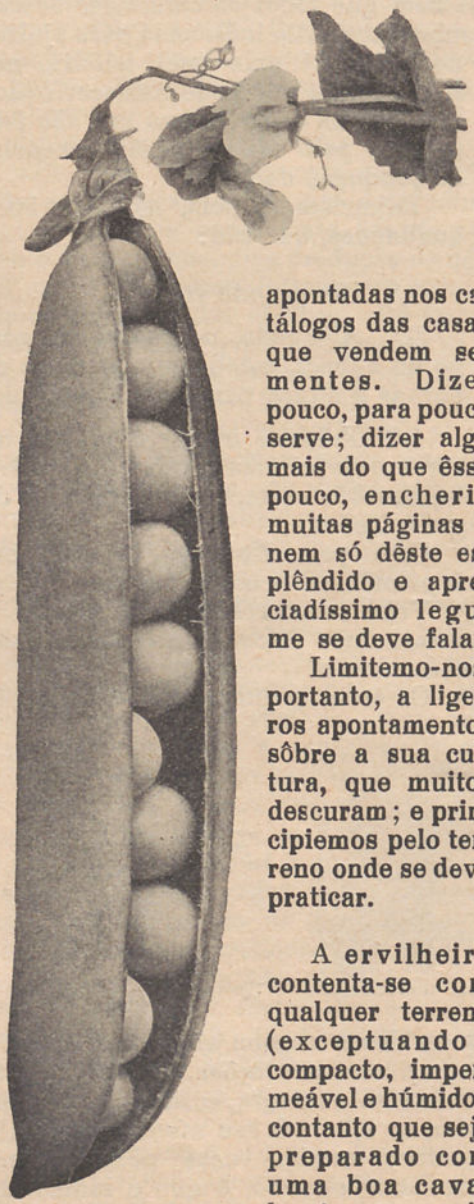
Determo-nos a estabelecer a diferença entre *ervilhas de grão* ou de *descascar* e, depois, passarmos à divisão dêstes dois grupos em *ervilheiras anãs* e *ervilheiras de trepar;* referimos, em seguida, algumas das variedades dêstes diferentes grupos, seria roubar muito espaço e sem grande utilidade, pois iriamos repetir coisas já sabidas, umas e outras largamente apontadas nos catálogos das casas que vendem sementes. Dizer pouco, para pouco serve; dizer algo mais do que êsse pouco, encheria muitas páginas e nem só dêste esplêndido e apreciadíssimo legume se deve falar.

Limitemo-nos, portanto, a ligeiros apontamentos sôbre a sua cultura, que muitos descuram; e principiemos pelo terreno onde se deve praticar.

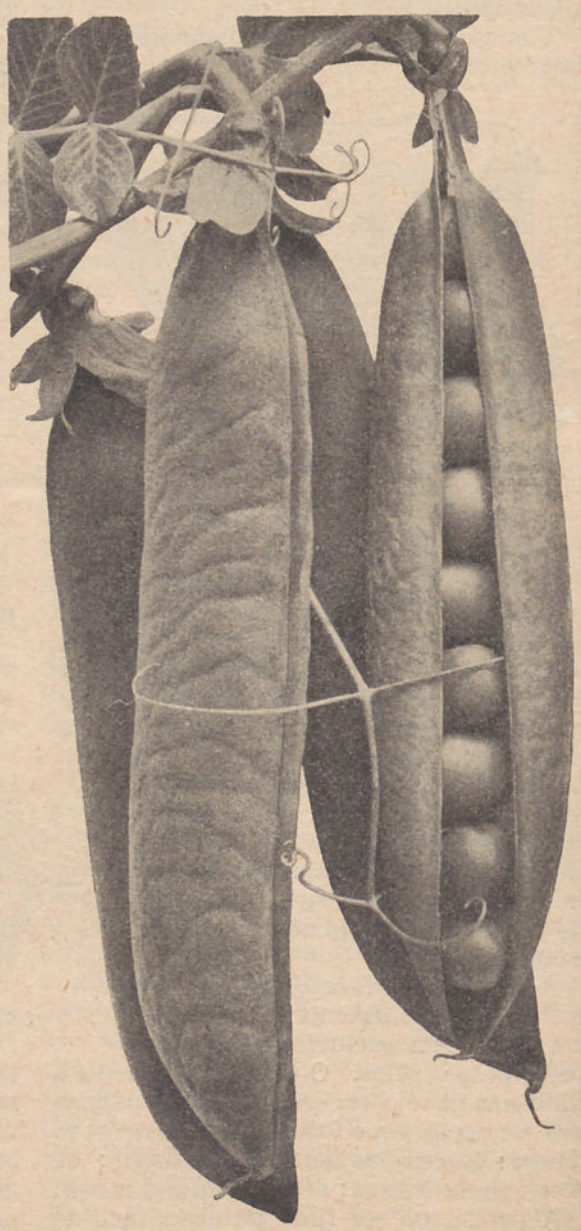
A ervilheira contenta-se com qualquer terreno (exceptuando o compacto, impermeável e húmido), contanto que seja preparado com uma boa cava; basta que seja uma terra leve e sã, e muito melhor se não tiver sido aplicada à mesma cultura no ano ou anos anteriores.

A adubação deve ser feita com estrume bem curtido e isso, sempre que seja possível, alguns meses antes da sementeira.

Poderá parecer que uma terra substancial e abundantemente estrumada dará



Ervilha *Peerless*



Ervilha *Duque da Albânia*

melhores resultados; mas não é assim. Em tais condições a ervilheira dar-se-á ao *viço*, como dizem os nossos camponeses, do que resulta muita rama e pouco fruto.

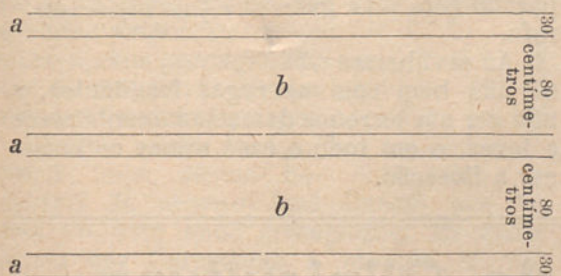
No entanto sem uma boa adubação, além do estrume de curral, não é fácil conseguir boas produções; segundo Drumond, constitui uma boa adubação química para cada cem metros quadrados a seguinte mistura:

Superfosfato de cal	4 quilos
Nitrato de sódio.	1 »
Sulfato de potássio	2 »
Gêsso	2 »
Sulfato de ferro	1 »

A adubação química, como sabemos, deve aplicar-se sempre como complemento da adubação orgânica, isto é, do estrume de curral; se em tôdas as culturas é assim, nas culturas hortenses por maioria da razão o é, como tantas vezes se tem dito. E prossigamos.

A situação que as plantas ocupem não é indiferente: deve dar-se-lhes um local arejado, mas não ventoso e assoalhado.

As ervilhas de trepar semeiam-se em linhas separadas, trinta centímetros umas das outras, deixando-se, para o serviço das sachas e da colheita, um carreiro da largura de uns oitenta centímetros entre cada grupo de duas linhas, como esquemàticamente representamos a seguir:



Disposição da sementeira de ervilhas de trepar: *a a*, regos de duas linhas paralelas, distanciadas entre si 30 centímetros; *b b*, carreiros com 80 centímetros de largura.

Nas linhas *a a* abrem-se, ao sacho, regos de uns 6 centímetros de profundidade, em que se deitam as sementes um pouco bastas, espalhando por cima uma leve camada de terra a que se pode adicionar um pouco de cinza de lenha, cobrindo-as por fim com a terra que se tirar dos regos.

Nascidas as plantas, mondam-se, se vierem muito juntas, deixando-as à distância de 15 a 20 centímetros umas das outras, escolhendo-se as mais vigorosas. Muitos cultivadores não fazem a monda, cuidando que quanto maior fôr o número de plantas, maior será a quantidade do produto. Mas é bem de ver que as plantas demasiado



Ervilha, *a melhor de tôdas*, de Mac Lean, reduzida a 1/2.



Ervilha, *chifre de carneiro*, reduzida a um pouco menos de 1/2.

juntas se prejudicam mùtuamente, tanto porque os elementos nutritivos da terra, distribuídos por maior número de plantas são naturalmente colhidos em quantidade menor por cada uma, como, e principalmente, porque o ar e a luz, que são elementos indispensáveis à vida das plantas, não penetram ou circulam tão fàcilmente numa vegetação espêssa. Que, afinal, a experiência está ao alcance de todos, comparando em alguns renques os resultados de um e de outro método.



Ervilha *Príncipe Alberto*, reduzida a 1/2.

Quanto à sementeira das ervilhas anãs é preferível a sementeira em covachos desencontrados.

Cavada e estrumada a terra, como acima indicamos, traçam-se linhas com intervalos de 30 a 40 centímetros: abrem-se nas linhas pequenas covas de uns 6 centímetros de profundidade, e em cada cova deitam-se três ou quatro grãos, separados 2 a 3 centímetros uns dos

outros, fazendo êsses covachos de modo que os de uma linha alternem com os da imediata e assim sucessivamente, o que vem a dar esta disposição:

O O O O O
O O O O
O O O O O
O O O O
O O O O O

Disposição da sementeira de ervilhas anãs em covachos

Em cada covacho deita-se, conforme indicamos no caso precedente, alguma cinza de lenha misturada com terra, sôbre as sementes e acabam de encher-se com a terra comum.

A indicação de três ou quatro sementes por cada covacho prevê o caso de algumas não germinarem, o que não é raro. Supondo que nascem tôdas, não haveria inconveniente em as deixar, visto que a área de que dispõe cada grupo de quatro sementes é suficiente para que tôdas se alimentem regularmente, em terra bem preparada. Em todo o caso, melhor será deixar em cada covacho apenas as duas ou três plantas mais vigorosas.

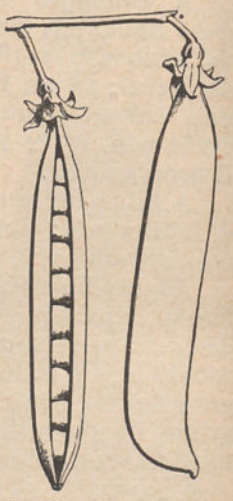
Tanto num como noutro método de sementeira, logo que as plantas atingem cêrca de um palmo de altura, e em dia sem chuva, sacha-se o ervilhal, aconchegando a terra às plantas, fazendo o que se chama uma amontoa, o que elas muito agradecem.

Nas ervilhas de trepar metem-se, nessa ocasião, as estacas, que não devem ser de cana ou de varas lisas, mas sim preferìvelmente ramosas, para que a planta possa agarrar-se e de algum modo espalhar-se pela rama da estaca.

A esponta das sumidades da ervilheira quando começa a floração é por muitos aconselhada e usada como meio de provocar maior e melhor frutificação. Não temos experiência própria para confirmar a vantagem desta prática, que aliás não pomos em dúvida.

Se fôr discretamente executada, de-certo não fará mal.

A pior esponta é a que fazem os pardais, que dão cabo dum ervilhal, se não fôr defendido. E a defesa é difícil. Eles zombam de quási todos os espantalhos e parece que já se familiarizaram com o artifício dos cordéis atravessados e entrecruzados sôbre os ervilhais.



Ervilha *telefone*, reduzida a ½

Há, porém, um espantalho que afasta não só os pardais mas os melros e gaios, que muito gostam, também, de ervilhas: é o que indicamos em número recente, preparado com uma garrafa.

As ervilheiras não se dão bem com as regas freqüentes, a não ser em terrenos demasiadamente secos e leves, e em todo o caso nunca ao começar a floração.

XII Congresso de Olivicultura

Como é de todos sabido, o XI Congresso Internacional de Olivicultura reüniu-se em Lisboa, ao findar o ano último; o novo Congresso, o XII, reunir-se-á em Argel, na primavera próxima. Em todos os países produtores de azeite — Espanha, França, Itália, Grécia, etc., — a-pesar-de não ser ainda conhecido o programa, trabalha-se já na elaboração de teses, comunicações e estudos que a essa assembleia de técnicos, produtores e comerciantes, serão apresentados.

Não está ainda fixada a data da inauguração do Congresso, que se prolongará aproximadamente por doze dias, uns de sessões de estudos e outros de excursões e visitas.

Algumas Companhias de Caminhos de Ferro e Navegação informaram já que concedem elevados descontos nas passagens dos congressistas.



JARDIM

As camélias

Tempos passados

Entram, dentro de pouco tempo, em plena floração as japoneiras; já algumas lindas camélias se devem encontrar nos lindos e caprichosos jardins do Pôrto e seus arredores. De uma alvura puríssima estas, de um escarlate vivo, aquelas, ora finamente recortadas por mão de fada, ora de pétalas iguais, de bordos lisos e dispostas com regularidade que nos surpreende, as camélias encantam-nos pela sua variedade, pelo seu brilho, pela sua beleza. Só o perfume lhes falta, dizem; ¿mas não será isso, até, uma vantagem?

A camélia teve, no Pôrto, em tempos idos— ¡como consola falar do passado! — apaixonados amadores, dos quais o mais notável foi o desembargador Camilo Aureliano, pomologista ilustre que, com Marques Loureiro e José Duarte de Oliveira, foram, há já bem mais de meio século, os grandes impulsionadores e esforçados propagandistas da cultura dos frutos e das flores em Portugal.



Ramo de camélia branca dobrada

¡¿Mas quem se lembrará hoje, dêstes homens?! Já mesmo José Duarte, que há seis ou sete anos acompanhei, da vélha igreja dos Carmelitas à morada última, onde repousa, deve ter esquecido, como poucos já se lembrarão do vélho Dr. Nogueira que, por esta época, sempre nos aparecia com uma camélia na lapela da sua impecável sobrecasaca. ¡Tempos fugidos, bons tempos que já lá vão!

*

* *

O clima do Pôrto é como o de todo o Norte, propício à japoneira; em muitos jardins existem ainda hoje exemplares de grande corpulência, robustos, viçosos, floribundos, que contam um século de existência ou mais. Porque é de notar que a camélia, que durante alguns anos se acomoda perfeitamente à cultura em vaso, é susceptível de tomar, em plena terra, dimensões que a elevam da categoria de arbusto à de árvore corpulenta e frondosa.

Aqui se obtiveram, por sementeira e selecção, variedades preciosas, de que houve em jardins de amadores magníficas colecções. Hoje pode dizer-se que está em decadência esta planta, que rivaliza em beleza com a rosa, à qual, no dizer de Delille, pôsto em vernáculo por Bocage, ninguém «pode negar o obséquio a precedência», e que a excede na magnificência do porte, na longevidade e na abundância da floração; mas, se está em decadência, repetimos, esta planta continua a ser, entre nós, um dos mais apreciados ornamentos dos jardins e parques.

Perdeu-se, porém, aquêle entusiasmo com que há meio século era cultivada — e eis o que é lastimável. Lembramo-nos ainda dessa época, em que daqui se expediam em Fevereiro e Março, para Lisboa, grandes canastras com camélias, cuidadosamente acondicionadas.

E quanto ao amor com que eram cultivadas, temos presente um documento curioso, do qual se vê que em Abril de 1844 — ¡pouco menos de um século! — se realizou no Pôrto uma reünião de distintos amadores dêsse tempo: Alexandre José da Silva de Almeida Garrett, António Ferreira Pinto Basto Júnior, José Maria Queimado, Luiz António Pereira da Silva e Manuel António Malheiro, para inspeccionarem e classificarem, pondo-lhes nomes, trinta-e-oito variedades de camélias, bem caracterizadas, obtidas por floricultores profissio-

nais e amadores do Pôrto, pelo que foram consideradas camélias portuenses.

Foram obtentores os amadores Padre José de Almeida, António Ferreira Pinto Basto Júnior, Padre Manuel Silvestre, J. J. de Sequeira Tedim, Gaspar Guerner, M. J. Pinto Carneiro, António Cardoso dos Santos, João Ribeiro Braga, Major Joaquim Vitorino de Almeida Baralha; e os profissionais João José Gomes, que havia sido jardineiro do antigo jardim de S. Lázaro, e o jardineiro Pedro das Virtudes, que foi o predecessor e mestre do grande horticultor José Marques Loureiro e o criador da actual Companhia Hortícola, já então estabelecida na Quinta das Virtudes.

Se alguém quisesse fazer a história, o que bem útil e bem interessante seria, dos progressos da horticultura em Portugal, cometeria uma injustiça e uma ingratidão se não investigasse e desse conta da vida dêsse modesto jardineiro, que lançou as bases da floricultura industrial no Pôrto.

E' ainda curioso observar que os nomes das trinta-e-oito variedades classificadas em 1844, não figuram desde muito nos catálogos modernos. ¿Porque seriam tôdas insignificantes? Não o queremos crer; não é admissível essa hipótese.

O que devemos supôr é que, sendo, na maior parte, êsses nomes a consagração dos obtentores, como, por exemplo, *C. Bastiana* (obtida por Pinto Basto), *Silvestria* (obtida pelo padre Manuel Silvestre), *Lazarina* (obtida pelo jardineiro de S. Lázaro), *Pomponia Pedrotia* (obtida pelo jardineiro Pedro), etc., etc., êsses nomes, com o andar dos tempos, fôssem substituídos por outros mais eufónicos, e... mais comerciais.

Mas isto já vai longo; é o que sucede sempre que falamos do passado. E a japoneira merecia que disséssemos mais alguma coisa. A seu tempo se fará. ¿A seu tempo? ¿Não será ousadia contar ainda com tempo, com dias para viver?

A. H. PINTO.

O celeiro mundial

Portugal não necessita hoje importar trigo. Bom será que esta situação perdure, embora se modifique, para melhor, a situação que atravessamos. Há trigo que baste, mas há também perturbações provenientes de produção que excede o nosso consumo. Contos largos para outro lugar.

Não obstante produzirmos o trigo necessário às exigências do consumo, não deixará de ser interessante conhecer, embora vagamente, o celeiro do mundo, que é o Canadá (Noroeste) e os Estados Unidos.

Nestas regiões se produz, em muitos milhares de hectares, o trigo destinado a suprir as deficiências dos demais países do mundo que o não colhem e que são bastantes.

O principal centro de transacções do cereal é Chicago; nesta cidade, na Bôlsa, reünem-se as colheitas das extensas campinas daquelas regiões e dali partem para tôdas as nações que não produzem pão que baste às suas necessidades. Mas o lavrador, directa ou indirectamente pouco intervém neste movimento comercial; será curioso referir como decorrem as vendas de trigo, nas regiões produtoras, que acima se apontaram.

O lavrador, após a colheita, avisa, pelo telefone ou telégrafo, os serviços de caminhos de ferro, que dispõe, para venda, de tantas toneladas de trigo.

Imediatamente, na estação mais próxima, são postos à ordem do lavrador os vagões suficientes para transportar a sua colheita; antes do carregamento é o trigo examinado por um empregado, que entrega ao produtor um documento, no qual indica a qualidade e quantidade do produto que vai receber. Esse documento é imediatamente negociável em qualquer estabelecimento bancário; entregue a colheita, o lavrador não tem mais trabalho do que negociar o documento comprovativo da entrega, cujo valor é garantido pelo Estado, como uma nota de Banco ou título de dívida pública.

Recebido o trigo nos vagões, são estes levados para junto de grandes silos para os quais é transferido por meio de potentes máquinas transportadoras. Práticos sabedores separam as qualidades de cada vagão, distribuindo-as pelos diferentes silos onde o cereal é movido, arejado, limpo.

Quando vendido, o trigo passa directamente dos silos para os vapores que o levam ao ponto de destino.

Nestes trabalhos o lavrador não intervém; a sua função limita-se a produzir e a receber o produto da colheita. A venda e distribuïção desta pertence a outros.



Situação e área de uma pocilga

Resposta à consulta do senhor assinante n.º 33:425 — Pôrto.

Pregunta— Desejo construir, numa propriedade que possuo, uma pocilga; rogo o favor de me dar algumas indicações sôbre situação, orientação e superfície de que precisa cada animal, pois desejo criar, nessa pocilga, mais do que um.

Resposta — Creio que satisfarei à pregunta formulada, reproduzindo uns ligeiros apontamentos que em tempo coligi sôbre êste mesmo assunto. Aqui seguem:

Situação — Para a colocação de um chiqueiro ou pocilga é necessário atender a duas condições, que se contradizem. Alimentando-se o porco de resíduos da cozinha — *a lavagem,* como sói dizer-se — de resíduos de leitarias, etc., conviria que o seu estábulo estivesse colocado perto das habitações; mas a isto se opõem considerações de ordem higiénica, que indicam que as pocilgas se construam afastadas das casas, pois as emanações provenientes das fezes dos suínos têm um cheiro de tal modo desagradável, que grandemente incomoda o homem e os outros animais; e nem sempre as lavagens, que devem ser constantes, e escoante rápido dos dejectos evitam o mau cheiro. Entre aquelas duas considerações, uma de ordem económica e outra de ordem higiénica, ficar-se-á na dúvida a qual atender.

Farei desaparecer a dúvida: sacrifique-se, sem hesitação, a primeira à segunda. Só se lucrará com esta decisão, se bem que isto custe a quem tenha de transportar os alimentos e que habitualmente é de pituitária condescendente e que sorri um pouco da higiene, maldizendo as coisas complicadas e *trabalhosas* que ela aconselha.

O lugar escolhido deve ser alto, sêco e varrido pelo vento, que predomina na região, de modo a que os cheiros desagradáveis, que contìnuamente se evolam do chiqueiro, sejam levados para longe das habitações e em sentido oposto a estas.

A exposição mais conveniente é SE., E. ou NE., segundo alguns autores; outros aconselham a que as pocilgas sejam expostas ao S.; não concordo com esta exposição, talvez conveniente nas regiões setentrionais, mas inconveniente no nosso clima pelos calores excessivos a que podemos constantemente sujeitar os porcos.

Área ou capacidade — A área da pocilga deve ser subordinada ao número de animais, idade, raça e fim a que se destinam: criação ou engorda.

Não são concordes os autores, que dêste assunto se têm ocupado, a respeito da superfície destinada a cada animal. Os números que apontam diferem mesmo bastante.

A área mais geralmente indicada para cada cabeça porcina é a seguinte:

	m	m	m²
Animais de engorda	1,3	× 0,9	ou 1,20
Porcas em criação.	2,00	× 1,75	ou 3,50
Varrascos.	2,00	× 1,50	ou 3,00

Acho útil transcrever o que diz o professor Grandvoinet, ao tratar da construção de pocilgas:

«Os porcos em criação devem dispôr de um cortelho ou *box* e um pátio anexo. As *boxes* ou casotas (1) servirão apenas para agasalho durante a noite, no tempo de chuva ou extremamente ventoso e durante o dia, nas horas de maior calor ou mais intenso frio; numa palavra, os porcos em criação devem passar a maior parte do tempo ao ar livre. Poder-se-ão construir cortelhos, *boxes,* que sirvam para um certo número de bácoros. Dever-se-á, então, contar para cada um com uma superfície de 0m²,60 e para os pátios uma superfície três vezes maior, ou seja 1m²,80.

O cortelho de uma porca coberta ou que amamente ninhada deverá ter 2m × 1m,15.

O de um varrasco será suficiente que tenha 2 metros de comprido por 1 a 1m,50 de largo.

(1) O vocábulo inglês *box* está adoptado pelos tratadistas franceses, italianos, e também alguns portugueses. Corresponde ao português *camarote,* que seria ridículo empregar em relação às habitações dos porcos. Verdadeiramente é o mesmo que *casota.*

Os pátios deverão ter, ordinàriamente, de 3 metros a 3m,50 de comprido e a mesma largura das casotas.

O porco de engorda deve ser recolhido num cortelho pouco iluminado e de dimensões as estritamente necessárias para que possa deitar-se còmodamente, mas não fazer muito exercício. Engorda mais ràpidamente quando está isolado do que quando come em comunidade. Só, está em sossêgo, não anda, não se mexe.

As *boxes* ou casotas para engorda terão de 1 metro a 1m,30 de comprido por 0m,70 a 0m,90 de largura segundo a idade e raça dos animais.»

Como se vê os números que além indico, são aproximadamente os mesmos que indica Grandvoinet. E são estes os números à volta dos quais giram a maior parte dos apontados pelos tratadistas, embora haja alguns, como disse, que muito deles se distanciam. Assim Viborg indica para animais de raça grande um mínimo, para as *boxes*, de 5m2,5 e um máximo de 9 metros quadrados, o que acho excessivo.

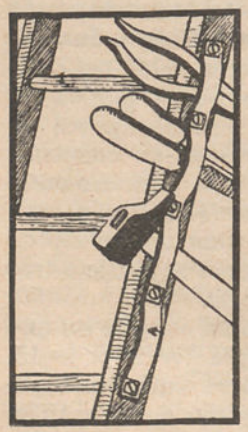
Grandvoinet, como vimos, indica que os bácoros se podem criar juntos. Em outros autores encontro apontado que não se deve juntar num cortelho, em criação, mais do que dois animais. E de facto assim parece dever ser, pois o porco é, habitualmente, egoísta e glutão. Dois ainda se entendem. Mas muitos, reünidos, mordem-se, os mais fortes não deixam comer os mais fracos. E' aqui aplicável que *muita gente junta*...

Para os porcos de engorda poderá parecer exígua a superfície acima indicada para os cortelhos. A conveniência, já referida, dêstes animais fazerem o menor exercício possível, explica a exiguidade dos números. E quanto maior fôr a pocilga, mais cara resultará; e em construções desta ordem é sempre factor de suma importância o seu custo.

L. GAMA.

Processo para segurar ferramenta numa escada

Freqüentemente, muito em especial quando se procede a instalações eléctricas, é necessário trabalhar em cima de uma escada. Nestas condições o operário vê-se embaraçado para ter ao alcance da mão a ferramenta de que precisa: martelo, alicate, turquês, chave de fenda, etc.

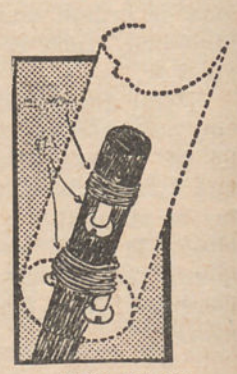


Há, no entanto, um meio simples de ter sempre todos estes utensílios ao alcance da mão, no alto da escada; bastará pregar no lado desta, uma tira de borracha, em quatro ou cinco pontos, deixando entre cada um espaço de 4 a 5 centímetros.

A gravura indica claramente o que se deve fazer; não vale a pena gastar palavras.

Processo de limpar o interior de um tubo

Os tubos metálicos podem sujar-se de diferentes modos, segundo o uso que se lhes dá: gorduras, areias, lôdo, calcáreo, etc., vai-se depositando no interior do tubo, que em pouco fica obstruído ou não serve cabalmente para o serviço que dele exigiamos. ¿Como limpar o interior de um tubo sujo?



Modo simples de limpar o interior de um tubo

E' sempre fácil improvisar um utensílio que muito nos ajudará nessa limpeza; na extremidade de uma vara de madeira ou arame grosso prendem-se fortemente três ou quatro parafusos diametralmente opostos. Introduz-se a extremidade dêste improvisado utensílio e com um movimento de vaivém faz-se a limpeza perfeita.



REVISTA DAS REVISTAS

Algumas novidades ou conhecimentos úteis

O seu galinheiro por certo está atacado de parasitas

Com certeza não passa despercebido ao leitor, quando visita os seus galinheiros, ou até mesmo na simples observação das galinhas à sôlta, como as aves se catam, se espojam e parecem sempre incomodadas, passando o corpo com o bico, principalmente as asas, o peito e o dorso.

E' sinal evidente que a ave está atacada de parasitas e que a capoeira não tem sido convenientemente limpa, desinfectada, caiada.

Ora as aves nestas condições não podem gozar boa saúde e, como regra geral, o desconhecimento que a gente do campo tem destas coisas é por assim dizer completo, torna-se necessário dar-lhes a conhecer determinados ensinamentos que a prática e a experiência aconselham como úteis.

¿O que fazer, portanto? São diversos os processos usados para livrar as aves de tão incómodos hóspedes, que lhes sugam o sangue e por vezes as põem febris. Conheçamos mais um.

A essência de eucalipto possui já diversas virtudes de todos conhecidas, mas além disso possui também a de tornar-se insuportável aos ácaros e demais parasitas que infestam os galinheiros, tornando impossível a vida das aves.

Basta para isso colocar um algodão embebido de essência de eucalipto num pequeno vaso, que se cobre com um pedacinho de pano não muito fechado, para que a evaporação através do tecido seja mais lenta; assim preparado, coloca-se em galinheiros em ponto próximo aos ninhos de postura, ou nos sítios onde em regra as galinhas costumam pôr, ou mesmo junto aos poleiros, onde, é claro, de noite fazem mais estágio, mas de maneira que as galinhas não lhe cheguem para não os partir ou estragar. Parece que emanações da essência de eucalipto através do pano são suficientes para afugentar o inimigo em pouco tempo.

E' uma experiência pouco custosa, que vale a pena ensaiar, experimentar, examinando os seus resultados.

Seguros contra riscos agrícolas e pecuários

Ignoramos se de facto existem companhias organizadas que tomem tal seguro; mas recorda-nos de há muito tempo ouvir dizer que em Riachos (Tôrres Novas) existiu como que uma sociedade ou combinação particular entre os lavradores da região, que haviam constituído um seguro mútuo para se garantirem dos prejuízos resultantes de acidentes ou morte sucedidos aos seus gados, mediante uma quota fixa que um tesoureiro arrecadava e de cujo capital saía depois a indemnização a pagar ao «sócio» pelo animal perdido.

Repito que desconheço pormenores de organização, como também ignoro se ainda existe aquela combinação.

A recordação dêste facto foi-nos sugerida pelo conhecimento que tivemos de o Ministro da Agricultura de Espanha ter promulgado um Decreto que designa por *Protecção aos agricultores e ganaderos espanhóis contra os riscos agro-pecuários e florestais,* no qual se estabelece que o Estado assegurará a maior parte dos riscos agrícolas e pecuários.

Por êsse Decreto consideram-se riscos seguráveis o de granizos, incêndios de herdades, montes e o de mortalidade ou inutilização do gado.

São riscos não seguráveis, as secas, os gelos, as inundações, as chuvas excessivas, os furacões e as pragas do campo. Para os primeiros, o Estado constitui-se em entidade resseguradora das sociedades mútuas, inclusive das companhias.

O Estado, só segurará directamente aos particulares quando não haja entidades privadas que o façam.

Para atender aos riscos dêste resseguro, o Estado consignará nos seus orçamentos uma importância até que exista um fundo de reserva equivalente a dois por cento do capital ressegurado. Desde então se suprimirá a consignação.

Quanto aos riscos não seguráveis, de secas, inundações, etc., organizar-se-ão por um sistema de obras públicas e de socorros

especiais que o próprio Decreto consigna. O Decreto em referência consta de trinta e quatro artigos e diversas disposições adicionais.

Não deixaria de ser interessante o estudo da possibilidade de aplicação entre nós desta modalidade de seguro, que traria certas vantagens estamos certos disso.

O vinho é uma bebida saudável

Está dito e redito que o vinho, tomado com parcimónia, às refeições, é uma bebida saudável e higiénica, recomendável, desde que seja vinho, bem entendido. Quem disser o contrário, por muitos argumentos que empregue, falta inteiramente à verdade.

Muitas opiniões se têm registado nestas colunas a tal respeito e muita tinta se tem gasto para o afirmar. Tôda é pouca. Registemos mais uma, de um médico francês, que declarava a um jornalista a sua opinião sôbre o vinho, nos seguintes termos:

1.º O vinho é um antiséptico. Emquanto que a água é o principal veículo de várias enfermidades, pelo contrário, o vinho, devido aos ácidos e ao alcool que contém, serve para a profilaxia de muitas enfermidades.

2.º Como tôdas as bebidas fermentadas, o vinho contém vitaminas.

3.º Parece que o vinho é dotado de determinadas acções radioactivas.

4.º O vinho excita as secreções gástricas, contribuindo assim para favorecer a nutrição.

O valor fertilizante do estêrco das aves de capoeira

Muitas são as pessoas que possuem galinhas, mas poucas as que sabem verdadeiramente o valor do estrume das mesmas. Sabem apenas que a sua limpeza dá trabalho, vociferam e praguejam quando a fazem e atiram para o monturo com uns resíduos secos sem lhe ligar maior importância do que a que se liga a uma coisa que não presta, a uma qualquer porcaria sem valor.

Pois enganam-se. A maior parte das pessoas procede assim por desconhecimento absoluto, profundo, das coisas mais rudimentares da economia agrícola, que ensina a tirar partido de tudo que é susceptível de se converter em valor. Em regra, quem assim procede, são os criados ou as pessoas que se encarregam de determinados serviços, o que não admira porque, emfim, geralmente trata-se de pessoas que na maioria das vezes não sabem ler ou tudo ignoram. O que admira é que quem os manda assim proceder, não leia, não os ensine ou vigie, explicando-lhes que se faz desta ou daquela forma e por que se faz, para que efeito, e o que se consegue obter procedendo assim ou doutra maneira.

Essas simples explicações constituiriam como que pequenas lições práticas que concorreriam para que o nosso trabalhador do campo fôsse possìvelmente menos rude do que é.

Mas não comecemos fazendo o «gôsto ao dedo», porque se vamos por aí fora e podemos ser importunos.

O estrume do gado cavalar (misturado) contém uma média de 5 quilos de azoto três quilos de ácido fosfórico e 5 quilos e meio de potassa por tonelada. Em confronto, verifica-se que uma tonelada de estêrco de galinha, contém 14 quilos de azoto, 16 quilos de ácido fosfórico e 8 quilos da potassa.

E' de notar que para aproveitar ao máximo os seus benefícios, o estrume de galinha deve pôr-se a secar imediatamente, conservando-o depois de sêco, antes de o utilizar, para que não perca mais que uma pequena parte de seus valiosos componentes.

E' como o estrume corrente, que emquanto húmido fermenta ràpidamente, perdendo assim uma grande quantidade do elemento que, como o leitor não ignora, temos de pagar a preços elevados: o azoto.

Como grande parte da potassa, ácido fosfórico e azoto que contém é solúvel, êste estrume pode sofrer muito com a lixiviação.

Nunca se deve misturar directamente com cal, visto que esta tende a transformar o azoto em amoníaco.

O estrume de galinha é rico naquele produto e pobre em fósforo. Isto pode corrigir-se da seguinte forma: misturem-se com cada dez partes de estrume, dez partes de serradura de madeira (ou qualquer outra matéria análoga) e quatro partes de fosfato ácido.

Assim se obterá um fertilizante com um composto de 8 % de azoto, 3,6 % de ácido fosfórico e 4,5 % de potassa.

Como vêem, um adubo rico, magnífico, que vale a pena não desprezar.

EDUARDO DOS SANTOS.

Automobilismo

O motor a dois tempos

O motor a dois tempos, largamente empregado nas motocicletas e embarcações, começa agora também a aparecer nos automóveis.

Nestes motores, as quatro fases realizam-se em *dois cursos* do êmbolo, o qual, no seu movimento, abre e fecha os orifícios de admissão e escapamento.

O cilindro dêstes motores tem duas aberturas e uma conducta ou passagem interior feita na própria parede. O orifício S (fig. 1) serve para o escapamento do gás queimado; o orifício A para a aspiração da mistura gasosa explosiva e a conducta B põe em comunicação a parte superior do cilindro com a caixa do motor.

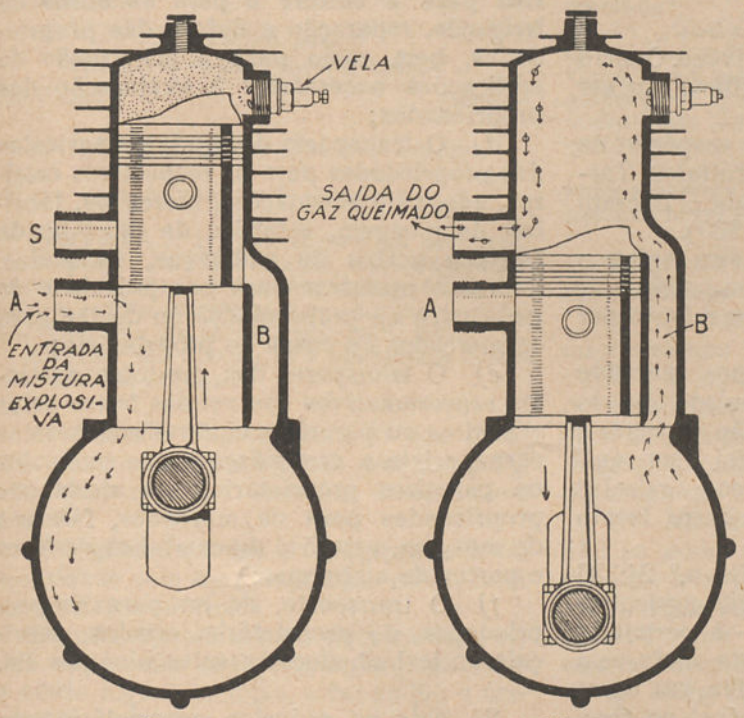


Fig. 1 Fig. 2

Corte de um motor a dois tempos

O êmbolo apresenta, geralmente, na parte superior, uma conformação especial, destinada a obrigar a mistura gasosa (vindo da caixa do motor através da conducta B), a encaminhar-se para a câmara de compressão evitando, assim, que ela se dirija para o orifício de escapamento.

A caixa dêstes motores tem de ser hermèticamente fechada, isto é, estanque.

O motor não tem válvulas, excêntricos ou qualquer outro órgão de distribuïção.

Vejamos agora o seu funcionamento.

O êmbolo chegou ao fim do curso e, no alto, deu-se a explosão (fig. 1); mas, emquanto o êmbolo subia e comprimia a mistura detonante, aspirava, ao mesmo tempo, pelo orifício A a mistura explosiva do carburador; isto é, emquanto *comprimia* por um lado, *aspirava* pelo outro. Efectuada a explosão, o êmbolo, no seu movimento descendente, destapa o orifício de escapamento S (fig. 2) e o gás acaba de se expandir e escapar para a atmosfera, emquanto a mistura, aspirada no curso precedente, foi *comprimida na caixa do motor*, porque o êmbolo, ao começar a descida, fechou o orifício A de admissão.

Quando o êmbolo, ao chegar ao fim do curso descendente, destapa a abertura da conducta B, a mistura, que se encontra pre-comprimida na caixa do motor, passa para a parte alta do cilindro e, em virtude da conformação externa da cabeça do êmbolo, dirige-se para a câmara de compressão.

Recapitulando: no motor a dois tempos, *durante o curso ascendente do êmbolo, faz-se a compressão e a admissão e durante o curso descendente, a explosão e o escapamento.* Desta maneira, *dois* cursos do êmbolo são suficientes para se realizarem as quatro fases e *há um tempo útil de trabalho em cada volta da cambota.*

Um motor a dois tempos de um cilindro equivale, *teòricamente*, a um motor de dois cilindros a 360°.

Se o compararmos, sempre em teoria, com um motor monocilíndrico a quatro tempos, da mesma cilindrada e dando o mesmo número de rotações, o motor de dois tempos deve desenvolver o dôbro da fôrça.

Mas a prática rectifica a teoria porque, entre outras coisas, a rapidez de sucessão



QVESTÕES DE DIREITO

Imposto de trânsito

Resposta à consulta do senhor assinante n.º 26:387 — Soure.

PREGUNTA— Quando é na ocasião da vindima os lavradores emprestam aos seus carro e bois e, com o auxílio dêstes, são transportadas as uvas em tinas, sendo uma por ter no carro do lavrador, que empresta o carro e outra no carro do proprietário. Um meu vizinho assim me fêz êste ano, mas o cantoneiro aplicou as seguintes multas: ao carro dele por ter *eixo fixo;* ao meu carro por eu não ter bois para o puxar; ao dono daquele por fazer o meu carreto de graça.

¿Poderia êle fazer o que fêz?

Resposta—Deve haver equívoco. O carro do vizinho não podia ser multado por ser de *eixo fixo.*

Hoje é obrigatória essa espécie de eixos, menos para os agricultores (artigo 18.º do Código da Estrada — Decreto n.º 18:406 de 31 de Maio de 1930).

Não podia, pois, o cantoneiro multar o carro, fôsse êle de eixo fixo ou móvel.

Também não devia o consulente ser multado por não ter bois.

Talvez a multa fôsse por ter sido encontrado o seu carro atrelado ao do vizinho, pois o não ter bois não dá lugar a qualquer multa. O vizinho foi bem multado se acaso prestava serviços agrícolas ao consulente com qualquer carro isento de imposto de trânsito.

Hoje, à face do Decreto-lei n.º 24:326 de 9 de Agôsto de 1934, a cada agricultor — proprietário ou rendeiro — é permitido ter em cada concelho, onde estiverem situados os prédios, que cultiva, um carro de tracção animal de eixo móvel ou fixo, isento de imposto de trânsito, desde que êsse carro se empregue exclusivamente em serviços agrícolas não remunerados.

O título de isenção é passado pelas Repartições de Finanças e, nos termos do artigo 11.º do Decreto-lei, são sòmente considerados serviços agrícolas:

a) A condução de sementes, plantas e adubos para a cultura;

b) A condução de ferramentas, máquinas e utensílios de lavoura;

c) A condução de materiais necessários para a cultura e para as obras de irrigação, reparação e defesa das propriedades, bem como para a construção de edificações necessárias à exploração das propriedades;

d) O transporte de produtos agrícolas das propriedades para os respectivos celeiros, adegas, arrecadações, mercados, fábricas de moagem, estações de caminho de ferro e portos de embarque, de matos, lenhas e madeiras para uso próprio e de gado para as propriedades ou destas para os mercados ou casas do proprietário;

e) O transporte dos produtos agrícolas representativos das vendas feitas pelos rendeiros ou parceiros cultivadores para as casas, celeiros, arrecadações dos senhorios ou parceiros proprietários, ou ainda das propriedades para os mercados, fábricas de moagem, estações de caminhos de ferro e portos de embarque;

f) O transporte, de ou para as propriedades, do proprietário, criados, serviçais ou trabalhadores assalariados por êle.

Só pois os próprios proprietários ou seus rendeiros, arrendatários ou parceiros cultivadores, podem fazer aquêles serviços e não pessoas estranhas, embora sem remuneração. — SIMÕES DE ALMEIDA.

---

das fases de escapamento e aspiração, as quais se sobrepõem em parte, embora num breve instante, prejudica o rendimento.

As vantagens do motor a dois tempos em relação ao de quatro, residem, principalmente, na sua grande simplicidade porque, como dissemos, não tem órgãos de distribuïção.

A lubrificação obtém-se misturando na gasolina do reservatório uma certa quantidade de óleo para, durante a aspiração, ser introduzido no cilindro juntamente com a mistura do vapor de gasolina.

Uma parte dêste óleo é queimada, mas a outra deposita-se, em finíssimo orvalho, nas paredes internas do motor.

Este sistema de motor tem sofrido ùltimamente muitos aperfeiçoamentos e, por isso, não levará muito tempo, que seja aplicado com mais freqüência aos automóveis, principalmente aos de pequena cilindrada. — JOÃO DE VASCONCELOS.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril — Coimbra

N.º 404 — *Assinante n.º 33:809 — Cabeção.*

VINHO COM GÔSTO A ENXÔFRE

Pregunta — E' favor dizer-me o que devo fazer a uma porção de vinho branco, que está agora a fermentar em potes de barro, apresentando um cheiro a enxôfre, derivado de um ataque de oídio, pelo motivo da uva ter sido enxofrada.

Também me dizem que a aguardente depois sai amarela ao fabricar.

Resposta — Naturalmente o que o senhor assinante chama gôsto a enxôfre é o sulfídrico, que faz lembrar o dos ovos chocos.

Esse gôsto, quando pouco pronunciado, desaparece com uma exposição ao ar, feita por trasfega do vinho.

Quando seja bastante activo, trasfega-se, para se libertar da bôrra, onde pode existir ainda algum enxôfre, e faz-se-lhe o tratamento seguinte:

Mergulha-se no vinho uma porção de limalha de cobre ou fragmentos dêste metal, de forma que fiquem a meia altura do líquido. Passados oito dias retira-se o metal, que, ou se limpa muito bem ou se substitui por outro, devendo repetir-se a operação até que o cobre deixe de aparecer coberto por uma camada preta, que é de sulfureto de cobre, resultante da ligação química do ácido sulfídrico com o metal. — *P. Bravo.*

N.º 405 — *Assinante n.º 16:006 — Caria.*

VÁRIAS PREGUNTAS

Pregunta — Venho pedir a v. se digne elucidar-me sôbre o seguinte:

1.º ¿Como se denomina o alcool que o vinho contém e que é transformado do açúcar que tem a uva quando pisada?

2.º ¿Como se denomina o produzido do vinho e bagaço, isto é, de tôda a massa vinária que é destilado?

3.º ¿E o proveniente só do bagaço depois de prensado?

4.º ¿Qual a quantidade máxima e grau alcoólico em aguardente que se pode adicionar a um vinho baixo, segundo a lei, para se lhe elevar a graduação? Queira dizer se havendo um vinho muito baixo lhe poderei adicionar a aguardente que quiser para o elevar a 12º ou 14º.

5.º ¿A lei permite o fabrico de jeropiga e o armazenamento da mesma nas adegas do vinho de pasto na nossa região, isto é, na Beira Baixa?

Resposta — 1.º E' o alcool vínico ou alcool etílico.

2.º E' o mesmo alcool, pois é retirado do vinho que está com o bagaço.

3.º Também é o mesmo, visto que é do vinho que ficou retido pelo bagaço. A êste chama-se correntemente aguardente bagaceira, quando de graduação apropriada para bebida.

4.º Não há fixação de quantidade, mas não se pode alcoolizar um vinho, para se lhe elevar a graduação à vontade de cada um, porque isso desequilibra a proporcionalidade que deve haver entre diversos constituintes do vinho.

5.º Não parece que haja qualquer impedimento. — *P. Bravo.*

N.º 406 — *Assinante n.º 31:923 — Açôres.*

VIDEIRAS PARA OS AÇÔRES

Pregunta — Venho mais uma vez importunar v. a-fim-de lhe pedir o obséquio de responder ao seguinte:

Desejava substituir algumas vinhas de cheiro que possuo por castas do Continente.

Queria uma casta que desse vinho bastante tinto e bastante alcoólico.

Os terrenos aqui são aproximadamente idênticos aos do Pico e os cavalos que empregamos são Ripária × Rupéstris e Rupéstris do Lot.

Li, num folheto de v., editado pela Junta Geral dêste Distrito, intitulado: «Conselhos aos viticultores das Ilhas do Faial e Pico», entre outras castas aconselhadas, a Fernão Pires. Se esta casta satisfaz àquêles dois requisitos ou qualquer

outra que v. julgue melhor, rogo-lhe o favor de mas indicar, dizendo-me ao mesmo tempo onde poderei obter os garfos para fazer a enxertia aqui.

Resposta — Pretende o senhor assinante uma casta tinta, que ao mesmo tempo dê muita côr e muito alcool ao vinho resultante; porém essa indicação não seria talvez a que mais lhe convém, visto que as boas castas de um local podem não ser as que mais convenham para outro em que as condições são diferentes, como sucede mesmo cá no Continente, e muito mais sensìvelmente pode suceder com a mudança para os Açôres. A prudência aconselha o uso de experiência, e esta pode ser dada pelas castas nacionais que já tenham dado prova em vinhas daí, preferindo-se as consideradas melhores, ou experimentando-se várias castas, que, cultivadas em pequeno número, mostrarão quais as que devem ser preferidas.

O senhor assinante poderá obter garfos para enxertia, pedindo-os com uma referência ao fim para que as deseja, dirigindo-se, por carta, ao Director da Estação Viti-Vinícola, Bairrada, ou ao Director da Escola de Regentes Agrícolas, Coimbra, tendo de pagar as despesas da remessa.

Não deve deixar de adquirir também o Fernão Pires, e, para dar côr, Vinhão ou Sousão e Grand noir de la Calmete, que são muito carregadas em côr, e especialmente a última. — *P. Bravo.*

III

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola. Doenças e parasitas das plantas

Redactor:

Dr. Rozindo Morais Moniz da Maia

Engenheiro-Agrónomo e Chefe de Secção do Laboratório de Patologia Vegetal

Laboratório de Patologia Vegetal

Tapada da Ajuda **Lisboa**

N.º 407 — *Assinante n.º 33:894 — Vila da Feira.*

VÁRIAS PREGUNTAS

Resposta — Ainda não consegui fazer um diagnóstico seguro com respeito às amostras da macieira e laranjeira. E' conveniente fazer acompanhar sempre as amostras de uma descrição das alterações que apresentam as plantas a que elas pertencem, durante o período vegetativo.

Pulverize o pessegueiro, pouco antes da rebentação, com calda bordelesa.

Pulverize a laranjeira, pouco antes da floração e quando os frutos tenham 2 a 3 centímetros de diâmetro, com uma emulsão de petróleo e sabão, contendo 1 litro de petróleo e 250 gramas de sabão em 100 litros, que se prepara conforme tem sido freqüentemente indicado na *Gazeta*. E' preciso ver também se a árvore necessita de adubação e submetê-la a uma poda racional.

Quanto à macieira, corte, na ocasião da poda, todos os ramos com tumores ou, pelo menos, a parte que os contém, deixando ficar só a parte sã, e, logo que no período vegetativo veja aparecer qualquer coisa anormal, envie-me uma amostra. Verifique se as raízes também apresentam tumores. — *R. M. M. da Maia.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 408 — *Assinante n.º 32:415 — Medelim.*

IMPOSTO SÔBRE VINHOS

Pregunta — ¿Podem as Câmaras lançar sôbre os vinhos importados de outros concelhos um imposto que, à maneira dos antigos impostos de barreira, nos defenda da entrada de vinhos de outras terras, de qualidade inferior aos nossos e que por tal motivo prejudicam a venda dos nossos?

Resposta — Sôbre o vinho *entrado* ou *exportado* não podem as Câmaras lançar imposto algum.

Assim o determina expressamente o artigo 5.º do Decreto n.º 20:834 de 28 de Janeiro de 1932, disposição que tem sido mantida nos vários diplomas de protecção e defesa dos vinhos comuns. — *S. de Almeida.*

N.º 409 — *Assinante n.º 32:415 — Medelim.*

¿ ATRAVESSADOURO ?

Pregunta — Um vizinho meu pretende suprimir um caminho, que atravessa prédios seus e pelo qual tôda a gente tem passado há mais de quarenta ou cinqüenta anos.

Quere êle que todos que por aí passam o façam pelo caminho público, cujo percurso é três ou

quatro vezes maior do que o caminho que deseja suprimir.

¿Poderá fazê-lo?

Resposta — Se o caminho é só de *pé*, isto é, se é um atravessadouro, que não se dirija a fonte ou ponte, pode suprimi-lo, porque tais atravessadouros não são manuteníveis, mesmo que sejam de existência imemorial.

Se é um caminho de cêrro com tôdas as características de caminho público, não o pode fazer, embora haja quem com sólidas razões não considere caminho público aquêle que está no uso do público por posse ou prescrição e não por acto de adquirição do respectivo corpo administrativo — Câmaras ou Juntas de Freguesia. — *S. de Almeida.*

N.º 410 — *Assinante n.º 12:610 — S. Pedro do Sul.*

ÁGUAS

Pregunta — Tomei de renda uma casa de habitação com 1:200 metros de terreno anexo com vinte-e-quatro horas de água por semana dum tanque ao centro da mesma quinta no período de rega (24 de Junho a Setembro).

Acontece que fora desta época, especialmente na primavera, é preciso regar as hortaliças e o segundo caseiro da restante parte da quinta protesta e alega que a água só me pertence no espaço atrás dito, Junho a Setembro.

1.º ¿Posso utilizar-me dela uma ou outra vez para rega (não moruge) sem autorização?

2.º Alguém me diz que desde que não esteja ninguém a guardá-la a posso deitar. ¿E' verdade?

Resposta — Não é. Fora da época em que a água lhe pertence, não a pode usar sem licença do respectivo proprietário ou de quem o represente.

Se o arrendatário proïbe o consulente de a usar fora do tempo, em que lhe pertence e, se a água é nesse tempo da terra que êle cultiva, é evidente que tem êsse arrendatário razão e o consulente, tirando-lhe a água, pode ser demandado e obrigado a pagar a respectiva indemnização pelo abuso praticado. — *S. de Almeida.*

N.º 411 — *Assinante n.º 33:138 — Beira.*

QUESTÕES DE INQUILINATO

Pregunta — Desejando consultar v. sôbre o que devo fazer no caso que abaixo exponho, e não o podendo conseguir doutra forma, venho por êste meio, em caso de estar ao vosso alcance, rogar-lhe a fineza de me esclarecer no caso seguinte:

Em 1932 comprei um prédio urbano. Esse prédio estava habitado e os inquilinos possuem os arrendamentos antigos, isto é, passados pelo proprietário que me vendeu o prédio. Um dos inquilinos encontra-se nas seguintes condições: No andar que habita, vivia sua mãe, em cujo nome estavam passados os contratos, mas esta a certa altura morreu. O filho, que era casado e é, tendo assim casa legalmente constituída, prevendo o falecimento da mãe, em virtude da mesma já ser de avançada idade e se encontrar gravemente doente, oito meses antes de se dar o desenlace, recolheu a casa desta com o fim de ficar de posse da casa após o seu falecimento. Os arrendamentos que actualmente tem são, bem entendido, os que eram de sua mãe. ¿Este indivíduo nas condições citadas pode habitar a casa? Em caso de poder habitar mas só com os contratos passados por mim, ¿sou obrigado a passá-los? ¿Poderei, se fizer isso, aumentar-lhe a renda? Se o mesmo se recusar a ir ao notário a-fim-de fazermos novos arrendamentos, ¿há contra isso qualquer procedimento? Os outros inquilinos, que são antigos, ¿podem habitar o prédio sem que os arrendamentos sejam passados por mim? Se eu fôr obrigado a fazer outros contratos, ¿poderei aumentar as rendas?

Resposta — Não sei se o prédio está situado na África ou no Continente.

Partindo da hipótese de que está situado no Continente, o contrato celebrado com a mãe do inquilino mantém-se com êste, se vivia com a mãe há mais de seis meses (artigo 1.º n.º 3 da lei n.º 1:662 de 2 de Setembro de 1924).

O consulente só pode aumentar a renda dentro dos limites permitidos pela lei. Se o prédio estava inscrito na matriz em 1914, como é natural, pode o consulente exigir a renda correspondente ao rendimento ilíquido constante da matriz daquele ano multiplicado pelo factor 10, se a casa é destinada a habitação, ou pelo factor 14 se é destinada a comércio (artigos 23.º e 27.º do Decreto n.º 15:289 de 31 de Março de 1928).

O inquilino não é obrigado a fazer novo título de arrendamento.

Os antigos inquilinos continuam a fruir o prédio com os títulos que têm do tempo do vendedor do prédio, visto se manterem os contratos de arrendamento (artigo 1.º da citada lei). — *S. de Almeida.*

N.º 412 — *Assinante n.º 32:776 — Larinho.*

PARTILHA

Pregunta — *A* tinha duas filhas não legítimas e uma casou-a com um sobrinho, doando-lhe vinte prédios, reservando o usofruto emquanto vivo. Como fôsse maltratado por esta, abandonou a casa onde viviam e foi para casa da outra a quem legitimou e fêz testamento, deixando-lhe a parte disponível e tudo quanto pudesse tirar à primeira. Esta faleceu sem filhos mas antes fêz testamento ao homem que fêz de tudo a uma irmã. Os prédios doados à primeira são mais de metade da casa.

¿Pode a segunda exigir da primeira o que tem a mais da metade da casa e mais $^1/_4$?

¿Pode colhêr o azeite que está próximo, visto ter tratado as árvores?

¿Pode semear os prédios que tinha adubado e fabricado?

¿Terá que pagar renda dos já semeados?

Resposta — E' pouco elucidativa a consulta. Fica-se sem saber se *A* doou à filha os vinte prédios por fôrça da legítima ou pela quota disponível.

Supondo que nada diz a escritura de doação a tal respeito, presume-se que a doação é por conta da legítima, embora a donatária receba o excesso sôbre legítima pela quota disponível (artigos 1:492.º, 1:790.º e 2:098.º do Código Civil).

Sendo assim, divide-se o total da herança deixada por *A*, acrescida do valor dos bens doados, por 2.

O quociente é o valor da quota disponível e indisponível. Esta subdivide-se por 2, representando o *quociente* (quarta parte de tôda a herança e valor dos bens doados) o valor da legítima de cada um dos herdeiros.

Tem, pois, a beneficiada com a quota disponível direitò à sua legítima (4.ª parte de tudo) e ao que sobrar da quota disponível não desfalcada com a doação.

Para melhor compreensão, exemplifiquemos:

Valor dos bens doados	50	contos
Valor dos bens não doados	35	»
Total	85	»
Quota disponível	42:500$00	
Legítima de cada um	21:250$00	

Como a legítima do donatário é de 21:250$00 e os bens doados valem 35 contos, vai êle receber da quota disponível 13:750$00, pelo que fica esta reduzida a 28:750$00.

Recebe, pois, a filha a quem foi deixada a quota disponível, 21:250$00 de legítima e 28:750$00 de quota disponível.

E' assim como se faz o cálculo e não como se inculca na consulta.

O azeite e mais frutos dos bens doados são colhidos pelo donatário, porque é êste o cabeça de casal dêsses bens (artigo 2:070.º do Código Civil). Esses bens são também semeados pelo donatário. Todos os outros são cultivados e os seus frutos colhidos por quem desempenha as funções de cabeça de casal. A pregunta, porém, a tal respeito, é muito pouco clara, pois fica-se na ignorância não só dos prédios, mas também da pessoa a que ela se refere... — *S. de Almeida.*

N.º 413 — *Assinante n.º 21:224 — S. Vicente da Beira.*

CONCILIAÇÃO

Pregunta — ¿Ainda está em vigor a antiga conciliação no Juízo de Paz?

¿Podem fazer-se partilhas por meio de conciliação?

¿A tabela dos emolumentos e salários judiciais ainda é a de 1930?

Resposta — Ainda podem fazer-se conciliações perante o Juízo de Paz (artigo 159.º n.º 1 do Estatuto Judiciário).

Ainda é permitido fazer partilhas por conciliação (artigo 2:013.º do Código Civil).

A tabela em vigor é de 1927 com as alterações e aditamentos constantes dos Decretos n.ºs 17:892 de 17 de Junho de 1930, n.º 22:780 de 29 de Junho de 1933 e n.º 24 e 90 de 29 Junho de 1934. — *S. de Almeida.*

N.º 414 — *Assinante n.º 33:811.*

TERRÁDEGO

Pregunta — Tenho uma propriedade que confina com um adro de igreja. Quando há festejos religiosos tenho dado licença para vender vinhos e refrescos sôbre umas mesas na dita propriedade e por êste motivo cobro uma certa importância pelo terrádego.

Este ano tive conhecimento que a Junta de Freguesia mandou receber de cada mesa uma importância de X.

¿Pode a Junta fazê-lo?

Se procedeu ilegalmente, ¿que devo fazer?

Resposta — A Junta não pode exigir qualquer importância pela ocupação do terreno, se êste é particular.

O consulente não deve fazer coisa alguma se recebeu a importância da ocupação do terreno. Se nada recebeu, por entender a Junta que o terreno lhe pertence, deve propôr uma acção judicial contra esta a-fim-de provar que o terreno é do consulente e não da Junta e também, querendo, pode demandar as pessoas que ocuparam o terreno, exigindo-lhes a importância correspondente ao prejuízo causado pela dita ocupação, se não ajustou com elas qualquer importância por essa ocupação ou certa importância, no caso de mútuo ajuste. — *S. de Almeida.*

N.º 415 — *Assinante n.º 33:394 — Esposende.*

VÁRIAS PREGUNTAS SÔBRE CONTRIBUÏÇÕES, DOAÇÃO E AFILAMENTO

Pregunta — 1.º Tenho recibos de haver pago contribuïção de trabalho à Câmara e à Junta de Freguesia, mas sem sêlo e só rubricados. ¿Estarão legais?

2.º ¿A Junta pode lançar finta sôbre imposto de capitais?

3.º Não paguei a finta paroquial sôbre a contribuïção geral do Estado, porque a Junta lançou a êsmo, 6 a 8 por cento, sem autorização superior. Assim paguei o ano passado a contribuïção de 56$00 e a Junta lançou-me a finta de 1$50 sem pôr êsse lançamento em reclamação.

¿Poderei ser obrigado a pagar o que a Junta quere?

¿Não me poderei defender perante os tribunais por a Junta estar fora da lei?

¿A Junta pode lançar finta sôbre a contribuïção de concelho estranho ao da freguesia?

¿Como defender-me?

4.º A Junta não lançou o imposto de contribuïção de trabalho a dinheiro, pois nunca o fêz; mas nos meses de Maio, Junho e Julho, intimou os paroquianos a prestar êsse trabalho de carro e braço; mas alguns lavradores que só possuiam um carro, faltaram.

A Junta intimou-os para pagarem êsse trabalho em dinheiro. ¿E' legal?

¿E quem pagou indevidamente não pode reclamar?

5.º *A* e *B*, casados, mas *A* está demente. ¿Não poderá *B* fazer doação do têrço da sua meação a favor de um seu filho? ¿E por que lei?

6.º ¿Quanto devo pagar por aferir os pesos de uma balança decimal? ¿Há lei que fixe o preço do aferimento?

Resposta — 1.º Estão, quanto ao sêlo, porque dele estão isentos os recibos passados pelos corpos administrativos (Isenção XVI anexa à lei do sêlo).

A rubrica basta para que valham os recibos desde que tenha sido feita pelo tesoureiro do corpo administrativo.

2.º As Juntas podem lançar uma percentagem sôbre os juros de capitais, nos termos do n.º 2 do artigo 108.º da lei n.º 88 de 7 de Agôsto de 1913.

E' certo que o artigo 64.º da lei n.º 1:368, o artigo 1.º da lei 1:453 e outras disposições posteriores preceituaram que as percentagens adicionais às contribuïções directas do Estado recaem apenas sôbre as contribuïções predial, industrial e imposto profissional, mas também é certo que a percentagem sôbre o rendimento — juros de capitais — não é percentagem sôbre qualquer contribuïção e o artigo 108.º faz distinção nos seus números 1.º e 2.º a percentagens adicionais às contribuïções directa, predial, industrial e sumptuária, hoje abolida, e percentagem sôbre rendimentos em que não incidam aquelas contribuïções.

3.º Se a Junta não cumpriu a lei, pode o consulente embargar a respectiva execução que lhe venha a ser movida, com fundamento da ilegalidade do imposto por não ter sido lançado de conformidade com a lei. E' o Código das Execuções Fiscais, que regula o processo de embargos (artigo 86.º n.º 1).

Com relação a percentagens lançadas sôbre contribuïções de concelho estranho ao da freguesia, pode-se reclamar perante a Junta com fundamento de que foi colectado sem fundamento algum e recorrer da decisão que ela tomar para a Auditória Administrativa, nos termos do artigo 114.º da citada lei n.º 88 aplicável às Juntas de Freguesia por fôrça do disposto no artigo 161.º da mesma lei.

4.º O imposto de prestação de trabalho, quando não prestado em trabalho, será cometido em dinheiro pelo preço da tarifa camarária (artigo 113.º, § 4.º da lei n.º 88).

O modo de proceder a essa conversão está regulado pelo Decreto n.º 12:386 de 28 de Setembro de 1926.

Quem não prestou o trabalho pode ser executado nos termos das citadas disposições legais.

5.º Se *A* está demente e é o marido, não pode *B* fazer doação alguma sem suprimento do consentimento nos termos do artigo 486.º do Código do Processo Civil, porque lho proïbe o artigo 193.º do Código Civil, mas pode deixar por testamento a qualquer filho o têrço de todos os seus bens.

Se é a mulher a demente, não pode o marido dispôr do têrço dos bens comuns, sem suprimento judicial do consentimento da mulher, mas se os bens são *próprios dele* por estarem excluídos de comunhão ou por se achar casado segundo o regime de separação ou regime dotal (artigo 1:109.º, 1:127.º e 1:155.º do Código Civil), é permitido ao marido fazer a doação sem suprimento judicial, excepto se o marido se achar constituído em responsabilidade para com a mulher ou seus herdeiros e não tenha outros bens com que responda por essa obrigação ou dívida (artigo 1:195.º do citado Código).

6.º As taxas a pagar pela aferição de balanças decimais, são: $10 até 100 quilos; $15 até 500; $20 até 1:000; $30 até 2:000 e $10 por cada 1:000 quilos a mais (Decreto de 1 de Julho de 1911). — *S. de Almeida.*

XIV

Transportes e Tarifas de Caminho de Ferro

Dirigir as consultas à

Direcção da Gazeta das Aldeias **Pôrto**

N.º 416—*Assinante n.º 32:425—Ponte do Lima.*

TRANSPORTE DE CASCOS DE VINHO CHEIOS E VAZIOS

Pregunta — Felicitando a *Gazeta* pela iniciativa tomada e de que só agora tive conhecimento, de informarem os seus assinantes sôbre o meio mais económico de aproveitarem as tarifas dos caminhos de ferro, venho pedir o favor de me elucidarem do seguinte:

Costumo vender o meu vinho na adega; porém êste ano, dada a abundância da colheita, que se juntou à do ano passado, vejo-me na necessidade de colocar o vinho no Pôrto. Para estabelecer preços precisava saber:

1.º ¿Qual o frete, por vagão, de Tamel a Campanhã?

2.º ¿Quantas pipas, de 550 litros cada, aproximadamente, pode transportar cada vagão?

3.º ¿Qual o frete de Campanhã a Tamel da cascaria vazia.

A quantidade de vinho que tenho para vender oscila entre 40 a 45 pipas.

Resposta—1.º Para expedições de vagão completo do pêso mínimo de 7 toneladas, ou que paguem como tal e no percurso Tamel—Campanhã, o preço é de 31$04 por tonelada.

2.º Os vagões de tipo comum carregam, em regra, 9 a 12 cascos de 550 litros.

3.º O frete de Campanhã, a Tamel de cascos vazios, por expedições de vagão completo do pêso mínimo de 3 toneladas ou pagando como tal, é de 34$64 por tonelada.

Tratando-se de expedições de detalhe do pêso mínimo de 500 quilos ou que paguem como tal, o preço será de 45$54 por tonelada.

Se os cascos vazios forem transportados em retôrno, nas condições estabelecidas no Aviso ao Público A. n.º 423, que em outro lugar se publica, o preço será de 18$90 por tonelada, por expedições de vagão completo; e 24$85 por tonelada, quando se trate de remessas de detalhe, do pêso mínimo de 500 quilos ou que paguem como tal.

Estes preços incluem todos os encargos, ficando a cargo do expedidor e do consignatário as operações de carga e descarga da remessa de vagão completo.

(Resposta obsequiosamente dada pelo Serviço do Tráfefo — Divisão da Exploração da Companhia dos Caminhos de Ferro Portugueses).

Direcção Geral dos Serviços Pecuários. Estação do Fomento Pecuário de Lisboa

(PÔSTO CENTRAL DE AVICULTURA)

Concurso Nacional de Postura

No próximo mês de Novembro realiza-se no Pôsto Central de Avicultura (rua Elias Garcia n.º 38, à Amadora), com a colaboração da Associação Central da Agricultura Portuguesa, um Concurso Nacional de Postura, cujas condições se acham patentes no referido Pôsto e na sede daquela Associação, e onde os interessados poderão adquirir o respectivo regulamento e bem assim fazer as suas inscrições.

Estação do Fomento Pecuário de Lisboa, em 20 de Outubro de 1934.

O Director,

Miguel Maria Anunciação Belo.

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente**, *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Livros—Compram-se ou trocam-se livros principalmente de agricultura ou história. Carta, indicando título, autor, data de impressão, número de volume, etc., a Joaquim Carvalho — *Gazeta das Aldeias* — Pôrto.

Compram-se os seguintes livros:

Padre Roque, **Apicultura**, de Mota Prego.

Dois Anos de Apicultura, de Vale Rêgo.

Dirigir preços a António Nunes Pereira, Souto da Branca (Albergaria-a-Velha).

Queijo da Serra, 1.ª qualidade. Vende Dr. António Antunes, Ervedal da Beira (Quinta da Baleia).

Mel centrifugado, de 1.ª qualidade, óptimo paladar, proveniente das melhores flores — laranjeira, rosmaninho e tília. Vende: Matias de Sousa Silvério — Galveias.

Bácoros Yorkshire Large White, puros, de quatro meses. Vende Ilídio Martins — Gaia.

Na Casa do Outeiro, Pôrto Antigo, Tendais, vende-se uma toura holandesa já coberta, uma esplêndida muar, sementes de flores, crisântemos e volumes da *Gazeta*.

Engenho de tirar água a bois (nora), compra, preferindo de copos, Abel Moreira Barbosa, Castromil-Cete, a quem devem ser dirigidas as informações e preços.

Patos Kaki Campbell, vendem-se ou trocam-se por coelhos «Gigante Paivense Azul» e galinhas «Rhode Island Red». Dirigir-se a J. G. Ismael — Cardal — S. Tiago de Cacem.

GAZETA das ALDEIAS

N.º 1811



Costumes domingueiros de Valadares — GAIA

NO CAMPO...



1050

738-B

e em tôdas as localidades desprovidas de corrente eléctrica, o aparelho **PHILIPS**, tipo 738-B, de alimentação por baterias, é pelo seu óptimo rendimento e reduzido consumo, aquêle que melhor satisfaz.

PHILIPS-Radio

Novo carneiro hidráulico

com dispositivo para captagem das sobras de água.

Bombas de pressão, carneiros hidráulicos e torneiras em todos os géneros. Stock de canalizações completas para água fria e quente, banheiras, bidés e lavatórios.



1119

Técnicos especializados em instalações sanitárias e de aquecimento central (chaufage).

Teixeira Lopes & Irmão, L.da — PICHELEIROS

62, Rua Formosa, 64 — PORTO Telefone, 5708



MÁRIO COSTA & C.a, L.da
Rua do Almada, 30-1.º e 2.º
Telefone, 2571 —— PORTO

879

FRUTEIRAS de ALCOBAÇA

VIVEIROS DE FRUTEIRAS — ROSEIRAS — MORANGUEIROS

pedidos a:

ÁRVORES SÃS, VIGOROSAS, RIGOROSAMENTE IDENTIFICADAS

FRUTEIRAS DE ALCOBAÇA
ALCOBAÇA

1156

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Alla- ---- dos n.º 66 — PORTO ----

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

O centenário da Associação Comercial do Pôrto 689
Crónica — Sôbre as categorias do ensino técnico — *Azevedo Gomes* 690
A-propósito de eucaliptos — *Domingos Azevedo* 692
Regime de abastecimento de gado à capital — Comércio e transporte do gado — *Joaquim Canas S. da Silva* 693
Exposição Agrícola 695
Agricultura — Correcção de solos argilosos — *Alberto Ferreira da Silva* 696
Média da produção da vinha, por hectare, em vários países 697
Arboricultura — A cultura da oliveira no Minho 698
Viticultura — Aproveitamento dos sarmentos da vide na alimentação do gado — *Henrique Coelho* 701
Silvicultura — Plantação de árvores em terrenos alagadiços 703
Terminologia agrícola — Linguagem dos campos — *Guilherme Felgueiras* 704
Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola — Desinfecção dos celeiros 705
Tecnologia Rural — Filtros sicilianos para aproveitamento do vinho das bôrras . . 709
Produção de azeite 710
Processo para imitar o ébano 710
Jardim — Ervilhas de cheiro — *A. H. Pinto* . 711
Horta — Cultura da faveira 712
Gazeta das Senhoras — Como se faz um edredão — *M. M.* 713
Para tirar as manchas de gordura das fôlhas de um livro 714
Automobilismo — Precauções gerais — *João de Vasconcelos* 715
A queda prematura da fruta 716
Consultas — Equivalência de substâncias fertilizantes — Cultura da espargueira — Desinfecção de sementes — Questões de adubação e escolha de americana — Aproveitamento de terreno e adubações — Identificação de infrutescência — ¿Laranjeiras doentes? — *D. A. T. da S.* 717
Vinho em fermentação — Tratamento de barris — *P. Bravo* 718
Disposição de bens — Propriedade foreira — Direito de passagem. Arame farpado — *S. de Almeida* 719
Preço de transportes — *Tráfego da Divisão de Exploração da C. P.* 720
Intermediário dos lavradores 720

Exclusivos distribuïdores da «Gazeta das Aldeias» para venda avulso

Agência Internacional de Livraria e Publicações, L.da

Rua S. Nicolau, 119-2.º — LISBOA

COALHOS

CORANTES PARA MANTEIGA E QUEIJO

Qualidade bastante concentrada da casa L. C. GLAD & C.º, de Copenhague —fornecedores de tôdas as grandes fábricas francesas, italianas e suíssas.

PREÇOS MUITO ECONÓMICOS

Depositários exclusivos: **Raúl Vieira, L.da**

Rua da Prata, 51 — LISBOA

1034

1118



FRUTEIRAS—ROSEIRAS

Árvores para Estradas

Há muito quem venda árvores... mas as nossas são, além de rigorosamente seleccionadas, fumigadas com ácido cianídrico, tal qual se pratica na Inglaterra e América do Norte.

Tôdas as nossas árvores levam o sêlo de garantia dos Serviços Fitopatológicos do Estado.

Alfredo Moreira da Silva & Filhos

Rua do Triunfo, 5 — PORTO **Telef. 957**

Catálogo 65, grátis

Fábrica de Mosaicos

DE

Henrique José Rebelo de Lima

Azulejos, telha Marselha, tijolos, tubos de gré, artigos sanitários e painéis em todos os desenhos.

Rua Miguel Bombarda, 131

PORTO

Telefone, 771

1146

Lagares de azeite TRAMAGAL

É do nosso fabrico a grande maioria dos lagares modernos existentes no País.

A mais antiga experiência.
A mais moderna construção.



Duarte Ferreira & Filhos 710

Engenheiros construtores

TRAMAGAL

FILIAL EM LISBOA — Av. Presidente Wilson, 17-25

Fazendas baratas

Aos preços da fábrica, para fatos e vestidos de senhora.

Envia amostras grátis o fabricante

Mário da Cruz e Silva

Trav. do Maldonado, 16 (Intendente) — LISBOA

Os assinantes da **Gazeta** têm o desconto de 10 %

1154

UNDERWOOD



Cinco anos de garantia efectiva

Carlos Dunkel

PORTO

Rua do Bomjardim, 81

1030

1145

Electro Montagem

VIUVA DE ANTÓNIO RIBEIRO BASTOS

Instalações eléctricas de todo o género e importância

Material eléctrico para luz, campainhas, pára-raios, telefones, etc.

Telefone, 2200

Rua do Almada, 91-1.º PORTO

CIMENTO TEJO

ALTA RESISTENCIA

O melhor do mercado



A' venda em tôdas as terras do País e Ilhas

838

Para informações: na SEDE Companhia Cimento Tejo Av. dos Aliados, 20-3.º — Pôrto

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 18 de Novembro de 1934 | N.º 1811

O centenário da Associação Comercial do Pôrto

As vicissitudes da actividade comercial — como as da industrial — que se traduzem na vida dos seus organismos associativos, não podem ser indiferentes à Lavoura; as situações de desafôgo, de prosperidade, de esta ou aquela, nas outras se reflectem, assim como os momentos de opressão, sentidos aqui ou além, mais longe se reproduzem. Independentes, aparentemente independentes, Agricultura, Comércio e Indústria, partes de um mesmo todo, têm de marchar de mãos juntas, irmanadas no mesmo ideal, para que seja profícua a sua acção como elementos primordiais da vida de um povo, mormente de um povo de características idênticas às do povo português. E' isto uma verdade indiscutível, por todos aceite, mas que muitos, infelizmente, não têm querido ver ou compreender, do que tem resultado, mais do que uma vez, situações difíceis, complicadas, que sempre se traduzem em prejuízos para a colectividade.



António Cálem, Presidente da Associação Comercial do Pôrto

Motivam estas ligeiras palavras, que, desenvolvidas, dariam para muito, o centenário da mais que gloriosa Associação Comercial do Pôrto, organização que honra, que enche de orgulho, não apenas a capital nortenha mas todo o País.

Viveu já cem anos a Associação Comercial do Pôrto; cem anos de luta, de labor constante e em que,

CRÓNICA

V

Sôbre as categorias do ensino técnico

Há tempo um jornal de Lisboa, dos que pretendem naturalmente fazer opinião, comentava determinada carta que recebera, contendo amargas queixas contra o pretenso rigor havido nos exames de certa Faculdade universitária, em termos que denotam lamentável confusão nas ideas e uma noção grandemente errada do valor de algumas actividades e da categoria das tarefas escolares que são necessárias para que se adquira o direito ao respectivo exercício.

Tal confusão de ideas e tal êrro de apreciação são entre nós mais que freqüentes, ainda, entre o vulgo; nem há que estranhar muito o facto; o reparo impõe-se, porém, quando participem da mesma visão defeituosa os mentores da opinião pública, visto como a sua voz tem, ou deve ter, maior autoridade e as conseqüências dos juízos críticos que formulam colidem, em maior ou menor grau, com o interêsse colectivo.

Importa em tais casos que seja o público elucidado, e como no assunto em causa êsse público é o que há de mais geral, envolvendo todos os pais que pensam dar aos filhos instrução de grau superior, cabe aqui bem a quota-parte de elucidação que possa dar, de minha conta, ao interessante problema.

Foi o caso que o referido jornal resolveu — e nesta parte a meu ver muito bem — opôr ao queixoso, provàvelmente pai de algum aluno reprovado, uma série de raciocínios que poderei resumir na conhecida afirmação de não serem, para todos, os estudos superiores, pois requerem da parte do estudante um conjunto de qualidades que estão longe de ser gerais, aqui como em qualquer país, antes concorrem na devida proporção em número relativamente reduzido de elementos melhor dotados.

Acrescentava o articulista — no que continua tendo o meu aplauso — que não pode interessar grandemente à actividade nacional o congestionamento a que vimos assistindo das freqüências das Faculdades, tomadas em conjunto, sendo para desejar que rigorosa selecção se exercesse, como contra-partida, de modo a apurar tão só os mais aptos, aquêles que de facto podem, nas chamadas profissões liberais, viver vida independente e útil e de modo a pôr de banda todos aquêles que estariam naturalmente votados, por sua condição inferior, àquela outra espécie de vida parasitária e sem interêsse social evidente, que tem sido, desde sempre entre nós, a de muitos bachareis.

Até aqui estão as coisas bem vistas e só há que louvar o desassombro e a boa intenção.

Seguidamente, porém, o comentador apela para o dever, que a todos pertence, de trabalhar para o bem colectivo, cada qual consoante seus méritos e aptidões, cujo pleno desenvolvimento pressupõe naturalmente garantido pela organização social, garantia esta que é muito mais virtual que real; e escreve então:

«... Ninguém pode escusar-se a contribuir com a sua parcela para o bem comum. Em tal matéria não há privilégios. Os que não conseguirem, pela inteligência, pela aplicação e pelo trabalho, ascender até às altas esferas do ensino, acharão na instrução técnica, tão honrosa como qualquer outra, derivativo abonatório das suas faculdades. Um operário qualificado vale tanto, pelo menos, como um diplomado sem emprêgo útil. A agricultura, o comércio, a indústria hão-de sofrer uma verdadeira revolução, assim que a tecnologia se apodere dos seus empirismos admiráveis, embora atrasados. No dia, por exemplo, em que a agronomia dominar na orientação da

---

muitas vezes, ao lado da lavoura se encontrou para defesa dos interêsses daqueles que vivem da actividade dos campos, especialmente dos viticultores. Não podia, portanto, tal facto passar sem que fôsse registado nas colunas desta revista agrícola, que, com a maior sinceridade se associa às inequívocas manifestações de aprêço, unânimemente prestadas à secular agremiação, à frente da qual se encontra a figura prestigiosa de António Cálem, a quem a *Gazeta das Aldeias* cumprimenta.

lavoura e de tôda a produção agrícola reconhecer-se-á imediatamente o crime cometido com a terra, quer desdenhando-a por parvoice *snob*, quer negando-a aos braços dos trabalhadores e às iniciativas dos técnicos...»

Perdõe o leitor a longa transcrição; foi necessária como documento; ela nos evidenciará, com um pouco de análise, quanto desta vez se afasta o bem intencionado articulista dos seus propósitos de ser útil, pondo agora a correr conceitos grosseiramente errados, em conseqüência da falsa noção, que parece ter, do valor do ensino técnico, quando considerado êste no grau superior.

Poder-se-ia, em primeiro lugar, contestar o sentido restrito que, na passagem copiada como, aliás, no uso mais vulgar, se atribui às expressões *técnico* e *instrução técnica*.

O técnico é antes, hoje, todo aquêle que exerce profissão para a qual se preparou com estudos especiais, do grau médio ao superior, e que adquiriu, através êsses mesmos estudos, nas práticas laboratoriais como na oficina e no campo, a par das noções teóricas fundamentais, a maneira de operar e o método de trabalho que precisamente caracterizam a *sua técnica*, variável consoante a profissão. Tanto são técnicos neste sentido e técnicos superiores, provindos todos do ensino superior, o médico, como o advogado, o engenheiro-agrónomo como o engenheiro-químico, o civil, ou o de minas. E' evidente que a esta categoria de técnico se opõe, no campo das actividades confinantes ou sobrepostas, a daqueles que exercem profissão de interêsse social por vezes eminente, sem que hajam tido necessidade, para o efeito, de obter, mercê de estudos regulares, um diploma escolar, de grau médio ou superior.

Assim, por uma parte, *o agricultor*, administrando e valorizando suas terras, acaso feito excelente profissional, cheio de saber e de iniciativa, à custa da experiência adquirida e do muito que pode ter estudado e aprendido à margem do ensino escolar; e, por outra parte, o *engenheiro-agrónomo*, que bebeu na escola fundamentos científicos com que possa exercer juízo crítico sôbre a actividade daquele, guiando-o, completando-lhe a missão, sem deixar aliás de aprender, uma e muitas vezes, com êle, ao escutar-lhe as lições da sua muita experiência.

Porém, esta confusão — que o próprio estatuto do ensino oficial aceita — ainda é o que importa menos. Repare-se que, na transcrição, a instrução técnica é tida como mais adequada e natural refúgio para aquêles «que não conseguiram pela inteligência, aplicação e trabalho, ascender às esferas altas do ensino», e repare-se que, logo a seguir, é feita exemplificação com a agronomia, e portanto com o *engenheiro-agrónomo*, que é o seu profissional, sem dúvida para louvá-los justamente quanto à acção benéfica que podem ter sôbre a exploração da terra agrícola, mas para menoscabá-los também e deprimi-los com perfeita inconsciência, quando parece figurar-se a hipótese, que nenhuma pessoa culta hoje pode aceitar, de serem a profissão agronómica do nosso tempo, e os estudos escolares que a preparam e condicionam, inferiores seja no que fôr, na capacidade intelectual, como na aplicação, como no trabalho, às profissões e aos estudos que dizem respeito à actividade das faculdades universitárias. Nem ao menos sabe o articulista que em vários países, exemplo a América do Norte, é o ensino agronómico, como Faculdade diferenciada, um ramo dêsse ensino universitário; nem ao menos conhece que em Portugal êle foi encorporado, com outras escolas superiores lisbonenses, em uma Universidade, impròpriamente designada *técnica!*

Não valia a pena insistir nesta ignorância e nesta infusão se não fôra precisamente para ir ao encontro das ideas e sugestões iniciais do artigo em questão, as quais aplaudi acima. Superior, tanto como todos os outros ensinos universitários, o agronómico requere selecção rigorosíssima e será, pois, induzir em êrro os pais de alunos, e os encarregados de educação, dizer-lhes que está ali aberta carreira fácil para os menos bem dotados. Precisa Portugal, precisa a lavoura portuguesa de muitos mais agrónomos; mas precisa sobretudo de *bons agrónomos* e estes só se constroem com matéria prima capaz de fazer parte de um *escol* de trabalhadores invulgares.

AZEVEDO GOMES,
Professor do Instituto Superior de Agronomia e Director da Estação Agrária Central

Pedimos a todos os senhores assinantes o favor da sua atenção para a circular que dentro de poucos dias lhe será enviada

A-propósito de eucaliptos

O vélho amigo da Gazeta, *Director da Colónia Penal Agrícola, de Sintra, Sr. Tude de Sousa, teve sempre nesta casa lugar reservado, aquêle lugar reservado que em todos os casos se guarda para os que, pela companhia de muitos anos e em tempos fugidos que, quanto mais distantes melhores nos parecem, conquistaram a nossa viva admiração e a nossa melhor estima.*

O Dr. Domingos de Azevedo, o devotado apóstolo, o incansável propagandista, o defensor, que não desarma, dos interêsses da Lavoura, sabe bem quanto o veneramos. Dizer-lho, é desnecessário. Dizer-lhe que esta casa é sua, seria repetir o que tantas vezes nos tem ouvido.

Pois a Tude de Sousa, em escrito que nos chega á mão já pôsto em letra redonda, dirige-se Domingos de Azevedo, a-propósito de eucaliptos, o assunto que tanto apaixona, e tão justificadamente, a lavoura portuguesa, em especial a nortenha.

Discutem amigos: certant grammatici. *Ouçamo-los:*

Respondendo ao Sr. Tude de Sousa, amigo dos eucaliptos.

Num artigo do *Lavrador*, o Director da Colónia Penal de Sintra conta vantagens do eucalipto e diz-nos que êle tem muitos inimigos a persegui-lo. Daí se vê que tem igualmente advogados a defendê-lo, como em tôdas as questões acontece.

Em verdade apenas tem amigos o eucalipto, porque mesmo os que dele se queixam não são inimigos da árvore, que tem ainda muito préstimo e nada faz por mal.

A má intenção falta à árvore e apenas pertence aos que, dela abusando, a aproveitam em prejuízo do próximo e até do afastado.

Está provado, e penso que por unanimidade, que o eucalipto não deve plantar-se junto de terras de lavrar, porque as esteriliza, junto de minas ou nascentes, porque as esgota, junto de muros ou de habitações, porque os desmorona, junto de canalizações, porque uma radícula, sempre ávida de água, fareja um orifício microscópico, que mal goteja, por êle se introduz e enche todo o cano de raposos. — Sendo assim *deveria pertencer ao bom critério de quem do eucalipto quiser usar nas suas terras, distinguir e escolher para a sua plantação os sítios e as condições em que as suas qualidades úteis sobrelevam os seus inconvenientes.*

Esta doutrina, que muito honra o Sr. Tude de Sousa, supõe uma humanidade de bom critério, como ela devia ser e não é.

Há pessoas tão egoístas e interesseiras que não vêm o dano que ao vizinho causam e há pessoas cujo critério é fazer mal e sofrem prejuízos para o realizarem. Foi sempre assim a humanidade e o eucalipto — uma árvore esplêndida que ao serviço da ruindade tem praticado muitos crimes.

Por isso se promulgou a lei de restrição do seu plantio; e como isso não foi bastante para se evitar abusos, de novo e clamorosamente se vem pedindo que a lei seja modificada.

Pertenço ao extenso número dos que pedem a remodelação da lei, clamando, até agora, no deserto e por isso respondo ao artigo do *Lavrador*, que é excessivo no elogio. A Colónia Penal de Sintra que, há poucos anos não tinha nos seus domínios onde pôr machado ou fouce para combustível já tem agora lenha para vender, graças às boas qualidades da árvore, que muitos perseguem.

Não conheço a colónia e não quero agora saber quem têm sido os seus administradores; suponho que foram funcionários competentes para o cargo exercido, mas que deixaram abandonadas as terras de mato e lenhas ou as devastaram criminosamente.

A avaliar pela fôlha de terra que agora, cheia de eucaliptos, embeleza a estrada de Colares — e há quem discuta o encanto de tal païsagem — a colónia, neste pormenor, estava em absoluto abandôno. 6:000 metros de terra, em Sintra, junto a uma estrada, rendiam por ano 13$33, correspondentes a quatro carradas de mato ao preço de 10$00 em pé.

A mesma fôlha de terra, plantada há dez anos de eucaliptos distanciados de 1m,50, rendeu por ano 156$50. *Por aqui se vê, pois, quanto foi compensadora a modificação. ¿Qual a cultura que tanto renderia?*

Vamos responder, trazendo para Vila do Conde o exemplo apontado: 6:000 metros de terra capaz de produzir eucaliptos, produz, em média: vinte carros de mato de talhadia e se a adubarem com fosfato Thomas, quási duplica a produção.

Damos a cada carro de mato, em pé, o valor de 15$00, que assim se vende; e assim temos, só em mato, 100$00 por ano.

Regime de abastecimento de gado à capital

(Ver n.º 1:809)

Comércio e transporte do gado

Gado bovino— A aquisição do gado bovino na região do Norte é feita por intermédio de *compradores*, delegados dos comerciantes de carnes verdes de Lisboa; aquêles recebem uma comissão por cada cabeça de gado ou têm salários fixos.

Os comerciantes entregam por sua vez o gado à Comissão de Abastecimento de Carnes, entidade que tem o exclusivo do fornecimento do gado bovino, a qual, por seu turno, o rateia pelos *ferros*, ou sejam os proprietários dos talhos, inscritos no Matadouro Municipal de Lisboa sob um número de registo, que se fixa nas reses abatidas para gasto dos seus estabelecimentos (1).

A aquisição do gado da região do Sul é feita quási exclusivamente pelos *marchantes saloios* da zona da Malveira, que percorrem as feiras do Alentejo desde os fins de Março a meados de Outubro e nelas fazem a *compra a ôlho*, segundo o têrmo consagrado, isto é, calculam, pela simples vista, o pêso limpo da rês e oferecem ao vendedor o preço correspondente. E' tal a prática e golpe de vista dêstes marchantes, que raras vezes erram os seus cálculos em mais de 4 quilogramas.

São em limitado número os lavradores alentejanos que enviam directamente o seu gado à Comissão de Abastecimento. A venda indirecta por intermédio do marchante oferece-lhes, por via de regra, a importante vantagem do pagamento imediato e poupa-lhes, ao mesmo tempo, os prejuízos eventuais da inutilização de alguma rês, quer no Matadouro quer no percurso; todavia já muitos lavradores pesam as reses, antes de as levarem à feira, para dêsse modo se defenderem das baixas ofertas dos marchantes.

O gado adulto da província do Algarve é comerciado de forma idêntica à indicada para o Alentejo; o gado adolescente é comprado pelos delegados dos comerciantes de carnes verdes, como se faz no Norte.

No Ribatejo, a venda do gado é feita geralmente na própria pastagem, onde os marchantes o vão apreçar; poucas são as reses adultas directamente enviadas pelos lavradores à Comissão de Abastecimento. Outro tanto não acontece com as vitelas, quási sempre consignadas directamente à referida Comissão.

O gado procedente dos Açôres tem vindo à consignação de alguns importadores de produtos das Ilhas, que por sua vez o entregam à Comissão de Abastecimento; últimamente, porém, muitos criadores açoreanos passaram a enviar as suas reses directamente àquela Comissão para economizarem a percentagem dos intermediários.

Gado ovino e caprino — O gado ovino e caprino procedente do Norte é geralmente adquirido nas feiras ou em casa dos criadores por compradores especiais, delegados dos marchantes de gado destas duas espécies *(carneireiros)*; no Ribatejo, Alentejo e Algarve os ovinos e caprinos são comprados pelos próprios marchantes, geralmente associados aos *atalhadores*, empregados dos proprietários dos ferros, cuja missão é inquirirem diàriamente da quantidade de cada espécie de carne que os talhos precisam para

(1) No Matadouro de Lisboa diz-se que um marchante *tem ferro aberto* quando goza desta regalia, para a qual necessita possuir talhos e pagar uma determinada taxa à Câmara Municipal.

Pinhal, que nos nossos sítios se semeia por si, dará, pelo pouco, duas toneladas por ano que, ao preço de Sintra, dariam 80$00 e o rendimento de mato e lenha seria 180$00, superior à maravilha dos eucaliptos.

Devemos notar que êste rendimento, assim calculado, é inferior ao das nossas matrizes em muitas terras de mato e pinheiros.

Note-se ainda que a cultura de mato e pinheiros, se assim pode chamar-se a esta exploração em que o lavrador só vai buscar e nunca leva, pode prolongar-se centos de anos sem esgotar o terreno e sem prejudicar os vizinhos pela forma que os eucaliptos o fazem. Os eucaliptos de Sintra, ainda que mais os distanciem, em poucos anos afrouxarão o crescimento e não será económico agüentá-los.

Tem ainda suas utilidades os eucaliptos, mas foi moda que passou.

DOMINGOS AZEVEDO.

no Mercado Geral de Gados ou no Matadouro fizerem, para êles, a escolha das reses e a distribuïção das carnes segundo as necessidades de cada estabelecimento.

Os carneiros, para abrirem *ferro* no Matadouro, não são obrigados a possuir talhos, como os marchantes de gado bovino; basta que paguem à Câmara Municipal a taxa por ela estabelecida. Assim, abatem por conta própria as suas reses e distribuem pelos talhos seus fregueses as carcaças ou carne limpa, vendendo as miüdezas aos negociantes desta especialidade.

Gado suíno — A aquisição do gado suíno é feita não só pelos marchantes dêste gado como também pelos *salsicheiros* ou *chacineiros*, que percorrem o Alentejo, de feira em feira, na época própria. As reses adquiridas são quási sempre *arrobadas*, poucas vezes *compradas a ôlho*. No primeiro sistema, as reses, sem comerem durante vinte-e-quatro horas, são em seguida pesadas, mas o comprador não paga o pêso total; segundo o costume adoptado no comércio do gado desta espécie, descontam-se 25 por cento no pêso vivo das reses com menos de 100 quilogramas e 22 por cento nas de pêso superior.

Para efectuar a pesagem era freqüente, há alguns anos, ver-se nas feiras da região saloia uma balança romana suspensa de uma picota e provida de um colete de corda entrançada, onde se suspendiam os suínos; êste sistema primitivo está hoje quási inteiramente substituído pelo uso da balança decimal.

*

O gado da região do Norte, qualquer que seja a sua espécie, é transportado em caminho de ferro para o Mercado Geral de Gados.

A deslocação do gado do Sul, feita quási sempre pela via ordinária, é confiada a condutores assalariados, pagos à roda de 14$00 diários, contando-se-lhes, segundo o vélho hábito, além dos dias gastos na viagem, mais 50 por cento dêsse tempo. Muitos dêstes condutores são alentejanos, mas os preferidos, por muito mais hábeis e cuidadosos, são os do concelho de Mafra, especificadamente os da freguesia de Milharado (Póvoa da Galega), povoação onde há famílias em que esta profissão é já hereditária desde algumas gerações.

Dois condutores trazem, em regra, cinqüenta bovinos e quinhentos ovinos ou caprinos.

O gado, aproveitando as pastagens do percurso, é conduzido através dos campos marginais da estrada ou dos caminhos até ao Cabo, na margem Sul do Tejo, defronte de Vila Franca de Xira; daquele local faz-se a travessia do rio pelo primitivo processo das barcaças vedadas de barrotes e ripas e rebocadas por lanchas a motor ou à vela, até ao cais daquela vila.

As tarifas actualmente em vigor nesta travessia são as seguintes, por cabeça: bovinos adultos, 2$00; bovinos adolescentes, 1$00; suínos, $50; ovinos e caprinos, $10.

O gado bravo do Ribatejo, quando não vem enjaulado pelo caminho de ferro ou em camionetas, atravessa o rio nas alturas de Valada, constituindo essa travessia um pitoresco espectáculo, verdadeira evocação da vida rude dos povos pastoris; a deslocação dêste gado é feita pelos campinos, empregados dos lavradores, que são encarregados de o conduzirem até ao Mercado Geral de Gados ou directamente para o Matadouro Municipal.

Para fazerem a travessia do rio, os campinos despem as montadas e colocam os arreios nos barcos em que tomam lugar, segurando os cavalos pelas rédeas. Metidos à água os cabrestos do jôgo que vem à frente, as reses bravas seguem-nos logo, e o gado todo, acompanhado um pouco de largo e atrás pelos barcos timonados hàbilmente por pessoal habilitado, acossado mais pela vozearia do que pelas varas dos campinos, caminha vagorosamente até vencer a distância entre as duas margens, transpondo a nado o pequeno espaço em que o rio não dá pé.

O gado bovino da região insulana vem transportado nos navios da Emprêsa Insulana de Navegação até ao Entreposto de Santos, de onde segue logo para o Mercado Geral de Gados, acompanhado por condutores especiais empregados neste mister.

O gado suíno oriundo do Alentejo vinha, há três quartos de século, pela via ordinária até Aldeia Galega; os condutores eram então obrigados a acender fogueiras de noite para afugentar os lôbos. Hoje, o gado desta espécie, cuja carne se destina aos talhos e salsicharias da cidade, vem directamente em caminho de ferro ou em camionetas para o Mercado Geral de Gados, donde transita para o Matadouro quando chega a altura de ser abatido.

*

O gado bovino do Norte e das Ilhas, se dá entrada no Mercado Geral de Gados em

época de falta de carne para consumo, é logo transferido para o Matadouro e imediatamente abatido; no caso contrário fica estabulado naquele Mercado até lhe chegar a vez de ser abatido; o gado bovino do Ribatejo, quer vendido directamente à Comissão de Abastecimento, quer adquirido pelos intermediários, aguarda na própria pastagem a oportunidade de vir para o Matadouro sem passar pelo Mercado Geral; o gado do Alentejo e do Algarve, no período de abundância (Junho a Setembro), é mantido em pastagens, que os marchantes compram ou arrendam no alfoz da cidade, donde segue para o Mercado Geral à medida das necessidades do consumo.

Os ovinos e caprinos, quer procedentes do Norte, quer do Sul, antes de entrarem no Mercado Geral são do mesmo modo mantidos temporàriamente nas pastagens da região suburbana, com evidente detrimento da pecuária regional, e até mesmo da cultura, porque os carneireiros chegam a pagar seis e sete sementes de renda por terras que em cultura normal pouco mais valem que duas sementes. Esta liberalidade explica-se fàcilmente: comprando o gado na origem nas épocas em que êle tem mais baixo preço ficam com margem bastante para oferecerem esta renda elevada; além disso, êste processo permite-lhes graduarem o abastecimento da cidade e conservarem a alta do preço da carne desta espécie, abatendo em pequenas partidas o gado acumulado nas pastagens saloias. Não só estes rebanhos intrusos espalham moléstias pelos bovinos e ovinos da região lisboeta, como a febre dêste lucro tem levado os agricultores saloios a deixarem de pousio terras antes cultivadas.

O gado suíno, qualquer que seja a sua proveniência, quando não entra logo no Mercado Geral de Gados, é mantido em pocilgas dos marchantes, que se encontram espalhadas pela redondezas da cidade.

JOAQUIM CANAS S. DA SILVA.

EXPOSIÇÃO AGRÍCOLA

Anunciamos, em número anterior, que se projectava, em 1935, a realização, no Pôrto, de uma grande Exposição Agrícola; é-nos possível, hoje, alargar um pouco, os informes que então demos e que, por certo, interessarão a todos os lavradores portugueses.

A iniciativa do certame partiu da Liga Agrária do Norte, de cujo estudo encarregou os seus directores Dr. Manuel Figueiredo, Dr. António Cabral Campelo e Luiz Gama, director da *Gazeta das Aldeias*.

Esboçado o programa, apresentado às entidades oficiais e já a alguns organismos económicos do Pôrto, tudo leva a crer que o modo como foi aceite permite admitir que em 1935, se levará a efeito, na capital nortenha, uma Exposição de Agricultura, cujos moldes diferem de quanto anteriormente se tem feito. E para se ver que assim é, bastará reproduzir parte do esbôço do programa, em que se definem as linhas gerais dessa Exposição. E' a seguinte:

... Dependente da aprovação do Govêrno, que julgará da sua oportunidade e viabilidade, é nosso parecer que a Exposição deve ser Peninsular. Além do maior interêsse que revestirá sob o ponto de vista turístico, ela pode ter uma alta função de cultura — base primacial em que pode e deve assentar o alargamento das relações de amizade entre os dois povos da Península. Realizando a Exposição, nós portugueses, poderemos mostrar a nós próprios, embora em pequena escala, alguns produtos agrícolas, na sua aplicação industrial, que Portugal quási ignora, embora alguns sejam, já hoje, produtos de primeira ordem, em boas condições nos mercados externos.

Apresentaremos à Espanha também alguns produtos agrícolas coloniais, poucos embora, de que ela pode ser compradora — visto os não ter.

E, finalmente, pela apresentação dos produtos espanhóis, nós tomaremos conhecimento do muito que se tem feito em Espanha e aprenderemos a melhorar a qualidade e apresentação de alguns produtos nossos, similares. Como se vê trata-se de uma representação em qualidade e não em quantidade. Isto sob o ponto de vista agrícola ou industrial; sob o ponto de vista cultural, escusado é afirmar que só há vantagens em que os dois países se conheçam bem.

Como poderá ser feita a Exposição:

Os produtos que de facto interessam, são só aquêles que, quer a Espanha, quer Portugal, já têm industrializados e se destinam ao comércio, interno e externo: — vinhos, resinas, azeites, até à sua aplicação industrial nas conservas; cortiça em tôdas as suas modalidades, hoje tão usadas na construção; frutas e legumes nos vários aspectos da sua industrialização e comércio; e, finalmente, da parte de Portugal, os produtos agrícolas coloniais, já industrializados, especialmente cacau, chocolates, oleaginosas, chá, café, açúcar, algodão, etc., tôda esta parte, de parte puramente agrícola, será destinada às naves laterais de Palácio — Portugal numa, a Espanha na outra.

Ficará, nos jardins, a representação com carácter nìtidamente etonográfico por províncias, em pavilhões: as províncias espanholas e as portuguesas. Esta será, se assim podemos dizer, a parte *viva*, pitoresca, característica, da Exposição.

Ligada a ela, as festas com carácter folclórico típico; alternadas: o Minho e a Galiza; a Andaluzia e o Algarve; a Estremadura e o Alentejo, etc. A vida das províncias espanholas, a vida das províncias portuguesas, com os seus usos e costumes, as suas culturas regionais, as suas indústrias caseiras — os linhos, as rendas, os bordados, os doces.

. . . . . .

¿Será possível executar êste programa? O futuro o dirá.



Correcção de solos argilosos

Tratamos já de algumas propriedades da argila do solo no artigo publicado no n.º 1:799 desta revista. Voltamos agora ao assunto, após um longo intervalo, justificado pelo pouco tempo de que dispomos para escrever estas simples e despretenciosas linhas.

Dissemos, em resumo, que a argila imprimia ao solo certas propriedades, que poderiam torná-lo de difícil cultura quando aquêle componente se encontava em percentagens elevadas. Por êsse motivo torna-se necessário ao agricultor atenuar êsses defeitos pelo emprêgo de correctivos apropriados.

Entende-se por correctivos tôda a substância que, encorporada ao solo, lhe vai modificar as propriedades físicas. Quando, por exemplo, um solo fôr caracterizado por uma excessiva mobilidade, devido a ser constituído, na sua maior parte, por areia, o emprêgo do estrume de curral em doses, em geral elevadas, torna-o mais compacto. O estrume de curral, corrige, ou antes atenua, neste caso, o defeito principal do solo; actua pois como correctivo.

Referimo-nos, muito de propósito, neste exemplo, ao estrume de curral, porque êste último é, também, um correctivo das terras argilosas. Quere dizer, o estrume de curral serve para corrigir propriedades de solo nìtidamente opostas — a excessiva compacidade dos solos argilosos, e a excessiva mobilidade dos solos arenosos.

¿Como poderemos explicar esta acção igualmente útil em campos tão opostos? A explicação é fácil, desde que se recorde o que aqui se escreveu sôbre as propriedades físico-químicas da argila e acrescentando alguma coisa sôbre a constituïção do estrume de curral.

No estrume de curral existe em percentagem mais ou menos elevada, conforme a maior ou menor duração da curtimenta, o húmus. Este húmus de constituïção química muito complexa é que influi na correcção dos solos.

Quando o estrume é aplicado aos solos arenosos, vai servir de aglutinante das partículas de areia, dando assim ao solo uma maior coesão. Quando aplicado a solos muito argilosos e por isso mesmo demasiadamente compactos, o húmus fixa-se à argila, formando compostos, também muito complexos sob o ponto de vista químico e tornando êsses solos menos resistentes à acção dos instrumentos aratórios, e mais permeáveis ao ar e água.

Para se explicar esta última parte recordemos ainda o que dissemos acêrca da argila do solo. Demos particular importância à existência da argila, a que chamamos argila coloidal e que tinha a propriedade de se manter em suspensão na água destilada, quando agitávamos a terra com água e a deixávamos depois em repouso. Esta suspensão de argila coloidal era coagulada quando se juntava à água, nessa solução, embora diluída, um sal mineral Ora os complexos formados pelo argila e húmus são comparáveis a estes, tornando, assim, mais permeável o solo.

Conclui-se por isso que o emprêgo de sais minerais pode influir duma maneira benéfica na correcção dos solos argilosos. De facto assim sucede; e emprega-se para êsse fim em especial o calcáreo. Juntando calcáreo ao solo, êste dissolve-se na água existente em pequena quantidade, formando, portanto, soluções diluídas que coagulam a argila coloidal existente, tornando da mesma forma mais permeáveis e menos resistentes êsses mesmos solos.

São, pois, o estrume de curral e o calcáreo os correctivos mais utilizados para os solos argilosos. Quer um quer outro têm ainda a vantagem de, ao mesmo tempo que exercem a sua acção correctiva contribuïrem, sob outros pontos de vista, para beneficiar o solo e as culturas.

De facto, o estrume de curral devido à sua composição química fornece ao solo potassa, ácido fosfórico, azoto e cal, que estas aproveitam embora lentamente, visto êsses elementos e em especial o azoto se encontrarem sob a forma de compostos orgânicos.

Quanto ao calcáreo influi também sôbre os solos ácidos, neutralizando-os e tornando-os assim próprios para a maior parte das culturas, apressando a decomposição das matérias orgânicas e permitindo por isso uma assimilação mais rápida do azoto orgânico e contribuindo, também directamente, para a alimentação das plantas por lhe for-

necer o cálcio de que elas necessitam, embora, em grande número de solos, o cálcio existente seja suficiente para as necessidades dos vegetais.

As quantidades a aplicar dêstes correctivos são muito variáveis. No que respeita ao estrume de curral, consideram-se, em regra como estrumações médias as de 40 toneladas por hectare; no entanto estas estrumações não são anuais; podem efectuar-se de três em três ou de quatro em quatro anos, representando já um grande benefício para os solos. Em Portugal a média é, na realidade inferior a esta, e muito em especial nas regiões onde a criação de gado é difícil, a média das estrumações é muito reduzida.

Quanto à aplicação dos correctivos calcáreos, a quantidade empregada é também muito variável. Podem fazer-se calagens reduzidas, mas pouco espaçadas ou então intensificar a quantidade empregada, espaçando mais as plantações. O primeiro sistema é, dum modo geral, preferível. Emprega-se de preferência o calcáreo em terreno ácido, sendo o estrume de curral mais aplicado como correctivo dos solos argilosos.

Por último as estrumações verdes ou *sideracões*, nas quais se emprega principalmente o tremôço, influem também como correctivo pela matéria orgânica que fornecem ao solo.

ALBERTO FERREIRA DA SILVA,
Engenheiro-Agrónomo, Professor e Director da Escola de Regentes Agrícolas de Coimbra.

Média da produção da vinha, por hectare, em vários países

Não é fácil estabelecer, entre nós, a média da produção da vinha, por hectare, tão variável é, e... e tão pouco conhecidas são, infelizmente, as nossas estatísticas; mas se é difícil saber o que se passa em casa, vejamos o que se regista na dos vizinhos.

Dos países vinícolas da Europa, é, sem dúvida, a França que alcança o primeiro lugar na média de colheita por unidade de superfície, pois chega a arrecadar 33 hectolitros de vinho por hectare. O segundo lugar é tomado pela Itália.

A produção média da vinha em Espanha é de 16 hectolitros para aquela mesma superfície; em algumas regiões dêste País essa média ultrapassa os 20 hectolitros, o que claramente indica que em outros fica muito aquém daquela outra cifra.

A Argélia, que nas últimas décadas conquistou um lugar proeminente na produção vinícola, obtém cêrca de 12 hectolitros de vinho, por hectare.

São, porém, os países da América do Sul — atentem no facto os viticultores portugueses — os que chegam às produções máximas por hectare. Assim, a Argentina, com 133:000 hectares de vinha em produção, colhe, terreno médio, 7.290:000 hectolitros, o que dá uma média de 55 hectolitros por unidade de superfície. O Chile, com 81:000 hectares, colheita 3.470:000 hectolitros; os outros países, como o Brasil, o Uruguay e o Peru, ficam bastante abaixo; colhem, respectivamente, 840:000, 400:000 e 90:000 hectolitros.

O clima, e especialmente a abundância de águas de rega nas vinhas, são os factores que determinam na Argentina produções que quási atingem o dôbro das colheitas médias da França.

Como as outras nações vinícolas, as da América do Sul atravessam actualmente agudas crises de sobre-produção. Sendo insuficiente a capacidade consumidora dos mercados locais, buscam nos externos colocação para as suas colheitas; e dêste modo o Chile chegou a expedir para a Alemanha os seus vinhos, o que lhe foi fácil, graças ao prémio de exportação de 95 francos por hectolitro, concedido pelo Govêrno chileno a todos os viticultores que enviassem vinhos para a Europa.

¡As voltas que o mundo dá! ¡A América do Sul a vender vinhos à Europa! E nós, contra a lei, contra o bom senso, contra tudo, continuamos a plantar vinha. ¿Não tomaremos um pouco de juízo?



A cultura da oliveira no Minho

Há anos alguém nos disse que na Biblioteca do Mosteiro de S. Bento, em Santo Tirso, se encontrava ou existira um manuscrito que provava, iniludìvelmente, ter tido a cultura da oliveira grande desenvolvimento na região minhota. Pedimos que dêsse escrito, que a muitos interessaria, fôsse aqui dado conhecimento; por qualquer circunstância, certamente atendível, não logrou satisfação o nosso pedido. E o caso passou.

Recentemente, em conversa com lavradores amigos, aludimos à notícia e um nos referiu que vinha, desde anos, a fazer largas plantações de oliveiras, cujo desenvolvimento era notável; que o seu exemplo frutificara, pois vizinhos o imitaram e com o mesmo animador resultado.

O Minho não tem azeite que baste; além disto a sua economia vê-se desequilibrada por circunstâncias de vária ordem que é desnecessário referir. Nestas circunstâncias ¿por que não plantar oliveiras? ¿Por que não preparar olivais, cujo resultado será seguro? E não somos nós apenas a afirmá-lo; não são apenas os exemplos referidos que o dizem: garante-o o grande e sábio propagandista que foi João da Mota Prego.

Este inolvidável agrónomo apresentou ao III Congresso das Federações dos Sindicatos Agrícolas, que se reüniu em Braga, se não estamos em êrro, em 1924, uma tese — *Olivais e Lagares Minhotos*, na qual o assunto é tratado com a clareza e precisão que tinha por costume empregar nos seus escritos; já lá vão passados dez anos sôbre a apresentação dêsse trabalho, que naturalmente foi esquecido, mesmo pelos que dele tiveram conhecimento. Vamos reproduzir, por isso, um ou outro ponto, chamando a atenção do leitor para a data em que essa tese foi escrita: 1924. Os preços são os de então e não os de hoje.

«O Minho — dizia Mota Prego — é talvez a província do País em que a cultura da oliveira é mais atrasada, e somos levados a crer que nem sempre sucedeu assim; havia maior intensidade de cultura e melhor tratamento.

Conhecemos raros exemplares de oliveiras seculares, que chegam a produzir mais dum quarto de tonelada de azeitona; mas, em geral, o que se encontra são oliveiras de muito menor idade, dando-se uma transição brusca, o que nos leva a crer que as companheiras dos antigos exemplares foram destruídas e só muitos anos depois sucederam-se os raros povoamentos.

O que é para lamentar é que essas oliveiras que, em geral, se dispersam em bordaduras pelos campos, sejam cultivadas mais como tutores das vides do que educadas para uma boa frutificação, resultando dêste facto uma frutificação reduzida e pouco remuneradora.

Na verdade, para que a oliveira suporte a vide, esgalha-se a sua copa de modo a produzir apenas fruto num ou outro extremo das suas ramificações.

A oliveira bem preparada para a sua frutificação ramifica-se por tôdas as suas pernadas, de modo que a sua frutificação é muito mais abundante.

Na Itália, onde os olivais são objecto de cuidados extremos, em Bari por exemplo, as oliveiras chegam a apresentar duas copas: uma, constituída pela ramificação das suas pernadas ascensionais, e outra constituída pelos ramos pendentes, que encobrem por completo, tocando a terra, o tronco principal.

Sabendo-se que os ramos menos produtivos são os verticais, e que os mais produtivos são os obliquos e os pendentes, fàcilmente se compreendem as excelentes produções dos olivedos daquela região.

E' que o olivicultor de Bari tem sempre presente as quatro regras fundamentais na armação dos seus olivais: copa transparente, para que as flores recebam ar, luz e não abortem; eliminação dos ramos verticais, que, sendo pouco frutíferos, chamam a si tôda a actividade vegetativa da planta; desenvolvimento dos ramos oblíquos e pendentes, que são os mais frutíferos; e, finalmente, manter os raminhos do ano transacto, por ser nêles que o fruto aparece.

Se julgamos de maior vantagem o intenso povoamento das terras minhotas por esta preciosa árvore, não nos cansaremos de recomendar que devem ser essas plantas preparadas e educadas de modo a darem-nos as máximas produções.

Tratadas convenientemente, colhido o

fruto com cuidado para não destruir os ramos frutíferos, abertas as copas, fertilizadas as plantas de modo que não precisem um ano de repouso para se refazerem dum ano de produção, é esta pròximamente constante, não se dando a alternativa de produção e esterilidade, como sucede em tôda a região.

Nas novas plantações, nas terras de monte, aconselhamos um compasso de 7 metros em quincôncio; nas terras aráveis de centeio, de qualidade inferior, aconselhamos o compasso de 7×9, isto é, as plantas distanciadas em cada linha 7 metros e as linhas de 9 metros.

Nas terras de qualidade um pouco superior a esta, recomendamos 8×9; finalmente, nas terras melhores, aconselhamos 10×10. Este compasso, adoptado nas terras aráveis, permite não só os trabalhos de culturas intercalares, como dá a estas culturas o desafôgo preciso para se desenvolverem.

O preço elevado das madeiras tem feito nestes últimos tempos recrudescer a cultura da árvore, com êste fim, sobretudo o eucalipto, povoando por vezes encostas, dispersando-se em bordaduras e ameaçando cobrir todos os pendores que poderiam ser aproveitados por culturas mais proveitosas.

Sem sairmos do nosso ponto de vista da cultura da oliveira, que no nosso entender poderia revestir superfícies consideráveis de pendores e colinas, constituindo uma riqueza imprevista, confrontemos o rendimento provável dum eucaliptal com o de um olival em plena frutificação.

Convém dizer que o eucalipto, em maciço, precisa de um largo compasso para adquirir bom desenvolvimento, acrescendo ainda que a oliveira vegeta em terras onde o eucalipto se atrasa e desenvolve mal.

Essência de rápido desenvolvimento, o eucalipto precisa não só de terreno capaz de satisfazer a avidez da sua alimentação, como de não ser comprimido na sua expansão vegetativa.

Temos visto superfícies extensas cobertas por eucaliptos em boas terras fundas e



Colheita da azeitona: é êste o processo da colheita verdadeiramente racional e com que se pode conseguir um produto de primeira qualidade, isento de defeito ou gostos pouco agradáveis e que evita, ao mesmo tempo, qualquer dano à planta e futura frutificação. Em resumo: o varejo deve ser banido; a colheita deve ser feita à mão.

frescas, com um compasso de 4 metros, e notamos que árvores da mesma idade apresentam um desenvolvimento irregularíssimo, sucedendo haver uma planta muito desenvolvida avizinhada por outras de diâmetro muito reduzido. Quere isto dizer, que, na luta pela vida uma mais forte preponderou sôbre as outras, vivendo se não à custa delas, impedindo o seu desenvolvimento, açambarcando com o seu sistema radicular tôda a fertil dade da terra e deixando as outras empobrecidas.

O compasso que julgamos indispensável para o desenvolvimento regular destas plantas, deve ser de 8 a 10 metros, segundo a observação das plantas desenvolvidas em maciços serrados.

Este compasso parece exagerado se o compararmos com o usado numa plantação de eucaliptos em bordaduras de caminhos ou extremas, em que por vezes as árvores se aproximam de 2 metros; mas neste caso devemos considerar que, se as árvores são comprimidas na linha, são livres para um e outro lado, podendo o seu sistema radicular, desafrontado, tomar uma larga expansão.

Um eucaliptal com 100 plantas por hectare, isto é, com o compasso de 10×10, rendendo no fim de vinte anos cada planta 500$00, dará 50:000$00. Vejamos o rendimento, no fim de vinte anos, de um hectare de olival, com 159 plantas.

Atribuindo uma média de 3 litros por planta e por ano, teremos no primeiro ano 2:772$00, e, fazendo igual cálculo para os anos subseqüentes, adicionados dos juros correspondentes, às produções obtidas, teremos no fim de vinte anos 174:642$72.

E' certo que precisa o olival de cuidados: podas, adubações, despesas de apanha e fabricação do azeite, sendo certo também que o olival permite culturas intercalares, por isso que, sendo a oliveira uma planta de lento desenvolvimento, não é tão esgotante como o eucalipto, que não permite vantajosamente essas culturas. Demais a mais, a fertilização da terra e amanhos aproveitam não só à cultura intercalar como ao olival, factos estes que barateiam sensìvelmente a despesa da cultura dêste.

Não devemos estranhar a verba de 174:600$00, embora na prática êste rendimento não seja tão palpável, por isso que o agricultor em geral não capitaliza o rendimento, emquanto que, na exploração do eucalipto, essa capitalização é forçada.

Devemos considerar também que as produções do olival não são constantes, havendo bons e maus anos, sendo certo que a média do rendimento que estabelecemos levou em conta êsse facto.

Nos números que deixamos expostos não temos a pretensão de ser rigorosos, por isso que não pode haver essa precisão em cálculos desta natureza. Porém, são bastante incisivos para mostrar a vantagem que há duma cultura sôbre a outra, o que deve fazer reflectir os agricultores antes de entregarem a uma exploração de madeira terreno que poderia ter mais lucrativa aplicação.

Sucede em tôda a região minhota estar a agricultura dependente, quási apenas de duas culturas — o milho e a vinha...

Julgamos muito perigoso o entusiasmo excessivo na cultura da vinha, não só pela incerteza das produções, como pela dificuldade da colocação da colheita, dada a super-produção...

Sem alterar sensìvelmente o regime agrícola actual, poderia tôda a região central do Minho, não só abastecer o consumo regional como produzir azeite para exportar.

Tomemos, para exemplo, o concelho de Guimarães, que importa anualmente, para seu consumo, 420 pipas de azeite e produz apenas 43 pipas. A êste concelho, que entrega anualmente à cultura do centeio 1:700 hectares, bastaria que 600 a 700 hectares fôssem entregues à cultura da oliveira para que se abastecesse de azeite.

E como julgamos que tôdas as terras destinadas à cultura do centeio, poderiam, sem menor prejuízo, ser entregues à cultura da oliveira, (continuando-se a fazer nelas a cultura do centeio), os 1:700 hectares poderiam produzir 1:158 pipas, abastecendo portanto o mercado interno e podendo exportar 738 pipas, com o valor actual de 3.099:600$00.

E dada a freqüência de colina e pendores nas terras minhotas, poderia a oliveira trepar por essas encostas, como sucede na Itália, e ficariamos aquém da verdade se disséssemos que as superfícies assim aproveitadas nesta cultura seriam muito superiores às que atribuímos à cultura do centeio, aparecendo, portanto, uma fonte de riqueza considerável e que só para o concelho de Guimarães se elevaria à sôma de 8.106:000$00, valor êste superior ao da produção vinícola do concelho, que tantos cuidados, despesas e inquietações representa.

Folgamos de assistir nestes três últimos anos a um cuidado especial da cultura da oliveira no Minho...»



VITICVLTVRA

Aproveitamento dos sarmentos da vide na alimentação do gado

Folheando, recentemente, um interessante e valioso trabalho francês sôbre viticultura e vinificação, encontrei referências a assunto já aqui algumas vezes tratado, que me parece útil tornar conhecidas. Trata-se do aproveitamento das varas de poda de vide na alimentação do gado.

Desnecessário é encarecer êste aproveitamento; sabe-se, na verdade, que nas regiões vinhateiras é sempre, ou quási sempre, difícil sustentar gados pela deficiência de forragens. Tudo, portanto, que a êsse gado possa servir de alimento é valioso e mais nessas regiões do que em quaisquer outras. Isto é intuitivo; não vale a pena perder tempo a arrombar portas abertas; aproveitemos êsse tempo e também o espaço, reproduzindo, mais ou menos fielmente, o que lêmos, nesse útil e valioso trabalho; foi o seguinte:

De ordinário as videiras podam-se no inverno, depois dos sarmentos terem perdido a fôlha e endurecido por lenhificação. A *lenha da poda*, como é de uso chamar-lhe, tem pequeno valor quer como combustível quer como adubo.

Pode, no entanto, tirar-se um bem mais vantajoso partido dêste sub-produto da vinha, cortando os sarmentos logo a seguir à vindima, quando ainda não tenham endurecido e conservem algumas fôlhas, um ou dois olhos acima do ponto onde, na poda, deviam ser cortados, esmagando-os em seguida e ensilando-os, para mais tarde os fornecer como alimento aos bois, carneiros e cavalos.

Em França — diz o autor daquele livro — tivemos ocasião, durante muitos anos, de ver alimentar, dêste modo, grande número de cabeças de gado de algumas propriedades do Hérault, especialmente em Candillargues, perto de Luisel.

Na Argélia, na propriedade de Ben Hassen, nas vizinhanças de Arba, os resultados obtidos, desde 1920, dando idêntica aplicação aos sarmentos, foram absolutamente favoráveis.

Mas, melhor do que quaisquer informes pessoais, é reproduzir as indicações sôbre o assunto, tornadas conhecidas em 1920 pelo Sr. Cancel, administrador da grande propriedade de Candillargues; dizem essas instruções:

«1.º Os sarmentos das vides devem ser cortados imediatamente depois da vindima a um ou dois olhos acima da poda ordinária.

2.º Em Candillargues êsses sarmentos são esmagados, à medida que se cortam, em dois esmagadores Teixier, accionados por motor de 6 HP. O rendimento dos dois esmagadores é de 2:000 a 2:500 quilos por hora.

3.º Os sarmentos esmagados são imediatamente empilhados nos lagares ou cubas e *colocados absolutamente ao abrigo do ar* (o enchimento de cada cuba deve fazer-se sem qualquer interrupção). Cheia a cuba ou lagar, é indispensável cobrir imediatamente os sarmentos esmagados com tábuas e uma camada de terra de, pelo menos, $0^{m},70$ de espessura, de modo a obter uma carga de 1:500 quilos, aproximadamente, por metro quadrado.

4.º Durante o enchimento pode-se juntar aos sarmentos sal de cozinha, até 1 % em pêso. O sal torna a forragem mais apetecida pelos animais. No entanto esta junção não é indispensável para boa conservação da silagem.

5.º Dois meses depois de ter sido fechado o silo, a fermentação, que ali se dá, tem terminado. Pode-se pois abrir e utilizar a forragem, com a condição de tirar por dia uma camada horizontal nunca inferior a 10 centímetros. Sendo a ração diária de um cavalo cêrca de 15 quilos de silagem e tendo esta, em média, o pêso de 600 quilos por metro cúbico, é fácil, segundo o número de cabeças de gado a alimentar, estabelecer o número de silos e a superfície da sua secção.

E' preciso ter o cuidado de nunca deixar o forcado, ou utensílio que se empregue na extracção da silagem, enterrado nesta, pois tal facto, pela entrada de ar, na camada, a que daria origem, provocaria a alteração imediata da forragem.

As camadas devem tirar-se de um modo uniforme, havendo o cuidado de não deixar resíduos à superfície. Tôda a silagem que apresente um princípio de apodrecimento ou bolores, ou ainda que tenha mau cheiro,

deve ser lançada à estrumeira e nunca dada ao gado. Silagem nestas condições encontra-se, algumas vezes, nos ângulos do silo ou junto à parede dêste.

6.º Desde 1906 que trinta-e-cinco cavalos da propriedade de Candillargues são exclusivamente alimentados com sarmentos de vide esmagados e ensilados. A ração é constituída por êsses sarmentos e 3 a 4 quilos de farelos, adicionados de melaço. Sòmente no período de trabalho intensivo é que se dá a cada animal, por dia, 4 a 6 quilos de aveia.

Esta forragem conserva-se muito bem desde que se consiga impedir, no silo, qualquer pequena entrada de ar, o que é sempre fácil, desde que se vá comprimindo a massa ensilada à medida que se despeja o silo. O preço da silagem, médio, de 1906 a 1915, foi de um franco. De então para cá êsse preço médio elevou-se a três francos.

Desde que empregamos, como forragem, os sarmentos ensilados, não mais tivemos cavalos fracos nem que sofressem de cólicas.»

Estas instruções e êste relatório — porque são uma como a outra — não deixam qualquer dúvida sôbre o valor alimentar dos sarmentos de vide.

Mas o viticultor português fará, ao que leu, algumas objecções a que vamos responder:

1.º ¿Será compensador cortar, logo após a vindima, os sarmentos, um ou dois olhos além do corte definitivo, que se devia fazer no momento da poda, isto é, mais tarde? ¿Não será isto duplicar as despesas de uma parte do granjeio?

Indubitàvelmente que essa dupla poda — chamemos-lhe assim — fica mais dispendiosa. Mas a segunda operação aligeira-se muito, simplifica-se, efectua-se com maior rapidez; de modo que, não há, na verdade, duplicação de trabalho. E', no entanto, necessário atender que, no período em que êsse corte se deve efectuar, o pessoal é pouco: está preso nos lagares. Por outro lado devemos ter em conta que os amanhos na vinha — a escava de águas, por exemplo, se simplificam muito. Quando êsse amanho se pratique, o solo encontra-se já limpo, pois a lenha da poda, que às vezes estorva o trabalho, já foi retirada da vinha.

Mas, afinal, tudo é fácil de verificar: basta fazer contas, atendendo ao valor da forragem e à despesa que o seu aproveitamento ocasiona.

2.º Pode parecer que êste aproveitamento dos sarmentos se torna excessivamente dispendioso pela necessidade do emprêgo de um triturador especial que é accionado por um motor. Na verdade, nas instruções ou informações do Sr. Cancel, fala-se num triturador accionado por um motor de 6 HP; é, porém, necessário atender que essas máquinas são empregadas em vinhas de tal extensão que dão para alimentar um triturador que esmaga, por hora, 2 a 3 toneladas de sarmentos. ¿Mas onde temos nós vinhas tão extensas que imponham a necessidade de máquinas de tal rendimento? E' certo que em Portugal se encontra a maior vinha do Mundo — a dos herdeiros do viticultor José Maria dos Santos. Se encontra ou se encontrava pois não sabemos se, recentemente, em outros países, se fêz qualquer plantação de vides que abranja maior superfície. Mas aquêle é um caso isolado, raro; na generalidade, as nossas vinhas são pouco extensas; para esmagar os sarmentos provenientes da poda nêles feito, bastará um simples triturador de tojo, accionado a braço do homem, e cujo custo não excederá duas ou três centenas de escudos. Não há, portanto, que temer o emprêgo de máquinas de custo elevado, como aquelas a que aludem as instruções acima publicadas.

3.º Local para o ensilamento, não obriga também a despesas; encontra-se sempre, mesmo que não haja silo: um lagar, uma cuba, serve.

Feitas estas observações, que respondem a reparos que possìvelmente surgiriam, não temos mais que aconselhar aos viticultores a experiência. O resultado colhido lhes indicará o caminho a seguir.

HENRIQUE COELHO.

UMA UTIL INDICAÇÃO
APROVEITAVEL A TODOS
...procure adeante esta marca
D.S.



SILVICULTURA

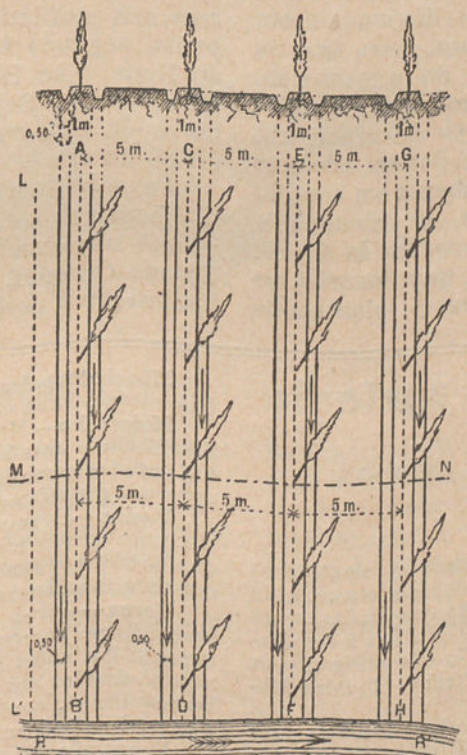
Plantação de árvores em terrenos alagadiços

Não constitui novidade, nem admite discussão, o dizer-se que o revestimento florestal é o mais vantajoso processo para saneamento dos terrenos húmidos ou alagadiços. Na verdade sabe-se que as plantas, com as suas raízes, absorvem quantidades muito grandes de água, que em seguida exportam para a atmosfera. Alguém calculou que um carvalho, por ano, absorve do terreno mais de 150 metros cúbicos de água.

Além disto sabe-se também que as árvores são elementos preciosos de saneamento do ar; absorvendo anídrido carbónico, desprendendo oxigénio, saneiam a atmosfera.

As árvores transpiram incessantemente, lançando, vaporizada por tôda a parte aérea, a água que as raízes absorvem. Segundo experiências de Hales, a transpiração folear dum carvalho, revestido aproximadamente de setecentas mil fôlhas, foi, de Junho a Outubro, superior a 111:000 litros de água; número êste que confirma o acima referido.

Os altos benefícios das essências lenhosas como saneadoras dos pântanos, aliados às vantagens de ordem económica, deveriam despertar o interêsse pela arborização dos terrenos alagadiços, na sua maior parte improdutivos. Quando muito, tais terrenos poderão, alguns, fornecer feno, quási sempre grosseiro e de fraco valor nutritivo, pela abundância de juncos, e outras plantas ásperas e indigestas, que o gado desdenha. Nos brejos e terrenos excessivamente húmidos, as culturas herbáceas são improfícuas, pois a água altera as radículas dos vegetais e impede que o ar, essencial à vida das plantas, penetre no terreno. A utilização dêstes solos, depois de preparados ou de corrigidos, em arrozais ou prados de rendimento, também nem sempre é praticável por exigir grandes despesas. Para aproveitamento económico de terras desta categoria, o preferível é recorrer-se ao plantio de árvores resistentes à humidade, escolhendo dentre elas nomeadamente os choupos e ainda os salgueiros e vimeiros, nos terrenos submersíveis. Os choupos são dos mais adequados, pela excelência da madeira, rápido crescimento e forte desenvolvimento radicular; as culturas do salgueiro e vimeiro são altamente remuneradoras, permitindo ao modesto lavrador utilizar os dias chuvosos e ainda os momentos que lhe sobrem da faina dos campos, para se ocupar do fabrico de palitos, artefactos de vêrga e cestaria, pequenas indústrias rurais, de fácil aprendizagem e que requerem instrumentos singelos e pouco dispendiosos.



Plantação em terrenos alagadiços (corte e planta)

Como preceito genérico, quando se pretende fazer a plantação de choupos, deve tratar-se prèviamente da armação do terreno, de harmonia com a planta e corte que acompanham êste artigo e que são suficientemente esclarecedores.

Os choupos prosperam com vigor nos terrenos húmidos — desde que as águas não estejam estagnadas — sendo conveniente, antes de iniciar a plantação, dar a maior saída possível à água represada. Seguidamente procede-se à conveniente limpeza do terreno, ceifando tôda a vegetação espontânea que infeste o brejo.

A dois metros do limite LL', no sentido da pendente do terreno, cravam-se algumas estacas marcando a linha recta A B, que servirá de base para a execução dos trabalhos. Paralelamente a esta, traçam-se as linhas CD, EF, GH..., distanciadas cinco metros umas das outras.

Conduzem-se para o terreno alguns carros de cal, que se dispõem em pequenos montes de espaço a espaço, para serem espalhados à pá bem uniformemente, tendo tôda a cautela em não atingir a zona destinada à plantação, pois a causticidade da cal seria prejudicial ao raïzame das árvores. A calagem destruirá a acidez do terreno.

Ao longo de cada linha AB, CD, EF..., eleva-se um pouco a terra, dispondo-a em tabuleiros rasos e contínuos, para que as raízes fiquem desviadas do excesso de humidade. Estes tabuleiros ficarão colocados entre duas regueiras de cinqüenta centímetros de largo, que devem confluir para uma vala geral RR' aberta em sentido perpendicular ao declive, e colocada a nível inferior para dar escoante às águas.

Sôbre estes tabuleiros, que deverão ter um metro de largura no cimo, plantam-se as árvores em alinhamento, dando-lhes um compasso de cinco metros.

Quando a humidade fôr diminuta, prescinde-se da armação do terreno, fazendo-se a plantação em covas, como é uso corrente; pelo contrário, se o terreno a arborizar fôr muito alagadiço, é necessário elevar os tabuleiros dando-lhes dez, quinze, vinte centímetros e mais de altura, para que a plantação se faça num plano superior ao nível da água.

As rampas dos tabuleiros e os espaços intermédios, desarborizados, podem ser guarnecidos de girassóis, que deleitam a vista pelas suas grandes e vistosas flores amarelas. Estas plantas são, ao que parece, um profilático contra os miasmas dos paúis, segundo ensaios feitos na América do Norte e na Holanda, perto da embocadura do rio Schelde. Durante as doze horas do dia, um girassol desprende em média na atmosfera $0^{l},625$ de água.

As sementes desta planta ornamental são bom alimento para as galinhas e fornecem um excelente óleo, comestível na Europa Oriental, que pode utilizar-se para iluminação e preparo de sabões e vernizes.

Terminologia agrícola

Linguagem dos campos

LVI

Águas-tomadas (Provincianismo alentejano) — Segunda lavra feita a arado nos terrenos de pendor, seguindo uma direcção perpendicular ao declive, o que obriga as águas pluviais a demorarem-se sôbre o terreno, retendo-as e obrigando-as a infiltrarem-se. (Cf. *Silva Fialho — Cultura Moderna dos Cereais).*

Aranhão-de-mato—Nome vulgar de uma planta orquidácea *(Ophrys apifera,* Huds.). Sinonímia: *Erva-abelha; Alpivre; Abelheira; Abelha-flor; Erva-aranha* e *Abelhinha.*

Baleia — Variedade de abóbora de fruto enorme, oblongo ou obovóide, esverdeado, com polpa comestível, amarelo-alaranjada.

Beirada (Têrmo colhido em Ponte do Lima) — Renque de videiras levantadas em cordões horizontais. O mesmo que ARJOADA.

Coalhadas (Têrmo colhido no Sul do País) — Planta vivaz, parasita das raízes dos vegetais lenhosos, desprovida de clorofila, com as fôlhas reduzidas a escamas. *(Cytinus Hypocistis,* Lin.). Sinonímia: *Butigas* (Minho) ou *Pútegas.*

Espiga — Redemoínho de pêlo, dentro ou fora do escudo e da região mamária, considerado índice favorável para avaliar a aptidão lactígena das vacas.

Janeirinha — Espécie de cevada.

Mão-de-toupeira — Variedade de milho amarelo, grosso, palha curta.

Mataranho — Nome por que é conhecido no Alto Minho o gato bravo *(Felis catus,* Lin.). E' animal cruel e sanguinário, muito nocivo às aves e pequenos mamíferos.

Poeira — Doença da vinha proveniente do parasitismo de um fungo. *(Oïdium Tuckeri,* Berk.) que ocasiona manchas sôbre as parras, pâmpanos e cachos. O mesmo que MANGRA, POEIRO e CINZEIRO.

Porca — Larva do bicho da sêda atacada de uma doença *(porcina)* que se revela pelo entumescimento dos anéis, a ponto de a pele romper, deixando exsudar um líquido amarelo-alaranjado ou branco lácteo, conforme as raças. (Cf. *Menezes Pimentel — Sericicultura Portuguesa — pag. 335).*

Poupa-pão — Ave de plumagem castanho-arruivada, caracterizada por uma poupa que lhe orna a cabeça. *(Upupa epops,* Lin.). Alimenta-se principalmente de insectos que procura com o comprido bico nas matérias excrementícias. Sinonímia: *Poupa, Poupinha* e *Boubela.*

Quitalha (Têrmo minhoto) — Trança de palha que, posta em sítio de destaque em tôrno de uma das árvores de um pinhal, serve de advertência ao povo, indicando não ser permitida naquela mata a apanha de caruma sêca.

Requeimo (Têrmo alentejano) — Operação bárbara que consiste em traçar, com ferro em brasa, um círculo em tôrno dos têtos das vacas para que a dôr obrigue as mães a repelir as crias quando estas procuram amamentar-se. (Cf. *Bernardo Lima — Arquivo Rural).*

GUILHERME FELGUEIRAS,
Director da Escola Profissional de Paiã.

PATOLOGIA
VEGETAL E ENTOMOLOGIA
AGRÍCOLA

Desinfecção dos celeiros

A desinfecção dos celeiros, se sempre prendeu a atenção do lavrador, hoje atinge uma elevada importância, porque a necessidade de armazenar durante algum tempo os cereais, mormente trigo, é manifesta em face das colheitas abundantes.

¿E' simples, fácil de executar essa desinfecção? Não apresenta dificuldades de maior; mas para que se possa levar a efeito, é indispensável que o celeiro se encontre em condições de a praticar. Essas condições reduzem-se, como é sabido, à existência de paredes, solo e tectos bem unidos, sem fendas nas madeiras ou concavidades nas paredes, etc., que ofereçam cómodo e digamos até, seguro refúgio às larvas e crisálidas dos vários insectos, principalmente do gorgulho e da traça, que são as mais freqüentes e mais temerosas pragas do trigo arrecadado nos celeiros.



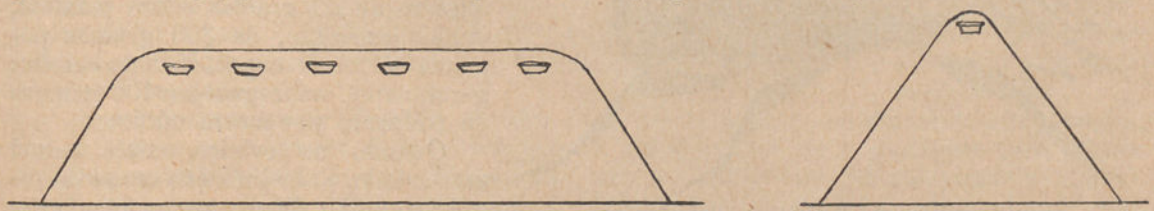
Traça do trigo, insecto aumentado; *a*, borboleta; *b*, larva

Mas se os insectos são pragas muito de temer, não menos perigosos são os ratos, pelo destrôço que causam; necessário é, pois, que também se evite a entrada dêstes daninhos animais nos celeiros. Por último uma ventilação que permita regular a temperatura é igualmente factor importante para a sanidade do celeiro. Admitamos que êste satisfaz às condições acabadas de referir.

As paredes, pavimento e tectos devem ser conservados em absoluto estado de limpeza: teias de aranha, poeira, porcaria, são coisas inadmissíveis em locais onde se armazene grão.

Periòdicamente as paredes devem ser caiadas com um leite de cal espêsso, adicionado de cinco por cento de sulfato de cobre; quando o celeiro tenha sofrido o ataque de insectos ou se suponha mesmo que êsse ataque se deu, embora de tal não haja a certeza absoluta, é indispensável fumigá-lo enèrgicamente antes de armazenar qualquer colheita, para destruir ovos, larvas, etc., de maus hóspedes, que porventura tenha tido.

Atendendo à economia, simplicidade de manipulação e menor perigo para êsse trabalho, é de aconselhar o emprêgo do anídrido sulfuroso ou do formol. Podem, no entanto, empregar-se também, mas com atentos cuidados, o sulfureto de carbono, o ácido cianídrico ou o cloro gasoso; estes produtos, porém, são difíceis de manejar, perigosos, dando freqüentemente lugar a acidentes lamentáveis, que podem ir até à perda de vidas. Cuidado, pois, com êles.


Corte longitudinal e transversal mostrando a disposição dos recipientes de sulfureto de carbono nos montes de trigo

O anídrido sulfuroso, a que acima aludimos, é o de mais simples emprêgo e o mais barato, pois se obtém pela simples

combustão do enxôfre, que produz, aproximadamente, o dôbro do seu pêso naquele produto, que é, como sabemos, um gás. Para facilitar a combustão do enxôfre, mistura-se a êste um pouco de salitre — nitrato de potássio — na proporção de 70 gramas de nitrato para 1 quilo de enxôfre.

Para se proceder à desinfecção, principia-se por vedar hermèticamente o celeiro; as paredes ou juntas das janelas devem ser tapadas com papel forte, colado com grude; deve haver todo o cuidado para que não se deixe uma única fenda por onde o gás se possa escapar. Sem êste cuidado, os resultados obtidos serão de diminuto valor.

Conseguida a vedação completa do celeiro, deita-se a quantidade necessária do enxôfre, adicionado da porção correspondente de salitre, num pequeno alguidar ou prateira de barro vidrado, chega-se-lhe o fogo, retirando-se ràpidamente a pessoa que procede à operação, fechando e vedando cuidadosamente a porta de saída. Deixa-se depois actuar o gás — o anídrido sulfuroso — proveniente da combustão do enxôfre, por dois a quatro dias, passados os quais se abre o celeiro, não devendo entrar ali pessoa alguma até que se tenha produzido uma ventilação intensa, que renove o ar. Sem esta renovação do ar, quem ali entrasse poderia sofrer a acção intoxicante do anídrido sulfuroso.

A quantidade de enxôfre empregada correntemente é de 30 gramas, adicionadas de 2 de salitre, por cada metro cúbico de



Gorgulho do trigo, muito aumentado

capacidada do celeiro. Há, no entanto, quem eleve até ao dôbro aquela quantidade, o que é desnecessário, embora alguns insectos resistam melhor do que outros à acção destruidora do anídrido sulfuroso. O que menos lhe resiste é o gorgulho.

Dito isto, suponhamos que temos necessidade de desinfectar um celeiro que tem 11 metros de comprido, por 6 de largo e 4,5 de alto; terá, portanto, êste celeiro cêrca de 300 metros cúbicos, visto que $11 \times 6 \times 4{,}5 = 296$ mc. Como por cada metro cúbico temos de empregar 30 gramas de enxôfre e 2 de nitrato de potássio, misturaremos muito bem 9 quilos daquele produto com 600 gramas dêste.

Poderiamos deitar tôda esta quantidade num só recipiente — alguidar ou prateira de barro vidrado; mas como o celeiro é bastante comprido, dividi-lo-emos em três partes,



Borboletas da traça sôbre grãos de trigo

indo cada uma para seu recipiente, que colocaremos no celeiro de modo que os gases provenientes da combustão se espalhem igualmente por todo êle.

Em lugar do enxôfre pode-se empregar o sulfureto de carbono, que dá resultados seguros; porém êste produto tem o grande inconveniente de ser muito inflamável, podendo, conseqüentemente, dar origem a acidentes de certa gravidade. Se fôr empregado o sulfureto, é necessário manuseá-lo com todo o cuidado.

Mas, a-pesar dêste inconveniente, o sulfureto de carbono é muito utilizado, em especial quando se tem de fazer a desinfecção de cereais que se encontrem no celeiro.

As doses de sulfureto a empregar são muito variáveis; oscilam entre um mínimo de 60 gramas e um máximo, jamais excedido, de 300 gramas por metro cúbico de capacidade do celeiro; geralmente empregam-se 100 gramas de sulfureto por metro cúbico.

Quando no celeiro existe cereal arrecadado, a desinfecção faz-se do seguinte modo: formam-se montes mais ou menos compridos, conforme a quantidade de cereal existente e da altura que fôr possível; por cada 100 litros, aproximadamente, empregam-se 30 a 40 gramas de sulfureto, quantidade esta que é preciso elevar um pouco, se o trigo — supondo que de trigo se trata — está húmido.

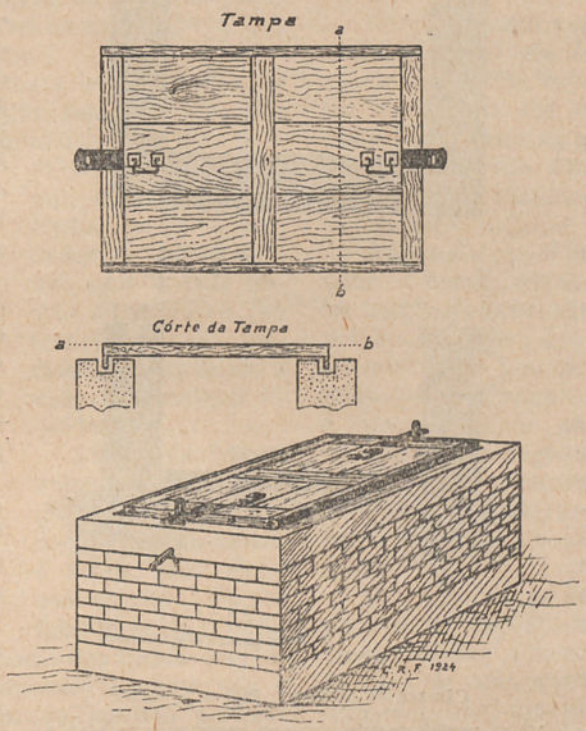
Na parte mais alta dos montes, como representa a gravura da página anterior, que mostra um dêsses montes no sentido do comprimento e no da largura, colocam-se

recipientes, pequenas taças ou frascos de vidro de bôca larga pouco fundos, nas quais se deita o sulfureto de carbono. Estes recipientes devem ser cobertos com gaze forte, que deixará passar os vapores de sulfureto e evitará que o cereal caia dentro.

Se o monte de cereal é pequeno, basta colocar um só recipiente; mas se fôr um pouco comprido, será necessário mais do que um.

Os recipientes, frascos ou prateiras, colocam-se sempre na parte alta dos montões de cereal, pois os vapores do sulfureto, mais pesados do que o ar, vão descendo até ao pavimento; e para que a sua acção seja mais enérgica ou antes de mais seguros resultados, convém cobrir os montes de cereal com panos — sacos, por exemplo — humedecidos.

Tôdas estas operações se devem fazer com as janelas e portas do celeiro abertas; depois de concluídas, fecham-se e calafetam-se as janelas assim como as portas e deixa-se o sulfureto actuar pelo menos durante dois dias, passados os quais se abrem as portas, se deixa entrar um pouco de ar e passado algum tempo se abrem as janelas para um intenso arejamento. Voltamos a repetir: os vapores de sulfureto são extremamente inflamáveis; uma mistura de 6 a 7 por cento dêstes vapores, com ar, é explosiva, bastando para a incendiar a ponta de um cigarro. Deve, pois, haver os maiores cuidados quando se empregue o sulfureto de carbono.



Câmara de espurgo, vista em perspectiva, tendo colocada a tampa. Na parte superior da gravura vê-se a tampa e um corte desta, por *a b*. Notam-se os bordos voltados, entrando em rasgos abertos nas paredes da câmara.

Do emprêgo do cloro, do ácido cianídrico não falamos; a técnica da sua aplicação, embora simples, exige ainda maiores cuidados, sobretudo a do ácido cianídrico. O melhor é não pensar nestes produtos.

E' necessário acentuar que a desinfecção dos cereais, feita numa ocasião, não impede que estes, posteriormente sejam atacados pelos insectos que os danificam. Compreende-se pois que não basta desinfectar o cereal: é preciso também desinfectar cuidadosamente o celeiro.

Admitamos, agora, que a desinfecção do celeiro está feita e que o cereal que vai receber está infectado de qualquer praga. ¿Não será, neste caso, conveniente desinfectar o cereal no próprio celeiro?. ¿Como proceder?

Se o ataque é ligeiro, poderemos tentar os meios mecânicos, dos quais o melhor é padejá-lo com violência ou então metê-lo numa barrica, atravessada por um eixo, que, girando com rapidez, faça bater o cereal, com fôrça nas paredes. Mas qualquer dêstes processos não nos dá a certeza de uma desinfecção perfeita.

Pode também recorrer-se à acção do calor; mas a operação nem sempre é fácil de conduzir.

De seguros resultados é o emprêgo das câmaras de espurgo, cuja descrição vamos reproduzir do livrinho «Os Inimigos do Milho», da autoria do nosso amigo e colaborador Henrique Coelho:

«Se o grão se encontrar muito atacado, o padejamento ou a passagem pela tarara não são suficientes; há que recorrer à acção insecticida do sulfureto de carbono, que quando bem empregado e aplicado, é de efeitos seguros.

A aplicação, que melhor resultado dá, é a feita nas câmaras de espurgo, muito pouco conhecidas entre nós, mas de construção facílima, como vamos ver.

Consistem estas câmaras, essencialmente, numa caixa, feita em tijolo ao alto, com as juntas tomadas a cimento, e rebocadas interiormente com uma argamassa, também de cimento, para que a vedação seja perfeita.

Para facilitar a carga e descarga e ainda a acção do insecticida, não convém que sejam, essas caixas, muito profundas.

Na parte superior das paredes laterais, deve ser aberta uma canaleta com 8 a 10 centímetros de profundidade, canaleta que se enche de água e à qual se adapta a tampa, que é de madeira revestida de chapa de ferro ou zinco, tendo os bordos dobrados, bordos estes que vão entrar naquela canaleta, conseguindo-se, dêste modo, uma vedação perfeita.

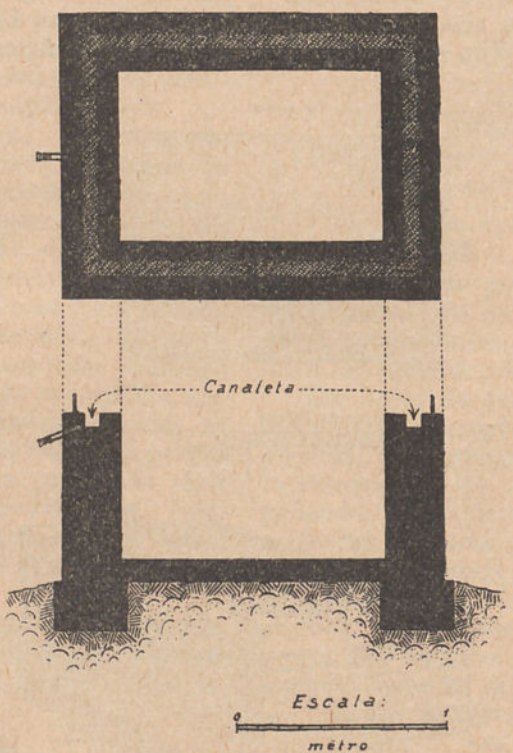
As gravuras juntas são suficientemente claras, dispensando mais largas explicações; bastará atentar nos desenhos, para se ver como se procede à construção da câmara que tem, no modêlo apresentado, as seguintes medidas:

1m,25 de comprido
0m,80 de alto
0m,50 de largo.

E', como se vê, pequena; coisa alguma impede, porém, que se aumente o comprimento e a largura e ainda mesmo, um pouco, a altura. Tudo está em relação com a colheita a beneficiar.

Poderá o lavrador dizer que, para uso exclusivo, embora de reduzido custo, a construção de uma câmara de espurgo é despesa que, normalmente, a nossa exploração rural não comporta. Mas, preguntaremos: ¿para que serve a Associação? ¿Por que não se reünem três, quatro ou dez lavradores, e mandam construir, para serviço comum, uma câmara destas? ¿Não as poderiam mandar construir os sindicatos agrícolas para serviço dos seus sócios?

Muito conveniente seria que as associações agrícolas portuguesas tornassem realidade o que a inteligência dos seus dirigentes, por certo, já lhes mostrou: que a agremiação, o sindicato, deve ir um pouco mais além da compra de adubos, sulfato, enxôfre e uma ou outra máquina. Não cabe, no entanto, no programa traçado, a discussão de assuntos desta ordem. Passemos adiante.



Câmara de espurgo: Planta e corte.

Vê-se, perfeitamente, quer no corte quer na planta, o rasgo (canaleta) onde devem entrar as bordas da tampa, representada na figura antecedente. Quando a câmara está funcionando, esta canaleta enche-se de água para se conseguir uma vedação perfeita. Terminada a operação, a água escoa-se por um pequeno tubo que se vê no desenho.

A desinfecção do cereal por meio destas câmaras é simples: coloca-se nelas o grão, não as enchendo completamente; em recipientes quaisquer — uma simples tijela de barro serve — deita-se o sulfureto na proporção de 50 gramas por cada hectolitro de semente. Coloca-se, depois a tampa, e deixa-se o sulfureto actuar por vinte-e-quatro a quarenta-e-oito horas, findas as quais se retira o cereal, após conveniente arejamento. Quando êste seja depois ensacado, é conveniente submeter ao mesmo tratamento, os sacos.

No caso do lavrador não possuir e não querer mandar proceder à construção de uma caixa de espurgo, pode seguir o seguinte processo:

Num recipiente que se possa fechar hermèticamente (serve um barril, tendo num dos tampos uma portinhola de largura conveniente), deita-se uma quantidade de grão que seja, aproximadamente, nove décimas partes do volume do recipiente.

Depois introduz-se o sulfureto de carbono na proporção de 20 gramas por hectolitro, fechando, em seguida, o recipiente, que se faz rolar muitas vezes e se deixa, finalmente, em repouso durante vinte-e-quatro a quarenta-e-oito horas.

Se a quantidade de cereal a tratar fôr grande e não couber na caixa de espurgo, recorre-se então ao processo das medas em que se enterram recipientes com sulfureto de carbono.»

A êste processo, no qual se aplica o sulfureto de carbono distribuído por vários pontos de uma meda de cereal, já nos referimos em linhas anteriores.



TECNOLOGIA RURAL

Filtros sicilianos para aproveitamento do vinho das bôrras

A' medida que se completa a fermentação lenta, *insensível* ou *complementar* como lhe chama Ferreira Lapa, vão-se precipitando, no fundo dos cascos, substâncias que o vinho tenha em suspensão ou dissolução. Essas substâncias, misturadas ainda com uma parte grande de vinho constituem a *bôrra*, *pé*, *mãe*, *lia* ou *fundagem*.

Para se garantir uma boa conservação do vinho, é necessário separar êste, por meio de trasfegas, daquele pé; sobretudo, a primeira trasfega, a que daqui a pouco tempo se deve proceder, é indispensável, pois a *mãe* freqüentemente se transforma em madrasta, aniquilando a vida do precioso líquido.



Enchimento de um filtro siliciano

¿Têm as bôrras valor? De-certo, por muitos produtos valiosos que encerram e ainda pelo vinho que contêm. Vamos falar hoje da separação deste vinho por meio dos filtros sicilianos, muito pouco conhecidos entre nós e que permitem um aproveitamento perfeito dêsse vinho, do chamado vinho de bôrras, ao contrário do que sucede com os processos habitualmente empregados. Do valor das bôrras e sua utilização, depois de lhe ter retirado o vinho que as acompanhava, trataremos em número seguinte.

As vantagens essenciais dos filtros sicilianos, são:

a) Poder utilizarem-se, à medida que se retiram, as bôrras do casco;

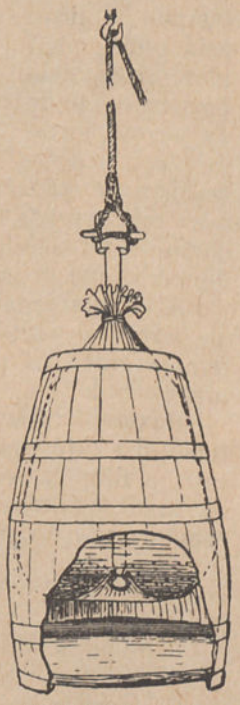
b) Permitir a filtragem quási completamente ao abrigo do ar e completamente livre das môscas e mosquitos;

c) De darem um *vinho de bôrras* que não difira em coisa alguma dos vinhos de que elas provieram e que pode ser misturado com êste, sem e mais ligeiro inconveniente.

Depois de referir estas vantagens, que são de valor indiscutível, vejamos como é constituído um filtro siciliano. Um aparelho dêstes — conceda-se-lhe a honra de lhe chamar aparelho — é formado pelas seguintes partes:

1.° Um barril com a capacidade aproximada de 100 litros, de forma tronco-cónica, aberto na parte superior, a mais estreita. Há vantagem em colocar, de cada lado dêste barril, asas ou pegadeiras semelhantes às que se usam nos canados ou almudes de madeira.

As aduelas, que formam o barril, devem ser cuidadosamente aplainadas *pela parte interior*, para que não rasguem ou estraguem o filtro, que é de pano, e que escorregará, como adiante veremos, com grande atrito, junto às paredes do barril.



Corte de um filtro siliciano

2.° Um saco de pano forte, tapado, de forma cónica (forma de saco de café, aproximadamente) que tenha cêrca de 1,50 metros de altura. Este saco é, por assim dizer, a parte principal do filtro siciliano.

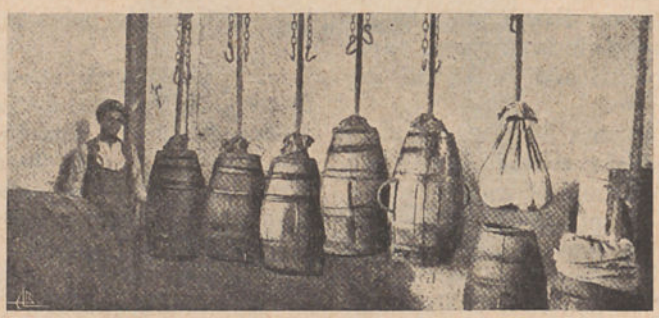
3.° Um barrote, que termine numa ponta, em forma de baqueta — a gravura explica bem o que queremos dizer — e na outra por uma peça rectangular, atravessada por um ferro, não muito delgado.

4.° Dois bocados de *corda de algodão*, com o comprimento aproximado de meio metro.

E pronto; basta isto para termos um filtro siciliano. Como se vê, um carpinteiro, um tanoeiro e uma costureira, em pouco

tempo, meia dúzia de horas, preparam o utilíssimo aparelho, que se emprega do seguinte mrdo:

Em primeiro lugar introduz-se o barrote no saco filtrante; depois com uma das cordas amarra-se fortemente o pau à extremidade arredondada daquele, como o desenho indica. Introduz-se o saco e barrote no barril, de modo que a parte ovóide da madeira, que tem o filtro amarrado, venha encostar ao fundo do barril, emquanto que a parte superior do filtro se dobra sôbre o bordo superior do mesmo barril.



Bateria de filtros sicilianos em trabalho

Deitam-se depois as bôrras no filtro como se indica na gravura; quando o filtro está quási completamente cheio amarra-se êste ao barrote, fortemente, com a outra corda a que aludimos já. Por meio de uma outra corda forte ou corrente de ferro eleva-se depois um pouco o barrote; fácil é de ver o que se passa.

A extremidade do filtro, que está presa ao barrote é puxada para dentro de modo a dar ao filtro na parte inferior, uma forma arredondada.

Puxando mais a corda ou a corrente de ferro que está presa à extremidade do barrote, o filtro aderirá fortemente às paredes do barril, em virtude da forma cónica que êste tem; e o conjunto, filtro e barril elevar-se-á um pouco do solo. O filtro, aderindo perfeitamente às paredes do barril, não deixa passar o ar; forma-se, portanto, na parte inferior um vácuo parcial, que activa a filtragem. A' medida que o vinho vai caindo para o barril, através do filtro, vai aumentando o pêso dêste, que vai escorregando pouco a pouco; aumenta-se assim o espaço entre o fundo do barril e o filtro; rarefaz-se, portanto, mais o ar, o que activa a filtragem. O volume das matérias contidas no filtro diminui, pela perda do vinho; o barril escorrega então com mais facilidade e se a operação tiver sido bem conduzida e o barril a tiver colocado a altura conveniente, no final está assente de novo no solo, cheio ou quási cheio de vinho limpo, perfeitamente filtrado, de tão boa qualidade como aquêle de onde provieram as bôrras, pois a filtragem, como se compreende do que ficou dito, se efectuou ao abrigo do ar. Nada mais há a fazer do que passar êsse vinho para cascos, onde se deixa repousar por uns dias.

As bôrras que ficam nos filtros são depois guardadas com os cuidados convenientes, para aproveitamento ulterior. Dêsse aproveitamento, como dissemos, falaremos em breve.

Produção de azeite

A produção média de azeite nos principais países produtores, durante o último qüinqüénio (1928-1933), foi a seguinte:

Espanha	3.188:779	quintais	métricos
Itália	2.147:456	»	»
Grécia	1.029:783	»	»
Portugal	447:872	»	»
Tunísia.	438:800	»	»
Turquia	237:400	»	»
Argélia.	199:231	»	»
Marrocos	110:738	»	»
Síria e Líbano . .	108:372	»	»
França.	66:332	»	»
Yougoslávia . . .	49:145	»	»
Tripolitânia . . .	29:000	»	»

Processo para imitar o ébano

Podem-se obter boas imitações de ébano, empregando uma madeira compacta, de grão miúdo, como o buxo, a pereira ou o castanho. Para se conseguir um negro mate, inalterável, utilizam-se os dois líquidos seguintes:

Cloridrato de anilina, solução aquosa a 10 %
Bicromato de potássio, solução aquosa a 10 %

Depois da madeira aplainada e lixada, lava-se com a primeira solução. Deixa-se secar e aplica-se a segunda. Repete-se a operação quatro a cinco vezes.

JARDIM

Ervilhas de cheiro

Eu creio que já falei, aqui nestas mesmas colunas, das ervilhas de cheiro; e não sei se foi há muito, se foi há pouco. Mas como estamos em período em que se podem semear estas flores, das mais belas que há, pelo colorido e pelo suavíssimo perfume que têm, não vai grande mal ao mundo que do mesmo se trate. Podem servir de lembrança as minhas palavras.

A sementeira das ervilhas de cheiro faz-se principalmente na primavera, a partir de fins de Fevereiro; há também quem as semeie no outono, agora mesmo no tempo que atravessamos. A sementeira de agora tem a vantagem de nos proporcionar flores muito mais cedo e não exige grandes cuidados.

Para defender as plantazinhas dos frios do inverno convém fazer a sementeira em prateiras ou pequenos vasos, que se devem colocar sob abrigo, um estufim se o houver ou em qualquer local abrigado, como seja, por exemplo, uma varanda. Mais tarde, quando não haja já o perigo dos frios intensos, faz-se a transplantação para plena terra ou, o que é melhor, para caixotes, que ainda assim se devem colocar em ponto abrigado.

A transplantação exige um certo cuidado; para que as plantas não sofram com esta operação devem poupar-se-lhes o mais possível as raízes, o que se consegue conservando a terra que tem aderente. Por isto é que se torna mais vantajoso fazer a sementeira em pequenos vasos e não em prateiras, como deve, pois os vasos voltam-se na mão, que se coloca de modo que a pequena planta passe entre os dedos; retira-se o vaso, que se desprende da terra com uma pequena pancada dada no fundo e coloca-se em seguida na terra o terrão. As ervilhas de cheiro não são muito exigentes quanto às qualidades da terra; não deixam, no entanto, de ser gulosas. Gostam também de terreno calcáreo e a que se adicione um pouco de gêsso.

Para se conseguir uma floração abundante e prolongada não se deve deixar formar o fruto. As flores, quando principiam a murchar, cortam-se.

Os horticultores estranjeiros, principalmente os inglêses, apresentam todos os anos variedades novas, que se impõem pelo colorido e pelo tamanho. A gravura que ilustra esta página mostra uma variedade recentemente apresentada no mercado pela casa Sutton's. — A. H. PINTO.



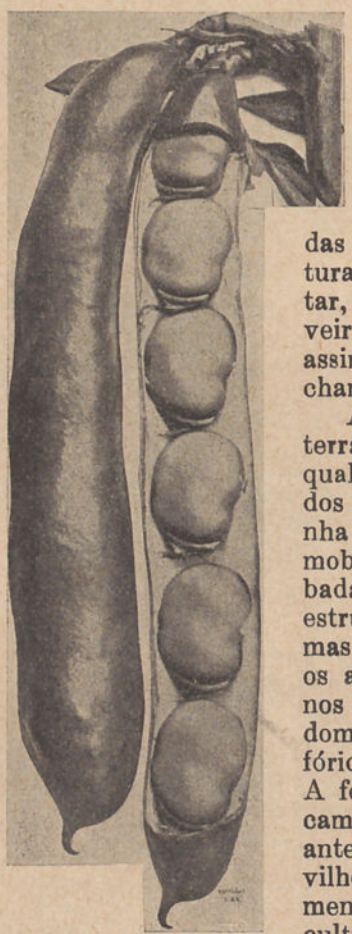
Ervilhas de cheiro



HORTA

Cultura da faveira

«Quando comeres favas trabalha para tua casa» ouve-se freqüentemente dizer aqui pelo Norte; esta frase indica, com clareza, o valor alimentar dêste legume, apreciado por muitos, detestado por alguns que na maioria dos casos... nunca o provaram. E' facto que algumas variedades forraginosas são pouco apreciáveis; mas não é destas, das de grande cultura que vamos tratar, mas sim da faveira hortense, se assim lhe podemos chamar.



Fava gigante verde

As favas exigem terra fresca, de boa qualidade, abrigada dos ventos e que tenha sido fundamente mobilizada, bem adubada não só com o estrume de curral mas igualmente com os adubos químicos, nos quais devem predominar o ácido fosfórico e a potassa. A fórmula que indicamos, no número anterior, para as ervilheiras, pode igualmente aplicar-se a cultura de planta de que hoje tratamos. Nos solos argilosos e excessivamente calcáreos, a faveira, mesmo quando abundantemente estrumada nem sempre produz bem.

A sementeira pode fazer-se no período que vai decorrendo, não havendo inconveniente em que se prolongue até Fevereiro ou Março; há mesmo quem tenha o hábito de proceder a sementeiras sucessivas para que a colheita se possa fazer, também, sucessivamente.

As sementes dispõem-se em linhas paralelas, distanciadas de 50 a 60 centímetros; aconselham uns que, nas linhas se coloquem as sementes distanciadas 10 centímetros; opinam outros que essa distância deve ser muito maior, 40 ou 50 centímetros. Dêste modo, dizem, a frutificação é muito mais abundante e as vagens atingem maior desenvolvimento. Siga-se um ou outro processo, o que convém é lançar, em cada ponto, duas ou três sementes e depois de nascidas as plantas escolher a mais forte e vigorosa, suprimindo a outra.



Fava gigante Windsor

Em vez de lançar três sementes juntas podem colocar-se distanciadas alguns centímetros e proceder depois àquela monda. Nascidas as plantas, quando atinjam um palmo ou pouco menos, devem ser sachadas e amontoadas. Esta amontoa é vantajosa; sobrevindo geadas que queimem a planta, esta rebentará depois.

Após a primeira sacha outras e para limpeza das más ervas; as regas devem ser freqüentes. A esponta da faveira é aconselhável; conseguem-se, assim, frutos mais desenvolvidos; há também quem aconselhe cortar a planta, a cêrca de 15 centímetros acima do terreno depois da primeira colheita. Obtém-se, dêste modo, uma segunda produção.

A faveira tem um grande inimigo: o pulgão; nas hortas de pequena extensão, é fácil combatê-lo com a aplicação dum insecticida.



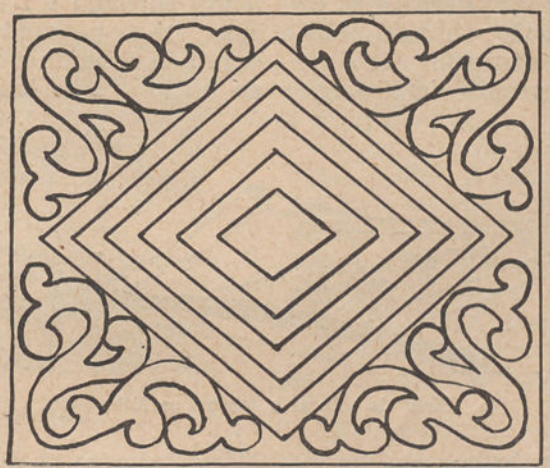
GAZETA DAS SENHORAS

Como se faz um edredão

Chegaram as longas noites de inverno; apetece já seroar. Isto me diz que aqui devo voltar, com as minhas rabugices, das quais, durante algum tempo, as amigas leitoras da *Gazeta* se viram livres, porque impertinente e demorada doença não me deixou cumprir obrigações tomadas.

Aqui volto com a garantia de que farei o possível para não ter de emmudecer pelo mesmo motivo. Creiam que é muito incómodo o estar doente; aborrecemo-nos e aborrecemos os outros. ¡E então eu, que sou tão rabugenta!

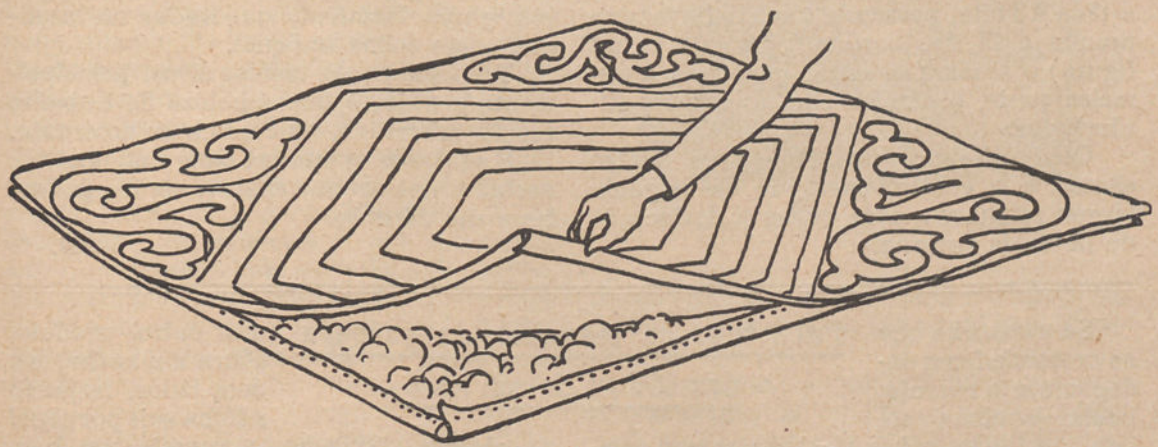
Com o Novembro, chega o frio; botijas, sacos de borracha, escalfetas e todo o mais arsenal que se mobilize, não é suficiente para nos aquecer a cama. Há o recurso dos cobertores; são, porém, pesados, mesmo quando dos chamados de *papa;* e o pêso, tornando difíceis os movimentos, incomoda muitas vezes. O ideal é o edredão: é leve e aquece muito.



Desenho para um edredão. Quanto mais simples fôr o desenho, mais fácil é de executar e melhor efeito produz. Quando se empregue tecidos com ramagens, o desenho limita se a linhas rectas que formam quadrados ou losangos.

Mas êste ideal é contrariado pelo preço; um edredão, mesmo que não seja grande, de sêda cara e de penas escolhidas — raros são hoje os que se fazem em penas — custa duzentos ou trezentos escudos, o que é importância elevada para os nossos orçamentos caseiros minguados sempre, nestes períodos de vida, difíceis e complicados. O remédio, para conseguirmos aquêle ideal, é fazermo-lo, o edredão, nós próprias, nestas compridas noites em que apetece seroar; e não é difícil a obra, como vamos ver.

O recheio — não sei se lhe poderei chamar assim — o recheio do edredão pode ser feito em lã, algodão em rama, sumaúma ou penas. O melhor é o de penas, mas é o mais caro. O pior, mas também o mais barato, é o de algodão em rama, próprio para êste fim; a lã e a sumaúma equivalem-se. O tecido empregado pode ser a sêda, o cretone ou a setineta; escolheremos o que mais nos agrade



A fôlha de baixo, estende-se no chão e sôbre ela dispõe-se a lã ou sumaúma; faz-se uma dobra a tôda a volta, na qual se passa um alinhavo; depois coloca-se a parte superior, que tem o desenho

e que mais esteja dentro do nosso orçamento. Não costumam ser iguais as duas faces; a face posterior, o avêsso do edredão é, geralmente, de setineta.

Escolhido o tecido, cortam-se duas partes iguais, uma para o direito outra para as costas ou avêsso do edredão; qualquer destas partes deve ter dimensões um pouco superiores àquelas em que deve ficar o abafo da nossa cama. Quási sempre dá-se mais uma têrça parte à largura e mais um têrço na altura. Anteriormente devemos ter escolhido e passado para papel de sêda o desenho do edredão; os mais práticos, os de mais fácil execução e até os mais bonitos, são os desenhos simples, que formem quadrados ou losangos.

Feito isto sôbre a parte do tecido que se destina ao direito do edredão, assenta-se o papel de sêda já desenhado e passam-se, com alinhavos miúdinhos, os ornatos; retira-se, depois, o papel de sêda.

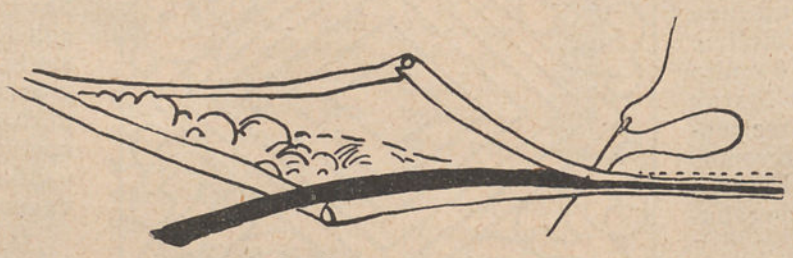
A parte destinada à fôlha de baixo estende-se no chão e sôbre ela se espalha a lã ou sumaúma, tanto quanto possível em camadas de espessura igual.

Faz-se em seguida uma pequena dobra a tôda à volta, passando um alinhavo que prende a lã das bordas (como se vê na figura) e assenta-se então, por cima, a primeira parte, o direito, com os ornatos alinhavados.

Com alfinetes, prendem-se os quatro cantos e o centro, passando em seguida largos alinhavos para evitar a deslocação da lã ou da sumaúma.

Resta agora, como último trabalho, aquêle que exige mais paciência e cuidado... ¡Mas nós temos paciência para tanta coisa! ¿Não será verdade que a paciência é a nossa melhor arma de defesa e... e até de ataque? Bem manobrada, a paciência vence as maiores batalhas; é uma vélha que lhes diz isto, e uma vélha que tem experiência da vida. Mas vamos ao nosso trabalho, ao nosso edredão e deixemos estas coisas.

Sôbre uma mesa, com uma agulha muito curtinha e linha de côr igual ao tecido, vai-se passando um ponto miúdinho, seguindo os alinhavos das rectas e ornatos, de forma a apanhar sempre lã e a fôlha de baixo.



Modo de colocar o debrum ou fôlho

Em volta pode rematar-se o edredão com um debrum, ou, para acabamento mais delicado, meter um vivo de côr diferente entre as duas fôlhas, como indica a figura junta. Pode-se também, em lugar do debrum, aplicar um fôlho largo, o que torna o edredão mais interessante.

Quando êste é feito em cretone ou qualquer outro tecido com ramagens ou desenhos, dispensa perfeitamente os ornatos, bastando, portanto, marcar rectas a espaços iguais, formando quadrados ou losangos, como acima indiquei.

Tratando-se de tecidos lisos, principalmente a sêda, é que a beleza do trabalho reside, sobretudo, no caprichoso do ornato.

E aqui têm as minhas amiguinhas como, nestas noites em que apetece seroar, podem fazer um edredão.

M. M.

Para tirar as manchas de gordura das fôlhas de um livro

Se a mancha que se pretende fazer desaparecer é recente, basta espalhar, até com um dedo, sôbre ela, uma massa compacta, que se obtém misturando magnésia calcinada com benzina pura. Se a mancha é antiga deve-se repetir a operação algumas vezes.

Pode-se também empregar a argila branca, cré pulverizado, que se espalham, um outro produto, sôbre a mancha, dos dois lados, isolando a fôlha suja por papel de chupar. Para se conseguir um bom resultado deve-se aquecer um pouco a argila ou a cré.

Passadas vinte-e-quatro horas examina-se a mancha; se não tiver desaparecido, repete-se a operação.

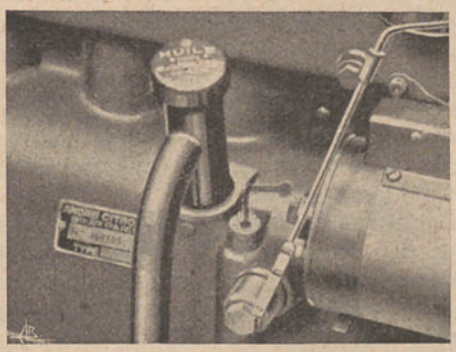
Automobilismo

Precauções gerais

O seguro — Quando um automobilista compra um carro, uma das primeiras coisas a fazer, é *segurar-se.*

As responsabilidades impostas pelo Código das Estradas são grandes e, em caso de acidente, é conveniente estar a coberto por uma Companhia.

O seguro deve ser feito contra *todos os*



Vigiar a lubrificação

riscos: responsabilidade civil, choque, incêndio e roubo.

Procurar uma boa Companhia e não a que faça mais barato.

Dentro da lei — Segundo a lei, todo o condutor de um automóvel deve apresentar, *imediatamente,* aos agentes da autoridade, quando lhe forem exigidos, os seguintes documentos: *carta de condutor, livrete de circulação* e *bilhete de identidade.*

Além disto, o automóvel deve trazer: *duas placas com o número de matrícula,* uma à frente e outra atrás; *uma placa, com o nome do proprietário, colocada no mostrador,* de maneira a ser visível do exterior, mesmo com os vidros fechados; *um alarme sonoro; dois faróis e duas luzes de posição à frente e uma lanterna de luz vermelha atrás,* iluminando a placa com *luz branca.*

A recolha — Se o proprietário não dispõe de uma recolha própria, terá necessidade de utilizar uma recolha pública, onde haja determinadas garantias contra roubos, utilização dos carros na ausência dos proprietários, etc.

A's vezes, uma boa recolha não é a mais perto de nossa casa; mas o sossêgo de espírito vale um pouco de sacrifício.

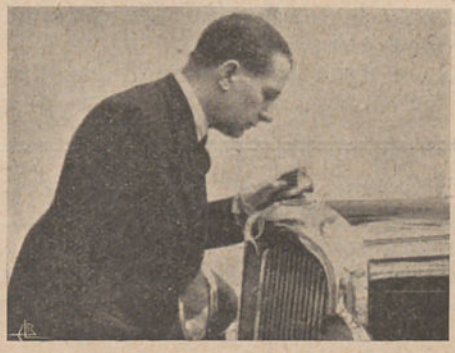
De preferência, escolher aquela onde haja lubrificação sob pressão, macaco hidráulico para lavagem, etc. Se o automobilista pode recolher o carro em casa, ou perto, deve escolher um recinto bem sêco, nem muito quente nem muito frio, sem correntes de ar e com uma porta larga e *bem segura.*

O pavimento será de madeira ou, ainda melhor, de cimento, porque o de terra não é aconselhável.

A luz natural deve ser suficiente mas, ainda assim, é indispensável instalar uma lâmpada de inspecção com o comprimento de fio necessário para poder chegar, fàcilmente, a tôdas as partes do automóvel.

Para os que se interessam um pouco pela mecânica, pode haver: uma banca com um tôrno de mão, um armário, uma cadeira, fato de macaco, etc.

Elucidação geral — Quando se compra um automóvel novo, é indispensável tomar



Ter sempre o radiador cheio de água

conhecimento dos principais órgãos e dispositivos, porventura especiais para determinadas marcas.

O conhecimento perfeito dos órgãos e do seu princípio de funcionamento permitem lidar com o veículo sem fazer manobras erradas ou tentativas, quantas vezes prejudiciais.

Cuidados de verão — Vigiar, com a máxima atenção, a lubrificação do motor.

Ter sempre o irradiador cheio de água.

Se houver muito calor, não andar em grande velocidade *durante muito tempo,* porque as *capas* dos pneumáticos aquecem anormalmente e a borracha amolece e desgasta-se mais ràpidamente.

Não deixar o carro ao sol durante muito tempo.

Limpar, amiüdadas vezes, o motor e os órgãos anexos para lhes tirar o pó e a terra.

Escovar bem os estofos.

Cuidados no inverno — Se, no inverno, a vossa região é muito fria, é conveniente misturar na água do irradiador um produto *anti-congelante,* para evitar o gelar da água dentro do motor, cujas conseqüências, podem ser fatais para o bloco dos cilindros.

A água, gelando, ocupa um espaço maior e racha ou rebenta a *camisa* dos cilindros.

Na água, como anti-congelante, pode misturar-se *alcool desnaturado* ou *glicerina neutra.*

Se a mistura fôr de 10 % a água só gelará a 5 graus negativos; sendo de 20 %, gelará a — 10°.

A mistura deve ser feita cá fora e, depois, deitada no irradiador.

Durante as excursões à neve da Serra da Estrêla ou do Marão, não é conveniente deixar o motor parado muito tempo até arrefecer completamente.

Se a água não tiver anti-congelante e se fôr obrigado a abandonar o carro durante muito tempo, é necessário esvaziar o irradiador e o motor.

E' conveniente o uso de uma cobertura para o irradiador ou um cobertor vélho para cobrir a parte da frente do automóvel, conservando-lhe, assim, o calor durante muito mais tempo, emquanto está parado.

No inverno, antes de sair da recolha e pôr em marcha o automóvel, é conveniente não esquecer que o óleo do motor, caixa de velocidades e diferencial, está coagulado e *endurecido* pelo frio.

Depois de ter aberto a gasolina e fechado o ar, ou aberto o *iniciador* do carburador, *sem ligar o contacto da inflamação,* é conveniente fazer *descolar* o motor à mão, por meio da manivela de pôr-em-marcha, dando-lhe duas ou três voltas.

Em seguida, liga-se o contacto da inflamação e *pede-se* ao motor de arranque para lançar o motor.

Logo que o motor pegou, vai-se abrindo o ar do carburador (se tiver dispositivo iniciador pode deixar-se aberto), procurando mantê-lo num regime mínimo de rotação e deixando-o trabalhar assim, durante uns dez minutos, para se liquefazer o óleo.

Uma maneira prática de activar o aquecimento é colocar um jornal na frente do irradiador.

Depois de sair da recolha, não *puxar* pelo motor durante os primeiros 20 quilómetros.

JOÃO DE VASCONCELOS.

A queda prematura da fruta

Não sabemos se os leitores perfilham da nossa opinião: — que a secção de consultas da *Gazeta* é um cantinho curioso cá de casa, onde há sempre muito que aprender, e estudar nas respostas dadas às várias e curiosas preguntas que às vezes aparecem. Estou mesmo convencido que seria uma das secções que necessitaria de mais largo espaço para dar abrigo, acolhimento, às muitas dúvidas que surgem a cada passo.

Por isso confesso que não perco pitada, e por isso posso agora asseverar que muitas vezes se pregunta ao redactor da respectiva secção porque é que o fruto depois de formado, e quando já tem adquirido o volume aproximado de uma noz, se desprende da árvore sem uma causa aparente que determine essa perda, que em certos casos chega a ser considerável.

Sem pretender meter foice na alheia seara, e pedindo vénia, diremos que analisadas as causas e os terrenos onde virem as árvores propensas a tal contingência, se averiguou ser a falta de cal indispensável à formação do caroço, o motivo dessa queda prematura, que destrói a colheita, afirmação esta comprovada pelas repetidas experiências que demonstram que as correcções feitas com cal, modificam radicalmente o desenvolvimento dos frutos de caroço evitando as perdas originadas por êste motivo.

Seria de certo modo interessante que os proprietários de fruteiras assim doentes, ensaiassem estas correcções e dissessem depois, na altura própria, para proveito de todos, dos seus resultados.

EDUARDO DOS SANTOS.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

I

Agricultura, Arboricultura, Viticultura, Silvicultura, Lacticínios, Química Agrícola, Culturas Tropicais

Redactor:

Dr. D. A. Tavares da Silva

Professor do Instituto Superior de Agronomia

Calçada da Ajuda, 37 Lisboa

Equivalência de substâncias fertilizantes

Rectificação

Na consulta n.º 382, publicada na *Gazeta das Aldeias* de 21 de Outubro último, saiu que a riqueza do tremôço em azoto é de 56,6 % (por cento) quando é certo que essa percentagem é de 56,6 ‰ (por mil), como creio que escrevi.

Só assim é que a conclusão está certa. — *D. A. T. da S.*

N.º 417 — *Assinante n.º 33:124 — Tondela.*

CULTURA DA ESPARGUEIRA

Pregunta — Tenho uma pequena espargueira que semeei há uns três anos; êste ano, no verão, começou já a deitar alguns rebentos; mas disseram-me que era necessário amontoar as plantas, o que fiz e ainda colhi alguns rebentos bons; porém não sei o tratamento que as plantas requerem e por isso venho pedir-lhe a fineza de me informar quais os diversos tratamentos que uma espargueira necessita desde que acaba de dar os rebentos até nova época frutífera e se precisa de regas no tempo quente.

Li na *Gazeta* o artigo «A-propósito de espargos»; mas como não explica os vários cuidados que êles requerem e as épocas próprias e eu dessa cultura nada sei, é a razão porque venho incomodar v.

Resposta — Depois da colheita, é indispensável nivelar o terreno, desfazendo os amontoamentos feitos durante a cultura. No inverno estruma-se as cepas, amontoando-as de novo com terra leve misturada com os estrumes (terriço impregnado de adubo líquido) de modo que cada montículo fique com a altura de uns $0^m,25$ ou $0^m,30$.

Feito isto, tem de, durante o período vegetativo, sachar repetida e convenientemente; estrumar e regar sempre que se verifique que a planta tem sêde. — *D. A. T. da S.*

N.º 418 — *Assinante n.º 32:103 — Casa Branca.*

DESINFECÇÃO DE SEMENTES

Pregunta — Desejava desinfectar o meu trigo a sêco, isto é, com o Tilantin ou com o pó Caffaro. ¿Qual dos desinfectantes será o mais aconselhável? ¿Que quantidade de desinfectante é preciso utilizar por quilograma de semente?

Resposta — Sei que tem dado bom resultado o Tilantin. Para a sua aplicação, siga as instruções que acompanham o produto. — *D. A. T. da S.*

N.º 419 — *Assinante n.º 30:301 — Soure.*

QUESTÕES DE ADUBAÇÃO E ESCOLHA DE AMERICANA

Resposta — 1.º Análise n.º 1 — Aplique no fundo das valeiras da surriba uma boa camada de mato ou estrume mal curtido e polvilhar com cal. Depois, em cada covacho da plantação, aplique:

Estrume bem curtido	15 kg.
Cal	300 gr.
Fosfato Thomas	100 »
Gêsso	500 »

2.º Plante c 4:446-144 ou o 93-5.

3.º Análise n.º 2 — Para a vinha, proceda nas valeiras da surriba como indico no 1.º e nos covachos de plantação aplique:

Estrume bem curtido	20 kg.
Cal	300 gr.
Fosfato Thomas	400 »
Gêsso	400 »

Para o trigo aplique, por hectare:

Estrume	10:000 kg.
Cal	1:000 »
Fosfato Thomas	500 »
Gêsso	500 »

D. A. T. da S.

N.º 420 — *Assinante n.º 15:721 — Lisboa.*

APROVEITAMENTO DE TERRENO E ADUBAÇÕES

Pregunta — Envio a v. as análises de três terras, pedindo-lhe o favor de indicar:

1.º Se as n.os 2 e 3 são próprias para vinha.

2.º Qual a adubação a empregar em qualquer delas para a cultura da vinha, trigo, milho e fava.

Resposta—1.º Pode-se, evidentemente, praticar a cultura da videira nesse terreno; penso, porém, que melhor seria destiná-lo a outras culturas, como pomares, por exemplo.

E' por em grande escala se utilizarem terrenos idênticos à cultura da vinha que, em grande parte, a crise existe, se manterá e agravará.

2.º Aplique:

N.º 1

	Cereais — Fava por hectare		Vinha por pé, em caldeira
Estrume . . .	30:000 kg.	20:000 kg.	20 kg.
Cal	1:500 »	1:500 »	400 gr.
Fosfato Thomas .	200 »	250 »	200 »
Gêsso	400 »	500 »	400 »
Sulfato de amónio	300 »	100 »	100 »
Sulfato de potássio	50 »	50 »	40 »

N.º 2

	Cereais — Fava por hectare		Vinha por pé, em caldeira
Estrume . . .	30:000 kg.	20:000 kg.	20 kg.
Cal	1:500 »	1:500 »	400 gr.
Fosfato Thomas .	400 »	450 »	300 »
Gêsso	400 »	500 »	400 »
Sulfato de amónio	250 »	80 »	80 »
Sulfato de potássio	60 »	60 »	50 »

N.º 3

	Cereais — Fava por hectare		Vinha por pé, em caldeira
Estrume . . .	20:000 kg.	10:000 kg.	12 kg.
Cal	1:000 »	800 »	300 gr.
Fosfato Thomas .	450 »	500 »	400 »
Gêsso	400 »	500 »	400 »
Sulfato de amónio	350 »	150 »	150 »
Sulfato de potássio	50 »	50 »	40 »

D. A. T. da S.

N.º 421 — *Assinante n.º 30.590. — Faro.*

IDENTIFICAÇÃO DE INFRUTESCENCIA

Pregunta — Rogo a v. a fineza de me dizer como se chama a planta produtora do fruto que, em separado, remeto a v., se o mesmo é comestível e quais as suas aplicações.

Resposta — Trata-se da infrutescência da planta denominada *Monstera deliciosa.*

E' comestível. Não sei de quaisquer utilizações industriais. — *D. A. T. da S.*

N.º 422 — *Assinante n.º 33:116 — Ponta Delgada.*

¿LARANJEIRAS DOENTES?

Pregunta — Tenho um pomar de laranjeiras em que uma parte delas se apresentam um tanto deterioradas, não têm doença alguma, só apenas noto é o abrigo do lado nascente a secar, sendo êste abrigo de faias, mas que secam do tronco para cima. Algumas pessoas aconselham-me que dê uma cava no terreno. ¿Mas não fará mal nesta época do ano às laranjas?

Tenho, também, adubado com fosfato Thomas a 50 quilos por alqueire de terra ou (1:400m quadrados). Um ano deito fosfato Thomas e outro ano deito-lhe cinza de cal a 10 alqueires por um alqueire de terra. Junto envio a v. uma amostra da terra para fazer o favor de analisar.

Resposta — Nada me esclarece o que diz e a análise do terreno não pode ser feita, nem à *Gazeta das Aldeias*, cumpre êsse trabalho, que é moroso e dispendioso; deve por isso o senhor consulente mandar fazer essa análise na Estação Agrária de Lisboa ou Pôrto.

Quanto às plantas, é bem possível que haja doença; deve, portanto, o senhor consulente colhêr, nas partes deterioradas, amostras e enviá-las à secção de Patologia Vegetal. — *D. A. T. da S.*

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril **Coimbra**

N.º 423 — *Assinante n.º 33:265 — Vila Nova do Ceira.*

VINHO EM FERMENTAÇÃO

Pregunta — Quando ia para arrolhar as minhas pipas, notei que o da que lhe envio amostra se encontra em estado de efervescência. Como nesta vasilha já o ano passado me referveu o vinho a ponto de ter de o queimar, rogo a v. a fineza de dizer-me o que se lhe oferecer sôbre o seu estado. A pipa foi lavada com água a ferver e potassa várias vezes e uma com ácido sulfúrico. O mosto esteve apenas três dias no balseiro, porque gosto que o meu vinho vá ferver nas pipas; mas surpreendeu-me o facto de o restante estar sossegado e êste estar em fermentação.

Resposta — Por emquanto o vinho está são. A fermentação que se manifestou é simplesmente alcoólica, por ter ficado um resto de açúcar por desdobrar.

Convém trasfegar em Dezembro, jun-

tando-se ao vinho, por cada 100 litros, 8 gramas de metabissulfito, dissolvido em água quente numa vasilha de barro. — *P. Bravo.*

N.º 424—*Assinante n.º 10:909 — Horta.*

TRATAMENTO DE BARRIS

Pregunta—Tendo adquirido, por compra, uns pequenos barris para vinho branco do Pico, só depois de os adquirir e mandar preparar se notou que estavam todos barrados por dentro com resina de piche e afirmando-se que eram barris de cerveja.

Por certo não servem, ¿mas posso desarmá-los para destruir a camada impermeável, a-fim-de evitar que aquêles inductos, dissolvidos em parte no alcool, estraguem o vinho?

Resposta — O revestimento interior dos barris deve ser de pêz louro, que não tem cheiro ou sabor muito activos.

Depois de feita a raspagem, devem poder ser utilizados para vinho.

E' costume fazer-se aquela aplicação nos barris para cerveja, sendo a minha resposta dada nesse sentido, pois se fôsse piche, como o senhor assinante diz também, os barris estariam absolutamente inutilizáveis para vinho. — *P. Bravo.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 425—*Assinante n.º 30:652—Oruz Quebrada.*

DISPOSIÇÃO DE BENS

Pregunta—Sou casado em regime de completa e absoluta separação de bens; do casal existe uma filha menor de cinco anos, a quem, em vida, desejo fazer doação de quaisquer bens que possua, móveis e imóveis, mas deixando a minha mulher o usufruto vitalício do que fôr doado a minha e sua filha.

O meu pensamento é evitar um inventário, mas não sei como hei-de proceder. ¿O que eu pretendo poderá ser feito em testamento?

Resposta — O consulente pode deixar em testamento o usufruto da sua quota legal disponível a favor da espôsa.

Parece-me, que a doação feita à filha com o usufruto a favor da mãe, não dispensa nem evita o inventário orfanológico se o consulente falecer na menoridade da filha.

Já se julgou que a doação a favor do único filho de todos os bens, evita o inventário à morte do doador, mas tal doutrina não é segura, mormente havendo o encargo do usufruto a favor da mãe. — *S. de Almeida.*

N.º 426 — *Assinante n.º 31:350 — Almeirim.*

PROPRIEDADE FOREIRA

Pregunta — Sou dono de uma propriedade rústica foreira, em cuja escritura de novo emprazamento, feita em Novembro de 1861, figura a seguinte cláusula: «Fôro de 80 alqueires de trigo, bom de receber, limpo de pá e vassoura, e 15$000 réis em dinheiro de metal sonante, tudo entregue na cidade de Lisboa em casa do senhorio directo, por conta e risco do foreiro, livre de tôdas e quaisquer despesas, assim como de pagar tôdas as pensões que o mesmo prazo tem, sendo o dito fôro de trigo e dinheiro, livre para o senhorio directo, e o laudémio de vintena».

Sucede que o alqueire no concelho onde é situada a propriedade é de 13 litros e o de Lisboa, como v. sabe, de 13,8.

Eu penso que devo pagar o fôro pelo alqueire do concelho onde é situada a propriedade; o senhorio exige, e tenho pago, pelo alqueire de Lisboa, alegando que sendo o pagamento feito naquela cidade é a sua medida que deve regular. ¿Quem tem razão?

Resposta — Sempre se entendeu que a medida, à falta de convenção expressa, é a do lugar do pagamento que no caso da consulta é a de Lisboa.

Já assim era antes do Código Civil entrar em vigor, como o ensinava Coelho da Rocha. — *S. de Almeida.*

N.º 427 — *Assinante n.º 33:293 — Pedrogam Grande.*

DIREITO DE PASSAGEM. ARAME FARPADO

Pregunta — 1.º O possuidor de um prédio vendeu metade. O prédio comunica com a estrada pública e a serventia dêsse prédio tem sido sempre pela parte do que vendeu, isto é, pela parte em poder do que vendeu. As escrituras nada dizem sôbre serventias.

O comprador faleceu e o prédio foi dividido entre três herdeiros, ficando um com a parte que confina com a estrada pública e os outros dois com as restantes partes.

O que ficou com a parte que confina com a estrada pública vai abrir uma serventia para si.

¿E' obrigado a dá-la aos outros dois?

2.º Tenho um prédio que extrema com um vizinho. Este colocou junto da minha parede postes com arame farpado. ¿Pode fazê-lo?

Resposta — 1.º Se a serventia era pela parte do prédio, que ficou em poder do vendedor, é preciso saber se a serventia para a parte vendida se manteve por des-

tinação do antigo proprietário, nos termos do artigo 2:274.º do Código Civil.

Manteve-se se na parte vendida do prédio ou na parte com que ficou o vendedor havia, à data da escritura de venda, sinal ou sinais aparentes e permanentes postos pelo vendedor ou antigo proprietário do prédio, que atestem servidão de uma parte para outra.

Caso não existam tais sinais, como sejam: uma porta, uma cancela, um pontão ou qualquer *sinal de passagem* aparente e *permanente,* não é obrigado o antigo dono do prédio a dar para a parte vendida a serventia de trânsito.

E' claro, que isto é só na hipótese da servidão se não achar regulada no título de venda.

Se a parte não vendida não tiver de dar servidão à vendida, têm os herdeiros, que ficaram as *partes encravadas,* isto é, que não comuniquem por nenhum dos lados com a via pública, de requerer a servidão pela parte que ficou a comunicar com essa via, nos termos do artigo 2:143.º, § único, do Código Civil, correndo por conta de todos os interessados, inclusive do dono da gleba confinante com o caminho público e que tem de dar a servidão, não só as despesas da indemnização a que êste tem direito, mas também as despesas com o processo de constituïção da servidão, se acaso a não conseguirem amigàvelmente os donos das glebas encravadas.

2.º Se o arame farpado está dentro da perpendicular da extrema do vizinho, é-lhe permitido colocá-lo, porque nenhuma lei, *infelizmente,* proïbe pôr arame nessas condições na propriedade particular. — *S. de Almeida.*

XIV

Transportes e Tarifas de Caminho de Ferro

Dirigir as consultas à

Direcção da Gazeta das Aldeias **Pôrto**

N.º 428 — *Assinante n.º 26.785* — *Barcelos.*

PREÇO DE TRANSPORTES

Pregunta — Baseando-me no oferecimento feito, que tão útil nos é a nós, lavradores, peço o favor de me informarem, qual o preço do transporte de 26 toneladas de cal, de Mogofores a Barcelos, cal de que preciso aplicar, como correctivo nas minhas propriedades. Consta-me que há uma tarifa especial para estes casos.

Resposta — O transporte de cal especialmente destinada a usos agrícolas, está favorecido, pois que é-lhe atribuído o mesmo tratamento tarifário que aos adubos. No entanto, êste preço (o correspondente a adubos) só é aplicado aos transportes de cal quando esta seja expedida à consignação de qualquer Sindicato Agrícola ou a fábricas de adubos. Em tal caso, o custo de transporte de uma tonelada (de vagão completo) de cal, de Mogofores para Barcelos, é apenas de 39$31, preço em que estão incluídos todos os encargos que oneram as tarifas, ficando de conta do expedidor e consignatário as operações de carga e descarga. — *(Resposta fornecida pelo Serviço do Tráfego da Divisão de Exploração da C. P.).*

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente,** *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Livros — Compram-se ou trocam-se livros principalmente de agricultura ou história. Carta, indicando título, autor, data de impressão, número de volume, etc., a Joaquim Carvalho — *Gazeta das Aldeias* — Pôrto.

Azeitona cordovil para conserva. Vende boa porção, José Nunes Pereira Rodrigues — Bairro do Bom Jesus — Tomar.

Coelhos das raças: Gigante Normando, Castor Rex, Arminho Rex, Habano Rex. Vende Dr. João Constantino — Arazede.

Deseja-se adquirir franga Faverole, frango ou casal Houdan e Cochinchina Branca. Casa do Outeiro, Pôrto Antigo, Tendais.

Frangos e frangas a iniciar a postura, das grandes poedeiras Leghorn branca e Rhode Island Red. Vende o Aviário da Ramada Alta — Gaia.

Alambique, sistema Deroy, compra o Sindicato Agrícola de Cerva.

Morangueiros — Vendem-se pés. Morangos graúdos, oito variedades. Pedidos a Manuel de Sousa — Santa Cruz do Douro — Pedregal.

Pavões — Vendem-se aves e ovos. Carta à Quinta do Paiço — Muro.

Porcos Large White — Leitões e animais adultos. Vendem-se: Carta, pedindo indicações, à Administração da *Gazeta das Aldeias.*

centro ciência viva RÓMULO DE CARVALHO

GAZETA das ALDEIAS

N.º 1812



Vindima no DOURO

NO CAMPO...



1050

738-B

e em tôdas as localidades desprovidas de corrente eléctrica, o aparelho **PHILIPS**, tipo 738-B, de alimentação por baterias, é pelo seu óptimo rendimento e reduzido consumo, o quêle que melhor satisfaz.

PHILIPS-Radio

Novo carneiro hidráulico

com dispositivo para captagem das sobras de água.

Bombas de pressão, carneiros hidráulicos e torneiras em todos os géneros. Stock de canalizações completas para água fria e quente, banheiras, bidés e lavatórios.



1119

Técnicos especializados em instalações sanitárias e de aquecimento central (chaufage).

Teixeira Lopes & Irmão, L.da — PICHELEIROS

62, Rua Formosa, 64 — PORTO Telefone, 5708



MÁRIO COSTA & C.a, L.da
Rua do Almada, 30-1.º e 2.º
Telefone, 2571 — PORTO

879

FRUTEIRAS de ALCOBAÇA

VIVEIROS DE FRUTEIRAS — ROSEIRAS — MORANGUEIROS

pedidos a:

ÁRVORES SÃS, VIGOROSAS, RIGOROSAMENTE IDENTIFICADAS

FRUTEIRAS DE ALCOBAÇA
ALCOBAÇA

1156

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Alia- ---- dos n.º 66 — PORTO ----

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

O centenário da batata — *Júlio de Melo e Matos* 721
Vinhas e vinhos — *João do Douro* 723
Questões do momento — *A. Pinto Machado* . 724
Redução do preço do trigo na futura colheita 727
O mel na alimentação dos peixes 729
Agricultura—Os adubos compostos—*L. Gama* 730
Os resultados das nossas experiências na cultura da hortelã-pimenta — *A. Xavier da Fonseca* 732
Para destruir o caruncho dos móveis . . . 734
Tecnologia Rural — Trasfegas — *H. Coelho* . 735
Apicultura — Exagera-se — *José Simões Pires* 736
Medicina Veterinária — Coccidiose dos coelhos 737
Zootecnia — O estrume nos estábulos . . . 738
Terminologia agrícola — Linguagem dos campos — *Guilherme Felgueiras* 739
Avicultura — Determinação do sexo, nos pintos — *Manuel de Melo* 740
Gansos de Toulouse — *M. M.* 741
Revista das Revistas — Algumas novidades ou conhecimentos úteis — *E. dos Santos* . 742
Automobilismo — Na estrada — *J. Vasconcelos* 743
A idade das aves 744
Consultas — Extracto sêco do vinho — Vinho licoroso turvo — Engarrafamento de vinho branco — Fermentação abafada — Vinho gasoso — Sôbre quatro vinhos — Trasfega de vinho — Fermentação incompleta — *P. Bravo* 745
Estabelecimento comercial — Água, pertença de propriedade vendida — Parceria pecuária — Terreno cedido pelo Estado — Salgueiros junto a ribeiros — Caça de coelhos — Caça em terreno submetido ao regime florestal — Apreensão de gado — Imposto de trânsito — Vacas leiteiras — Água de nascentes. Licença hidráulica — Divisão de eira e seus credores — Propriedade de árvores em terreno alheio — Imposto braçal — *S. de Almeida* 748
Intermediário dos lavradores 752

LUSALITE

FIBROCIMENTO NACIONAL

GRANDE PRÉMIO

Primeira Exposição Colonial Portuguesa

O material mais indicado para construções agrícolas pela sua fácil aplicação, economia, resistência e duração.

Coberturas, tetos, divisórias, tubos, caleiras, tanques, silos, etc.

DISTRIBUIDORES GERAIS:

Corporação Mercantil Portuguesa, Limitada

Rua do Alecrim, 10 — LISBOA

Telef. { 2 3948 / 2 8941 — Teleg.: FIBROCIMENTO

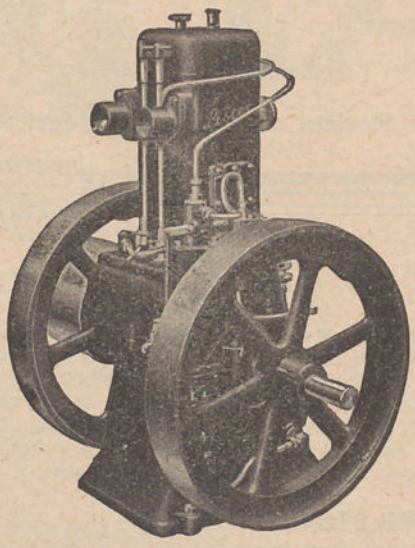
1033

Reduzam ao mínimo as despesas de combustivel instalando os motores

LISTER-DIESEL

de injecção sólida (arranque a frio) de 3 a 40 cavalos

MENOS DE 15 CENTAVOS POR CAVALO-HORA



1049

Peçam informações aos representantes

Streets, Limitada

RUA SÁ DA BANDEIRA, 84 — PORTO

Telefone, **720** e **6336** Teleg. ELECTRO

Telha da Pampilhosa

MOURÃO, TEIXEIRA LOPES & COMPANHIA, LIMITADA

465

Escritório:

Rua Sá da Bandeira, 383 — PORTO

Fábrica:

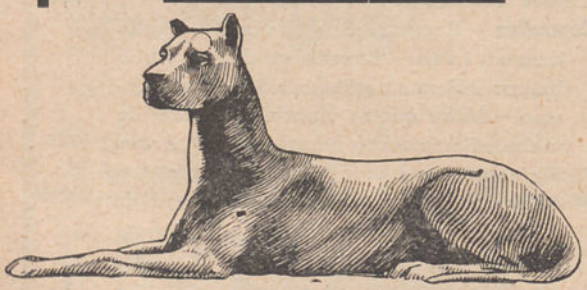
PAMPILHOSA DO BOTÃO

(Em frente à Estação do Caminho de Ferro)

CREOLINA

1153

PEARSON



Depositários Gerais:

Manuel A. F. Calado & C.ª, L.da

19-20, Largo do Corpo Santo, 22-23 — LISBOA

VACINE COM PRODUTOS

"Cutter" dos U. S. A.

CONTRA A

832

PESTE SUÍNA

e

SCEPTICEMIA HEMORRHÁGICA

Adelino Jerónimo & C.ª, L.da

Rua dos Correeiros, 264-1.º — LISBOA

Telefone, 27745

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 2 de Dezembro de 1934 | N.º 1812

O CENTENÁRIO DA BATATA

Em correspondência da Alemanha para um diário da capital, vejo que o 150.º aniversário da introdução da batata naquele país teve pouco brilho. E' claro: a preparação para a futura hecatombe mundial não dá tempo aos homens do Govêrno para prestar atenção a um facto de tão alta importância, não para a desgraça, mas para a ventura dos povos.

Entre nós a data da introdução da batata não a conheço. A mais antiga notícia que vi, é o opúsculo de D. Henrique Doyle, traduzido por Fr. José Mariano Veloso, impressa em 1800 e que se intitula: *Tratado sôbre a cultura, uso e utilidade das batatas, ou papas, e instrução sôbre a sua melhor preparação* (traduzido do espanhol de ordem superior). O autor deve ser inglês, mas como foi traduzido do espanhol, acrescentaram um Dom ao nome.

Curioso é que as *Memórias Económicas* da Academia das Ciências de Lisboa, sendo eruditas algumas a par de outras inferiores, quási nada dizem nos seus cinco volumes, a não ser no 4.º vol. (1), numa memória: *Análise química de várias raízes para extrair farinha ou polvilhos*, da autoria de José Pinto Ribeiro, o seguinte período, a pag. 114: «Das batatas tambem podemos obter excellentes poz, pizando-as, e dissolvendo-as, e extraindo-lhe a gelatina pelo mesmo methodo, com que extrahi das raizes antecedentes».

A pag. 116 diz mais: «O uso das batatas he notorio, pois dellas tiramos os polvilhos que ja indiquei no § 7 e tambem podemos da sua substancia farinacea usar para fazer pão, ou só, ou misturando-a com a farinha de trigo; ou podemos cozer bem as batatas e depois pizal-as muito até reduzil-as a uma massa e deixal-a em hum vazo bem coberto até levedar; e estando a massa leveda, tendel-a e fazer o pão com o mesmo methodo vulgar».

A pag. 118 diz mais: «A cultura das batatas he bem conhecida, em terra humida produz muito, e como o seu uso he de grande utilidade, e redunda em economia, por essa razão deve-se com todo o cuidado promover a sua cultura». Esta *Memória* foi publicada em 1812.

Não conheço nada anteriormente publicado sôbre uso e cultura de batatas, mas pela ingenuidade da aplicação delas, calculo que a sua divulgação é muito posterior.

¿Quando começou, em grande, a cultura da batata entre nós? Não sei, mas calculo que só no século XIX, pelo seguinte:

Houve um grande lavrador, Rafael da

(1) O autor, nosso bom Amigo, Dr. Melo e Matos, que não reviu esta prova, indica, no original — 3.º volume. Supomos haver um engano, pois na edição que possuímos vem a referida memória no 4.º volume, impresso em 1812, a páginas 111 e seguintes. Devemos, no entanto dizer que, se não estamos em êrro, as *Memórias Económicas* tiveram duas edições; não temos a primeira. ¿Será nesta que vem no 3.º volume a memória de José Pinto Ribeiro? — *Nota da Direcção.*

Cunha, dono da Quinta da Borôa (Golegã), a quem chamavam o Batateiro, certamente por ser o primeiro que cultivou, em grande, o precioso tubérculo. Interessante seria se algum dos leitores da *Gazeta* pudesse dar alguns esclarecimentos para se fazer uma festa agrícola, comemorando êste grande acontecimento. E' natural que medeasse muito tempo desde a publicação daquelas obras até à divulgação das vantagens da cultura da batata.

Este óptimo alimento, que hoje se julga indispensável e constitui a base da alimentação de tantos milhões de criaturas e também dos animais domésticos, parecendo impossível como se passava sem êle, com a dificuldade havida para a prática agrícola, e usos domésticos, teve muitos detractores; até acusaram a batata de provocar a lepra!

E' geralmente sabido que foi conhecida na Europa por mero acaso. Um navio trouxe-a da América, única coisa boa que dela nos veio, para compensar os malefícios com que nos infestou as vinhas — oídio, míldio, etc., e dos não menores no campo político, com os ditames de Wilson e a Sociedade das Nações.

Naufragou o navio nas costas da Irlanda, ou pela fúria dos elementos, ou pela selvagem prática usada nas costas dos mares do Norte, fazendo correr de noite, em praias rochosas, um trio, tendo nas hastes faróis. Iludidos por essas luzes, que os míseros tripulantes julgavam faróis dum pôrto de abrigo, despedaçavam-se os cascos e os habitantes apoderavam-se das mercadorias que o mar arrojava para terra.

As batatas assim entraram na Europa; mas com a deficiência de comunicações, entre o Continente e aquela Ilha semi-selvagem, não se conheceram no Continente senão tempo depois.

Foi Parmentier o introdutor delas em França, a qual então, no seu auge de grandeza, dava leis e exemplo a todo o mundo civilizado. Vencendo mil contrariedades, Parmentier conseguiu que o rei, o infeliz Luiz XVI, concedesse um terreno, campo de demonstração da nova cultura.

Mas a resistência dos lavradores e a repulsa dos homens de ciência (!) era tão grande, que a tentativa de Parmentier se estiolaria, e só mais tarde outro teria a glória de demonstrar a vantagem dessa cultura, se não se desse um facto, que, parecendo insignificante, foi a poderosa alavanca que ergueu a obra prestes a ruir. Parmentier conseguiu levar a côrte a visitar o seu batatal; êste estava em flor e a tão caluniada e martirizada Maria Antonieta, num impulso de garridice feminina, colheu duas flores: colocou uma no corpete e a outra na casaca do rei.

E a humilde flor da batateira, aristocratizada pela mão da rainha, tornou-se a flor da moda! Mal sabia a futura vítima da demagogia, os benefícios incalculáveis que aquela graciosa idea iria espalhar na humanidade. E ainda ninguém se lembrou de chamar à guilhotinada do Terror, Bemfeitora do género humano! Pois foi-o, inconscientemente. Mas tôdas as acções das mulheres, as boas e as más, ¿não são antes filhas do instinto do que do raciocínio? Os sábios (!), que combatiam Parmentier, guiavam-se pelo cérebro e erravam; ela guiou-se pelo coração e acertou. E' bem certo que tudo o que há de belo na obra do homem é devido ao coração da mulher.

E' claro que as primitivas batatas não tinham, nem a aparência nem o valor das múltiplas qualidades que hoje aparecem nos mercados; eram tubérculos pequenos, selvagens, de aspecto pouco atraente; as sucessivas hibridações aperfeiçoaram-no a tal ponto que hoje seria uma monstruosidade dizer que a humanidade podia dispensar essa cultura.

Entre nós alguma coisa se tem feito, mas ainda não se obtiveram as produções fantásticas, que, por exemplo, se obtêm na Alemanha, pelo que há muito caminho a percorrer, quer seleccionando as castas, quer melhorando os processos de cultura, quer modificando a forma de transporte.

Os campos de experiência oficiais são poucos; muitos deviam ser os que viessem dizer aos lavradores os resultados práticos dessas experiências, que não podem ser feitas por particulares.

E não se receie uma super-produção; se ela vier poderá pôr-se ao alcance dos consumidores menos afortunados um óptimo alimento a preços diminutos e, quando sobrasse, haveria um óptimo emprêgo no arraçoamento de todos os animais agrícolas, fornecendo-lho ou cru ou cozido; seria um óptimo coadjuvante para a época da escassez das forragens verdes.

¿Mas quem poderá fixar a época do início da cultura da batata em Portugal?

¿E porque não celebrar êsse centenário notável?

JÚLIO DE MELO E MATOS.

O TRATADO DE METWEN

Vinhas e Vinhos

A Crise da Abundância

(COMENTÁRIOS POR JOÃO DO DOURO)

¿Quere o leitor acompanhar os dados simples dum «golpe de vista» sôbre a nossa exportação de vinhos? Talvez o elucidem as estatísticas publicadas, referentes a dez meses passados (de Janeiro a Outubro), para concluir da necessidade urgentíssima de se activarem as nossas exportações. E' onde está o fulcro maior da nossa riqueza. Não entro em pormenores, pois só dos resultados finais se podem alcançar vantagens...

...Em Vinho do Pôrto mandamos para o estranjeiro 60:000 pipas. E em vinho de consumo 60:000 pipas.

Ponhamos de lado a Região Privilegiada do Vinho do Pôrto; ou, melhor, isolemo-la. Tanto mais fácil é, porquanto basta-se ou deve bastar-se, anulando tôda a colheita na exportação anual, pelos dados oferecidos de 70:000 pipas. Querem mosto tratado simples, completado com a água-ardente do restante para perfazer o total de 200:000 pipas, a colheita do ano, média. Não nos referimos ao Douro. Esse tem garantida, por fôrça das circunstâncias, pelo menos virtualmente, o escoamento da sua produção. E' uma região áparte (a única com fôrça e valor) quanto à exportação. Quiseram alguns inimigos do Douro feri-la com a formação artificiosa de outra marca (Estremadura). Mas é impossível delimitar-lhe uma zona de produção característica. E essa abusiva denominação foi engenhada, sòmente, para contrariar o Vinho do Pôrto. Qualidades caracterizadas não podem possuir êsses vinhos. Demais, em qualquer país, sujeitos às mesmas tarifas alfandegárias, ninguém os compra, a não ser por preços ínfimos. Com pouco mais, podem vender-se autênticos Vinhos do Pôrto. E, assim, nem os Estremadura-Wines, nem os Lisbon-Wines, nem os Tarragona-Wines ou outros similares, conseguem destronar mundialmente o Vinho do Pôrto.

Só os vinhos dos domínios inglêses podem vender-se — pois pagam metade dos direitos no mercado inglês — emquanto o Estremadura fica sujeito, com o Pôrto, a 46 £ de direitos.

*
* *

Hoje não se procura escrever sôbre o Vinho do Pôrto. Trata-se sòmente de fazer referências à colheita, venda e exportação de 1.000:000 de pipas de vinhos de pasto em contraposição de 70:000 pipas de exportação, por ano. Estes dois factores são postos em eqüação. Por mais esforços é impossível equilibrar com o fraco consumo diário do ano, a enorme colheita do Portugal vinícola. ¡¿Não há medidas capazes de se chegar a Outubro sem ficarem pelo menos 300 a 400:000 pipas na mão dos produtores!?

Daí, a Crise Vinícola e a *Baixa* fatal dos preços, por mais arranjos, fórmulas e combinações da Federação e dos Sindicatos, dentro *mesmo* das medidas governativas imaginadas. O recurso da água-ardente é falível... O Douro tem a sua capacidade compensada. Fazer depósitos, é prejuízo certo. ¿Alcançar novos mercados? Impossível, pois a maioria dos vinhos (de terras planas e castas de fartura) é incaracterística. ¿Forçar a venda no País? Faltam ao povo capacidades de numerário para obter os caríssimos alimentos vulgares (30 a 40 vezes os de 1914); e, com o desemprêgo, não é possível levar a capitação a maior consumo.

A'parte a uma ou outra *sacerdotiza* de Baco, as mulheres e as crianças não bebem. Os homens, nos restaurantes, pagam os *alhos da cara* e *pouco* bebem. Em casa, provam-no. Ou baptizam-no, para dobrar, ao *maduro*, mas só lhes agrada o *verde*, agora baratinho e acessível.

Um Ministro ou mesmo dois, o da Agricultura e do Comércio, com tôdas as Direcções e Conselhos Consultivos e Delegados Vinícolas (se se reünissem uma vez semanal para acertar medidas seguras) tinham fatalmente de chegar a esta medida única: *tributar proporcionalmente a produção das vinhas por hectare*, aliviando as de colheita de uma a duas pipas por milheiro e carregar cada vez mais nas dos terrenos planos (e aptos a outras culturas), indevidamente adaptados à vinha.

Pombal mandou cortar. E fêz muito bem às vinhas dêsse teor... a alastrar já no tempo e agora a assolar o território português por inteiro.

Ou então fazer reviver com a Inglaterra o célebre tratado de *Metwen*. Com a Inglaterra, a nossa Aliada, fizemos um acôrdo (dos seis entre os dois países celebrados)

desde o tempo de D. Fernando, o formoso e inconstante.

Pelo texto, a Inglaterra enviava-nos os seus artefactos. País de Carvão e Ferro e Indústria de Lã e Algodão, a melhor do mundo, a nossa Aliada recebia-nos os nossos produtos agrícolas com um têrço menos de taxa. Tinhamos quem nos ficasse com êsses vinhos e outros mais como tudo quanto de frutas e hortaliças colhessemos.

Esse tratado não tem sido apreciado nos devidos termos. *Caiu*, porque aos nossos industriais veio a veleidade de serem nossos fornecedores, quando nada, mesmo nada, fabricam capaz de cá se vender senão com as pautas exageradíssimas. E são incapazes de exportar, seja o mínimo, em condições de *bater* nos mercados mundiais. E foram também as influências da França, lesada com a sua decantada *liberdade, igualdade* e *fraternidade*, a minar o tratado, respeitado por Pombal.

E' interessante ler as palavras do ilustrado e conhecedor ensaísta, Dr. Alfredo Pimenta, nos seus magistrais *Elementos da História de Portugal* a êste respeito, agora saídos. O leitor abra êsse livro dum grande português e confirmará o valor do sábio erudito.

Estavamos hoje a triunfar com os produtos do nosso solo na Inglaterra. E tinhamo-nos aperfeiçoado necessàriamente em agricultura. Assim, em indústria, não temos nada de valor. E, agrìcolamente, ainda usamos processos do tempo de antes de Cristo.

E, depois, despovoamos os campos em prole das cidades — onde a população se tuberculiza — mais, por morrer nas ilhas e pátios onde os operários curtem sua miséria. O dilema é êste. Ou pôr côbro ao plantio, de produção de vinhos nos terrenos planos, ou então fazer novo Tratado de Cooperação com a Inglaterra em moldes similares. Os nossos vinhos de pasto não são notáveis — nem notórios. Salvam-se algumas marcas de alto preço e por isso só para paladares de ricos.

Os processos de vinificação italianos e franceses estão aqui quási desconhecidos. Os viticultores, nas suas adegas, só usam os sistemas bíblicos de Noé. Quanto a vinhos de pasto: esmagar as uvas a pé, descalços, meter numa pouco limpa vasilha. ¡E o líquido fica na *mãe*... até se estragar!

Sr. Director, desculpe estas palavras de verdade. São rabugices dum vélho Amigo da Natureza, seu muito admirador pelo seu extremo trabalho em favor da Agricultura.

JOÃO DO DOURO.

QUESTÕES DO MOMENTO

O que tem sido o comércio de gado e o negócio das carnes no Pôrto

INTRODUÇÃO — AS TRES MOEDAS DO NORTE — AS FEIRAS — COMO SE ESTÁ ARRUINANDO A LAVOURA — O CAMBÃO DAS CARNES

Há muito tempo já que procuro esclarecer êste problema, pondo diante da Lavoura e entidades oficiais a sua importância.

Tem, de facto, especial lugar na economia nacional e na saúde pública. Sôbre êle se tem debruçado a ganância de uns tantos cidadãos, enriquecidos à custa da ruína dos lavradores e, o que é mais grave, arruinado, também, a riqueza pecuária do País.

Se me não importa a magnificência ou o luxo dos senhores *A* ou *B*, importa-me, jornalìsticamente, o modo por que foi granjeado êsse excessivo bem-estar material.

Aplaudindo o arrumo das classes, como se está fazendo na nova ordem económica que o Estado Novo nos oferece, tenho que reparar como êsse arrumo se vai realizando, de forma a pôr em evidência as relações que os agrupamentos vão tendo uns com os outros.

A guerra estabeleceu, por desordem económica, a confusão nos mercados e pôs à mercê — por defeitos da liberdade económica — de certos aventureiros, a classe dos produtores. A Lavoura, de tôdas as indústrias, foi a mais sacrificada.

Quis valer-se-lhe a tempo.

Foram, porém, infrutíferas as tentativas... ensaiadas, pelo que urge recomeçar, tentar de novo, a sindicalização agrária.

Só ela, moldada conforme os princípios do Estado Corporativo, pode fazer triunfar uma causa que é, não apenas a valorização do agro, mas a própria restauração da Economia Nacional.

Organizada e dirigida, a Lavoura será no futuro a maior fôrça e o maior valor económico de Portugal. Se assim não fôr

está errada a vélha definição que diz «ser Portugal um País essencialmente agrícola».

A sindicalização por regiões, pressupõe a união de interêsses em relação às culturas especiais da terra e, portanto, conjunção de esforços para acudir à valorização da propriedade.

Núcleos vários, estudando e aproveitando as características e qualidades do terreno, hão-de surgir a trabalhar por amor da terra e pelo valor dos bens herdados ou adquiridos, que hão-de ser base da perpetuação da família.

O amor à terra, a dedicação por ela e o orgulho de ser lavrador, crescerão assim à medida que se arreigar êsse espírito associativo e de defesa, que é, ao mesmo tempo ânsia de combate a um liberalismo económico, que tenta ainda viver por cima dos escombros da guerra e do desordenado meio em que ela nos deixou.

E' preciso criar uma nova mística e que ela envolva o amor ao torrão granjeado à custa do suor do nosso rosto.

Retorno a um passado desanuviado e rico, a um passado que represente as singelas cenas campestres, no lugarejo aldeão, com suas festanças tradicionais, com seus ciosos pergaminhos de trabalho a irmanarem, em respeito e consideração, o fidalgo senhor de um paço solarengo ao simples hortelão que, por ser honrado e trabalhador, se tornou o rico dono de modelares herdades.

¡Ai, meu Júlio Diniz, lido tantas vezes para desempoeirar o espírito farto dos vícios, das torturas e das complicações da vida da cidade!

*
* *

Foi preciso êste intróito para explicar a minha colaboração na *Gazeta das Aldeias*, colaboração que não é de hoje, pois, sob pseudónimo, já alguns artigos meus aqui tiveram estampa.

Sempre que me acudia assunto que à organização da Lavoura interessasse, dei à *Gazeta das Aldeias* o fraco modo do meu entendimento.

Dava-lhe, assim, todo o interêsse que me merece esta sagrada causa.

Hoje, para estudar com os leitores o PROBLEMA DO COMÉRCIO DO GADO E DO NEGÓCIO DAS CARNES, venho de novo colaborar na acção agrária, acção que julgo indispensável tornar tão forte, que seja fôrça indispensável à própria administração do Estado. A política, porque é da Nação e, perante a Nação, não pode haver senão a vontade forte de trabalhar por seu bem e em seu bem.

Múltiplos são os problemas económicos que a Lavoura tem que apresentar ao Estado.

Nos quadros da organização agrária competências estudarão os altos problemas que há a propôr.

Se a minha colaboração continuar, desde já quero frisar o seguinte:

Não me proponho a curandeiro dos males da Lavoura. Falta-me competência e sobram os estudiosos no meio agrícola. Pretendo sòmente enfileirar episódios, marcar sintomas, acordar ideas, despertar interêsses e movimentar paixões.

Sei a importância que êste papel tem, porque conheço o feitio português.

Como jornalista, apontarei êste ou aquêle facto, aquêle ou aqueloutro fenómeno. Nada mais.

Colaboração que seja ligeira e ao alcance de todos.

Ides ver, senhores leitores, como pretendo trabalhar.

Está em dia o assunto do comércio do gado e do negócio das carnes. Vamos a êle.

Quero mostrar-vos os malefícios do individualísmo e provar a necessidade de organizar a Lavoura.

*
* *

Com três moedas se faz a vida do Norte: — Vinho — Milho — e Gado.

Tanto assim é que o proprietário rural não aluga, por escudos, as terras de que é senhorio.

O aluguer é-lhe satisfeito em géneros: — tantos carros de milho e o vinho a metade ou $^2/_3$, consoante o uso da terra ou o valor da sua riqueza vinícola.

Por hábito — com o que eu não concordo, aliás — a Lavoura de Entre Douro e Minho criou uma nova classe: — os caseiros.

Referir-me-ei um dia a êste problema para provar que êste consuetudinário preceito só serve para empobrecer a cultura, errando a economia.

Mas o facto é que existe uma espécie de proprietários especiais (direitos que se transmitem de pais a filhos) que têm a seu cargo o cuidar do úbere farto da terra

e, com alegria e trabalho, povoar as bizarras aldeias do nosso Minho.

Se uma leirita se topa para arrendar, o minhoto apega-se à terra; senão, lá vai, caminho da aventura, tentar nas terras de além a fortuna que ambiciona...

Mas retorna, se é feliz ou infeliz — louvado Deus.

Cresce a família e é ajuda boa para as fainas agrícolas.

No geral são as mulheres, mailos filhos miúdos, quem cuida das alimárias: — bois, galinhas e porcos, que são as mealhas da vida do lavrador-caseiro.

Os bois, principalmente, são tratados com singular desvelo.

O valor dos caseiros avalia-se pelo número das juntas que possui.

Gado para trabalho e para curtimenta do roçadouro das bouças.

Os senhorios medem, por sua vez, a idoneidade do caseiro pela quantidade do gado ao dispôr das terras a lavrar.

E senhorios há que a ganho oferecem (ou ofereciam) duas e três juntas de bois, até como segurança — não corresse o ano mau — para recebimento integral das rendas.

O gado era, noutros tempos, uma segurança *certa* — a menos que o mal batesse nos currais — para a vida do lavrador.

Mal um rapazola amanhava uns cobres, era uma juntinha de bezerros, o primeiro dote para dar à noiva, pois já podia pensar em criar família. Era essa a base de vida nova, candidato a caseiro, a lavrar por sua conta uma nesga de terra que lhe cedessem.

E os bezerros cresciam, cresciam...

E um ano e dois e três, cuidadosamente tratados, iam acrescentando os haveres.

Depois, na idade madura, já enfeitados para o trabalho, lá iam os bois à feira vizinha para regalo dos homens da cidade.

Para a Semana Santa — ¡tempos! — porfiavam os lavradores em criar gado gordoncho, ganhando fama o lavrador que apresentasse a junta mais reboluda...

«Carne magra de boi gordo», dizia o povo, para boa mantença do homem.

Eram as feiras organizadas de modo a servirem o interêsse pecuário dos lavradores.

Faziam-se permutas: bezerritos por bois já feitos para engatar às charruas e vendia-se o gado destinado à matança.

O lucro da criação e engorda era quási matemàticamente calculado.

E a junta que o magarefe levava — sabia-se — dava à farta para renovar os currais, sobrando um par de boas libras para as arrecadas da mulher ou da filha, que estava para casar.

Negócio seguro e certo pela valia e seriedade das feiras, instituídas justamente para estimularem o lavrador e enriquecerem, pecuàriamente, o País.

As arrecadas e cordões de ouro, os relógios e as grossas correntes, os braçais e asseios da casa do caseiro minhoto, provinham do seguro negócio do gado.

¡As feiras eram assim! — oferta e procura sem cálculos... extraordinários, sem cambões, nem consórcios.

O gado era directamente comprado pelo magarefe, que o abatia e retalhava as carnes para abastança da cidade.

Comia-se carne sã, saborosa... e a preço que condizia com o preço dos gados.

Hoje em dia...

Hoje em dia o progresso — que, também, tem seus malefícios — deu origem a certos pactos entre homens endinheirados, que sabem enriquecer pela lei do menor esfôrço: — basta querer a simplicidade das gentes do povo.

Nasceu o consórcio das carnes, que se baptizou depois e hoje se chama Associação dos Comerciantes das Carnes, e, para bem do povo e da comodidade pública — oh! ironia! — federou os comerciantes das carnes, arranjando assim uma organização que amarfanhou todo o negócio, chamando-lhe seu.

A concorrência de compradores desapareceu nas feiras. Só uma entidade, cheia de fôrça, aparecia: — o tal consórcio e agora o seu sucessor.

O preço do gado começou a ser comandado a bel-prazer dêsse organismo e o lavrador a ter que cedê-lo, por preço imposto, dado que lhe era impossível agüentar o gado já em idade de não poder trabalhar.

¿Levá-lo a outra feira?

O mesmo consórcio, a mesma entidade para lá destacava os seus agentes.

Desorganizavam-se assim as feiras. O gado para trabalho, de menos idade e menos gordura, custava mais que o gado gordo.

A troca não dava lucro, dava prejuízo.

E o lavrador impreparado, desorganizado, foi assim vivendo, e está assim vivendo, impotente ante a ruína da sua casa.

Redução do preço do trigo na futura colheita

Impressa já uma parte dêste jornal, tivemos conhecimento da «nota oficiosa», distribuída à Imprensa pelo Gabinete de S. Ex.ª o Sr. Ministro da Agricultura. Embora conhecida pela publicação feita nos jornais diários de grande tiragem, não podemos, mesmo que tenhamos em conta o número reduzido de páginas de que dispõe a *Gazeta das Aldeias*, deixar de a inserir nestas colunas, dada a importância do problema que trata. E' o que fazemos, chamando para as linhas que seguem a atenção dos nossos leitores.

Quere o Sr. Ministro da Agricultura que os lavradores portugueses saibam que:

«1.º A Lavoura deu-nos, em três anos seguidos, mais trigo do que o exigido pelas necessidades do consumo. Coisa rara na história da cultura cerealífera e única desde 1856. Na verdade, sendo a média mais alta do consumo a do qüinqüénio de 1925 a 1929, expressa em 417 milhões de quilos, em cada uma das três últimas colheitas se produziu mais do que essa quantidade.

Não podemos aspirar à exportação de trigo, dadas as nossas condições de produção, e, por êsse motivo, o problema deve ser informado pelos seguintes princípios orientadores: realização anual ou periódica da abastança, guarda e conservação dos excessos anuais ou periódicos para os anos ou períodos de deficiência, preços anuais ou periódicos que, pela sua influência na produção e no consumo, aproximem as quantidades produzidas das necessárias ao consumo, sendo, em todo o caso, remuneradores.

O Govêrno cuida que os factos acima apontados determinam a redução do preço dos *trigos da futura colheita*, e, por efeito dela, a redução do preço das farinhas, dos sub-produtos e do pão. Já em 12 de Agôsto último o Ministério da Agricultura anunciou essa redução nos termos seguintes:

«O alargamento da área cultivada, o aperfeiçoamento da técnica cultural, o aumento da produção por unidade de superfície, a garantia efectiva do preço do trigo, *conduzem-nos a uma redução do preço do trigo na próxima campanha*».

Agora se confirma a orientação tomada. ¿E qual o limite da redução anunciada? Parece que êle tem de ser determinado pelas realidades presentes. Mas, em matéria de tão grande importância para a economia agrícola e para a economia geral, talvez se não considere fora de propósito um exame sumário do passado, para dele tirar inspiração e conselho.

2.º Por um conjunto de circunstâncias naturais, económicas e políticas, a cultura cerealífera, entre nós, foi sempre precária. Contam-se, entre elas, a própria natureza e composição das terras, a irregularidade do regime das chuvas, a carestia das substâncias fertilizantes e os sistemas legais acêrca do comércio de trigos umas vezes inspirados em princípios livre-cambistas, outros em princípios proteccionistas. De tudo resultou não só uma fraca produção por unidade de superfície, a última da Europa, mas um *deficit* permanente de trigos.

No seu livro — «A questão cerealífera» — escreve o Dr. Salazar: «de dois períodos apenas — breves em tôda a nossa história — se pode dizer que não foi necessário cobrir a trôco de ouro ou de produtos os *deficits* da produção nacional: de princípio, até D. Afonso III e mais próximo de nós, de 1838 a 1856, em que pudemos exportar alguns milhares de hectolitros».

Os números representativos da importação de trigos, respigados daquele trabalho, são os seguintes:

ANOS	Quantidades — Quilos
De 1857 a 1863	31.000:000
» 1865 » 1888	67.000:000
» 1890 » 1899	115.000:000
» 1899 » 1913	88.000:000

Segundo outros números que temos presentes, a média anual da importação e o seu valor em escudos, são os constantes do quadro seguinte:

ANOS	Quantidades — Quilos	Valor em milhares de contos
1865-1887	56.000:000	62
1888-1914	99.000:000	107
1915-1931	136.000:000	1:820
Total.		1:989

Lá vão já as arrecadas de ouro da mulher, os cordões e as suas correntes e lá vai já, também, aquêle seu orgulho em manter tantas juntas de bois que havia de engordar para vender para carne que ia à abastança da cidade...

Lá vai tudo.

A marchantaria organizada compra-lhe o gado a arrobar, paga-lhe a carne limpa e não lhe torna o dinheiro dos sobreprodutos...

E o lavrador sujeita-se, simples que é, por imposição de uma liberdade económica que se implantou e que ainda vive.

Arruina-se, por isso, a Lavoura e com ela a pecuária nacional, que tudo anda à mercê de um cambão...

A. Pinto Machado.

As quantidades importadas, por médias qüinqüenais, desde 1915 até 1934, seu valor em escudos e em libras, são as seguintes:

ANOS	Quilos	Valor em escudos	Libras
1915-19. .	94.497:419	11.498:610$00	1.545:790
1920-24. .	141.745:549	93.595:006$80	1.498:353
1925-29. .	181.502:218	224.213:676$40	2.145:695
1930-34. .	56.962:004	55.273:665$80	509:040

Quere dizer: o valor das importações desde 1915 a 1932, porque em 1933 e 1934 nenhuma importação se fêz, foi de cêrca de 25 milhões de libras. Foi a sangria do organismo nacional. Por isso, tem de entender-se que o granjeio de trigo para o nosso sustento foi a maior conquista económica realizada pela lavoura, no domínio do Estado Novo. Não queremos perdê-la, nem devemos perdê-la.

3.º O consumo de trigo, de 1915 a 1929, expresso em médias qüinqüenais, foi o seguinte:

ANOS	Quantidades — Quilos
1915-1919	267 milhões
1920-1924	92 »
1925-1929	417 »

As quantidades disponíveis para o consumo correspondem à sôma das produzidas e das importadas, deduzindo-se da sôma as quantidades reservadas para sementeira. Só se não fêz essa dedução quanto aos anos de 1915, 16 e 17, por não serem conhecidas as quantidades semeadas.

Pelo presente quadro verifica-se, pois, que houve um decréscimo de consumo no período que vai de 1915 a 1919, não só em relação ao aumento da população, mas até em relação ao consumo médio de 1899 a 1914.

Além das reservas que os números possam merecer, o caso tem explicação nas condições económicas criadas pela guerra e na legislação promulgada na primeira parte dêsse período. Os salários subiram, subiram os adubos e o material agrícola e, a-pesar disso, a lavoura foi obrigada a entregar os trigos pelos preços da lei de 99. Para êsse fim, promulgou-se uma legislação moldada sôbre os «preceitos medievais», com arrolamentos, peias, vexames, de que resultou o abandono das terras. A diminuïção da produção e as próprias dificuldades e encargos de importação, explicam esta quebra forçada de consumo. Mas no qüinqüénio seguinte sobe, e, mais sobe ainda, no qüinqüénio de 1924 a 1929, em que o consumo atinge 417 milhões.

Consideremos, agora, o consumo achado de 417 milhões em face dos números que exprimem as colheitas de 1932 e de 1933. As produções dêstes dois anos foram calculadas em 1:062 milhões de quilos pela estatística oficial. A êste número temos de adicionar 45 milhões importados do estranjeiro, 8 milhões que vieram das Colónias e 6 milhões importados pela Manutenção Militar, porque se juntaram à colheita de 1932 e com ela foram lançados em consumo.

Em milhões de quilos:

Total	1:121
Quantidades reservadas para sementeiras nos dois anos	100
Quantidades disponíveis para consumo .	1:021
Consumo provável nos dois anos . . .	834
Sobra que devia ter passado para o ano de 1934-1935	187

Não foi, todavia, êste o excedente encontrado e que transitou para o ano cerealífero corrente.

Pelo inquérito a que se procedeu pela Inspecção Técnica das Indústrias e Comércio Agrícolas, referido a 12 de Agôsto próximo, verificou-se que as sobras em trigos e farinhas existentes nas fábricas eram de 68 milhões de quilos de trigo e de 9 milhões de quilos de farinha equivalentes, na totalidade, a 80 milhões de quilos de trigo. A êste número devem adicionar-se cêrca de 10 milhões de quilos de trigo correspondentes ao consumo dos primeiros doze dias do mês de Agôsto. O excedente foi, pois, de 90 milhões de quilos. A razão da diferença parece estar na errada representação da colheita de 1933, que não foi de 431 milhões, número da estatística oficial, mas sim de 347 milhões, número apurado pela Inspecção Técnica das Indústrias e Comércio Agrícolas. Sendo assim, o excedente baixa para 103 milhões, número que condiz com os resultados do inquérito, se pensarmos que a diferença entre estes números é explicável pela existência de farinhas na posse dos armazenistas e industriais de padarias. Seja, porém, como fôr, a verdade é que dispomos para o consumo do ano corrente de 90 milhões de quilos de trigo do ano passado e do trigo da última colheita, que foi abundante. Os números apurados até agora pela F. N. P. T., a respeito desta colheita, dão-nos as expressões seguintes, em milhões de quilos:

Produção	575
Disponível para venda	434
Número de manifestos apurados . . .	94:000
Total dos manifestos.	126:541

Falta o apuramento de 32:541 manifestos.

Talvez não seja exagerado pensar que, embora esteja incluída na cifra de 575 milhões a produção dos concelhos mais importantes, o que resta apurar, eleve o total para 675 milhões.

A colheita de 1932 deu-nos 631 milhões e esta parece ser maior.

Deduzindo-se da produção 50 milhões para sementeira e juntando a diferença às sobras do ano passado, encontram-se 715 milhões de quilos disponíveis para consumo.

E' possível que o consumo seja superior a 417 milhões de quilos por ano. Se o não fôr, tem de prever-se um excedente de cêrca de 300 milhões.

4.º Seja êste ou seja menor o excedente, é indiscutível que o facto, tal qual se apresenta, impõe a revisão do problema do trigo e do pão, que se desdobra nos aspectos seguintes: preços dos trigos, preços das farinhas, das massas e do pão, aproveitamento das terras menos apropriadas à cultura do trigo, tirada e pagamento do excesso da colheita de 1934, crédito e respectivos encargos, armazenamento e conservação do trigo.

Em regime de livre concorrência teriamos tido uma baixa de preços cujo limite não é possível determinar. A existência de quantidades excessivas, dada a fraqueza e sensibilidade da nossa economia, teria causado um movimento de oferta desproporcionado à procura e às necessidades do consumo e, nessas condições, os preços teriam sido arrastados para uma divisa inferior e até miserável. O aumento de riqueza, criado pelo esfôrço da lavoura, não teria sido atribuído à lavoura. Teria ficado pelas engrenagens comerciais e industriais, sem grande proveito para o próprio consumidor.

Entretanto, tinha-se operado a retracção nas sementeiras e o regresso ao regime deficitário. A. F. N. P. T. evitou êsses males, mantendo os preços e com êles favorecendo o aumento da produção.

Entre as causas que determinaram êsse aumento figuram: a propaganda pela Imprensa, pelo livro, pela conferência; o esfôrço animador do Estado, pela Campanha da Produção Agrícola, pelo crédito, prémios de arroteia e de cultura, pela assistência técnica e pelas demonstrações culturais; facilidades de aquisição e pagamento de adubos, condições climatéricas favoráveis. Mas, entre tôdas não é, certamente, de somenos importância a existência de um preço que se mantinha no meio da derrocada geral dos preços dos géneros agrícolas.

E' certo que o aumento da produção se fêz principalmente à custa do aumento da área cultivada e que, por isso, a produção continua a ser dispendiosa e cara. Mas, é indubitável que é hoje menos aleatória do que era e que, no plano da economia geral, os preços do trigo denotam um certo desequilíbrio em relação aos preços de outros produtos agrícolas.

Por outro lado, é de desejar que aumente o consumo de pão e de massas que é excessivamente baixo em relação à produção ou à parte da população que se alimenta de trigo.

E o aumento do consumo de um produto pode conseguir-se pela diminuïção do seu custo ou pela melhoria da sua qualidade ou por uma e outra ao mesmo tempo. De resto, o problema reveste dois aspectos: o económico e o social. Este não prevalece sôbre aquêle.

Mas, se é construir sôbre areia pretender a resolução dos aspectos sociais dos problemas sem ter encontrado a solução económica, que é o seu fundamento, a verdade é que, nas preocupações do Govêrno, está a idea de melhorar as condições sociais à medida que a economia o consentir.

5.º Eis as razões por que se entende que os preços dos trigos têm de ser utilizados para actuarem como elemento regulador da produção e do consumo a-fim-de se evitarem para a lavoura e para o País os males da sobre-produção de um género que se não pode exportar e os motivos que nos conduzem, além de outros, a promover a baixa do preço dos trigos da futura colheita e a baixa correspondente dos preços das farinhas, dos sub-produtos, do pão e das massas alimentícias quando êsses trigos entrarem no consumo.

Os factos relativos dizem do cuidado a pôr na execução dêste pensamento. Por isso, se não decreta desde já a tabela dos trigos da nova colheita.

Aguarda-se o apuramento da produção, o movimento do consumo no ano corrente, notícia da área semeada e a perspectiva da nova colheita, para se poder resolver com acêrto ou com menos probabilidade de êrro. Ainda em obediência às mesmas razões deve limitar-se a sementeira de trigos denominados «tremeses», no ano cerealífero corrente, apenas ao indispensável para se constituirem as reservas de semente ou para rematar searas temporãs destruídas pelas inundações.

Tanto mais que, pelo menos, os «tremeses» rijos terão de ser desvalorizados, atenta a sua inferior qualidade, bem como a mistura ou lote em que êles entrarem.

Entretanto, parece conveniente dizer à lavoura que a-pesar-do seu meritório esfôrço, a produção de trigo por hectare continua a ser baixa. Que deve procurar produzir melhor e mais barato, eliminando as variedades inferiores, aumentando a produção por unidade de superfície e *entregando a outros destinos as terras menos apropriadas à cultura do trigo.*

Por isso mesmo, a lavoura tem de ser chamada a produzir mais carne e de melhor qualidade e a aumentar a produção dos géneros agrícolas em que somos deficitários ou cuja exportação se puder fazer. Estão neste caso o arroz, as frutas e os produtos da exploração florestal.

Aqui como na Itália pode dizer-se que o *Estado Novo é um fenómeno rural e que os destinos da agricultura, aos quais se acham ligados os da indústria, só podem realizar-se diminuindo o custo da produção.*»

O mel na alimentação dos peixes

Uma revista agrícola japonesa — *Sang-vo-Yoho* — publicou recentemente um artigo sôbre o emprêgo do mel na alimentação dos peixes. A piscicultura, no Japão, é uma verdadeira indústria; compreende-se, portanto, a importância que reveste a escolha de uma alimentação apropriada.

S. Naito, que introduziu o mel no regime alimentar de muitas espécies de animais, verificou os melhores resultados, especialmente nos peixes. Trutas, carpas, etc., que recebiam diàriamente uma ração de mel amassado com farinha, desenvolveram-se com rapidez muito superior à normal. A carne dos peixes alimentados com mel é dura, muito pouco gorda e de um delicioso sabor; a das trutas, sobretudo, melhora muito em gôsto, cheiro e côr.

A estas palavras, que encontramos nessa revista italiana, permitimo-nos juntar as seguintes: ¿Por que não fazem experiências os nossos amadores de pesca, para verificar se tem ou não razão os piscicultores japoneses?



Os adubos compostos

Os adubos compostos foram aqui, nestas colunas, duramente combatidos; muitos foram os que pelejaram e na luta entrei igualmente, tentando afugentar o lavrador do seu emprêgo. E não tenho que me censurar da acção havida, baseada em factos por demais conhecidos.

Porém, um contacto mais íntimo com a realidade e o conhecimento de que iam desaparecendo factos lastimáveis, que aconselhavam aquêle combate, foram modificando, pouco a pouco, êsse modo de pensar e tanto que, numa ligeira nota que precedeu a versão do trabalho de Lenglen «*Os adubos compostos e especiais*» escrevi, em Julho de 1931:

«Na verdade, o adubo composto tem sido rudemente combatido no nosso País, como em outros; eu próprio entrei, durante largo tempo, nesse combate, arrastado pelas opiniões que ouvia e por alguns factos que ao meu conhecimento chegavam, conducentes a condenar o adubo composto. Contatando, porém, mais de perto com a lavoura, auscultando a sua vida, sentindo as suas necessidades, verifiquei que, em muitos casos, o emprêgo do adubo composto simplifica o trabalho da adubação tornando-a, mesmo, uma ou outra vez, mais económica.

Claro é que, referindo-me a adubos compostos, aludo simplesmente a produtos preparados com ciência e consciência. Das fraudes não há que falar, a não ser para pôr em evidência o acto criminoso dos que, abusando da credulidade do lavrador, lhe oferecem adubos, que o são apenas pelo nome, mas aos quais atribuem maravilhosas virtudes.

O adubo composto produz os mesmos efeitos que os adubos elementares; na prática tem, sôbre estes últimos, a vantagem de permitir fornecer às plantas uma adubação completa, com menos dispêndio de trabalho e, muitas vezes, com mais segurança.

Com mais segurança, dizemos, porque nem sempre o lavrador, na sua casa agrícola, pode presidir à confecção de misturas que permitem preparar um adubo mineral completo, que satisfaça as exigências das plantas que cultiva.

Entre nós é causa de grandes prejuízos o emprêgo das adubações incompletas, unilaterais, constituídas sòmente por adubos fosfatados ou por adubos azotados. Esse mal pode, e deve, ser combatido pela propaganda, que aliás se tem feito, da aplicação de adubações em que entrem os três elementos essenciais à vida das plantas — azoto, ácido fosfórico e potassa.

Mas a preparação de adubo para tais adubações, a não ser em casos pouco freqüentes, apresenta, de um modo geral, dificuldades grandes. Resta, pois, o emprêgo dos adubos compostos, que podem prestar, quando conscientemente adquiridos a quem honestamente os prepare, incontestáveis serviços.

Lenglen, no seu valioso trabalho, defende êste modo de ver; creio que mais alguém, com especiais responsabilidades técnicas, vê o assunto pelo mesmo prisma.»

. . . . . .

Foi longa a transcrição; julguei, no entanto, conveniente fazê-la.

Mereceu a honra de algumas censuras o que escrevi; não evitaram, porém, essas censuras, que continuasse a seguir o mesmo critério, nestas colunas exposto uma ou outra vez.

Vem tudo isto a propósito de um artigo que acabo de ler no último número de *El Progresso Agricola y Pecuario*, assinado pelas iniciais T. B. e que me permito transcrever, trasladado para o português tão fielmente quanto me permite o meu reduzido conhecimento da língua espanhola:

«Nos últimos anos — diz o artigo — êste assunto — os adubos químicos compostos, título do artigo — tem sido objecto de vários estudos e investigações, das quais têm especial importância:

«I — Em 1933, o Sr. Eugene Roux dirigiu à Academia de Agricultura de França uma interessante comunicação sôbre a necessidade de recorrer aos adubos compostos e sôbre as vantagens que apresentam. As principais conclusões dêsse trabalho, são as seguintes:

«O emprêgo racional dos adubos azota-

dos, fosfatados e potássicos, adquiridos separadamente, como se faz, geralmente, hoje em dia, exige conhecimentos que poucos agricultores possuem em grau suficiente, a-pesar-de todos os esforços de vulgarização levados a cabo. Durante muito tempo julgou-se um dever aconselhar aos agricultores que fizessem êles próprios as misturas; porém, actualmente, deve-se reconhecer que não é possível obter no campo misturas tão íntimas como as que prepara a indústria, o que originaria uma distribuïção irregular e, por conseguinte, desigualdades na vegetação das plantas.

«Portanto, o futuro pertence ao emprêgo dos adubos compostos, que a indústria pode actualmente fabricar em boas condições e que permitem reduzir as despezas de distribuïção de modo a diminuir, sensìvelmente, o custo das colheitas.

«Pela sua simplicidade, a noção de adubo composto está ao alcance de todos, o que contribuirá para fomentar um ulterior consumo dêstes adubos.

«No entanto, poder-se-á sempre, como é costume, fornecer aos cereais uma adubação azotada complementar, distribuindo nitrato em cobertura.

«II — Desde 1929, os Srs. C. Leport e L. Schmit, fizeram ensaios relativos à mistura de adubos químicos e sua distribuïção. Dos resultados obtidos (expostos em *Annales de la Science Agronomique,* 1930, volume 47, número 42, e la *Compts rendus de l'Academie d'Agriculture de France,* 1930, número 16) os autores deduziram que as misturas efectuadas pelo lavrador não são aconselháveis de modo algum por:

1.º A-pesar-de todos os cuidados, estas misturas não são homogéneas, de onde uma *dosagem incerta.*

2.º A sua falta de homogeneidade aumenta com a distribuïção, sobretudo se se empregam distribuidores de pratos, cuja projecção centrífuga provoca uma separação, por densidades, ou ainda uma separação de matérias primas que compõem a mistura.

3.º De isto resulta uma adubação desequilibrada, e, por conseguinte, diferenças na vegetação das plantas cultivadas, que apresentam demasiada louçania nos pontos que receberam as maiores quantidades de princípios fertilizantes.

4.º Na preparação das misturas sòmente se deveriam empregar produtos de secagem e pulverização perfeitas; porém, ante a complexidade do problema, muitos lavradores lucrariam se empregassem os adubos compostos, quando estes, estabelecidos segundo fórmulas racionais e controlados, experimentalmente, se podem adquirir a preços razoáveis e que apresentam, ainda, a vantagem de poderem ser distribuídas sem dar origem à separação de qualquer dos seus constituintes.

Os ensaios de 1929, que se referiam ùnicamente à distribuïção mecânica dos adubos, voltou a fazer-se em 1931, para verificar a regularidade que se poderia obter com o espalhamento feito à mão, ainda tão freqüente, e para observar, no momento da distribuïção, a separação dos diversos adubos elementares.

Empregaram-se, nos ensaios, uma mistura de adubos feita no campo e adubos compostos preparados pela indústria. Também se compararam os efeitos da distribuïção simples (feita por uma só vez ou uma só volta) com os efeitos de uma distribuïção cruzada (feita por duas vezes). Para êste espalhamento ou distribuïção dos adubos, marcou-se, no terreno, um quadrilátero que se dividiu em rectângulos iguais de $0{,}5 \times 5$ metros, no qual o operário devia distribuir os adubos o mais uniformemente possível. A quantidade de adubo distribuída em cada rectângulo era pesada e analisada cuidadosamente.

Os autores descreveram estes ensaios em os *Annales Agronomiques* de 1933 (nova série, 3.º ano, n.º 2). Eis o resumo dos principais resultados e conclusões:

1.º A distribuïção cruzada deu resultados muito mais satisfatórios que a distribuïção simples, por cuja razão os práticos preferem a primeira.

2.º A distribuïção manual, ainda que se empreguem operários hábeis e conscienciosos, é muito irregular, quer se trate de adubos simples quer de adubos misturados pelo lavrador, quer ainda de adubos compostos industriais. Porém esta irregularidade tende a atenuar-se quando o adubo espalhado é não sòmente bastante pulverulento e bastante sêco, mas também de uma granulação mais regular.

3.º Se fôsse possível seguir-se esta regra, a separação observada na distribuïção manual dos adubos enterrados no campo diminuiria muito. Infelizmente encontram-se dificuldades de difícil solução nas explorações rurais.

4.º Esta separação não se verifica nos

adubos compostos industriais, muito mais homogéneos.

5.º Porém, até com o emprêgo dêstes adubos homogéneos, há que temer a irregularidade nas quantidades de adubos espalhados, quer manual quer mecânicamente.

6.º Deveria estudar-se a aplicação das máquinas distribuidoras de adubos, pois apenas se deve empregar as que dêem uma distribuïção bem regular e uniforme.»

Foi demorada a transcrição do artigo de T. B.; não hesitei, porém, em fazê-la, para mostrar que encontra hoje e em países de agricultura progressiva, sequazes a opinião que emiti em 1931; além disto refere-se êsse artigo à distribuïção do adubo, que tem uma importância grande na maioria dos casos, importância a que poucos atendem.

Radica-se cada vez mais no meu espíríto que o adubo composto, quando bem preparado, é um auxiliar precioso do lavrador, mormente nas regiões de propriedade pulverizada como entre nós sucede em alguns pontos. E ponho, mesmo, de parte as dificuldades que surjam para uma mistura perfeita, que são inúmeras, e a ignorância do nosso operário rural, que é mais que freqüente.

Mas é necessário acentuar que quando me refiro a adubos compostos ou adubos completos, isto é aquêles em que entre o fósforo, o azoto e a potassa, tenho em vista apenas adubos honestamente preparados, quer no referente às quantidades daqueles elementos quer no que se refere ao equilíbrio da fórmula.

Vai extenso já, êste artigo; mais, muito mais haveria a dizer sôbre o caso, que me parece vantajoso esclarecer. Voltarei a falar quando fôr possível.

L. Gama.

■

Os resultados das nossas experiências na cultura da hortelã-pimenta

E' nosso vélho hábito, que constitui, nos tempos de hoje, certamente, uma grande loucura, experimentar culturas e vir dizer aos que vivem da terra os seus segredos, com o fim de facilitar rendimentos maiores dos que usualmente temos, cultivando o que todos cultivam, ou melhor ou pior, e, por isso mesmo, fomos nós quem tem feito desenvolver a cultura do piretro e a dos milhos cruzados, a dos trigos precoces italianos, a do arroz de se queiro ou o transplantado à máquina. E agora vamos dizer dos resultados obtidos em três anos de trabalho com a cultura da hortelã-pimenta e da sua destilação.

A razão de iniciarmos a cultura da hortelã-pimenta funda-se nos pedidos, sempre crescentes, que fazem determinados países a outros largamente produtores da essência e da água da hortelã-pimenta e do valor que se atribui a uma coisa e outra, nas indústrias de pastelaria e nas da farmácia. Como em Portugal e nas regiões vinhateiras é raro haver um vinicultor que não possua um alambique de destilação, e até dos de vapor, havendo à vontade vasilhas de madeira e de vidro para guardar ou a essência de hortelã-pimenta ou a água, tudo indicava que nas terras de lameiro mais ordinárias ou nas que pudessem ser regadas, experimentássemos a cultura da hortelã-pimenta; lançamo-nos nela em 1931, tendo feito a primeira sementeira de três gramas de semente de *Mentha piperita* em 1930, que em fins do mesmo ano estava pronta para a plantação.

Da plantação — Como divergissem as opiniões dos mestres acêrca da melhor ocasião de plantar a hortelã-pimenta, começamos a fazê-la em Outubro antes do frio mais intenso e verificamos que, se as plantas pegavam, quer tivessem raízes quer não tivessem, o que é verdade é que o crescimento era nulo, embora se comportassem, num à vontade admirável, quanto à resistência ao gêlo, que durante meses apoquentou as plantazinhas, não sendo a camada inferior a dois centímetros, por se tratar de uma terra de lameiro muito húmida.

Como fôssem também diversas as opiniões quanto à distância entre as filas de plantas e de planta a planta, começamos por fazer a plantação com linhas afastadas $0^m,35$ e as plantas nas linhas afastadas $0^m,20$.

Em Fevereiro fizemos nova plantação com as terras já livres de geadas grossas e demos às filas a distância de $0^m,50$, mantendo nas linhas as plantas à distância de $0^m,20$ centímetros umas das outras.

Ao alvorecer da primavera as plantas começaram a estender-se por todo o campo, de forma apoquentante, onde tinhamos feito

a plantação basta; e não tardava que os ramos, deitando raízes adventícias, não tivesse ficado completamente invadido todo o campo, constituindo um autêntico tapete, dificultando as operações de sachas e mondas. A outra plantação, em linhas afastadas de 50 centímetros, ficou muito melhor, porque as operações culturais se fizeram com relativa facilidade.

Quanto a desenvolvimento, a hortelã-pimenta plantada em Fevereiro, desenvolveu-se tanto como a outra plantada no outono, sendo nossa opinião que a melhor plantação é a de Fevereiro, porque as plantas não sofrem tanto com frios permanentes, isto é claro, nas regiões para Norte do Mondego, porque para o Sul já não há essas dificuldades.

A hortelã-pimenta, prefere os terrenos férteis e profundos, bem drenados e que ao mesmo tempo retenham a humidade, mas desde que não sejam muito compactos para deixar que as raízes se expandam. Os terrenos muito barrentos e de drenagem deficiente não se prestam para a cultura da hortelã-pimenta. Do que a hortelã-pimenta gosta muito é de húmus, desde que os terrenos não estejam ácidos, e por isso mesmo o uso das calagens não é de desaconselhar, nas operações de preparação do terreno anteriores à plantação.

Operações de cultura — A hortelã-pimenta não gosta de quaisquer ervas que se associem no esgotamento da terra ou lhe façam sombra, e todo o nosso cuidado deve consistir, logo à preparação do terreno, em destruir as ervas que lá se encontrem, tendo a cautela de não enterrar as sementes de milhão, de ervas conteiras e outras, que depois nascem tão fundas que não somos capazes de as destruir: nem mondando, nem sachando, porque é impossível arrancar os raïzeiros.

Tôda a cautela é pouca nos trabalhos de preparação do terreno, para que mais tarde não vejamos a hortelã padecer a ponto de não dar o rendimento compensador que se esperava obter.

Propagação — Nas plantações de hortelã-pimenta, empregamos indiferentemente raminhos ou rizomas, porque pegam ambos com a mesma facilidade; ponto está que durante a plantação os não deixemos ao ar e ao sol, porque assim emmurchecem e pegam menos. Apenas se recebam os molhos de raminhos ou de rizomas, devem abrir-se os sulcos ao longo das linhas, fazer a plantação e regar. Em geral cada molho de raminhos ou rizomas custa 2$50 no local dos viveiros, e 50 metros quadrados dão plantação para um hectare, sejam aproximadamente dez mil rebentos. A semente de *Mentha piperita* custa 7$00 por cada grama. Nós possuímos actualmente pouco mais ou menos um hectare de terreno cultivado a hortelã-pimenta.

Adubação — Tendo feito calagens abundantes na ocasião da preparação dos terrenos, a adubação, que deu excelentes resultados, feita no princípio de Maio, antes da hortelã-pimenta começar a florir, foi a de Nitrophoska IG II, porque receamos que os sais de potássio nas misturas vulgares com o cianamida de cálcio e superfosfato de cálcio, tivessem influência na produção da essência, como a tem, por exemplo, no tabaco, o cloreto de potássio. Mas o que é verdade é que uma adubação baratíssima com 60 quilos de Nitrophoska deu resultados surpreendentes, pois a hortelã tomou um desenvolvimento inesperado, alcançando um pouco mais de 60 centímetros de altura.

Colheita — A hortelã-pimenta contém a máxima quantidade de essência quando está em floração; mas como esta leva mais de um mês a fazer-se, só se faz o corte quando a floração atingir a metade. Esta planta é muito melífera e as abelhas andam num vaivém encantador, constituindo um prazer verificar os milhares de insectos que se encontram em qualquer bocadinho de cultura, colhendo o delicioso néctar que deve dar óptimas qualidades ao mel.

Quando o agricultor cultiva a hortelã-pimenta para fazer a destilação por sua conta, a colheita faz-se à medida que é necessário encher os alambiques, porque o que se não deve é deixar murchar as plantas colhidas mais do que um dia, porque então prejudica-se bastante o rendimento em óleo.

Destilação da hortelã-pimenta — A hortelã-pimenta, destila-se como se destilam os bagaços da uva; mas se dispomos de alambiques com gerador de vapor, a destilação é muito melhor e mais rápida. Na América do Norte, na Inglaterra e na Itália há grandes alambiques de coluna, com geradores de vapor, que é onde fazem ràpidamente a destilação desta planta. Esta

destilação produz a essência de hortelã-pimenta e a água de hortelã-pimenta, uma e outra coisa tendo aproveitamento, e por isso mesmo, à saída das serpentinas, em vez de termos aquêle dispositivo de cobre onde está permanentemente um alcoómetro para indicar até que ponto é que se deve levar a destilação de um vinho ou de um bagaço, deve haver um aparelho de vidro, chamado vaso florentino, que nos permite separar a essência da água de hortelã-pimenta. Daqui a essência de hortelã-pimenta, que flutua como o azeite ao de cima da água, vai para garrafas e a água para garrafões, de onde segue para o consumo.

No carregar dos alambiques há uns certos preceitos, principalmente se se dispuser de alambiques com gerador de vapor: neste caso, à medida que se vai carregando a caldeira com a hortelã-pimenta com vinte-e-quatro horas de apanhada e exposta ao sol, vai-se deixando entrar o vapor muito de-vagar, o que facilita muito a compressão da hortelã. Depois de colocar a tampa e de a apertar muito bem, abre-se mais vapor; e quando os vapores condensados de água e óleo essencial começam a sair do condensador, a admissão do vapor gradua-se para que o óleo não se perca, vaporizando-se.

O tempo que demora a destilação de uma carga, depende, evidentemente, da quantidade do vapor aplicado e do estado da hortelã. Quanto mais sêca estiver, menor será o tempo empregado; mas de ordinário gasta-se de três quartos de hora a uma hora. Os bagaços de hortelã, depois de destilados e secos, constituem uma boa forragem para o gado.

Rendimento — A hortelã-pimenta, nesta região, especialmente durante o verão, agradece uma certa quantidade de chuva assim como gosta das orvalhadas da primavera, e pode bem dizer-se que as colheitas dependem directamente da quantidade e distribuïção das chuvas ou das regas durante o verão.

Desde que a hortelã-pimenta alcança 30 a 35 centímetros de altura, pode, ao princípio de Agôsto, cortar-se à flor da terra, escolhendo sempre dia de sol, e, se se adubar o terreno com 100 quilos de nitrato de cal por hectare e a estação correr favorável, pode contar-se com uma segunda colheita no fim do mês de Setembro. De um hectare de terreno não é difícil colhêr 8 a 15 toneladas de verdura.

Das experiências que fizemos podemos obter 1 quilo de óleo essêncial de hortelã-pimenta por cada 560 quilos de verdura, mas conseguimos excepcionalmente 1 quilo em 400 quilos de verdura; e, por conseguinte, um hectare de cultura deve render 20 quilos de essência e 600 a 700 litros de água de hortelã-pimenta.

O óleo essencial de hortelã-pimenta, puro, vende-se no estranjeiro a 500$00 cada quilo, e nas nossas farmácias, em conformidade com o regimento de preços de 26 de Outubro de 1931, a água de hortelã-pimenta vende-se a 10$00 o litro e a essência de hortelã-pimenta a 15$00 cada 10 gramas.

Por sabermos isto e por sabermos que se importam no nosso País algumas centenas de quilos de essência de hortelã, é que começamos fazendo os nossos estudos para podermos falar quando o pudéssemos fazer; e ainda que o não tencionássemos fazer já, foi o artigo publicado na *Gazeta das Aldeias*, n.º 1:810, de 4 do corrente, que nos fêz dizer o que aí fica.

Como é costume, devemos ser assediados com preguntas e com pedidos de rebentos e rizomas de hortelã-pimenta; mas devemos dizer que ainda que tomemos na devida consideração os pedidos que nos forem feitos, só se farão expedições a partir do mês de Fevereiro, porque agora é impossível colhêr, como muito bem se compreenderá, na terra gelada, quaisquer partes das plantas.

A cultura de plantas como a hortelã-pimenta pode dar elevados rendimentos nas nossas casas. E' mister, por isto, que lhe prestemos cuidada atenção.

A. Xavier da Fonseca.

Para destruir o caruncho dos móveis

A receita é boa; mas é de emprêgo perigoso, por ter de se manusear um veneno violento. Todo o cuidado, portanto, será pouco, caso se utilize.

Dissolvem-se 6 gramas de sublimado corrosivo (bicloreto de mercúrio) em 500 gramas de alcool a 90º. Injecta-se esta solução, com uma vulgar seringa de vidro, nas galerias (buracos) que o caruncho abre na madeira; depois tapam-se êsses buracos com cera virgem.



TECNOLOGIA RURAL

Trasfegas

«O que tem de ser, tem muita fôrça» — diz o nosso povo; e na verdade assim é; pelo menos a observação de factos que se passam à nossa roda mostram que os fados têm de cumprir-se. Expliquemos estas palavras para que nos entendam.

Há tempos — dois ou três anos — pela centésima vez tratou-se aqui de trasfegas e da absoluta necessidade desta prática; e terminava-se, pouco mais ou menos, por estas palavras: a-pesar-dos conselhos constantes que nestas colunas se tem dado; a-pesar-do esfôrço dispendido por quantos se tem entregue ao trabalho de chamar a atenção dos vinicultores para as boas práticas do fabrico e conservação dos vinhos; a-pesar-do que referem os tratados de vinificação — de Pereira Coutinho, de Rodrigues de Morais, de Pedro Bravo e de Duarte de Oliveira, de Baptista Ramires e outros ainda; a-pesar-de tudo isto, certos estamos da necessidade de voltar a êste assunto, porque os ouvidos dos interessados são duros, não querem fixar o que mais lhes interessa e que lhes é dito não pelo simples prazer de alinhar palavras ou gastar tempo, mas com o fim único de os habilitar a melhor defenderem a sua fazenda.

E os fados cumpriram-se; cá estamos de novo a falar de trasfegas, da sua necessidade, da sua indispensabilidade.

¿Repetir coisas já ditas, já sabidas? Sim, repetir coisas já ditas, fonografar uma vez mais palavras já tantas vezes repetidas, mas que se esquecem, a que não se prestou atenção, como exuberantemente o demonstra as consultas da secção de Enologia, que êste jornal contìnuamente insere.

¿Será esta a última vez em que se tenha de falar no caso? Não; volvidos doze meses, chegado o inverno do próximo ano, aqui terá de se voltar, com as mesmas palavras, com os mesmos conselhos, com as mesmas indicações, com o referir dos perigos, já apontados e que conhecidos deviam ser, de deixar o vinho sôbre a bôrra, sôbre a *mãe*. Haverá que repetir ainda que «pôr o vinho a limpo» é prática que o adegueiro consciencioso e que defende o produto que tanto dispêndio lhe custou, não pode esquecer; não pode esquecer, mas infelizmente esquece, para seu mal, para mal de todos, porque o prejuízo do indivíduo reflecte-se sempre na colectividade. Seria impertinência dizer como, com o decorrer da estação e o aparecimento dos primeiros frios, se vão depositando as bôrras; mais impertinente seria ainda referir mais uma vez que é absolutamente errado o supôr-se que o vinho, conservado sôbre a *mãe*, vai melhorando de qualidade, *se vai afinando*, como alguns dizem e convencidos de que dizem uma grande verdade.

Seria pôr à prova a paciência do leitor se lhe disséssemos que o vinho, em contacto com as bôrras, corre permanente risco, pois que, chegados os primeiros calores primaveris, os gérmenes causadores de vários males poderiam entrar em actividade, adulterando-se assim pronta e ràpidamente a preciosa bebida que tanto esfôrço exigiu até entrar na vasilha.

Tôdas estas coisas são sabidas já dos viticultores e uma vez relembradas, as outras de pronto acudirão à memória. Não percamos, pois, tempo a apontá-las; lembremos apenas a necessidade das trasfegas, que se devem fazer, na maioria dos casos, em Dezembro ou Janeiro — a primeira trasfega, porque outra ou outras são convenientes, mais tarde como todo o vinhateiro bem sabe.

Esta primeira trasfega tem a vantagem de, ao mesmo tempo que separa o vinho das fezes em que assenta, arejá-lo, dar-lhe o oxigénio indispensável para que se complete o desdobramento de algum açúcar que ainda contenha para que se leve a têrmo a fermentação lenta que sempre se dá na vasilha.

São conhecidos os cuidados que se devem ter nesta trasfega: evitar o levantamento da bôrra; não trasfegar quando o vinho se encontre turvo; operar por tempo sêco e firme; evitar proceder a esta operação nos dias de chuva, ventosos ou de trovoada; e, sobretudo, trasfegar o vinho para vasilha que se encontre em bom estado, não se vá, para fugir a um mal, cair em outro pior e, freqüentemente, de difícil remédio.

HENRIQUE COELHO.



Exagera-se

Consultam-se os livros; e todos, a uma voz, dão por terminados os trabalhos apícolas em fins de Outubro e, dizem, que até Fevereiro, deverá respeitar-se o sono das abelhas. Tendendo a humanidade para estabelecer o princípio que o dia se fêz para dormir e a noite para descançar, é de prever o magnífico acolhimento que tal leitura tenha da parte de quem se preza para respeitar a lei do menor esfôrço.

¡Três meses de descanço absoluto como propício a uma colheita abundante!

Tendo as abelhas o seu prolongado período de repouso, julga-se que voltem ao trabalho com mais coragem e ardor. Permitam-me que discorde: de tais teorias, do descanço das abelhas e do dos homens.

O mobilísmo herdou do fixismo uns preconceitos contraditórios aos descobertos por trabalhos de sumidades científicas que, incessantemente, procuram elevar a apicultura ao nível que lhe deve ser próprio; e difícil será mudar-lhe êsse rumo.

Faz-se apicultura mobilista, ou recreativa, ou lucrativa. No primeiro caso o apicultor não se poupa a cuidados nem a despesas; dá às suas abelhas alojamentos caros, que se harmonizem com os jardins em que os instala; prepara a sua instalação de observação, faz aos seus convivas a apologia da apicultura com a apresentação do fruto colhido, procura neófitos e, para desejar seria que tais amadores dessem origem à formação duma escola apícola, cuja falta representa um descrédito para o País e justifica a mesquinha percentagem de 3 % atribuída às colmeias móveis em relação dos cortiços.

A apicultura lucrativa rege-se pela divisa: «menor gasto e maior rendimento». Assim deve ser como cultura auxiliar dos que do campo vivem e ao campo se dedicam. Deve, porém, entender-se que o menor gasto não quere dizer abstenção de despesas produtivas. Por interêsse próprio, o apicultor não deve, sob pena de ver definhar o seu apiário, deixar de alimentar as suas abelhas, pondo de parte o apregoado sono das abelhas. Façamos obra atendendo, não ao que se passa nos países do Norte da Europa, mas sim às preveligiadas condições climatéricas do nosso País. Se nas nossas províncias nortenhas chega a nevar, nem porisso se devem encerrar hermèticamente as abelhas dentro das colmeias; estabeleça-se uma ventilação razoável para que não haja condensações nem acumulação de dejectos.

Pode haver, devido ao abaixamento de temperatura, um maior consumo de subsistência, já previsto no maior abastecimento outonal ou, até mesmo, um refôrço suplementar aplicado durante o inverno, que se faz à noite sem uma picada ou saída de abelha. Passado êsse curto período de tempo, veremos as abelhas vir saüdar o sol sem se espreguiçarem ou esfregarem os olhos.

Se no tempo quente não se devem incomodar as abelhas com visitas intempestivas, muito menos tal se deve fazer no inverno. Tudo tem a sua razão de ser e se pode conseguir o útil sem prejuízo.

Não está ainda comptetamente banido o uso das réguas redutoras das fendas de vôo, nem totalmente reconhecida a vantagem duma corrente de ar entre o estrado e as bases dos quadros. Velharias que deviam acabar de vez para se evitarem os bolores e a acumulação de detritos de cera. Não repito qual a forma como consigo opôr-me a tais inconvenientes; basta que diga que o faço automàticamente. E, não sendo assim, é forçoso, de tempos a tempos, levantar os corpos da colmeia e limpar os estrados, o que é mais trabalhoso e pode incomodar as abelhas.

No Sul, nem sono nem hibernação. Raros são os dias que as abelhas não venham visitar a hera, o alecrim, as amendoeiras e as nespereiras.

São freqüentes, em Janeiro, os dias primaveris e, em meados dêste mês já se encontram posturas razoáveis.

Não convencerei que no nosso País são demais as precauções usadas noutros países; mas, estou certo que, embora respeitemos as opiniões estranhas, mais devemos atender às condições do meio em que vivemos.

Assim podemos e devemos fazer apicultura de inverno, sem perturbar as abelhas e sem deixar de as cuidar com atenção, o que se consegue quási como recreio e sem prejuízo de tempo obrigatório para outros fins.

Ainda em obediência à divisa da apicul-



MEDICINA VETERINARIA

Coccidiose dos coelhos

Dizer que o coelho é um animal sujeito a doenças freqüentes e, portanto, difícil de criar seria cair em exagêro; mas dizer, também, que êsse animal não é flagelado por tais pragas, seria também entrar no campo das afirmações ousadas, porque êste utilíssimo roedor está sujeito a várias enfermidades causadoras, às vezes, de alarmantes mondas nas coelheiras.

Entre as afecções mais perniciosas pelas vítimas causadas, podemos apontar a coccidiose, doença que ataca, sobretudo, os animais de dois a três meses.

Esta maligna praga, bastante freqüente, é originada por um parasita do coelho, que, ingerido com os alimentos, atinge o estômago, passa ao intestino, depois ao fígado, de onde se espalha para invadir as células dos canais biliares.

Abrindo um coelho que tenha morrido de coccidiose, observando o fígado, vê-se que êste órgão, de tão grande importância, está coberto de pontuações esbranquiçadas, de tamanho variável, que vai desde a cabeça de um alfinete até ao de um grão de ervilha; e ainda que o abdómen se encontra cheio de um líquido de côr rosada, o intestino inflamado, apresentando, aqui ou além, manchas esbranquiçadas, que correspondem aos pontos onde os parasitas se encontram em maior número.

Os sintomas exteriores da coccidiose são as características de tôdas as afecções graves: inapetência, ventre desenvolvido, *inchado,* pelagem com mau aspecto, emmagrecimento progressivo, tremor convulsivo, diarreia, etc.

Os animais adultos, embora atacados, resistem, quási sempre, ao morbo; mas, a-pesar disso, causam sempre prejuízo, pois desempenham o papel de transmissores da doença que, contraída pelos láparos, os vitima, em geral na época do desmame. E às vezes aquêles também morrem; a razia, na coelheira, é completa.

O tratamento curativo é de resultados pouco seguros, na maioria dos casos; pode empregar-se como último recurso, para que o criador *fique de bem* com a sua consciência.

O principal tratamento é o preventivo, tanto mais que, segundo recentes autores, mais de 80 % dos coelhos são portadores da coccidiose, cuja transmissão se faz, aos animais novos, por meio das fezes que conspurcam os alimentos.

Esse tratamento preventivo consiste, primeiro que tudo, em manter a coelheira em absoluto estado de limpeza e enxuta; para isto convém uma boa orientação e dar uma certa pendente ao pavimento para rápido e pronto escoante dos dejectos. Estas medidas profiláticas devem ser acompanhadas de outras, como seja o de uma racional alimentação, quer dos coelhitos quer das mães, para que os láparos se encontrem fortalecidos no período crítico, que é, como dissemos, o desmame.

Como os coelhos adultos são os principais difusores da doença, convém conservá-los separados dos novos. E', aliás, dêste modo que se deve fazer a criação.

A coccidiose é transmissível ao homem; não devem, portanto, ser aproveitados os animais doentes, nem tampouco os coelhos bravos e as lebres em que se notem os sinais característicos do mal, que contraem com freqüência.

---

tura lucrativa, a atenção deve ser levada para o material. A previdência aconselha que haja alguma ou algumas colmeias sobresalentes, para substituïção doutras que exijam pinturas ou reparações. Quem diz colmeias diz também quadros a fabricar ou concertar.

Não exige a confecção dêstes artigos grandes conhecimentos profissionais. O amador que disponha duma serra, uma plaina, um martelo e pouco mais, chega a tomar gôsto pela obra levada a efeito e a sentir a bôlsa aliviada.

E' possível que, da minha parte, haja também exagêro; mas veja-se para que lado pende o fiel da balança.

Novembro de 1934.

JOSÉ SIMÕES PIRES.



ZOOTECNIA

O estrume nos estábulos

Quem tem ocasião de visitar com freqüência os estábulos bovinos, pode fàcilmente assegurar-se de que a maior parte não se encontram nas melhores condições de orientação, de ventilação e de capacidade. Antes, na maioria dos casos, essas condições são as piores possível.

Além da orientação muitas vezes mal escolhida, a que aliás se poderia obviar com uma boa aeração, é certo que a maior parte dos nossos estábulos peca pela deficiência de capacidade — são quási sempre muito baixos — e a isto acresce a falta de uma bem combinada ventilação com a conseqüente insuficiência de ar.

Nestas condições — que nem sempre podem ser fàcilmente modificadas, e isto por várias razões — ganha maior importância a mais cuidadosa limpeza dos animais e do ambiente e sobretudo a remoção freqüente do estrume. E nem sequer aludimos às vantagens que adviriam com tal remoção para um maior valor dêsse valioso produto fertilizante da terra.

O bom ar, o ar puro e são, é condição essencial para a vida e saúde dos animais e portanto para o bom rendimento em trabalho, carne ou leite.

Nos estábulos êsse ar é contìnuamente consumido pelos animais, que para si utilizam o oxigénio nêle contido, emitindo em troca o ácido carbónico e a água, que representam os produtos de rejeição do organismo animal: a necessidade de eliminar do estábulo êsses produtos de rejeição e substituí-los por outro tanto ar puro, rico de oxigénio, é evidente, principalmente onde a capacidade do estábulo é já de si insuficiente em relação com o gado que ali se alberga. E na maioria dos casos, os estábulos abrigam mais animais do que os que deviam conter.

No verão ainda isso pode corrigir-se fàcilmente ou porque o gado permanece às vezes todo ou quási todo fora do estábulo uma parte maior ou menor do dia, ou porque as portas e janelas permanecem contìnuamente abertas.

Mas no inverno começa-se por fechar hermèticamente as portas e as poucas e já exíguas janelas; o gado quási não sai do estábulo, ou só raras vezes e pouco tempo; fecham-se tôdas as pequenas frestas, e até as batentes das portas se abrem o menos possível, por medo do frio, e assim se vai de encontro a uma condição bem mais grave para os homens e para os animais: a insuficiência do ar respirável que arrasta sempre uma perda de saúde.

Quando se entra em estábulos desta ordem experimenta-se logo uma sensação de opressão e parece que vai faltar-nos a respiração; parece que os olhos se recusam a ver e os pulmões a respirar.

E todavia há não só animais, mas até gente, que vivem em semelhante ambiente, que representa uma constante ameaça, que de contínuo coloca em risco a vida.

A's vezes é tal o medo do frio que muitos criadores, além de fecharem tôdas as janelas e portas, chegam a acumular no próprio estábulo o estrume, para que êste, fermentando, mantenha o ambiente mais quente. Desta sorte se limita ainda mais o já restrito espaço que devia ser ocupado pelo ar, e juntamente com os produtos da respiração animal acumulam-se nesse miserável ambiente os produtos da decomposição do estrume: o ácido carbónico e o amoníaco tomam o lugar do ar respirável e a humidade ali se acumula também a ponto de se juntar nas paredes e no tecto de onde pinga, escorre, sôbre tudo e sôbre todos.

Como podem organismos vivos adaptar-se a semelhante ambiente, é difícil dizê-lo. E' certo — infelizmente — que nem todos podem ter habitações luxuosas; mas a luz e o ar, que aliás são preciosos, ainda estão à disposição dos ricos, dos remediados ou pobres, e não há razão para que estes concorram com errados e mais que falsos preconceitos para piorar as suas condições de vida.

E se às populações campesinas pode ser cómodo passar o inverno, parte do dia e da noite, no estábulo, deveria ser esta a primeira razão para as induzir a manter os estábulos nas melhores condições higiénicas, do que aproveitaria, e não pouco, também o gado.

Há estábulos em desastradas condições de construção, que não se poderão melhorar sensìvelmente, porque às vezes para os

melhorar como deveria ser, importaria isso uma despesa apreciável; mas algum ventilador ou respiradouro, por exemplo, que sirva para a contínua renovação do ar, pode abrir-se em todos os estábulos e sem grande despesa; a limpeza das paredes e do tecto, com uma simples caiadela, é também praticável em todos os estábulos; a limpeza dos animais, a remoção do estrume, de manhã e à noite, ou ao menos uma vez à tardinha, a derivação das urinas para fora do estábulo, o polvilhamento do chão com alguns punhados de superfosfato, fosfato Thomas ou gêsso (o que tem a vantagem de enriquecer o estrume) são coisas perfeitamente exequíveis em todos os estábulos, para as quais não é preciso mais que boa vontade, um pouco de amor pelos trabalhos bem feitos e pela limpeza, e, sobretudo, o desprêzo de preconceitos.

Não procuremos saber se a acumulação de estrume no estábulo concorre para manter êste mais quente: antes averiguemos se para ter um suficiente grau de temperatura no estábulo, é realmente necessário acumular ali o estrume — como muitos fazem.

Realmente, visitando-se nesta época os estábulos, encontrá-los-emos em geral muito quentes. ¿Mas não poderia desistir-se de uma temperatura, às vezes demasiado elevada, para em vez disso ali mantermos com um ar mais respirável, um ambiente mais limpo e mais sadio, quer para os homens, quer para os animais?

Parece-nos bem que é isto muito preferível.

Terminologia agrícola

Linguagem dos campos

LVII

Apombar (Provincianismo minhoto) — Diz-se do enxugo ligeiro que durante dois ou três dias convém que sofram os terrenos lavrados, para seguidamente se proceder à sementeira.

Atalho (Provincianismo alentejano) — Segunda lavra, dada antes da primavera ou no decorrer desta estação do ano.

Beiço (Têrmo colhido em Bucelas) — Armação da vinha em que a vara, gemida a três quartos de círculo, é atada pela extremidade a um esteio cravado junto à cepa.

Bom-homem (Têrmo colhido em Ponte da Barca) — Planta elevada, vestida de tomento denso, que vegeta nos terrenos incultos e pedregosos (*Verbascum Henriquesii*, Lge.). Sinonímia: *Verbasco.*

Camoesão — Nome de uma variedade de maçã.

Chinchagem (Têrmo colhido em Trancoso) — Planta acaule, da família das Plantagináceas, com fôlhas largamente ovadas, reünidas em roseta. (*Plantago major*, Lin.). Vegeta nos lugares húmidos e incultos. E' planta medicinal anti-oftálmica. Sinonímia: *Tanchagem* e *tantage.*

Contramalho — Nome que, nas máquinas de debulhar cereais, toma a metade inferior do tambor em que gira o cilindro malhador. (Cf. *P. de Morais — Manual de Agricultura, pag. 201).*

Cravanho — Diz-se do eqüídeo, cujos cascos assentam oblìquamente, defeito que obriga o animal a tocar-se com os *ombros*, ou encontros da ferradura. O mesmo que CARAVENHO ou ESTEVADO.

Descasulador — Orgão das máquinas debulhadoras de cereais onde os órgãos são despojados dos seus invólucros. O mesmo que DESBARBADOR.

Dragão — Raça de pombos domésticos de que existem diversas variedades: a branca, a gris, a amarela, a pérola, entre outras.

Mesa — A face superior dos dentes dos animais que constitui a superfície de fricção.

Pepino-de-S. Gregório — Cucurbitácea que vegeta nos entulhos e caminhos, conhecida pelo nome científico de *Ecballium Elaterium* (L.), Rich. E' planta grossa, robusta, fétida, áspera e fortemente purgativa. O fruto, deiscente, projecta as sementes a distâncias consideráveis.

Rescaldo — Sôro esverdeado que no fabrico do queijo, a coalhada expele nas últimas compressões. Serve para alimentação dos suídeos, porém a pobreza da sua composição restringe o seu emprêgo. Utiliza-se também para corar os panos de linho.

Sedieira — Nome pelo qual é designada, entre a população rural, uma gramínea do género *Festuca*, planta perene, de fôlhas lineares, muito finas, apreciada pela abundância e qualidade da forragem que produz.

Teaça (Têrmo colhido em Faro) — Teagem filamentosa e esbranquiçada, produzida pela *Euphyllura oleae*, Forst., que danifica os raminhos florais das oliveiras.

Xalmito (Têrmo colhido em Almargem-do-Bispo) — Engradamento móvel que se coloca ladeando os carros rurais, permitindo-lhes um maior carregamento de palha ou outro produto.

Zorradoiro (Têrmo minhoto) — Local onde o gado se espoldrinha.

GUILHERME FELGUEIRAS,
Director da Escola Profissional de Paiã.

CORRIGENDA — Na série LV da lexiologia agrícola onde se lê *Alfôbra* deve ler-se *Alfôrra.*



AVICVLTVRA

Determinação do sexo, nos pintos

Meio surpreendido, mas mais desconfiado que surpreendido, um distinto avicultor, que às vezes encontro nas minhas rápidas fugidas até à cidade buliçosa que está a ser o Pôrto, fêz-me referência à notícia, lida em qualquer jornal, da vinda à Europa de um japoneses, que se propunham fazer a determinação do sexo nos pintos, que tivessem poucos dias de nascidos; atribuiu êsse amigo um diminuto valor à notícia, relegando-a para o número das *galgas*, que em letra redonda tão freqüentemente lêmos. Demais o Japão, pletórico, precisa mandar, exportar coisas para a vélha Europa, pletórica também, quási, e de fronteiras hoje difícilmente transponíveis. Não admiraria pois que entre essas coisas viessem *japoneses*, detentores de artes mágicas tendentes a resolver um problema que muito preocupa o avicultor, especialmente aquêle que faz avicultura industrial: a determinação do sexo das aves ao nascer.

Não é, porém, invenção a possibilidade de conhecer o sexo dos pintos pouco depois de terem saído da casca; e foram, de facto, os japoneses os primeiros que tornaram conhecido processo, que em outros países sofreu cuidadoso estudo do qual se verificou a sua exactidão. Não são portanto, também, êsses homens, cuja visita se anunciou, detentores de quaisquer artes mágicas; aplicam apenas métodos de observação que por qualquer de nós pode ser aplicado e com a mesma segurança com que êles o usam, desde que tenhamos alguma prática que, com relativa facilidade, se adquire.

Justo é dizer aqui que a glória da descoberta não cabe inteiramente a êsse povo, cujo rápido progresso em todos os ramos de actividade humana, nos assombra. Um processo semelhante foi, em fins do primeiro quartel dêste, século divulgado na Holanda, pelo Dr. Neneppe, que o considerava apenas aplicável aos patitos; se não estamos em êrro foi êsse processo aqui descrito pelo professor Luiz de Vasconcelos em artigo, que, depois, a revista brasileira *Chacaras e Quintais* transcreveu. Temos acerteza de que o vimos nesta revista; procurá-lo na *Gazeta*, não nos é possível, pois, onde escrevemos, não possuímos a colecção dêste jornal (1).

Não é, conseqüentemente, uma absoluta novidade, aquêle processo; constitui, apenas, a generalização de um processo, descoberto e aconselhado por um professor, que garantia a segurança dos resultados por êle largamente verificados.

¿Mas em que consiste? Esperamos, dentro de pouco, poder dar aqui completos informes, depois de receber folhetos pedidos para os Estados Unidos, onde o assunto foi cuidadosamente estudado e comprovados os seus resultados.

Nas suas linhas gerais, os japoneses, para separarem o sexo nos pintos recém-nascidos, observam-lhes os órgãos genitais, que se encontram alojados, como todos sabem, na cloaca. O aspecto que êsses órgãos apresentam nos machos e nas fêmeas permitem estabelecer, com facilidade, a separação dos sexos; a observação, para os pouco práticos, não é simples. Porém, os que estejam já habituados, raras vezes se enganam. E o hábito, como dissemos já, fàcilmente se adquire.

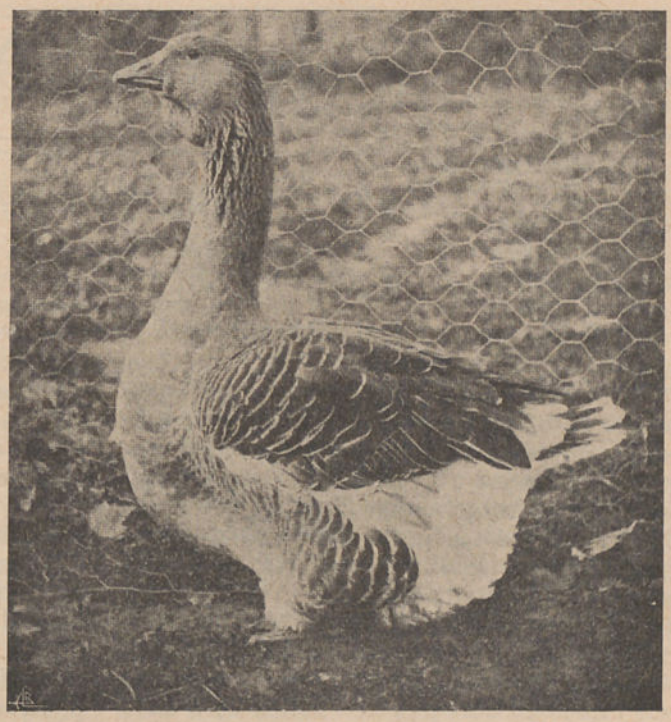
Descessário será encarecer a importância que essa separação tem, muito especialmente para um avicultor industrial. Por isso, mais largamente e dando melhores informes, voltaremos a referir-nos ao assunto de modo a habilitar os avicultores portugueses a mostrar aos homens de além da China — se aqui vierem — que por cá já se conhecem as suas habilidades.

MANUEL DE MELO.

(1) Foi, de facto, publicado na *Gazeta das Aldeias* o artigo a que o nosso colaborador se refere. Veja-se o 1.º semestre de 1930, pág. 151 — *N. da R.*

UMA UTIL INDICAÇÃO
APROVEITAVEL A TODOS
...procure adeante esta marca
D.S.

Gansos de Toulouse

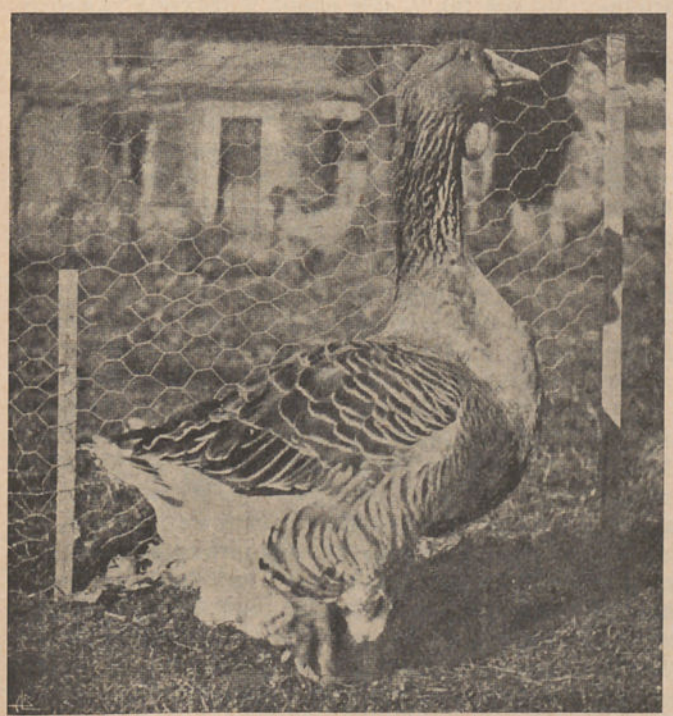


Ganso de Toulouse — Tipo industrial

A-propósito de um artigo sôbre o ganso de Toulouse, que a *Gazeta* publicou em tempo, um senhor assinante diz-nos que viu, numa revista francesa, referência ao ganso de Toulouse, *tipo industrial* e ganso de Toulouse, *tipo agrícola*. Pregunta que diferença há.

O primeiro, o tipo industrial, atinge maior tamanho e maior pêso que o segundo, o tipo agrícola, que é considerado como uma variedade derivada daquele.

O mais vulgarmente criado em França, mesmo para o aproveitamento do fígado, é o segundo; o tipo industrial, embora igualmente a êste fim se destine, é de criação mais restrita, exige cuidados especiais de selecção, o que se não dá com a outra variedade. Não é fácil confundir os dois tipos: o industrial, quer no macho quer na fêmea, existe uma *papada* ou papeira — chamam-lhe os franceses *bavette* — que não se encontra nos segundos. E' isto o que especialmente caracteriza os dois tipos embora haja outros pontos pelos quais se diferenciam, como seja, por exemplo, o tamanho.



Ganso de Toulouse — Tipo agrícola

Nas duas estampas que acompanham estas ligeiras notas, vê-se bem o que seja a *bavette*, têrmo que não sabemos traduzir, com justeza, para a nossa língua. Mas certamente a tradução existe; nós é que a ignoramos.

Não sabemos se no nosso País há esta variedade do ganso de Toulouse; nunca a vimos, o que fàcilmente se explica pois a conservação do tipo industrial no seu estado de pureza exige, como dissemos, cuidados especiais.

M. M.



REVISTA DAS REVISTAS

Algumas novidades ou conhecimentos úteis

O «mal rubro» é transmissível ao homem

Parece não restar dúvidas que assim é.

Todos os que lidam com gado suíno certamente tem ouvido falar nesta enfermidade e nos seus efeitos, sendo de recomendar todo o cuidado, tôda a defesa, para não haver a lamentar casos como os que vamos descrever e que chegaram até nosso conhecimento ao remexer a inúmera papelada que, regra geral, nos rodeia sempre, desejosos de ler e saber alguma coisa útil. Procurando certos papéis encontramos outros, que logo nos desviaram a atenção.

Na revista alemã, *Zentralblatt für Chirurgië,* de Leipzig, de 1932, pag. 593, descreve-se o caso de uma mulher que parece ter infectado uma pequena ferida num dedo quando preparava algum alimento.

O dedo inflamou-se e poucos dias depois a infecção invadiu os restantes dedos, a mão e, por último, o antebraço.

Apareceram manchas azuladas seguidas por outras vermelhas em todo o antebraço e bastante esfoliação da pele. Ràpidamente as manchas apresentaram-se noutras partes do corpo e a doente teve febre.

Experimentaram-se diversos remédios, paliativos sem resultado, até que um dia se resolveu administrar sôro contra o «mal rubro», desaparecendo ràpidamente as inflamações cutâneas e a febre. O bacilo típico do «mal rubro» encontrou-se na pele, mas não no sangue.

Durante o decurso da enfermidade não houve afecção valvular cardíaca. Isto é, a ausência de bactérias no sangue, assinalaram a diferença entre êste caso e a endocardite séptica do porco.

O autor observa que até então não se havia citado em obra alguma esta forma de erisipela no homem e principalmente por só ter cedido ao tratamento com o sôro.

O outro caso, igualmente curioso e concludente, resultou dum estudo epidemiológico e bacteriológico de uma epidemia de erisipela havida entre os empregados de uma fábrica de botões, que revelou ser a infecção produzida pelo bacilo do «mal rubro» do porco, segundo informações prestadas pelos Drs. McGinnes e Spindel, do Departamento de Saúde de Richmond, na Virgínia, à revista *American Journal Public Health*, de Janeiro dêste ano, páginas 32 e 34, onde declararam existir estreita afinidade entre o aparecimento dos sintomas e o manejo de ossos molhados, e outras ocupações, em que os operários estão expostos a freqüentes feridas.

E' sumamente interessante verificar como se chegou a esta conclusão.

A enfermidade caracteriza-se pelo avermelhado da pele e enfartamento dos gânglios linfáticos próximos, manchas e dôr na região infectada. A lesão sente-se quente ao tacto, embora não haja elevação de temperatura do corpo. A supuração foi rara e só em limitadíssimos casos se observaram algumas linfagites e linfadenites.

Em geral os sintomas apareciam aos três ou quatro dias de uma ferida cutânea. A doença durou de nove a vinte-e-quatro dias.

Em 90 % dos casos, aproximadamente, as lesões foram nas mãos.

Durante as investigações realizadas para determinar a origem da infecção, tomaram-se amostras do material ósseo nas várias fases de laboração e em bruto, e injectaram-se por via subcutânea em cobaias e ratos brancos. Do mesmo modo se investigou o fluido das lesões de casos humanos. Do exsudado peritonial e do sangue do coração dos ratos, obteve-se uma bactéria cuja morfologia e características culturais eram idênticas às do bacilo causante do mal rubro do porco. As ditas bactérias foram aglutinadas por sôro do mal rubro cedido pela Divisão de Patologia Animal do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, e dêsse modo pôde identificar-se a bactéria de modo positivo.

Do exposto, se reconhe a necessidade de se revestirem de todos os cuidados aquêles que, pela natureza dos seus trabalhos, têm de lidar com suínos, sendo de estimar que os delegados de pecuária insistam nestas recomendações.

EDUARDO DOS SANTOS.

Automobilismo

Na estrada

Antes de sair — Antes de sair, principalmente quando se trata de uma viagem de certa importância, a primeira coisa a fazer, é verificar se o irradiador *está cheio de água;* se o *reservatório tem gasolina suficiente* e se o motor *tem óleo pelo nível* indicado pelo construtor.

Então, põe-se o motor em marcha, deixando-o trabalhar no *mínimo*, emquanto



Fig. 1 — Quando se trava não se deve desengatar

se verifica se o *livrete* está no carro; se a *ferramenta* está completa; se há *sobressalentes* (velas, etc.); se os *pneus* estão bem cheios; se as *rodas* estão bem apertadas; se funcionam, o *alarme*, os *faróis*, as *lanternas*, etc.

Antes de pôr o motor a trabalhar, devem abrir-se as portas da recolha, *para evitar uma intoxicação* pelos gases do escapamento.

Finalmente, deitar umas gotas de óleo no dínamo ou no magneto e, se o houver, encher de massa lubrificante o lubrificador da haste do distribuidor da inflamação.

Alguns conselhos para a condução — Desde o princípio, é necessário fazer o esfôrço necessário para não adquirir maus hábitos na condução do automóvel.

E' preciso:

1.º Habituar-se a fazer as mudanças de velocidade sem ruído. Iniciar a marcha sem dar *esticões* e travar suavemente. Travar sòmente em caso de necessidade.

O travão não é um órgão de condução mas sim de *recurso.*

Quando se trava não se deve desengatar (fig. 1), a não ser se o automóvel vai parar.

2.º Ter muito cuidado em *não descansar o pé esquerdo sôbre o pedal do engate* (fig. 2).

Em caso contrário, o pêso do pé tende a fazer um ligeiro desengate ou a violentar o trabalho do rolamento, coisas sempre muito prejudiciais para o mecanismo.

3.º Durante a marcha, dar, de vez em quando, uma vista de olhos aos aparelhos de medida.

Quando o motor está parado, se nenhum aparelho eléctrico estiver a funcionar (faróis, lanternas, etc.), o ponteiro do amperímetro deve marcar *zero.*

Se o motor está a trabalhar no *mínimo*, o ponteiro deve acusar *descarga* (1 a 2 ampérios), porque o dínamo não tem a rotação suficiente e não fornece a corrente

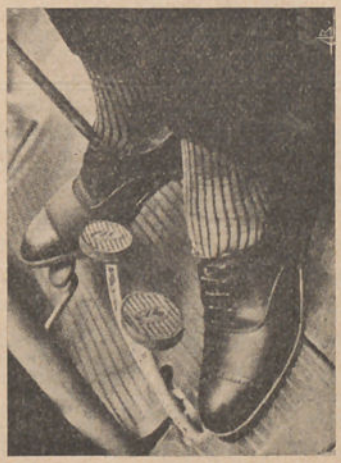


Fig. 2 — Posição do pé esquerdo durante a marcha

necessária para compensar o consumo da inflamação. Acelerando o motor, o ponteiro deve acusar *carga.*

Se o amperímetro não acusar carga, é necessário investigar a causa *o mais ràpidamente possível* e, em caso de necessidade, recorrer a um electricista de automóveis.

4.º Durante a marcha, se se ouvir, de repente, um ruído suspeito ou anormal

um assobio persistente, um choque ou um tilintar metálico, parar imediatamente e averiguar a causa.

Os *pneus*, algumas vezes, projectam pedras contra o quadro ou os guarda-lamas, produzindo uma pancada violenta, mas isso não tem importância.

Para facilitar a investigação de qualquer ruído, verificar se êle se produz quando o automóvel está ou não ligado ao motor; parar o motor e, para ouvir melhor, deixar *deslisar* o carro por uma descida suave.

Os primeiros mil quilómetros — Todos os automóveis novos requerem cuidados especiais durante os primeiros mil quilómetros.

Alguns construtores colocam um *estrangulador* no tubo de admissão do carburador, para limitar a velocidade durante os primeiros quinhentos quilómetros e fornecem indicações sôbre as velocidades máximas a fazer em primeira, segunda, terceira e directa.

Desta maneira, o construtor procura moderar o entusiasmo do automobilista, não lhe permitindo grandes velocidades emquanto o motor não está *polido* (1).

(1) Os franceses dizem, impròpriamente, *rodage*. ¡E já há quem ponha papelinhos dizendo, em língua de preto, *em rodagem!*

O automóvel, ao vir da fábrica, traz tôdas as articulações e ligações *muito justas* e, por conseqüência, é necessário durante certo tempo dar-lhe um trabalho mais lento e suave, lubrificando abundantemente, emquanto se vão *polindo* as asperezas naturais e inerentes ao próprio fabrico e trabalho das máquinas-ferramentas.

Ao fim dos quinhentos quilómetros, é indispensável, estando o motor quente, despejar o óleo deixando-o escorrer até ao dia seguinte, substituindo-o depois por *óleo novo*.

Com o primeiro óleo saem as limalhas e resíduos do primeiro polimento.

Até aos mil quilómetros não obrigar o motor a fazer excessos de velocidade e, atingido êste número de quilómetros, mudar o óleo novamente.

Durante os primeiros 500 quilómetros, uma boa medida é a de misturar, na gasolina, uns 5 % de óleo.

Ao sair a primeira vez com um automóvel novo, é necessário, depois de fazer 80 ou 100 quilómetros, parar e *dar um apêrto* nos parafusos da culatra do motor e nas porcas de segurança das rodas.

(Continua).

JOÃO DE VASCONCELOS.

A idade das aves

¿Quanto vivem as aves? O jornal francês *Aclimation*, num número recente, forneceu as seguintes indicações que são aproximadas, como se compreende:

Beichstein cita na sua *História Natural*, um rouxinol que viveu vinte-e-cinco anos numa gaiola; uma cotovia que viveu vinte-e-quatro; um tordo dezassete; uma toutinegra vinte-e-três. Parece, no entanto serem, estes, casos excepcionais, pois as pequenas aves canoras vivem, em média, de doze a vinte anos.

Os corvos centenários não são uma excepção.

As pêgas vivem de trinta-e-cinco a quarenta anos. Os pombos bravos podem atingir a mesma idade As perdizes — quando não morrem ainda em perdigotas — vivem de dez a quinze anos. O cuco, de trinta a quarenta-e-cinco anos. O cisne pode atingir os oitenta anos. A gaivota, quarenta-e-cinco a cinqüenta anos.

A aguia, assim como as grandes raposas, vive, às vezes, mais de um século; cita-se o exemplo de um criador que viveu de 1706 a 1824 numa *ménagerie* da Alemanha. Mas a ave que mais longa vida pode ter é o papagaio; o ornitologista inglês Guerney, que procedeu a pacientes investigações e estudos, aponta o caso de um pequeno papagaio cinzento que pertenceu à família de um dos seus amigos mais de cento-e-vinte anos.

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril — Coimbra

N.º 429 — *Assinante n.º 8.045* — *Portalegre.*

EXTRACTO SÊCO DO VINHO

Pregunta — O mosto do meu vinho doseia geralmente vinte-e-três graus de açúcar pelo gleucómetro Guyot; mas êste ano doseou vinte-e-seis graus. Dizem-me que ficando o vinho muito alcoólico (no que eu não tenho culpa) diminui o tal extracto sêco.

¿Que devo fazer para aumentar êste?

Resposta — O facto de o vinho da última colheita ter um pouco mais de açúcar não é razão bastante para que o seu extracto sêco seja sensìvelmente modificado.

Agora só poderia — mas talvez não seja preciso — aumentar o extracto, misturando o vinho com outro que o tenha em maior abundância. Na ocasião do fabrico é que podia ter provocado o aumento, deixando que a fermentação em contacto com o bagaço fôsse o mais completa possível. — *P. Bravo.*

N.º 430 — *Assinante n.º 13:520* — *Gaia.*

VINHO LICOROSO TURVO

Pregunta — Tenho algumas pipas de vinho igual à amostra que remeto a v. e que pedia o favor de me indicar o tratamento que lhe devo fazer.

Resposta — O vinho tem um pouco de casse oxidásica, mas além disso tem também alguma fermentação, por falta de graduação alcoólica que impeça as leveduras de trabalharem.

Deve aplicar-lhe, por cada 100 litros, 8 gramas de metabissulfito, dissolvido em água quente, e 1 litro de aguardente.

Passados quinze dias aplicar-lhe uma colagem com claras de ôvo, à razão de duas claras por cada 100 litros. — *P. Bravo.*

N.º 431 — *Assinante n.º 18.009* — *S. Pedro do Sul.*

ENGARRAFAMENTO DE VINHO BRANCO

Pregunta — Engarrafei, em Janeiro passado, uma razoável quantidade de garrafas de vinho branco assim como tinto; o tinto saiu regular; o branco não se pode apresentar, pois tem uma quantidade de depósito que desagrada, está muito bem apaladado, tem uma agulha especial e natural, parece até espumoso, tanto assim que atira com algumas rôlhas fora; mas logo que se mexa com a garrafa fica todo turvo com o depósito que adquiriu. E' preciso para sair razoável estar com muito cuidado; é desagradável apresentar uma boa bebida com êste defeito.

Para a próxima época (Janeiro) tenciono fazer novo engarrafamento. Por isso vinha pedir a v. os esclarecimentos para, sendo possível, evitar que o vinho não perca as propriedades (o gás) e que não adquira o tal depósito a que me refiro.

Mais pedia, também, para me dizer se devo preferir garrafas brancas ou pretas.

Resposta — Não há que estranhar no facto de ter formado depósito um vinho novo branco, que foi engarrafado em Janeiro. De admirar seria que tal não se tivesse dado.

Os vinhos brancos levam mais tempo a fazer-se do que os tintos, e estes, geralmente, ainda não têm concluído a fermentação lenta em Janeiro, pelo que, engarrafados neste mês, não deixam de ter alguma fermentação na garrafa; da fermentação resulta sempre a formação de depósito.

Nos vinhos brancos, cujo desdobramento do açúcar é mais lento, o depósito não pode deixar de ser mais abundante, quando seja feito o engarrafamento em Janeiro, porque êsses vinhos, por terem mais açúcar, vão ter na garrafa uma maior fermentação.

O gás que o senhor assinante diz que o vinho tem, é o resultado da fermentação havida, o qual se dissolveu no vinho, por não ter podido escapar-se.

E' bem sabido que os vinhos brancos

quási nunca estão em condições de poderem ser engarrafados antes de serem actuados por alguns meses de calor de verão, que, reanimando as leveduras entorpecidas pelo frio de inverno, permita a conclusão do desdobramento do açúcar.

Pretende o senhor assinante fazer engarrafamento de vinho novo, em Janeiro, e pede indicações para o fazer por forma que o vinho não turve, mas fique com gás. Isso é impossível, pois, para ser gasoso é preciso fermentar na garrafa, e, fermentando, há-de formar depósito, ainda que êste não seja constituído senão, principalmente, pelas leveduras que nêle se multiplicaram, que fizeram desdobrar o resto do açúcar, e que, esgotado êste, assentaram na garrafa.

O vinho branco é mais apresentável em garrafas brancas. — *P. Bravo.*

N.º 432 — *Assinante n.º 23.090 — Golegã.*

FERMENTAÇÃO ABAFADA

Pregunta — O vinho, cuja amostra envio, parece-me ter ainda bastante açúcar por desdobrar.

Como se aproximam os grandes frios, inspira-me alguns cuidados. ¿Serão efeitos do gás sulfuroso?

No envasilhamento levou 30 gramas de metabissulfito por hectolitro. Para regularizar a temperatura, deitei-lhe mais 10 gramas por hectolitro, e, mesmo assim, atingiu a fermentação a temperatura de 31° C.

Muito me obsequeia dando-me o seu valioso conselho.

Resposta — O senhor assinante desculpará, mas não procedeu na sua vinificação com qualquer base œnológica, e o que fêz poderia ter dado resultado ainda pior.

Para evitar que repita o mal que fêz, vou mostrar-lhe em que consistiu a má técnica de que fêz uso:

Diz que, no envasilhamento, empregou 30 gramas de metabissulfito por hectolitro.

Houve nisto dois erros, pois a dose de 30 gramas numa só aplicação só é admissível quando se queira fazer vinho com uvas que sejam quási tôdas podres, e ainda é uma dose demasiado elevada.

Mas pior ainda é fazer-se a aplicação, ainda que só de 8 gramas por hectolitro, na ocasião do envasilhamento, porque isso vai abafar a fermentação, ficando açúcar por desdobrar, sendo de esperar que, se sobrevém tempo frio, só na primavera venha a acabar a fermentação, mantendo-se o vinho turvo e em risco de contrair doenças.

A sulfitação deve ser feita, como tantas vezes tem sido dito aqui, antes de começar a fermentação, como impedimento ao trabalho dos maus fermentos, ou quando paralisada a fermentação lenta, por efeito dos frios, ou então nos vinhos já desdobrados. Durante fermentações normais, quer activas, quer lentas, nunca se deve fazer paralisar o trabalho das leveduras, porque isso dá em resultado retardar-se o trabalho fermentativo, que pode dar-se só na primavera, mantendo-se o vinho turvo até então, e correndo riscos graves.

Como depois, para regularização da temperatura fêz nova aplicação de metabissulfito, na dose de 10 gramas por hectolitro, o entorpecimento das leveduras ainda foi aumentado, e assim o vinho ficou e mantém-se com bastante açúcar por desdobrar, sendo natural que só acabe o desdobramento quando os calores da primavera ponham novamente as leveduras em actividade.

Agora nada há a fazer, que possa dar actividade às leveduras, visto que a temperatura baixa da época as mantém entorpecidas.

E' natural que o vinho continui a limpar, por efeito da paralisação das leveduras com o frio, e deverá ser trasfegado em fim de Dezembro ou princípio de Janeiro, para ficar livre da bôrra.

Com a chegada dos calores de primavera, em Abril, deve ser feita outra trasfega com arejamento, para pôr em actividade as leveduras, a-fim-de que o desdobramento comece o mais cedo possível.

E nada mais se deve fazer. — *P. Bravo.*

N.º 433 — *Assinante n.º 31:208 — Figueira de Castelo Rodrigo.*

VINHO GASOSO

Pregunta — Li, há tempo, um processo novo usado em França para fabricar vinhos gasosos.

Na vindima passada mandei colhêr umas poucas de uvas em uma vinha, que costuma dar vinho muito gasoso mesmo sem fabrico especial. Foram pisadas e fermentadas vinte-e-quatro horas no lagar juntamente com o bagaço, sendo envasilhado em uma pipa onde permaneceu quinze dias, sendo a vasilha atestada sem derrame e o batoque coberto com umas fôlhas de videira. Passados os quinze dias, foi o vinho trasfegado para dois pipos de 280 litros confeccionados a-propósito de excelente aduela de carvalho muito abitolada e a arcaria de baça muito forte.

Foram sòlidamente abatocadas a martelo com batoques de madeira, feitos a-propósito a quando os dois pipos, encontrando-se o vinho em fermentação.

Até agora, nada de novo tem havido. A ma-

deira dos pipos e a baça são de absoluta confiança e por isso não receio que rebentem.

¿Como devo proceder na abertura dos pipos para o engarrafamento do vinho daqui a dois ou três meses, que, segundo dizem, se deve fazer nessa altura, para que o vinho se não derrame e não perca o gás?

¿O uso moderado do vinho feito com tanto gás poderá prejudicar a saúde de quem o beber?

Resposta — O senhor assinante está, a respeito do seu vinho espumoso, a viver numa doce esperança, mas isso é uma esperança muito ilusória. Está já a ver o seu espumante a correr das garrafas onde quere em breve engarrafá-lo, para os copos e a ser saboreado. Julgo, porisso, prudente, ou de bom conselho, desfazer-lhe essa esperança, e dizer-lhe o que, em verdade, vai dar-se: o mosto foi encerrado em barris muito resistentes, com batoque de madeira apertado a martelo. Fermentou, e portanto houve grande produção de gás carbónico, que, não tendo por onde se escapar, ficou encorporado no líquido sob grande pressão.

No dia em que o senhor assinante quiser fazer a trasfega, quando fôr a tirar o batoque para pôr a torneira ou para meter o sifão, terá uma *explosão* do gás com o vinho, e êste, com o batoque, serão projectados. Metade, pelo menos, do líquido, vai-se embora, e o que ficar será uma *borraçada,* que o senhor assinante não poderá engarrafar, porque o gás, levantando-se desde a bôrra, arrasta-a consigo e espalha-a pelo vinho.

Terá o senhor assinante menor prejuízo se os batoques não tiverem vedado perfeitamente a saída do gás, ou se fizer sair o gás em excesso, abrindo no batoque, com verruma muito delgada, um pequeno orifício, por onde aquêle se possa libertar muito vagarosamente, o que não é fácil de regular. Perderá o gasoso, mas aproveitará o vinho. — *P. Bravo.*

N.º 434 — *Assinante n.º 28:173 — Anadia.*

SÔBRE QUATRO VINHOS

Pregunta — Venho muito respeitosamente pedir a v. a fineza de me dizer qual o tratamento a fazer aos vinhos das amostras que envio. E' vinho da colheita de 1934, mas como tenho necessidade de os pôr em limpo, é que recorro à sua douta opinião.

Resposta — Os vinhos das quatro amostras não apresentam qualquer manifestação doentia.

Como defesa, deve o senhor assinante libertá-lo da perigosa companhia da bôrra, aplicando-lhe em seguida 8 a 10 gramas de metabissulfito por cada 100 litros.

O metabissulfito deve ser dissolvido em água quente em vasilha não metálica, e aplicado no vinho, ao mesmo tempo que se vai agitando êste com um pau introduzido pela batoqueira. Deve manter-se o vinho em perfeito atêsto e bem abatocado. — *P. Bravo.*

N.º 435 — *Assinante n.º 5:342 — Coimbra.*

TRASFEGA DE VINHO

Pregunta — Envio a v. uma amostra do meu vinho, que desejava trasfegar, mas não o queria fazer sem a sua opinião, no tratamento que tenho a fazer-lhe.

Devo dizer a v. que, na ocasião do fabrico, costumo deitar nos balseiros, aproximadamente, 10 gramas de metabissulfito de potassa por cada 100 litros de mosto.

Resposta — O vinho ainda está em acabamento de fermentação lenta, que naturalmente devia ter terminado, se tivesse sido feita a trasfega logo que limpou, como é da máxima vantagem, e como eu aconselho sempre aqui.

Mas o açúcar pode considerar-se completamente desdobrado, para o caso, e assim, feita a trasfega com a possível brevidade, convém aplicar-lhe, por cada 100 litros, metabissulfito 8 gramas, ácido tartárico 30 gramas.

O metabissulfito dissolve-se em água bem quente, e o ácido tartárico numa porção do mesmo vinho, fazendo-se as dissoluções em vasilhas de barro ou outras não metálicas, e aplicam-se separadamente. — *P. Bravo.*

N.º 436 — *Assinante n.º 24:351 — Bragança.*

FERMENTAÇÃO INCOMPLETA

Pregunta — Envio uma amostra de vinho para v. se dignar dizer-me o tratamento que devo fazer-lhe.

Resposta — O vinho tem ainda bastante açúcar por desdobrar, e agora, no inverno, e pior ainda, numa região de excessivos frios invernais, como é essa de Bragança, não há possibilidades de se fazer com que as leveduras percam o seu entorpecimento e entrem em actividade fermentativa.

Nada há agora a fazer, que possa provocar o desdobramento do açúcar; mas, como um vinho que fica em incompleto desdobramento no inverno corre risco de graves alterações, é preciso defendê-lo.

Para isso torna-se indispensável separá-lo da bôrra, e aplicar-lhe, por cada 100 litros, 10 gramas de metabissulfito e 40 gramas de ácido tartárico, aplicados separadamente, depois de, em vasilhas não metálicas, se terem feito as soluções, do metabissulfito em água bem quente, e do ácido tartárico em um pouco de vinho.

Agitar o vinho, depois destas aplicações, mexendo-o com um pau introduzido pela batoqueira. — *P. Bravo.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida

Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

ERRATA

Na resposta à consulta n.º 409, publicada no n.º 1:810, onde se lê: «Se é um caminho de cerro», deve ler-se: «Se é um caminho de carro».

Têm saído várias erratas nas consultas e respostas a cargo desta secção, que não são emendadas, por fàcilmente serem corrigidas pelos nossos assinantes. — *S. de Almeida.*

N.º 437 — *Assinante n.º 25:291 — Soudos (Carrascos).*

ESTABELECIMENTO COMERCIAL

Pregunta — Consenti que uns caseiros de propriedades rústicas, que lhes dei de arrendamento, montassem, na casa em que habitam, um estabelecimento comercial, ou seja na minha própria adega. Eles saem êste ano das terras.

¿Poderão opôr-se à saída da loja?

Resposta — Se o consulente não lhes arrendou a casa, isto é, se o estabelecimento está instalado na parte da casa, que lhes era destinada a residência para trabalharem as propriedades, é evidente que não podem continuar a ter lá o estabelecimento.

Se lhes arrendou essa parte da casa para montarem o estabelecimento ou se de facto pagam renda pela ocupação dessa parte do prédio, não é permitido ao consulente exigir-lhe a entrega dessa parte do prédio com fundamento de que lhe não convém a continuação do arrendamento, porque o proïbe o artigo 5.º da lei n.º 1:662 de 2 de Setembro de 1924, como o já proïbia o artigo 106.º do Decreto 5:411 de 17 de Abril de 1919. — *S. de Almeida.*

N.º 438 — *Assinante n.º 33:918 — África*

ÁGUA, PERTENÇA DE PROPRIEDADE VENDIDA

Pregunta — Possuia uma propriedade no sítio e limite de Melgás, que era regada por várias nascentes adquiridas nos limites de Melgás.

Além destas, nascentes, havia uma outra que pertencia à mesma propriedade por escritura antiga.

Essa propriedade foi alienada em hasta pública em conseqüência de uma hipoteca que sôbre ela recaiu.

C comprou-a com todos os direitos que eu tinha hipotecado a *B* e, tendo conhecimento da outra água, assenhoreou-se dela, levando-a para a propriedade que arrematou, não obstante essa água não se achar na escritura de hipoteca, mas só as das nascentes de Melgás.

¿Poderei reivindicar essa água que eu não dei à hipoteca?

Resposta — ¿Tem o consulente a certeza de que excluiu da hipoteca essa água?

E' que se o consulente deu em hipoteca a propriedade com tôdas as suas *pertenças*, deu à hipoteca implìcitamente a água a que se refere a consulta.

Se por acaso deu à hipoteca a propriedade só com a água das nascentes de Melgás e só com essas nascentes foi a propriedade à praça, assiste-lhe o direito a propôr contra o arrematante *C* uma acção de reivindicação da referida água de que êle abusivamente se apoderou.

Tudo depende dos dizeres de escritura da hipoteca. — *S. de Almeida.*

N.º 439 — *Assinante n.º 25:291 — Soudos (Carrascos).*

PARCERIA PECUÁRIA

Pregunta — Dei, de arrendamento, propriedades rústicas e entreguei aos caseiros uma junta de bois a meias.

Passados alguns anos pediram-me para eu lhes dar todo o ganho, ao que acedi, tendo-me os bois custado 94$50.

Daí para diante nem recebi ganho, nem desembolsei dinheiro.

Os caseiros não me entregam a propriedade.

¿Tenho direito a receber bois ou apenas os 94$50?

O contrato foi verbal.

Resposta — Não é fácil classificar o contrato à face da exposição feita pelo senhor consulente.

Se o gado foi vendido por mútuo consentimento na altura da alteração do contrato, o senhorio tem só direito à quantia

de 94$50, porque se presume que os caseiros adquiriram gado para êles, embora com dinheiro do senhorio.

Se o gado continuou a ser do senhorio, ficando os caseiros com direito a negociar com êle e com os respectivos lucros, é evidente que têm de entregar ao senhorio uma junta de gado, pois que com a alteração do antigo contrato desapareceu a sociedade de gado entre êles havida, isto é, o contrato de parceria pecuária, conforme o define o artigo 1:304.º do Código Civil.

¿Mas terão os caseiros direito a receber a diferença do primitivo preço do gado e do valor actual?

Através das palavras da consulta não é possível adivinhar-se o pensamento dos outorgantes ao alterarem o anterior contrato.

O que parece é que os caseiros ficaram com o direito *a lucros e obrigação a perdas*, e que o senhorio nada teria de suportar.

Sendo assim, nenhuma obrigação tem o senhorio de entregar aquela diferença aos caseiros, que estão obrigados a restituir ao senhorio o gado que êle lhes entregou ou outro igual.

E' um contrato idêntico do de empréstimo. — *S. de Almeida.*

N.º 440 — *Assinante n.º 12:269 — Tabuaço.*

TERRENO CEDIDO PELO ESTADO

Pregunta — Em 1917 requeri às O. P. do distrito de Viseu a compra de uma faixa de terreno junto ao meu quintal para na referida faixa fazer uma vedação e uma ramada.

Foi-me dada licença e a venda do terreno na extensão de 240 metros quadrados, que eu paguei, tendo diploma da venda.

Naquela altura não fiz a obra por estar o ferro muito caro, pelo que requeri êste ano novamente licença com planta para fazer a obra, mas foi-me negada essa licença, dizendo o director das O. P. que o terreno comprado regressou à posse do Estado por não ter feito a obra na ocasião em que pedi a licença e comprei o terreno.

Não me conformando com tal despacho, pretendo saber se perdi direito ao terreno que comprei e paguei e onde plantei árvores, estando sempre na posse dele.

Resposta — A cedência de terreno feita pelas O. P. para vedações é de natureza especial e não uma transmissão do domínio do terreno com os efeitos de uma alienação em hasta pública.

A licença para vedação é acompanhada de cedência do respectivo terreno para alinhamento, quando êste seja pedido; mas, no caso de não se efectuar a vedação dentro do prazo marcado, caduca o direito ao terreno cedido para alinhamento sem direito a reaver-se a quantia paga pela cedência.

Isso costuma ficar a constar da própria licença, mas se não constar é a mesma coisa, porque a licença para vedar fica sem efeito quando a obra não seja feita dentro de certo prazo indicado na própria licença, e a cedência do terreno é inerente a esta. — *S. de Almeida.*

N.º 441 — *Assinante n.º 16:006 — Carta.*

SALGUEIROS JUNTO A RIBEIROS

Pregunta — Possuo uma propriedade contígua a uma ribeira pública.

O vizinho do lado oposto costuma todos os anos derrear ou acamar salgueiros para dentro da mesma ribeira, o que dá em resultado estes crescerem e atingirem com os ramos quási metade da mesma ribeira.

Na ocasião das grandes cheias, devido ao crescimento dos salgueiros, a respectiva corrente encosta para a minha propriedade, dando causa a desmoronamento de terra do meu lado, etc.

Não poderei obrigá-lo a cortar os salgueiros e no caso dele se recusar a fazê-lo, ¿não o poderei eu fazer?

Resposta — O vizinho é obrigado a aparar os salgueiros, sob pena de multa e de serem essas árvores aparadas ou cortadas pelos agentes das circunscrições hidráulicas (cantoneiros) à custa do vizinho, nos termos do artigo 286.º do Regulamento de 19 de Dezembro de 1892.

Deve, pois, o consulente participar a êsses agentes ou à repartição dos Serviços Hidráulicos a falta cometida pelo vizinho a-fim-de êste proceder ao corte dos salgueiros, que prejudicam o regime da corrente, pois que será êle obrigado, pela forma exposta, a pôr as coisas no seu devido lugar. — *S. de Almeida.*

N.º 442 — *Assinante n.º 30:178 — Abrantes.*

CAÇA DE COELHOS

Pregunta — Venho fazer-lhe a seguinte consulta:

Tenho uma propriedade junta a um couto e dei-a de quinto para sementeira de trigo. Os coelhos comem uma grande parte do trigo aos quinteiros.

¿Haverá alguma disposição que obrigue o dono do couto a pagar os prejuízos causados pela caça?

Não havendo, ¿como se deve proceder para a exterminar?

¿Em que condições deve estar o couto para não ser violado?

Resposta — O único meio que o consulente pode usar, é requerer ao Ministro do Interior, licença para caçar no terreno

onde estão as sementeiras ou plantações e invadido pelos coelhos (artigo 12.°, § 4.° do Decreto n.° 23:461 de 17 de Janeiro de 1934, alterado pelo Decreto 24:441 de 30 de Agôsto do mesmo ano).

Com essa autorização especial e licença de uso e porte de armas pode proceder-se à destruïção dessa espécie de caça. — *S. de Almeida.*

N.° 443 — *Assinante n.° 25:291 — Carrascos.*

CAÇA EM TERRENO SUBMETIDO AO REGIME FLORESTAL

Pregunta — Tenho um amigo que me ofereceu um cartão para poder caçar numa propriedade sua submetida ao regime florestal.

¿Poderei entrar na propriedade sem licença do guarda? ¿Poderei caçar sem licença de caça passada pela Câmara?

A propriedade encontra-se dentro de um concelho onde não é permitido o uso do furão.

¿Poderei caçar na propriedade com furão?

Resposta — Pode caçar na propriedade submetida ao regime florestal, com reserva de caça, desde que obtenha licença do dono dessa propriedade (artigo 8.°, n.° 2 do Decreto 23:461 de 17 de Janeiro de 1934).

Carece, porém, de licença de uso e porte de arma e de licença de caça passada pela Câmara Municipal para poder caçar na propriedade submetida àquêle regime, nem pode lá usar furão se êle está interdito no concelho da situação dessa propriedade. A lei não estabelece qualquer excepção a tal respeito quanto às propriedades particulares sujeitas ao regime florestal. — *S. de Almeida.*

N.° 444 — *Assinante n.° 31:999 — Coimbra.*

APREENSÃO DE GADO

Pregunta — Tenho uma propriedade banhada pelo rio Mondego e sujeita ao Regulamento dos Serviços Hidráulicos.

Se dentro dela fôr encontrado qualquer gado, pastando, sem minha autorização e que seja acompanhado por pessoa desconhecida ou falido de bens, ¿pode ser apreendido?

Se andar abandonado, ¿pode ser apreendido?

Resposta — Se andar sem guarda ou pastor pode ser apreendido pelos guardas dos Serviços Hidráulicos, nos termos dos artigos 258.°, 259.° e 301.° do Regulamento de 19 de Dezembro de 1892, incorrendo o dono na respectiva multa, que, no caso de não ser paga, provocará a venda do gado em hasta pública.

Se o gado fôr encontrado com pastor, tem o consulente de cumprir o que dispõe o Código de Posturas do concelho, se houver algumas posturas sôbre o assunto, aliás permitida pela lei n.° 1:295 de 8 de Maio de 1922.

No Código de Posturas determinam-se as condições da apreensão do gado encontrado a pastar em terreno alheio.

Tratando-se de gado caprino pode o consulente apreendê-lo na presença de duas testemunhas e entregá-lo à Câmara Municipal, na sede do concelho, ao regedor da respectiva freguesia ou aos guardas florestais e guardas republicanos, no caso de existirem na localidade (artigo 24.° do Decreto n.° 12:658 de 23 de Maio de 1927).

Se o gado andar abandonado pode o consulente também apreendê-lo e entregá-lo ao regedor, nos termos do artigo 408.° do Código Civil. — *S. de Almeida.*

N.° 445 — *Assinante n.° 30:104 — Pombal.*

IMPOSTO DE TRÂNSITO

Pregunta — Diz v. que o lavrador, que possui um só carro de bois com a chapa *isento* e que requereu no prazo contra a sua inclusão no cadastro do braçal camarário, deve ser atendido pela Câmara à sombra dos artigos 24.° e 126.° do Código das Estradas.

Contra esta interpretação diz, o *Anuário dos Ministérios*, n.° 25, páginas 152: «A isenção a que se refere o artigo 126.° do Código das Estradas, abrange as taxas ou impostos dos Corpos Administrativos» e em «nota» com excepção do imposto do trabalho. E a páginas 222 do mesmo *Anuário:* «O proprietário do carro deverá ser obrigado à prestação do imposto do trabalho, visto que o artigo 113.° da lei n.° 88 de 1913 foi reposto em vigor pelo artigo 1.° do Decreto n.° 19:225 de 8 de Janeiro de 1931».

Sendo esta uma interpretação do Ministro, ¿tem de ser acatada como lei?

Resposta — Quando eu defendi a doutrina de que os carros isentos de imposto de trânsito estavam isentos do imposto de prestação de trabalho, estava em vigor o artigo 126.° do Código das Estradas de 31 de Maio de 1930.

Hoje êsse Código acha-se nessa parte revogado pelo Decreto-lei n.° 24:326 de 9 de Agôsto de 1934, que não reproduziu disposição idêntica à daquele artigo 126.°.

Este artigo isentava *de quaisquer impostos* ou taxas um carro agrícola, que cada proprietário tivesse em cada concelho, desde que com êsse carro não fizesse transportes de estranhos, remunerados.

O Decreto n.° 19:225 de 8 de Janeiro de 1931 em nada alterou aquêle Decreto, que aprovou o Código das Estradas, pois que no artigo 1.° se limitou a dizer que continuava a ser regulado pelos artigos

113.º, 114.º e 158.º da lei n.º 88, Decretos n.ºs 12:386 e 14:924 e mais legislação aplicável a imposto de prestação de trabalho.

Se *contínuar* a ser regulado, é porque já estavam em vigor essas disposições, como de facto assim era.

Aquêle Decreto 19:225 veio estabelecer novas disposições a completarem aquelas porque êsse imposto se regia, mas que em nada se referem ao imposto de trânsito.

Ora pelo artigo 1.º dêste Decreto continuava a vigorar a *mais legislação complementar* e, entre ela, estava o artigo 126.º do Código das Estradas, que isentava do imposto de trânsito aquela espécie de carros.

Além disso, sendo a disposição do Código das Estradas uma disposição especial não podia ser revogada por uma lei geral concebida nos termos em que está o Decreto 19:225.

E', pois, ilegal a interpretação ministerial e os tribunais não devem acatá-la, tanto mais que o parecer do Ministro não tem fôrça de lei, nem ao menos é uma interpretação autêntica. Representa um simples parecer.

Hoje, à face do Decreto-lei n.º 24:326, de 9 de Agôsto de 1934, parece-me que podem as Câmaras e Juntas de Freguesia lançar o imposto braçal, porque o artigo 17.º revogou o artigo 126.º do Código das Estradas. — *S. de Almeida.*

N.º 446 — *Assinante n.º 33:306* — *Faro.*

VACAS LEITEIRAS

Pregunta — A exploração de vacas leiteiras é considerada como indústria subsidiária da agricultura, por serem essas vacas também empregadas em trabalhos agrícolas, embora moderados e pela produção de estrume mais ou menos indispensável em certas propriedades, havendo algumas que não podem ser cultivadas doutro modo. Creio que assim se pratica em Lisboa e noutras localidades certamente por efeito duma lei que de memória não posso citar.

¿Desta maneira os agricultores em tal caso estão ao abrigo da alínea *d)* do artigo 11.º do Decreto 24:326 de 9 de Agôsto passado?

Resposta — Não se compreende bem a pregunta. O trânsito de gado bovídeo pelas estradas não é proïbido nem está sujeito a licença de trânsito. A alínea *d)* do artigo 11.º do Decreto n.º 24:326 refere-se ao *transporte* de gado para as propriedades ou destas para os mercados ou casa do proprietário, mas só os solípedes e viaturas estão abrangidos no citado Decreto. — *S. de Almeida.*

N.º 410 — *Assinante n.º 10:182* — *Cabeceiras de Basto.*

ÁGUA DE NASCENTES. LICENÇA HIDRÁULICA

Pregunta — Tenho dois prédios que vão designados na planta junta sob os n.ºs 1 e 2.

O n.º 1 tem uma mina e uma nascente natural de água e confina com o ribeiro.

O n.º 2 tem também uma mina e outra nascente natural, mas não confina com o ribeiro.

As águas destas minas e nascentes tenho-as usado sempre e meus antepassados desde tempos imemoriais.

As sobras da água do prédio n.º 1 caem no ribeiro e as do n.º 2 caem primeiro no terreno baldio e depois vão para o ribeiro, isto no inverno, porque no verão mal chegam para a rega dos prédios.

Abaixo do meu prédio sai uma levada do ribeiro, a qual pertence a vários consortes.

Ninguém me tem perturbado no uso desta água, que eu aproveito nos meus prédios, mas há oito ou dez anos os consortes da levada, quando a foram limpar, fizeram uns regos nos meus prédios e no baldio para a água mais fàcilmente seguir para o ribeiro. Como não repetiram o acto, não os chamei ao tribunal.

Ora eu preciso desta água noutros prédios na outra margem do ribeiro, mas as sobras não vão para êste.

Por isso desejo saber: ¿Posso levar para lá a água do prédio n.º 1? ¿E a do n.º 2?

¿Tenho de pedir licença à Hidráulica para atravessar o ribeiro com os canos?

Resposta — A água pertence ao consulente e pode levá-la para onde quiser. Dá-lhe êsse direito a disposição do artigo 99.º do Decreto n.º 5:787 de 10 de Maio de 1919.

Para atravessar o ribeiro tem de pedir licença à Hidráulica, por assim o exigir o artigo 5.º do Decreto-lei n.º 23:925 de 29 de Maio de 1934. — *S. de Almeida.*

N.º 447 — *Assinante n.º 33:645* — *Ervedosa.*

DIVISÃO DE EIRA E SEUS CREDORES

Pregunta — Dentro dum terreno foi feita uma casa em 1916. Quando ela foi feita não houve oposição alguma. De 1929 para 1930 foi ela penhorada, onde alguns credores a arrematararam em hasta pública com as confortações que tinham sido penhoradas. Eu como as confortações estavam a favor da casa que comprei aos credores, em 1931 fiz-lhe um aumento; também ninguém se opôs; mas como eu a modifiquei, todos têm inveja do meu viver.

Quando findei com a obra deixei a eira impedida com restos de pedra que me sobrou, onde esteve um ano sem ninguém fazer uso da eira. Eu fui avisado pelos interessados passado um ano para limpar a eira. Não fiz caso.

Os que se declararam interessados trataram de a limpar e de então para cá cometem abusos, quer no princípio quer no fim das malhadas, arrumando-me o centeio ao pé da casa, a-fim-de se vingarem e assim inutilizarem a eira, para eu não

fazer uso dela; além disso tenho os meus documentos registados na Conservatória, embora os interessados declarem ter direito a êste terreno. Eu tenho o mesmo direito, pois que tenho parte num quarto que pertencia a meus avós; mas como ninguém tem documento, ¿como devo proceder?

Eu já me lembrei de recorrer a partilhas judiciais. ¿Poderei fazê-lo? ¿Eu ficarei obrigado às despesas que houver ou serão divididas pelos que se julgarem interessados?

A pedra que me retiraram e que estava em volta da eira, a maior parte está enterrada e um vizinho meu já pôs alguma junta com a minha. Agora para a tirar, ¿como devo proceder?

Resposta — O que se torna necessário saber é a quem pertence a eira.

Se esta é dos indivíduos, que se arrogam com direito a ela, não pode o consulente apoderar-se da eira, nem impedir que os donos desta façam nela aquilo a que alude a consulta.

Nem da planta, nem dos dizeres da consulta posso ajuizar a quem pertence a eira.

O consulente ou o antigo dono da casa podia ter feito a casa no terreno da eira, mas isso não obsta a que o resto da eira pertença àquêles indivíduos, que têm direito a fazer valer as suas pretensões ao próprio terreno onde foi construída a casa, se êsse terreno era deles e não foi adquirido por documento legal ou prescrição por quem construiu a casa.

Se o consulente é comproprietário da eira, convém-lhe requerer a *divisão desta* se já há partilha da mesma por escritura ou inventário, porque, não a havendo, tem de requerer essa partilha por meio de inventário se não puder fazê-la por escritura.

Quanto à pedra enterrada, entendo que pode retirá-la, mas só a que lhe pertence; mas se ela foi enterrada pelo dono do terreno, onde se encontra, em proveito dêste terreno, parece-me que o consulente só tem direito ao valor dela nos termos do artigo 2:304.º do Código Civil. — *S. de Almeida.*

N.º 448 — *Assinante n.º 30:071 — Guarda (gare).*

PROPRIEDADE DE ÁRVORES EM TERRENO ALHEIO

Pregunta — Arrendei um castanheiro plantado em terra que não pertence ao dono do castanheiro.

¿A quem pertencem as fôlhas e os ouriços? O dono da terra diz que lhe pertencem e, a mim, só as castanhas.

Resposta — Os ouriços e as fôlhas pertencem ao dono das castanhas que tem o direito de as apanhar.

O caso não está expressamente regulado na lei, mas esta doutrina resulta da análise e aplicação das disposições contidas nos artigos 2:318.º e 2:292.º do Código Civil e da definição de direito de propriedade que se lê no artigo 2:167.º do citado Código. — *S. de Almeida.*

N.º 449 — *Assinante n.º 30:071 — Guarda (gare).*

IMPOSTO BRAÇAL

Pregunta — Resido no concelho *A*, mas tenho casa e propriedades no concelho *B*, onde vou passar alguns dias no ano para dirigir os serviços agrícolas.

Neste concelho, onde não resido, colectaram-me com o imposto do serviço braçal.

Julgo que não estou sujeito a êsse imposto por não residir nesse concelho. ¿Tenho razão?

Resposta — Não tem. O imposto de prestação de trabalho incide sôbre todos os chefes de família que *residam* na circunscrição municipal ou da freguesia, conforme a entidade que lança o imposto, ou nela tenham *propriedades* (artigo 113.º, § 1.º da lei n.º 88 de 7 de Agôsto de 1913).

Se o consulente tem no concelho *B* propriedades, está sujeito a êsse imposto nesse concelho. — *S. de Almeida.*

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente**, *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Livros — Compram-se ou trocam-se livros principalmente de agricultura ou história. Carta, indicando título, autor, data de impressão, número de volume, etc., a Joaquim Carvalho — *Gazeta das Aldeias* — Pôrto.

Azeitona cordovil para conserva. Vende boa porção, José Nunes Pereira Rodrigues — Bairro do Bom Jesus — Tomar.

Coelhos das raças: Gigante Normando, Castor Rex, Arminho Rex, Habano Rex. Vende Dr. João Constantino — Arazede.

Bácoros Yorkshire Large White, puros, de quatro meses. Vende Ilídio Martins — Gaia.

Alambique, sistema Deroy, compra o Sindicato Agrícola de Cerva.

Morângueiros — Vendem-se pés. Morangos graúdos, oito variedades. Pedidos a Manuel de Sousa — Santa Cruz do Douro — Pedregal.

Pavões — Vendem-se aves e ovos. Carta à Quinta do Paiço — Muro.

Porcos Large White — Leitões e animais adultos. Vendem-se: Carta, pedindo indicações, à Administração da *Gazeta das Aldeias.*

GAZETA das ALDEIAS

N.º 1813



NO CAMPO...



1050

738-B

e em tôdas as localidades desprovidas de corrente eléctrica, o aparelho **PHILIPS**, tipo 738-B, de alimentação por baterias, é pelo seu óptimo rendimento e reduzido consumo, aquêle que melhor satisfaz.

PHILIPS-Radio

Novo carneiro hidráulico

com dispositivo para captagem das sobras de água.

Bombas de pressão, carneiros hidráulicos e torneiras em todos os géneros. Stock de canalizações completas para água fria e quente, banheiras, bidés e lavatórios.



1119

Técnicos especializados em instalações sanitárias e de aquecimento central (chauffage).

Teixeira Lopes & Irmão, L.da — PICHELEIROS

62, Rua Formosa, 64 — PORTO Telefone, 5708



MÁRIO COSTA & C.a, L.da
Rua do Almada, 30-1.º e 2.º
Telefone, 2571 —— PORTO

879

FRUTEIRAS de ALCOBAÇA

VIVEIROS DE FRUTEIRAS — ROSEIRAS — MORANGUEIROS

pedidos a

ÁRVORES SÃS, VIGOROSAS, RIGOROSAMENTE IDENTIFICADAS

FRUTEIRAS DE ALCOBAÇA
ALCOBAÇA

1156

GAZETA das ALDEIAS

Revista de propaganda agrícola e vulgarização de conhecimentos úteis

FUNDADA EM 1896 POR

JÚLIO GAMA

Orgão das Associações Agrícolas Portuguesas

Premiada com **Medalha de prata** na Exposição Industrial Portuguesa de 1897. **Grande diploma de honra** na Exposição da Imprensa em 1898. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de 1901. **Medalha de ouro** na Exposição Hortícola do Palácio de Cristal Portuense de 1900. **Medalha de ouro** na Exposição Agrícola do Palácio de Cristal Portuense de 1903. **Medalha de bronze** na Exposição Universal de S. Luiz (Estados Unidos da América) em 1904. **Medalha de prata** na Exposição do Rio de Janeiro de 1908. **Grande diploma de honra** na Exposição de Milho de 1929. **Grande diploma de honra** na II Exposição Nacional do Milho. Louvada oficialmente por portarias dos Ministérios da Instrução e da Agricultura. **Comendador da Ordem de Mérito Agrícola.**

Propriedade e Edição da Sociedade ----GAZETA DAS ALDEIAS----

DIRECTOR: LUIZ GAMA

Administração: Avenida dos Aliados n.º 66 — PORTO

Preço da assinatura anual: Para o Continente e Ilhas Adjacentes, 50$00 escudos; para as Províncias Ultramarinas, 70$00 escudos; para Espanha, 60$00 escudos; para o estranjeiro, 100$00 escudos. O pagamento das assinaturas do Continente e Ilhas pode ser feito em duas prestações semestrais de 25$00 escudos, cada. **Preço do número avulso,** 2$50 escudos.

Os artigos assinados são de absoluta responsabilidade dos seus autores

Teleg.: GAZETA DAS ALDEIAS-Pôrto
Telefone, 4424

Composta e impressa na IMPRENSA MODERNA, L.da
Rua da Fábrica n.º 80 — PORTO

SUMÁRIO

Fim do ano 753
Pelo estranjeiro — As novas directrizes da agricultura na Tchecoslováquia — *Dr. Vlastimil Kibal* 754
Quanta fruta e que fruta se come em Inglaterra 755
A renascença na vida rural — *J. R. Costa Júnior* 756
Agricultura — Adubação racional das terras galegas e o azoto nítrico na sementeira — *J. Mira Galvão* 758
Planta daninha — *Rozindo Morais Monis da Maia* 761
Arboricultura — Epoca de plantação das oliveiras 762
Fornos desmontáveis para carbonização da madeira 763
Inquérito apícola — ¿Quantas colmeias e quantos cortiços existem no País? 764
Dr. Júlio Vasques 764
Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola — A «estricnina» dos insectos — *Henrique Coelho* 765
Tecnologia Rural — Ainda a-propósito de trasfegas 767
A minha opinião — *João da Fonte* 768
Apicultura — Anomalias — *José Simões Pires* 769
Avicultura — A preparação dos alimentos para as aves — *Manuel de Melo* 770
Gazeta das Senhoras — Pontos de fantasia — *M. M.* 771
A engorda do peru 773
Automobilismo — Em plena estrada — *João de Vasconcelos* 774
Revista das Revistas — Algumas novidades ou conhecimentos úteis 775
Para colar vidro à madeira 776
Consultas — Sôbre três vinhos — Vinagreiras — Vinho mal desdobrado — Sôbre licores — Sôbre dois vinhos — Vinho avinagrado — *P. Bravo* 777
Doença do tomateiro — Celeiro de milho infestado de bichos — Amendoeiras doentes — Uvas atacadas pelo Botrytis — Doença nas oliveiras — *R. M. M. da Maia* . . . 779
Bemfeitorias — Contribuïções pagas por outro — Demarcação de propriedades — Galinhas — Fôro — Várias preguntas — Muro próprio — Várias preguntas sôbre cão de guarda — ¿Vedação mal feita? — Arvores junto à linha férrea — *S. de Almeida* 780
Conservação da carne dos coelhos — *A. Irwin* 784
Intermediário dos lavradores 784

União Resineira Portugueza

(CONSÓRCIO RESINEIRO DE PORTUGAL)

S. A. R. L.

Capital realisado: Escudos 4.840.000$00

SEDE SOCIAL: R. dos Fanqueiros, 30 — LISBOA **DELEGAÇÃO NO PÔRTO:** R. Sá da Bandeira, 15-2.º

Telegramas: SEROF — Telefones: Sede, 2 8188 P. B. X. 2 L. **— Armazem, 2 6705 — Pôrto, 4582 — Pombal, 16 — Ermezinde, 2**

Códigos: A. B. C. 5.ª e 6.ª edição, **Ribeiro, Mascotte, Bentley's, Acme, Rudolf Mosse e Privados**

FÁBRICAS EM POMBAL, MARINHA GRANDE E ERMEZINDE

[Destilação pelo vácuo, pelo vapor e pelo fogo directo]

ARMAZÉNS na DOCA DE ALCANTARA e RUA MAURY

Resinagem à vida e destilação da gêma pelos processos mais modernos.

(BREUS, CÓLÓFANIAS, ESSÊNCIA DE TEREBENTINA E AGUARRÁS)

1051

DOENÇAS DE OLHOS

Dr. Correia de Barros

Director do Instituto Oftalmológico do Pôrto

Consultas das 11 às 13 e das 15 às 19 horas

Rua Sá da Bandeira 262-1.º — PORTO

Telefone, 4910

824

Para seu interêsse em Coimbra

lembramos-lhe que há uma casa com preços nem caros nem baratos, **simplesmente honestos,** que lhe proporciona **confôrto, higiene, boa freqüência e... uma mesa incomparável; é o**

HOTEL BRAGANÇA

1021 Telefone, 477

Imprensa Moderna

Limitada

Dêem as suas encomendas de trabalhos tipográficos, de encadernação e brochura a esta conceituada casa, onde se imprime a **Gazeta das Aldeias.** A maior perfeição técnica — Os preços mais convidativos.

Rua da Fábrica, 80 PORTO

Telefone, 883

Chocadeiras e Criadeiras RUSTICA e CAMPONEZA

Pedir catálogos e preços a

C. LACOMBE

680 ENGENHEIRO

Casal das Rôlas — Olivais LISBOA

Palhas para gado

Cereais, legumes azeites. 1037

Compra:

Urbano Pereira Telefono: 333

Praça Carlos Alberto, 59 — Pôrto Telegr. Rustico

Companhia Industrial de Fundição

S. A. R. L.

Telefone, 4173
Telegramas: ARADOS

RUA DE S. JOÃO, 19 — PORTO

Fábrica fundada em 1895 — ESPOSADE — GONDOMAR 998

Marca registada

Agradece a «COMPANHIA CIF» uma consulta sôbre:

MAQUINAS INDUSTRIAIS — Teares mecânicos para algodão, seda ou lã. Serrotes e plainas para pedreiras e mármores. Serras, etc. MAQUINAS AGRICOLAS — Prensas para azeite e vinho, Esmagadores, Tararas, Semeadores, Cortadeiras de palha, Debulhadores, Arrolhadores, etc. UTENSILIOS AGRICOLAS — Charruas «Cif» n.os 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7, charruas de volta-alveca (tipo cilíndrica), charruas Brabant e todos os seus acessórios, Subsoladores, Grades de molas e zig-zag, etc. UTENSILIOS DOMESTICOS EM FERRO FUNDIDO — Ferros de engomar, Panelas e Tachos à inglesa, Fogareiros, etc. UTENSILIOS DOMESTICOS EM — — — ALUMINIO FUNDIDO — Panelas, Tachos, Certãs e Chaleiras (nosso fabrico especial) — — — RADIADORES — Para aquecimento central.

GAZETA das ALDEIAS

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRICOLA
E VULGARIZAÇÃO DE CONHECIMENTOS ÚTEIS

FUNDADA EM 1896 POR
JÚLIO GAMA

DIRECTOR: LUIZ GAMA

39.º Ano | Pôrto, 23 de Dezembro de 1934 | N.º 1813

FIM DO ANO

Com o presente número completa a *Gazeta das Aldeias* trinta-e-nove anos de existência.

Nesta já bem longa vida, que se estende por quási meio século, tem a *Gazeta das Aldeias* passado pelas mais largas vicissitudes, pelas mais duras provas. Os que nesta casa trabalham e aqui vêm consumindo saúde e energias, intensa e profundamente as têm sentido e tanto, que uma ou outra vez quási se deixaram invadir pelo desânimo. ¡Se é tão grande e tão intensa a luta a sustentar!

Mas, em compensação, tem êste jornal, esta revista, conquistado mais do que benevolência, mais do que simpatia, antes verdadeira afeição em alguns milhares de leitores, que assim procuram premiar o nosso esfôrço, e com êsse prémio dar-nos o alento indispensável para que prossigamos na defesa dos interêsses da Lavoura tantas vezes esquecidos, quási sempre postergados. Nós, os que neste campo labutamos e os que nos têm querido dar a sua solidariedade nesta cruzada, animando-nos e amparando-nos com a sua dedicação e estima, constituímos — deixem-nos alimentar a ilusão — uma Família numerosa, dispersa por terras que se estendem do Minho ao Algarve, Família que seria impossível reünir para trocar as saüdações, as palavras amigas, que sempre é de uso trocar no dia — o da Festa da Família — em que êste número da *Gazeta* deve entrar em casa dos seus assinantes.

Mas nem por isso deixamos de enviar daqui, com a expressão mais sincera do nosso afecto e nosso reconhecimento, os votos de felicidade — os mais sentidos votos de Boas-Festas — a todos os nossos assinantes e leitores, a todos aquêles que, guiados pelo mesmo Ideal — o bem da Pátria pelo engrandecimento da Lavoura — nos ajudam a cumprir a obrigação que um dia tomamos.

Pelo estranjeiro

As novas directrizes da agricultura na Tchecoslováquia

A crise económica, que desde há quatro anos aflige as nações do mundo inteiro, produziu não só mudanças políticas (ditaduras) e sociais (recrudescimento do comunismo), mas também novas orientações, como é a economia dirigida. Emquanto as indústrias se defendem com tôdas as suas fôrças contra a intervenção exagerada do Estado nas suas actividades, a Agricultura parece acomodar-se mais fàcilmente a esta política, sob a condição que lhe assegurem os preços dos seus produtos. O exemplo da Tchecoslováquia, que é um país altamente indústrial, mas que, ao mesmo tempo, tem a sua agricultura, social e polìticamente organizada, pois o partido político predominante é o agrário (dos camponeses médios), oferece um ensino interessante.

Em primeiro lugar, a política agrária da República Tchecoslovaca, conduzida pelo enérgico e prestigioso Ministro de Agricultura, Dr. Milan Hodza e apoiada pelo partido agrário, tem o seu programa ideològicamente claro. E' um programa anti-liberal e anti-marxista. Nos Estados Unidos da América, declarou o Sr. Hodza, inventaram muitas teorias económicas, mas o lavrador quási morria de fome. A classe agrária tem que solucionar os seus problemas, tomando como base a vida prática e, antes de tudo, tem que se libertar do jugo do capitalismo, pois não é razoável que os preços dos seus produtos sejam ditados pelas bôlsas e pelos capitalistas. A-pesar-da sua organização política e económica, os camponeses são demasiado débeis para poderem impôr a sua vontade e não há outro remédio senão a intervenção do Estado moderno e democrático, do qual os camponeses formam a parte mais substancial. Não se trata duma revolução económica, mas duma reforma, que não pode sair do liberalismo nem do socialismo, mas da democracia agrária, que é um movimento novo e independente dos agricultores, que repelem a falsa solidariedade com a classe industrial e operária, mas que se introduz fàcilmente na estrutura democrática do Estado tchecoslovaco, contrária, por si mesma, seja à ditadura campesina de estilo búlgaro, seja ao corporativismo de estilo italiano. Na Tchecoslováquia, não é necessária a mudança da constituïção, que é bastante ampla e elástica, mas é preciso reformar a economia nacional e, em primeiro lugar, a economia agrária. Visto a baixa dos preços que sofreu a produção agrária do país em conseqüência da crise industrial e da importação dos produtos agrícolas estranjeiros, o Govêrno tchecoslovaco esforçou-se, primeiro, por sanear esta base, estabelecendo o monopólio dos cereais. A-pesar-de êste não funcionar mais de que uns seis meses, as suas vantagens são patentes, sem que se ocultem, também, as suas desvantagens. O monopólio indubitàvelmente tranquilizou os agricultores, assegurando-lhes os preços dos seus produtos e ajudando-os a aumentar a sua capacidade de compra, que tinha baixado em 1931, até 20 %, em comparação com os anos precedentes, o que favorece, automàticamente, a produção industrial e todo o mercado interno. Ajudado pela sêca do ano corrente, o monopólio permitiu, igualmente, ao Govêrno regularizar a importação do trigo estranjeiro, sem que isto tenha qualquer influência, como nos anos anteriores, sôbre o movimento dos preços no mercado nacional e facilitando assim a exportação dos produtos industriais e florestais para o país importador, por via de compensação.

Demais, a intervenção do Estado no comércio dos cereais ajuda a regularizar as relações comerciais entre todos os países centro-europeus dum lado, e dos países do ocidente europeu, doutro lado. O bloco agrário centro-europeu dispõe de 15 a 20 milhões de quintais de cereais excedentes, que tem que vender ao estranjeiro, para ter capacidade para comprar os seus produtos acabados. Isto não é uma quantidade excessiva e a sua aquisição pelos países ocidentais, particularmente pela Inglaterra, não elimina a compra dos cereais do Ultramar, que faz uns 100 milhões de quintais.

Sem embargo, a regularização do comércio dos cereais não é suficiente para sanear a produção agrícola nos tempos anormais que correm. O monopólio dos cereais tem também as suas desvantagens, por exemplo a disparidade dos preços nas diferentes províncias, causada pela uniformidade centralista das tarifas ferro-viárias, que serão modificadas segundo as experiências ganhas. O monopólio não tem outra razão de existência senão a de amparar o camponês,

débil em frente do capitalismo e da especulação e, de outro lado, ameaçado pelas aventuras do colectivismo. O monopólio garante os preços dos cereais, se bem que deixe fazer as compras aos comerciantes e às cooperativas, também socialistas, vigia as transacções, cortando a especulação e protegendo o rendimento da produção.

Uma reforma mais profunda, mas que deriva lògicamente do monopólio dos cereais, é a regularização do cultivo das plantas agrícolas.

Não seria certamente razoável, aumentar — o que poderia provocar o monopólio — o cultivo das plantas que não se podem consumir no interior nem vender ao estranjeiro, porque, neste caso, formar-se-iam excedentes imóveis. E', pois, necessário, em lugar destas plantas, fomentar o cultivo das plantas suplementares, particularmente as que são necessárias para as indústrias nacionais. Por exemplo trata-se de substituir o cultivo dos cereais pelas plantas oleaginosas, numa superfície de 60 a 80:000 hectares.

O Ministério de Agricultura elaborou, em colaboração com a Academia de Agricultura Tchecoslovaca, um plano para êste cultivo, baseado sôbre a individualidade produtora de cada região e completado por outro plano relativo à produção do gado e do leite. Em conseqüência, o Sindicato do Gado será substituído por uma sociedade, que terá meios para regularizar a importação e a exportação do gado e, sobretudo, para normalizar o afluxo do gado aos mercados de carne nas grandes cidades. O plano da produção leiteira assenta no *contrôle* da criação do gado bovino e suíno.

Por estas reformas, os camponeses poderão emancipar-se da pobreza, causada ou aumentada pela crise económica e libertar-se das dívidas, o que é a base do saneamento financeiro da classe mais numerosa da população.

A agricultura tchecoslovaca entrou, dêste modo, na via das reformas que, de-certo, não são desprovidas de interêsse para o mundo agrícola de outros países.

Praga, Dezembro de 1934.

DR. VLASTIMIL KYBAL,
Antigo Ministro da Tchecoslováquia em Lisboa e Madrid.

Quanta fruta e que fruta se come em Inglaterra

De uma interessante estatística publicada pela Junta da Economia Imperial, organização oficial existente em Inglaterra, colhemos alguns dados sôbre o consumo de frutas neste país, que convém tornar conhecidos.

Cada inglês consome, por ano, 40 quilos de fruta; êste consumo aumenta, pois em 1928 era apenas de 30 quilos por indivíduo, aproximadamente.

O consumo individual, é, para as principais frutas, o seguinte: laranjas, 13 quilos; maçãs, 11 quilos; bananas, 5 quilos; cerejas e ameixas, 3,5 quilos; pêras, 1,5 quilos; morangos, 0,75 quilos.

Ante estes números, verificaremos — e com tristeza o devemos fazer — que o inglês, que não possui fruta, ou que pouca fruta possui, que é obrigado a importá-la se a quiser comer, a consome em muito maior quantidade do que nós. E' certo que não possuímos elementos onde possamos ir ver qual a quantidade de uvas, pêras, laranjas, maçãs, bananas, etc., que ingere, por ano, o lusitano ilustre; mas a nossa capitação deve ser diminuta. Em Portugal não se come fruta, embora produzamos, talvez não a melhor, mas a mais saborosa fruta de todo o mundo. Depois desta constatação triste, outra se poderá fazer: tôdas as frutas que a Inglaterra importa se produzem em Portugal; tôdas são — até os morangos, se quiserem — de fácil acondicionamento e suportam transportes mais ou menos demorados. Mas o mercado inglês pouco nos compra: alguma ameixa, alguma maçã, possìvelmente bananas.

Repare-se: um inglês come, nos doze meses do ano, 13 quilos de laranja, ou seja pouco mais ou menos a quarta parte de uma caixa desta fruta, tomando por base o tipo de caixa de exportação empregado em Valência.

Admitindo que a Inglaterra tenha hoje cêrca de 50 milhões de habitantes, êste país é consumidor de 12 e meio milhões de caixas de laranja.

¿Esta cifra não fará pensar um pouco no assunto?

A RENASCENÇA NA VIDA RURAL

IV

No n.º 1:798 da *Gazeta das Aldeias* disse eu que a renascença na vida rural tem de resultar de factores vários, entre os quais «a demonstração e vulgarização por técnicos competentes das indústrias agrícolo-pecuárias racionais e a conveniente assistência».

Há tempos, êste mesmo quinzenário reproduziu do «Agros», boletim da Associação dos Estudantes de Agronomia, dirigido pelo Engenheiro-Agrónomo Sr. Artur Castilho, um questionário, cujas respostas, para mim, não cairam em cêsto rôto.

Dessas respostas, pois — entre as quais vejo a do meu camarada Capitão Sr. Francisco Rasquilho da Fonseca, que está em harmonia com o meu pensamento — extractei as partes comuns a freguesias de várias regiões e que são:

a) Não há falta de braços, mas há falta de trabalho, pelo que os salários são inferiores e é difícil a vida do trabalhador;

b) A lavoura está em geral atrasada por falta de conhecimentos técnicos da parte dos lavradores;

c) Não se sente a obra das brigadas agrícolas do Ministério da Agricultura;

d) Sente-se a falta de assistência veterinária;

e) O lavrador só obtém capital a juro de taxa muito elevada;

f) Há falta de mercados para os produtos e os intermediários exercem a nefasta ditadura dos preços.

Nas referidas respostas não se menciona a acção dos estabelecimentos agrários ou zootécnicos do Estado; nem se expõe a verdade de que o nosso lavrador é, em geral, teimoso no seu ramerrão e demasiadamente senhor do que lhe dá na gana, em relação ao que resolve cultivar e à forma de cultivar.

E quanto aos intermediários, se êles não existissem, dada a falta de organização e educação corporativa da lavoura, em sérias dificuldades se veriam os consumidores.

Começo por dizer o que o Ministério da Agricultura possui, na nossa Metrópole, para esclarecer o lavrador sôbre os modernos e racionais processos de cultura e criação de animais domésticos.

Em Viana do Castelo, vi um pôsto zootécnico para apuramento das raças bovinas *minhota* e *turina*.

Em Montalegre, observei outro pôsto zootécnico para benefício da raça bovina *barrosã* e um terceiro visitei em Malhadas, próximo de Miranda do Douro, para reconduzir à genuïnidade a raça bovina *mirandesa*.

Portanto, o Estado procura ajudar a lavoura do Norte, gastando bastante dinheiro com os mencionados estabelecimentos para que os seus gados melhorem e lhe dêem mais proveito. São ainda insuficientes estes estabelecimentos, quer até onde podem irradiar a acção dos seus reprodutores, quer como fornecedores dêstes animais apurados, quer, ainda, como modelos de propriedades agrícolo-pecuárias; mas é natural que o actual Sr. Ministro da Agricultura complete a obra iniciada pelo seu insigne colega na pasta do Interior, o Sr. Tenente-Coronel Linhares de Lima, desenvolvendo a finalidade daqueles estabelecimentos.

A Estação Zootécnica Nacional de Fonte Boa, próximo do Cartaxo, é qualquer coisa de importante como centro de selecção e fornecimento de reprodutores bovinos e cavalares, tendo instalações para ser o grande modêlo da propriedade ribatejana.

Quanto a estabelecimentos agrários, conheço:

No Minho, a Estação de Lamações, próximo de Braga, para a experimentação, demonstração e vulgarização das culturas dos melhores milhos e das genuínas vides do vinho verde e do fabrico dêste precioso líquido.

Em Trás-os-Montes, a Estação de Sericicultura, que é simultâneamente uma propriedade de grandes culturas regionais.

No Douro Litoral, a Estação Agrária da Senhora da Hora, que deve ser modêlo da pequena propriedade de cultura intensiva para abastecer mercado variado, como o Pôrto.

Na Beira Alta, a Estação Agrária de Viseu, procura ser exemplo de culturas regionais intensivas e pomicultura.

Perto de Oliveira do Hospital, um pôsto agrário, que foi criado para vulgarizar a oleocultura e o fabrico de azeite e de queijos.

Em Elvas, outro estabelecimento para ensaios da cultura dos melhores trigos.

Em Evora, uma Estação de Cerealicultura, com finalidade semelhante ao Pôsto Agrário de Elvas, tendo como anexos os

postos de Viana do Alentejo e de Castro Verde, especialmente para o fornecimento de árvores fruteiras.

Em Tavira, uma Estação ou Pôsto Agrário especialmente para o estudo da cultura da amendoeira e do fabrico do azeite.

Com o fim de restaurar a genuïnidade dos nossos vinhos, estão criadas e devidamente dotadas as Estações Viti-Vinícolas da Régua, para o vinho do Pôrto; da Anadia, para os vinhos da Bairrada; e de Dois Portos, para os vinhos de Tôrres.

Na cêrca dos Jerónimos, em Belém, e no seu edifício, funciona a Estação Agrária Central que com o Pôsto Agrário de Alverca constituem um centro de estudos agronómicos e de ensaio de sementes, de grande importância.

Não se pode dizer pois que, quanto a elementos de experimentação e vulgarização agrícolo-pecuárias, o nosso País seja muito pobre. ¿Serão insuficientes? Devem ser, devido ao atraso reconhecido da nossa lavoura e ao feitio rotineiro da maioria dos nossos lavradores.

Por isso mesmo se deviam não só aumentar mas completar os estabelecimentos de demonstração e vulgarização agrícolo-pecuária e dar-se, à instrução primária, nova modalidade de ensino. Com tais medidas, não podia deixar de se concorrer para a renascença na vida rural.

E creio bem que se podia ir aumentando sucessivamente os estabelecimentos de demonstração e vulgarização, sem encargos para o Estado, mais que o do pagamento aos seus técnicos, não só agrícolas mas também contabilistas.

Os estabelecimentos agrários ou zootécnicos do Estado devem ser modelos de administração e, sendo-o, não devem dar prejuízo de exploração, como o não podem dar as propriedades particulares, cujos cultivadores ou proprietários delas têm de viver.

Eu disse que o lavrador português é, em geral rotineiro, porque, embora observe novas e lindas culturas nas terras vizinhas, não modifica os seus processos; e não os modifica, porque desconhece os seus resultados económicos.

Júlio Diniz, no seu admirável romance «Os Fidalgos da Casa Mourisca», põe na frente dos leitores uma propriedade até aí abandonada pelos fidalgos seus proprietários e que um deles restaurou, económica e financeiramente, para servir de *«exemplo salutar aos proprietários vizinhos, rotineiros e para os proprietários rurais que, vivendo longe da solicitude do dono, lhes concedem e deixam, pouco a pouco, extenuar a terra, definhar-se a propriedade nas mãos de caseiros ávidos que, não tendo o futuro ligado a ela, a sacrificavam ao bem do presente, que é o único com que podem contar»*.

Certamente, aquêle que foi o distinto professor da Escola Médica do Pôrto, Dr. Gomes Coelho, escreveu aquela obra no intuito de despertar o gôsto pela vida da aldeia; mas, para mim, marcou um programa da mais prática orientação na vulgarização agrícolo-pecuária.

Pelo que continuo a pensar que é o desenvolvimento do conhecimento da boa administração das propriedades agrícolas que presta maiores serviços à lavoura, pois:

1.º Reduz ou faz desaparecer a falta de trabalho e eleva os salários, pela gente que ocupa.

2.º Aumenta os conhecimentos técnicos da parte dos lavradores, pelos resultados da exploração.

3.º Passa a ser muito mais profícua a acção das brigadas agrícolas e a assistência veterinária, porque se lhes dará maior importância.

4.º O lavrador tem maior facilidade de obtenção de capital a juro módico.

5.º Não se sentirá a falta de mercados, nem o prejuízo da intervenção dos intermediários.

6.º E, finalmente, a renascença na vida rural será um facto, mas não creio que lá se chegue pelos caminhos que indico.

Um abastado proprietário do Alentejo tem um filho a estudar medicina em Lisboa; mas o rapaz, já senhor de um automóvel e com as costas quentes pelo capital do pai, vai aproveitando a mocidade divertindo-se. Se não conseguir formar-se, diz o pai, administrará aquelas propriedades. E' o administras, responderei; quando muito suga-lhes o rendimento, emquanto os rendeiros tirarem para isso.

¡Que pena que os lavradores abastados não queiram ensinar convenientemente seus filhos a administrarem as suas propriedades: não só lhes garantiriam a melhor saúde, mas também o mais ridente futuro, concorrendo ao mesmo tempo para a renascença na vida rural! E havia quem a ensinasse convenientemente.

J. R. Costa Júnior,
Tenente-Coronel.



Adubação racional das terras galegas e o azoto nítrico na sementeira

Nos barros da região de Beja, de há muitos anos que se empregam adubações azoto-fosfatadas com a clássica fórmula Fernandes; e pela propaganda que do resultado dos nossos ensaios temos feito, já muitos lavradores estão convencidos da necessidade de adubações mais fortes e usam, de preferência, as fórmulas por nós indicadas, onde entra o azoto na forma nítrica e amoniacal, empregado na sementeira.

Nas terras galegas, porém, a adubação só fosfatada, radicada por uma prática de quási meio século, é ainda a mais seguida, e poucos lavradores estão convencidos da necessidade de empregar também algum azoto na sementeira, para se conseguir naquelas terras o máximo de produção, porque estando as terras agora mais esgotadas de matéria orgânica do que estavam há trinta ou quarenta anos, por terem sido reduzidos os anos de pousio, elas não possuem, nem têm tempo de ganhar da atmosfera, o azoto preciso a uma boa colheita de cereal. Por essa razão temos feito diversas demonstrações nesse sentido em terras de particulares, tendo uma das últimas, em 1932-33, na herdade dos Milhouros, em Aljustrel, do Sr. Manuel Maria Bragança, que por ter calhado num ano de fracas produções gerais e os resultados terem sido muito concludentes, julgamos interessante torná-los conhecidos, tanto mais que êste sistema de adubação química tem tôda a aplicação nas terras galegas não ácidas, nos anos de alqueive em preto ou de nada, e duma maneira geral como regime transitório de adubação, na passagem do sistema actualmente usado, para o de fertilização por meio de adubações verdes, que vimos preconizando em diversas publicações.

O campo de ensaios foi instalado numa terra uniforme, em alqueive de favas, cuja cultura deu uma baixa produção, sendo formado por seis talhões de 500 m² com as adubações que constam do seguinte mapa:

CAMPANHA DA PRODUÇÃO AGRÍCOLA

XVIII BRIGADA TÉCNICA — BEJA

ANO AGRÍCOLA 1932-33

Campo de ensaio de *Adubações* — Herdade dos *Milhouros* — Concelho de Aljustrel — Freguesia de Aljustrel
Proprietário: *Manuel Maria Bragança*

Talhões de 500 metros quadrados em alqueive de favas

N.º do Talhão	Adubação por hectare — Quilos						Desp. da cult. por hectare			Colheita por hectare				Custo de produção, deduzidas as outras receitas de cultura, além do trigo	Custo de um quilo de trigo	Lucros + ou Prejuízos —
	Adubos			Element. nobres			Adubação	Outras despesas de cultura	Total	N.º de sementes	Pêso específico	Trigo produzido — Quilos	Valor do trigo e outras receitas — Escudos			
	Sulfato de amónia	Sulfonitrato de amónia	Superfosfato de 12 %	Azoto: Amoniacal	Azoto: Nítrico	Fósforo										
1			400			48	147$20	2:035$35	2:182$55	12,85	78,60	1:400	2:242$05	2:040$50	1$45,8	+ 59$50
2	100		400	20		48	244$60	2:102$80	2:347$40	17,85	78,00	1:940	3:024$75	2:203$55	1$13,5	+ 677$45
3		77	400	14,63	5,39	48	259$60	2.079$79	2:339$39	16,14	77,70	1:740	2:729$55	2:193$74	1$26,0	+ 390$26
4	150		400	30		48	293$30	2:136$36	2:429$66	19,71	79,00	2:180	3:412$05	2:287$61	1$04,9	+ 982$49
5		115,5	400	21,94	8,08	48	360$08	2:190$30	2:506$38	23,71	79,00	2:620	4:069$65	2:366$73	$90,4	+1:563$37
6	Nada			Testemunha			—$—	1:987$10	1:987$10	10,00	77,00	1:080	1:732$35	1:841$85	1$70,5	— 254$85

O objectivo do campo era o seguinte:

1.º Demonstrar a conveniência ou a desvantagem técnico-económica das adubações azoto-fosfatadas em relação à adubação só fosfatada, usada na região das terras galegas.

2.º Demonstrar, comparando os resultados dos talhões dois e quatro com os dos talhões três e cinco, se há mais conveniência em empregar o azoto, na sementeira, na forma amoniacal ou na forma amoniacal e nítrica conjuntamente, como se tem constatado na região dos barros fortes e das terras argilo-calcáreas.

3.º Determinar, sob o ponto de vista económico, se convém empregar doses mais ou menos elevadas de azoto, pela apreciação dos resultados que se obtiverem comparando as produções e despesas de cultura dos talhões n.º 2 com o n.º 4 e do n.º 3 com o n.º 5.

Pelo seu objectivo nós já vimos que com êste ensaio se pretendia pôr em evidência a vantagem técnica e económica das adubações azoto-fosfatadas em relação à adubação sòmente fosfatada, usada na região, e ainda a conveniência de parte do azoto empregado na sementeira se encontrar na forma nítrica. Chamo resultado agronómico ao aumento do produto da cultura e resultado económico ao produto da cultura deduzidas as despesas de tôdas as receitas. Estes dois resultados nem sempre caminham paralelos.

Antigamente o azoto nítrico só se empregava em cobertura porque sendo um adubo directamente assimilável, as plantas absorvem-no imediatamente e, sendo muito solúvel, evitavam assim que êle pudesse ser arrastado pelas águas da chuva.

Depois dos estudos sôbre os colóides do terreno, coordenados e postos em evidência pelo meu antigo e saüdoso professor Ulpiani do Instituto S. Agrário de Portici (1), chegou-se à conclusão de que a argila tinha a propriedade de reter o azoto mesmo na forma nítrica, cedendo-o depois às plantas segundo as suas necessidades.

As adubações em cobertura são muito contingentes nas regiões de clima árido como é o do Baixo Alentejo, porque sendo as chuvas irregulares, o nitrato pode ser arrastado por uma chuvada forte, que caia logo a seguir à sua aplicação, sem dar tempo a que êle se difunda no terreno e seja retido pela argila, ou pode não ser absorvido por falta de humidade, quando a seguir à sua aplicação venha uma estiagem, como muitas vezes acontece.

Por isso, ensaiou-se o emprêgo dos nitratos na sementeira e julgo que fui eu o primeiro agrónomo português que fiz experiências desta natureza em Portugal, em 1914, coroadas de óptimos resultados (2) quando ainda era tido como um êrro técnico o emprêgo dos nitratos na sementeira.

Como o nitrato é directamente assimilado pelas plantas, o trigo, ao germinar, apropria-se logo dele, antecipando de um ou dois dias a saída da terra e o lançamento dos filhos e, conseqüentemente, o desenvolvimento do sistema radicular. Esta abreviação do desenvolvimento do trigo, antes dos frios intensos e das chuvas torrenciais de Dezembro ou Janeiro, ou dalguma estiagem prolongada, que porventura substitua as chuvas no inverno ou na primavera, é muito importante, porque quanto mais completo fôr o sistema radicular do trigo, melhor resiste a estes excessos e variações do clima. Além disso, o nitrato empregado na sementeira estimula um afilhamento mais precoce e completo do que as outras formas de azoto ou do que o seu emprêgo em cobertura como tem sido observado, duma maneira geral, nos ensaios que temos feito, e resultou também dêste.

Não convinha no entanto empregar todo o azoto na forma nítrica, mas sim apenas uma parte, metade ou um têrço, que era o suficiente para se conseguir êste resultado, empregando-se o restante na forma amoniacal.

Havia, porém, um pequeno inconveniente de ordem prática, que era a dificuldade de fazer uma mistura perfeita do nitrato com o sulfato de amónio e com o superfosfato, tanto mais que o nitrato reagia um pouco com o superfosfato, ocasionando alguma perda de amoníaco e distribuir o nitrato separadamente dos outros adubos não era prático na grande cultura. Talvez, por essa razão, esta prática não se generalizou logo como seria de esperar.

O aparecimento dos adubos sintéticos, e em especial, para êste caso, o sulfonitrato, veio-nos resolver esta dificuldade, tanto

(1) Vid. *Química Agrícola*, Peres Durão.

(2) Vid. *Boletim da Secretaria do Estado da Agricultura*, ano I, pag. 23 a 25, 1918 e *Boletim do Ministério da Agricultura*, ano I, n.ºs 5 e 6, 1918.

mais que tendo êle 7 % de azoto nítrico e 19 % de azoto amoniacal êste adubo tinha o azoto nítrico e amoniacal dentro das proporções que haviamos estabelecido como óptimas para a adubação dos barros. Além disso, temos constatado que os adubos sintéticos compostos, talvez por serem misturas químicas, são de um efeito muito superior sôbre a planta do que os adubos preparados por nós com iguais percentagens de elementos, porque sendo misturas mecânicas são sempre mais imperfeitas. Êste adubo também reage um pouco com o superfosfato, mas sem perdas apreciáveis de amoníaco. Não se deve, no entanto, demorar o seu emprêgo depois de feita a mistura.

Nós vemos, ainda, pelos resultados colhidos neste campo, que a adubação azoto-fosfatada com qualquer das formas de azoto, produziu um apreciável aumento na produção em relação à adubação só fosfatada e que os resultados económicos acompanharam na mesma proporção os resultados agronómicos. Em relação ao talhão não adubado, a diferença foi ainda mais sensível, dando a cultura adubada só com o superfosfato algum lucro, embora pequeno, e a cultura não adubada um grande prejuízo.

Por último, a dose de azoto elevada de 50 %, isto é, de 20 para 30 quilos por hectare, aumentou também cêrca de 50 % o produto e o rendimento líquido.

Esta observação poderia levar-nos a pensar que, se tivéssemos aumentado ainda mais a dose do azoto, a produção teria aumentado ainda; mas, nestes terrenos pobres e em climas áridos, tem-nos mostrado a nossa experimentação que não convém ir além dos 30 quilos de azoto nas terras galegas, o máximo 40 quilos nos barrinhos galegos, porque adubações mais fortes elevam consideràvelmente o custo da adubação sem que o rendimento líquido acompanhe proporcionalmente êsse aumento. Nisto diferem essencialmente as terras galegas dos barros fortes, nos quais se pode elevar a dose do azoto até 50 quilos, ou mesmo 60 nos barros frios, com aumento crescente do rendimento em trigo e do lucro líquido da cultura.

Resta-nos falar da dose de fósforo empregada. Tem-nos também a nossa experimentação demonstrado que as terras galegas necessitam de adubações mais elevadas em fósforo do que as terras de barro, inversamente ao que acontece com o azoto. Porém, nestas terras e clima não é prudente nem económico ir além de 50 quilos de fósforo, aproximadamente, por hectare, porque além desta dose, em anos de primavera sêca, baixa a produção da seara e o pêso específico do trigo produzido, tornando anti-económico o aumento da adubação.

Isto mesmo se pode observar numa demonstração que êste ano, 1933, fizemos em Vale Formoso, no campo de ensaio de adubações fosfatadas, cujos resultados foram apreciados no relatório anual da Brigada no capítulo especial relativo a êste Campo Experimental, e pelos quais se vê que, elevando a dose de superfosfato de 18 %, de 300 para 500 quilos, o específico baixou de 82,23 para 77,74, a produção dêste último em trigo foi de menos 40 litros por hectare, e o rendimento líquido da seara baixou de 363$36 para 72$55 por hectare.

Neste último ano, 1933-34, repetida esta experiência, o resultado foi idêntico, sendo apenas as produções um pouco mais elevadas por o ano agrícola ser melhor.

Assim podemos concluir, pelos resultados obtidos neste Campo de Ensaios:

1.º Que na falta de uma adubação básica de tremoços enterrados em verde, é indispensável a adubação azoto-fosfatada nas terras galegas da região de Aljustrel, sendo preferível empregar parte do azoto na forma nítrica, podendo generalizar-se êste princípio a tôdas as terras galegas.

2.º Que das adubações ensaiadas, a que deu melhores resultados agronómicos e económicos, foi a formada por 115,5 quilos de sulfonitrato, 30 quilos de azoto, dose que, possìvelmente, poderá ser elevada a 150 quilos nos barrinhos galegos e 400 quilos de superfosfato de 12 % por hectare.

Nas terras ácidas, que se conhecem pràticamente por lançarem muita erva azêda (Rumex), granarem mal os trigos nelas cultivados e produzirem pouco, não devemos empregar como adubo azotado o sulfato de amónia, porque êste aumentaria a acidez sem produzir efeito apreciável, nem mesmo o sulfonitrato, mas sim um dos adubos azoto-calcáreos hoje existentes no comércio. Tenho empregado nestas terras com óptimos resultados o Nitrochalk, tanto em sementeira como em cobertura, e o nitrato de cal.

A adubação mais conveniente para estas terras, é 100 quilos de Nitrochalk na

sementeira, com 250 a 300 quilos de superfosfato de 18% ou 400 do de 12%, e se o trigo, ao lançar o primeiro filho, não trouxer uma côr verde-escura e marcada tendência para afilhar, devemos aplicar-lhe em cobertura, mais 100 quilos de nitrato de cal por hectare. Isto emquanto as terras não começarem a levar o tremôço enterrado em verde como adubação básica, porque, depois, basta-lhe 100 quilos de superfosfato no ano do tremôço, e o superfosfato com os 100 quilos de Nitrochalk ou de nitrato de cal por hectare no alqueive em prêto, adubação de que tenho tirado excelentes resultados em Vale Formoso, na Serra de Mértola.

Beja, 14-12-934.

J. MIRA GALVÃO,
Engenheiro-agrónomo.

Planta daninha

Resposta à consulta do senhor assinante n.º 11:060 — Vilarinho.

Pregunta — Nesta região apareceu uma planta, que pela semelhança que tem com o trevo, classificaram de *trevo bravo* e que nasce duns pequenos tubérculos. Sucede, porém, que onde existe tal planta, que se propaga abundantemente, não se pode semear qualquer forragem, que nascendo primeiro, é depois atacada e por assim dizer devorada por aquêle inimigo, que parece viver à sua custa, o que representa grande prejuízo.

Venho, por isso, pedir a sua douta opinião sôbre a maneira de exterminar tal flagelo.

Resposta — Pelo que me diz julgo que deve tratar-se da *Oxalis cernua*, planta vulgarmente conhecida com os nomes de *erva canária, erva pata, trevo azêdo,* etc.

Depois de uma terra se encontrar muito infestada por esta planta, é difícil a sua limpeza. Os processos a empregar são os seguintes:

Semear mais tarde, depois de enterrar a erva com uma lavoura, quando ela já esteja bastante desenvolvida, ou melhor, deixar que se forme segunda camada enterrando-a com nova lavoura, gradando para tirar da superfície da terra a erva que não ficou enterrada e semeando em seguida.

Fazer alqueives de verão a 30 centímetros, ou mais, deixando que o sol faça secar o grande número de bolbos que ficam à superfície.

Introduzir no afolhamento culturas sachadas de inverno.

No outono faz-se uma lavoura profunda seguida de uma gradagem para nivelar o solo. Em fins de Novembro, em Dezembro ou mesmo no princípio de Janeiro, depois que a *Oxalis* tenha tomado posse do terreno, mas antes que comece a florir, aplica-se o clorato de sódio, em solução na água a 15 por cento, espalhando-o regularmente sôbre tôda a superfície das manchas, de maneira a molhar bem as plantas, por meio de um pulverizador como os que se empregam para a destruïção das ervas ruins pelo ácido sulfúrico ou, na falta dêste, um dos que se usam vulgarmente para o tratamento das vinhas, com a conveniente disposição do jacto. A dose de solução a empregar é de 1:200 a 1:400 litros ou seja cêrca de 200 quilos de clorato por hectare.

Pode-se ainda recorrer ao simples espalhamento, à mão, do clorato em pó; mas neste caso a dose tem de ser mais elevada, sendo preciso ir até 5 quilos por are (100 metros quadrados).

A operação deve efectuar-se quando as plantas se encontrem muito orvalhadas e convém misturar o clorato com igual pêso de areia para se obter uma distribuïção mais regular.

O clorato em excesso desaparece depressa, não exercendo, por isso, efeito algum desfavorável sôbre as culturas que se efectuam em seguida.

Depois do tratamento, que se deve fazer com bom tempo, a *Oxalis* vai morrendo lentamente ao mesmo tempo que as outras plantas, que ocupam o terreno. Mais tarde, contudo, reaparece ainda alguma *Oxalis* convindo, a partir dêste momento, recomeçar os trabalhos normais do pousio, fazendo o possível por conservar o terreno absolutamente limpo até ao verão.

O emprêgo dêste processo exige algumas precauções. As substâncias combustíveis (madeira, sacos, vestuário, calçado, etc.) impregnadas de clorato de sódio, inflamam-se fàcilmente e muito ràpidamente, ao contacto da menor chama e mesmo, em certas circunstâncias, espontâneamente. Devem, pois, usar-se recipientes feitos de material não combustível, tanto para guardar o clorato como para preparar as soluções. Se os vestuários se impregnam da solução é preciso tirá-los antes que estejam secos e lavá-los em muita água. Usando de tôdas as precauções pode-se dizer que desaparece o perigo.

ROZINDO MORAIS MONIZ DA MAIA,
Engenheiro-Agrónomo.



Época de plantação das oliveiras

Preguntamnos: Pretendendo fazer um olival ¿em que época devo proceder à plantação? ¿E a que distância devem ficar as plantas?

Vamos responder, fazendo as observações que julgamos úteis, nas linhas que seguem:

A época própria para a plantação definitiva das oliveiras, varia conforme se trate de um clima árido e terreno sôlto ou de um clima húmido e terreno compacto.

Dois são os períodos indicados para essa plantação e ordinàriamente seguidos pelos práticos, tendo em atenção a natureza e a inclinação do terreno, assim como as condições atmosféricas.

O outono, desde meados de Outubro, para as encostas, de chão pobre e sêco, terras fracas e pouco húmidas e clima temperado; a primavera, de Março a Abril, para os locais planos, de camada arável fértil e suficiente grau de lentura, terrenos fortes e nada enxutos e circunstâncias térmicas inferiores.

Pelo que respeita ao compasso, ou seja a distância ou intervalo que na plantação deve reservar-se entre as plantas, é coisa que dentro de certos limites varia com a disposição que tenha de dar-se às oliveiras.

Se se pretende formar um verdadeiro olival, num terreno destinado à cultura da oliveira, sem que se lhe associe qualquer outra, deve guardar-se entre as plantas uma distância tal que no equinóxio da primavera, uma planta não possa fazer sombra à outra que lhe fica próxima na direcção do Sul para Norte.

Para conseguir êste propósito tem a experiência demonstrado que é muito suficiente uma distância não menor de 5 metros de planta a planta.

Nos terrenos em declive, que por necessidade tenham de armar-se em sucalcos ou patamares para se poderem arrumar as oliveiras, a distância entre planta e planta e mais pròpriamente a distância entre o renque de um sucalco e o do sucalco imediato pode ser ainda menos de 5 metros, pois que difìcilmente a sombra das oliveiras de um sucalco ou patamar pode cair sôbre as oliveiras do patamar próximo.

Num terreno muito fértil, onde as oliveiras possam adquirir um desenvolvimento grande, a distância de 5 metros deverá ser pelo menos duplicada.

A inclinação do terreno, que se pretenda aplicar a olival, por ser a mais própria à cultura da oliveira, deve correr de Norte para Sul; a inclinação oposta, isto é, a que vai de Sul para o Norte, e que, portanto, ficará inteiramente exposta ao Norte, é contrária à oliveira, que teme os ventos frios do inverno.

Dispondo-se as oliveiras em linhas com o fim de intercalar outras culturas, a distância que se deve guardar, de linha a linha, é de 10 metros, e entre as plantas, na mesma linha, 7 metros.

No caso em que se trate de cultivar as oliveiras apenas nos arredores dos campos, a distância de planta a planta deverá ser também de 7 metros.

Estabelecidas as distâncias a guardar entre as oliveiras, antes de abrir as covas, é também necessário determinar, tratando-se de um olival completo, qual a disposição que deva dar-se às plantas. Tem isto uma certa importância.

Várias são as disposições que podem dar-se às oliveiras; mas a mais cómoda, mais vantajosa, a que todos os tratadistas consideram preferível, é a forma em que três plantas determinam um triângulo equilátero, quatro um losango, e seis um hexágono regular.

E' o que usualmente se diz a plantação em quincôncio, cuja adopção se recomenda pelos seguintes motivos qualquer deles muito de atender:

1.º Porque as plantas guardam tôdas entre si igual distância.

2.º Porque cada planta tem à sua disposição igual porção de terreno.

3.º Porque no menor espaço de terra se podem meter mais plantas do que na disposição em quadrado.

4.º Porque as plantas resistem melhor ao embate dos ventos, pois que mùtuamente se resguardam.

Supomos que estas indicações são suficientes para responder à pregunta feita. E por aqui ficamos.

Fornos desmontáveis para carbonização da madeira

Em 1933, o Sr. Engenheiro Xavier da Fonseca publicou aqui um interessante artigo sôbre fornos metálicos empregados na preparação do carvão vegetal; foi êsse artigo acompanhado de algumas gravuras que mostravam a construção e funcionamento do forno «Rex Standard», apresentado em uma exposição italiana. Depois disto alguns assinantes nos tem pedido informes sôbre tal assunto, especialmente sôbre modêlo de fornos, que são vários, hoje; alguns estão representados nas gravuras juntas; a leitura daquele artigo e essas estampas dispensam perfeitamente qualquer descrição.

Limitamo-nos a dizer apenas que a carbonização racional da madeira, em vista da aplicação crescente que o carvão vegetal vai tendo nos motores, é assunto que preocupa muito vários países, que desejam possuir, em tôdas as circunstâncias, um carburante de aplicação garantida e fácil de obter.

Sabemos que entre nós já alguns ensaios de carbonização se tem feito; não conseguimos, no entanto, obter quaisquer informes que aqui desejaríamos estampar.

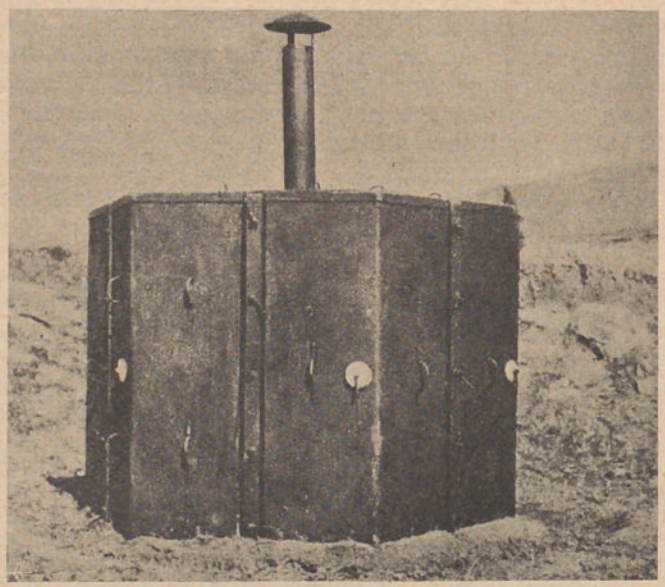


Instalação de um forno desmontável para carbonização de madeiras, com disposição para aproveitamento de produtos de combustão. Três fases sucessivas da operação.

Não temos, porém, dúvidas sôbre a eficácia do emprêgo dêstes fornos; poderá haver modelos mais ou menos perfeitos, de maior ou menor rendimento; mas em princípio os resultados que se conseguem são absolutamente seguros e a produção varia de 20 a 26 % da

madeira empregada. Estes fornos podem ter ou não dispositivos apropriados para aproveitamento dos sub-produtos da carbonização, aproveitamento que, como se compreende, torna mais rendosa aquela operação, pois alguns dêsses sub-produtos são valiosos.

São estes os dispositivos mais complicados—embora simples; três das gravuras juntas mostram fornos com aproveitamento de sub-produtos, empregados numa larga exploração de madeiras, na Calábria.



Forno desmontável, sem dispositivo para recuperação de produtos, o mais apropriado para as nossas pequenas matas

Uma outra gravura mostra um forno em que se não faz aquêle aproveitamento e onde é possível carbonizar até a própria lenha de poda. E' êste o tipo de construção mais simples e, conseqüentemente, de mais baixo preço o que julgamos deve ser preferido pelos nossos proprietários de matas.

Não entrou ainda em Portugal, o consumo de carvão, de madeira na alimentação dos motores industriais nem nos motores de automóveis, tractores ou camiões. Mas a economia doméstica faz largo consumo dêsse carvão que, às vezes, atinge um preço elevado.

A Espanha, a França, a Itália empregam-no, já correntemente; o mesmo nos sucederá dentro de pouco. Merece, portanto êste assunto, a carbonização da madeira, um especial interêsse.

Inquérito apícola

¿Quantas colmeias e quantos cortiços existem no País?

O Pôsto Central de Fomento Apícola, por intermédio das suas comissões regionais, procedeu recentemente a um inquérito para saber quantos cortiços e quantas colmeias móveis havia entre nós. Em 1 de Outubro tinham já prestado informes 144 concelhos dos 272 que há no País. Esses informes mostram que naqueles 144 concelhos existem 274:640 cortiços e 8:060 colmeias, o que é lamentável, pois a percentagem daqueles em relação a estas é aproximadamente de 3 %. ¡Que sucederia se não fôssem os esforços, a propaganda de Sequeira, Eugénio Guedes de Andrade, Rocha Amorim, Simões Pires, Monteiro Jorge, P.e Manuel Tavares e tantos outros!

Há muito que fazer no campo apícola. A energia, os conhecimentos de que dispõe o Engenheiro-Agrónomo Quartin Graça, é segura garantia de que a situação se modificará. Mas é necessário que todos o acompanhem no seu esfôrço.

DR. JÚLIO VASQUES

Fomos dolorosamente surpreendidos com a notícia do falecimento dêste duriense ilustre, nosso amigo e antigo colaborador da *Gazeta das Aldeias*.

Estudioso, culto, o Dr. Júlio Vasques conhecia perfeitamente o problema do Vinho do Pôrto, ao serviço do qual colocou sempre a sua energia, a sua actividade e a sua pena de jornalista vigoroso.

A sua família, especialmente a seus filhos, apresenta a *Gazeta das Aldeias* a expressão sentida do seu pesar.



PATOLOGIA
VEGETAL E ENTOMOLOGIA
AGRÍCOLA

A "estricnina" dos insectos

A luta contra os inimigos das plantas cultivadas recorreu largamente às descobertas sem conta da moderna química, que lhe forneceu os tóxicos mais violentos e mais variados; desde a nicotina, que é um dos mais potentes venenos de origem vegetal, até aos arseniatos, aos cianetos e ao ácido cianídrico, tão perigosos estes dois últimos, que não podem ser manuseados e empregados senão por pessoal especialmente industriado, tudo quanto as retortas produziram, tudo quanto as Bayer, cuja organização admiramos, lançam no mercado, tudo, compareceu à chamada, disposto a auxiliar o homem na luta contra os ladrões minúsculos que depradam sua fazenda. E com tal prontidão e tal profusão acorreram, que a sala de trabalho do lavrador moderno dá-nos a visão longínqua dêsses gabinetes da alquimia de séculos passados, em que as corujas, as cobras empalhadas, os bufos de olhos fixos, os potes de barro onde se arrecadava o *óleo de inocentes* cederam lugar aos frascos pequeninos, minúsculos quási que, sôbre uma etiqueta, escrita em latim germanizado, têm a clássica caveira e as duas tíbias cruzadas. Quási só de luvas e munido de complicada máscara filtrante, se pode penetrar nesses gabinetes, onde, para cada lado que nos voltemos, a Morte domina, em senhora absoluta. E no entanto, o lavrador tem ao seu alcance, para substituir tôda aquela química complicada, um produto que em seus campos pode colhêr, produto que é veneno violentíssimo para os insectos e absolutamente inofensivo para o homem e animais domésticos. Deu-lho, dá-lho, a Natureza sempre previdente, que ao lado do mal coloca sempre o antidoto; mas o homem desconhece-o e, por isso, pouco dele se serve.

Esse produto maravilhoso, se maravilhas há hoje neste mundo de maravilhas, é fornecido por uma planta conhecida e quási vulgar — vulgar pela facilidade com que é possível cultivá-la: queremos referir-nos ao piretro insecticida, planta vivás, de fôlhas profundamente fendidas, que em Junho-Agôsto, no extremo de caules rígidos, nos mostra grandes capítulos, quási iguais aos malmequeres dos nossos poetas.

Anotam, desta planta, os botânicos, diferentes variedades; as principais são: *Pyretrum cinerariaefolium*, ou piretro da Dalmácia; *Pyretrum roseum*, ou piretro do Cáucaso; e o *Pyretrum carneum*, ou piretro da Pérsia. Tôdas estas variedades se encontram no comércio, mas a primeira é mais activa e a mais usada.

E passamos em silêncio os piretros ornamentais, encanto dos jardins; em si não cabem duas virtudes: a beleza fêz desaparecer o poder insecticida que os outros, seus congéneres, têm. ¿Ou seria porque a beleza afugentou a maldade?

Mas não filosofemos.

A substância activa do piretro foi isolada em 1924 pelos químicos Standiger e Ruzicks, que a baptizaram com o nome de piretrina. Para que nos aproximemos um pouco do rigor científico, convirá dizer que as piretrinas são duas, que diferem pela intensidade do seu poder tóxico, mas que geralmente se encontram associadas; porém, quer uma quer outra são venenos violentíssimos para os animais de sangue frio, violência que tanto mais se nota quanto mais se ascende na escala animal. Assim dois décimos de miligrama — ¿calcular-se-á bem o que isso seja? — injectados numa rã, matam êste animal em duas a três horas; a mesma dose, quási infinitesimal, misturada com um pouco de farinha, e deposta em recipiente de 200 c. c. é suficiente para aniquilar tôdas as môscas que aí se encontrem.

Uma larva de tinha tocada com uma gota de piretrina em solução de um para cem mil, é morta fulminantemente. Trata-se de uma intoxicação geral, com evidente acção sôbre o sistema nervoso do insecto.

A princípio notam-se fenómenos de sôbre-excitação: o insecto corre de um ponto para outro com vivacidade superior à que tem. Mas isto não dura muito: segundos apenas; depois os movimentos tornam-se incoerentes, desordenados, aos quais se seguem convulsões, paralisias e a morte. E' qualquer coisa de semelhante à acção do terrível veneno chamado estricnina.

Mas êste veneno, a piretrina, de tão fulminantes e formidáveis efeitos, é absolutamente inócuo para as plantas, mesmo as mais sensíveis; em tôdas as culturas hortenses ou nos pomares, as soluções de

piretro podem ser aplicadas sem o mais ligeiro inconveniente.

As plantas mais delicadas, as flores mais mimosas suportam o piretro perfeitamente e, por isso, é êste insecticida o ideal para as estufas.

A-par destas vantagens, cujo valor é desnecessário exaltar, outra há que as sobreleva: o piretro, ou a sua substância activa, não exerce qualquer acção nociva nos animais de sangue quente: é absolutamente inofensivo para o homem e animais domésticos, que é o que importa ter em conta. Alguns patologistas, mesmo, recorreram à piretrina para combater os insectos parasitas externos do homem e dos animais; Chevalier, chegou até a demonstrar, perante a Academia de Medicina de Paris, em 1928, poder a piretrina ser ingerida sem qualquer dano, pelo homem e animais, estabelecendo assim novos meios de combate contra os parasitas intestinais: tenia, vermes, etc. Estas experiências de Chevalier, segundo supomos, sugeriram novos trabalhos de que recentemente uma revista estranjeira nos dava conta, indicando a aplicação da piretrina em medicina veterinária. Será êste assunto para posterior artigo, possìvelmente não desprovido de interêsse nem de utilidade pela importância que tem.

O piretro insecticida é originário da Dalmácia, onde se encontra não apenas no estado espontâneo, mas também constituindo objecto de cuidada cultura, que em 1889 se estendia já por 1:780 hectares. Difundiu-se depois êste cultivo pela Suíça, Marrocos, Espanha e mais modernamente em França.

A princípio, mal conhecida ainda a planta, empregavam-se apenas os capítulos florais, reduzidos a pó finíssimo, que se espalhava sôbre os vegetais por qualquer processo mecânico.

Mais tarde apareceram os sabões de piretro, não isentos de inconvenientes por se alterarem com facilidade. Porém os químicos que acima apontamos continuaram os seus estudos, dos quais resultaram novos processos de mais largo aproveitamento do piretro.

Há duas circunstâncias que constituem uma grave dificuldade para a extracção da piretrina dos caules e flores. Esta é insolúvel na água ao passo que nas soluções básicas (potassa, soda, amoníaco) fàcilmente se dissolve.

Por sua vez, tais soluções são muito pouco estáveis: conservam-se mal, perdendo, conseqüentemente, em pouco a sua eficácia; daqui resultava ser necessário prepará-las em grande concentração, o que as tornava custosas.

Mas os princípios activos do piretro são extremamente solúveis em certos líquidos voláteis: alcool, éter sulfúrico, éteres de petróleo, sulfureto de carbono, clorofórmio, etc. Estava um novo campo aberto aos químicos preparadores, que não tardaram em apresentar no mercado produtos de alto poder insecticida. Foram os americanos que primeiro se apresentaram com tais produtos, que vendiam e vendem com nomes de fantasia: *Fly-tox, Flitt, Ever-green, Pyrefume,* etc., alguns dos quais são preparados de elevada concentração, que só diluídos — e muito diluídos — se devem empregar. As revistas americanas vêm pejadas de anúncios de insecticidas cuja base única é o piretro; uma, que temos na nossa frente, anuncia nada menos de seis preparados diferentes, que são, no fundo, a mesma coisa: soluções mais ou menos concentradas, de piretrina. Os próprios anúncios o indicam.

Supôs-se, durante muito, que a piretrina se encontrava apenas nas flores do piretro; é aí, de facto, que em maior quantidade se encontra e quando as flores atingem pleno desenvolvimento; mas igualmente se encontra nos caules e nas fôlhas e em quantidade industrialmente aproveitável. As flores contêm de 17 a 47 % de piretrina.

Falamos até aqui do valor enorme dêste insecticida; e pelo que escrevemos parece deduzir-se que só na Dalmácia, Espanha e França se pode cultivar. Diremos agora que também a sua cultura é possível a Portugal onde já se pratica. Da cultura desta planta, cujo valor industrial é grande, em outras ocasiões se falou; não é preciso repetir o que já foi dito.

HENRIQUE COELHO.

UMA UTIL INDICAÇÃO
APROVEITAVEL A TODOS
...procure adeante esta marca
D.S.



TECNOLOGIA RURAL

Ainda a-propósito de trasfegas

Alguns vinicultores — felizmente muito poucos — agarrados a vélhos processos, tendo a fobia de tudo quanto *julgam novidade*, consideram prejudicial para a qualidade dos vinhos, a trasfega. Não se conformam, por mais convincentes que sejam os argumentos, com a necessidade desta operação, mesmo quando praticada uma só vez. ¿Que lhes sucederia, que diriam, se lhes aconselhassem o que, há dias, vimos aconselhado numa revista vinícola e que é, aproximadamente, o seguinte:

...«é, em geral, vantajoso efectuar cinco trasfegas durante o primeiro ano, pouco mais ou menos nas seguintes datas: 15 de Outubro, 15 de Novembro, 15 de Janeiro, 15 de Março e 15 de Julho.»

¡Cinco trasfegas! Se não se conformam com uma, ¿como poderão admitir a vantagem de cinco?

Vamos falar um pouco sôbre isto; necessário é, porém, observar que aquelas datas se aconselham — e quem aconselha, fá-lo com especial autoridade — para região onde a uva amadurece muito mais cedo do que entre nós.

¿Haverá possibilidade de estabelecer regras precisas para fixar as épocas em que se devem fazer as trasfegas?

Não há; podemos estabelecer apenas estas duas regras, cujo valor é indiscutível:

1.ª Uma trasfega prematura, quando é convenientemente executada, jamais é prejudicial ao vinho.

2.ª Uma trasfega tardia ou mal feita, pode, muito pelo contrário, comprometer irremediàvelmente a qualidade de um bom vinho.

Estas regras, ou antes indicações axiomáticas, é que se devem ter sempre em conta; do respeitá-las não virá o mais ligeiro prejuízo. Mas passemos à prática

Na prática devemos com freqüência verificar o estado dos vinhos, provando-os cuidada e freqüentemente e analisando-os até em intervalos curtos.

Ressalta uma primeira observação de quem nos leia e que é a seguinte: ao adegueiro é fácil a prova, mas já não o é a análise.

Por nossa parte consideramos muito mais fácil a análise, que todos podem fazer e que com facilidade se aprende; é uma questão de algumas horas de estudo e simples aparelhos. A prova é muito mais delicada, pois que, muitos, por maiores esforços que façam, jamais poderão ser bons provadores; é o caso: todos podem fazer funcionar um fonógrafo; basta saber colocar o disco, adaptar o diafragma e dar corda ao aparelho. Mas nem todos saberão tocar um violino ou até um simples cavaquinho, de modo que os ouvidos não se irritem. Analistas todos o podem ser; provadores, bons provadores, não.

E prossigamos, pondo têrmo às considerações, como estas, que apenas dispersam a atenção.

Analisando ou provando os vinhos, principalmente na primavera, ao aparecerem os primeiros calores, podem-se observar os seguintes casos:

1.º O vinho encontra-se completamente feito e limpo; a sua constituïção é normal e não encerra gérmenes suspeitos.

2.º O vinho encontra-se feito. Parece limpo, não fermenta, mas contém ainda leveduras activas sem gérmenes aparentes.

3.º O vinho não está ainda feito e apresenta-se turvo; ferve ligeiramente e contém leveduras activas, visíveis ao microscópio, mas não se observam gérmenes suspeitos.

4.º O vinho, qualquer que seja o seu estado, tem uma constituïção anormal, está ainda turvo e tem gérmenes causadores de doenças, fàcilmente visíveis ao microscópio.

¿Como proceder à trasfega em cada um dêstes casos?

No primeiro: A trasfega deve ser feita tanto quanto possível ao abrigo do ar, na presença de uma pequena quantidade de gás sulfuroso.

No segundo: Pelo contrário, a trasfega deve ser feita com abundante arejamento. Deve deixar-se cair o vinho numa celha e daqui passá-lo para outro recipiente onde

caia de alto, em chuveiro. Evitar o emprêgo de gás sulfuroso, pois que, pela simples acção do oxigénio do ar, as leveduras podem retomar a actividade, dando-se assim o completo desdobramento do açúcar, que o vinho ainda contenha.

Neste caso é precisa, depois de concluída esta fermentação secundária, uma outra trasfega. Desdobrado o açúcar, estamos caídos no primeiro caso que apontamos.

No terceiro: A turvação é proveniente, a maior parte das vezes, de uma fermentação amortecida, que se activará pelo arejamento. Proceder, portanto, como no caso anterior: trasfega com intenso arejamento; passados alguns dias, concluída a fermentação, trasfegar de novo.

No quarto: Como nos encontramos na presença de gérmenes causadores de doenças, convém operar com as maiores precauções e tanto quanto possível ao abrigo do ar e numa atmosfera de anídrido sulfuroso. O melhor é passar o vinho por meio de uma mangueira, para uma celha, que se tenha coberto com um pano embebido numa solução sulfurosa. Passá-lo depois para uma vasilha fortemente sulfurada.

Procedendo dêste modo pode-se impedir o desenvolvimento de doenças que estão ainda em início. Em certos casos, na última hipótese formulada, é útil ainda uma filtragem cuidada.

Objectar-se-á a tudo isto: não podemos, nós lavradores, perder tempo com análises, comprar microscópio, tratar, emfim, de tais pormenores. ¿Pormenores? Mas é em tudo isso que reside a arte de fazer bom vinho; e o microscópio só tem de complicado o nome. Quem tenha olhos e mãos saberá servir-se dêste aparelho, assim como quem saiba ler fàcilmente aprenderá a fazer as análises que aconselham o bom adegueiro, que lhe indicam o caminho a seguir para boa defesa dos seus vinhos.

A minha opinião

Já não sei há quanto tempo foi... já não sei... ...resolvi, um dia, trazer para aqui, para êste lugar, a minha opinião sôbre casos e coisas que se prendem com a vida do homem; a minha opinião, que a tenho, como cada um de nós a tem, segura, firme, sôbre a situação de momento. Julguei, depois, e creio que bem — a minha opinião é sempre, para mim, a melhor — que o mais conveniente era calar o que pensava.

Assim fiz; e ao proceder dêste modo alimentei a esperança — de esperanças vivemos — que outro, mais criterioso e mais sabedor, viesse ocupar a posição. Mas enganei-me: o cantinho conquistado nesta já vélha Gazeta, *desapareceu. E' minha opinião que deve ser sustentado; temos tanta coisa a dizer, nós lavradores, temos tantas ideas, boas ou más, sôbre os assuntos em que nos vemos envolvidos que me parece — é minha opinião — não devermos deixar de vir e dizer, neste campo neutro, nesta* terra de ninguém, *o que pensamos, o que melhor nos parece. E, por isso, cá me têm, de novo...*

Falaram os jornais numa Exposição Agrícola, que abrange terras de Espanha e terras de Portugal; é uma bela idea.

Mostramos o que temos e muito aprenderemos com o que nos mostrem amigos de ao pé da porta. Confrontaremos as nossas maiores riquezas — e tantas são! — com riquezas de outros, que, mais felizes ou mais bem orientados souberam aproveitar o torrão ubérrimo onde uns e outros nascemos, onde uns e outros aprenderam a considerar, sem invejas e sem ocultos desígnios, como melhor, a nossa casa, a nossa terra, às quais os versos imperecíveis do mantuano:

...Justiça, a Grão Virtude
Quando se foi da terra às celestiais moradas
Deixou entre essa gente as últimas pègadas
. . . . . .

podem, ainda hoje, aplicar-se.

...A Exposição Agrícola que se anuncia pode ser uma coisa grandiosa; grandiosa para portugueses e espanhóis. E' esta a minha opinião, que me apresso a exteriorizar.

JOÃO DA FONTE.



Anomalias

Trazer à publicidade casos que, fora do vulgar, se manifestem em qualquer ramo de actividade, pode até concorrer para despertar nos homens de ciência o desejo de investigação, sempre útil ao bem geral.

Tendo por norma procurar corresponder à confiança dispensada e, ao mesmo tempo, dentro das minhas fôrças, concorrer para o desenvolvimento apícola, sem curar de interêsses pecuniários, acedi ao pedido dum amigo para lhe cuidar do apiário em via de desaparecimento.

Embora reconhecesse que a minha acção não poderia ser superior à do respectivo proprietário, dado que se dispusesse a trabalhar, nem porisso me recusei e fiz o que, talvez, outro me não fizesse. Além dos cuidados manuais, ainda concorri com abelhas, algum material e, em anos de produção de negativa, não quis privá-lo de mel, partilhando então a minha colheita.

Conquanto fôsse apreciado o meu esfôrço e dedicação, o apiário não correspondia.

Se bem que a distância entre o apiário em causa e o meu não excedesse dois quilómetros e a flora fôsse muito semelhante ou mesmo igual, a produção era desigual e favorável ao meu, a ponto tal que cheguei a conceber a idea de propôr a passagem do apiário para outra região. Antes, porém, de chegar a tal extremo reforçou-se o apiário com a compra de quatro colmeias povoadas, vendidas por um vizinho de ao pé da porta.

Ao contrário do que se poderia supôr, as colmeias citadas vinham fortes em gado e mel. Não era portanto imprópria a região para a apicultura. Outras causas contribuiam para o manifestado insucesso que, confesso, não conheço e que, por exclusão de partes, terei que encontrar acção benéfica nas abelhas do vizinho.

Pouca consistência terá esta *escapadela* que outra causa não é a capa da ignorância, visto tratar-se de abelhas indígenas e da mesma região. O que é certo é que na campanha passada — primeira depois da incorporação dos novos elementos — o apiário modificou-se para melhor e, caso justificativo, tanto as colónias modernas como as antigas vivem em melhores circunstâncias a ponto tal, — isto é ultra convincente — que 20 de Novembro — verão de S. Martinho — tôdas as colónias tinham imensa postura operculada e mel mais que suficiente para fazer face à baixa de temperatura e chuvas. Não falando já no ano de 1931, que foi péssimo, e no ano de 1932, que foi mau, anos estes que, para muitos, seriam causa de abandono da cultura, vejamos o que se passou, no meu apiário, durante a última campanha: enxamagem demasiada em relação às medidas tomadas para a sua restrição e pouca produção de mel. Em 24 de Novembro poucas colónias tinham ainda criação operculada e uma pronunciada falha de mel, à excepção das colónias n.os 2 e 3 que o tinham em demasia. Corro a evitar os desastres que o têrmo *demasia* pudesse causar. No inverno o mel não está em demasia dentro das colmeias; as abelhas só consumirão o que necessitarem e o que restar só deve ser retirado a seu tempo e êsse será na primavera, para serem, os favos que o contêm, dados as colónias falhas de alimentos ou levados ao extractor para fornecer às Mães as células precisas à postura.

E' frisante, actualmente, a diferença entre o estado das colónias do meu amigo e as minhas, sem uma razão explicável. Não é, porém, menos para notar que nos primeiros anos do meu apiário os resultados foram sempre vantajosos. Agora, dum lado, vemos que até à primavera só haverá que evitar a invasão das formigas em procura do calor das colónias e de algum mel.

Do meu lado há que, além do corrente próprio da estação, lançar mão da alimentação artificial, que tanto preconizo nas minhas arengas, mas que a prática me tem demonstrado ser útil e assim farei para evitar que a sua não aplicação venha agravar o mal-estar que de há tempo me persegue.

Aludindo ao abuso da crença do sono das abelhas — boa desculpa para o *não te rales* — desejaria que me dissessem se foi a dormir que a minha colónia n.º 15 encheu um favo de postura operculada, encontrado em 14 do corrente — tempo de manifesta invernia — e se não a hei-de alimentar para ocorrer às necessidades do seu desenvolvimento, tendo a certeza da sua falha de mel.

José Simões Pires.

AVICULTURA

A preparação dos alimentos para as aves

Na preparação dos alimentos para as aves, podemos empregar qualquer dos seguintes processos: A mistura — A divisão. — A maceração. — A cozedura. — A germinação.

São todos do conhecimento geral ou quási geral; não deixa, no entanto, de ter interêsse que nêles falemos, mesmo que seja de fugida. A mistura não apresenta dificuldades. Basta saber que feita com antecedência, sobretudo quando se empregam certos produtos, muito divididos e imperfeitamente secos, pode dar-se o aquecimento da mistura e depois fermentações nocivas para a saúde dos animais que essas misturas ingiram. E', no entanto, êste processo o de mais largo emprêgo.

A divisão — trituração, moagem — facilita muito a assimilação dos alimentos e freqüentemente é indispensável para permitir uma preensão fácil. O corte do feno, das hortaliças em pequenos fragmentos, permite misturá-los nas papas o que sempre tem vantagens de vária ordem. As farinhas facilitam a engorda, mais difícil ou lenta de conseguir com os grãos inteiros. E' necessário, contudo, ter em conta, que a experiência tem demonstrado que a farinha de milho é menos bem utilizada que o grão simplesmente triturado. A maceração, a que os avicultores ligam pequena importância, está hoje a ser muito empregada na criação de aves. Torna os alimentos de assimilação mais rápida, de mais fácil digestão e por vezes o seu valor alimentar é acrescido quando se dá um início de germinação.



Todos sabem como se maceram os alimentos: imergem-se em água fria ou quente. O período de imersão é variável; mas, no geral, uma noite é suficiente para se conseguir o resultado desejado.

A cozedura torna os alimentos mais digestíveis e favorece particularmente a engorda.

A germinação particularmente recomendável para aveia, é uma excelente prática. Mas precisa ser feita com cuidado para que não apareçam, nos grãos germinados, bolores, que prejudicariam a saúde das aves.

Um quilo de aveia dá, aproximadamente, 3,5 quilos de aveia germinada.

Mas não falemos hoje mais de aveia germinada; não falemos hoje mais, porque é mister tratar o assunto, aliás já conhecido, com um certo desenvolvimento, o que não é possível fazer agora por falta de tempo, indispensável para outros trabalhos urgentes.

Conversaremos no próximo número; e até lá, muito Boas-Festas e um feliz ano.

MANUEL DE MELO.



GAZETA DAS SENHORAS

Pontos de fantasia

Devo confessar-lhes, minhas amigas, que o falar dêste assunto, de pontos de fantasia, não me seduz muito; até, para ser franca, como costumo, dir-lhes-ei que me aborrece de um modo particular. Mas tem utilidade, porque muitas vezes faz-se referência a um ponto que conhecemos muito bem, mas cujo nome ignoramos; outras vezes alude-se ao ponto X, de que nunca ouvimos falar nem sabemos como se executa. E como geralmente julgamos muito difícil aquilo que ignoramos, fàcilmente supomos que não nos será possível executar êsse ponto X e tôdas nos arreliamos porque admitimos que o trabalho, a obra, que estamos fazendo ou que vamos fazer só ficará bem com tal ponto.

Ora nós devemos convercer-nos que tudo isto é muito simples; que tudo podemos fazer. Basta um bocadinho de boa vontade e um bocadinho de atenção. ¿Não será assim? Vão ver que é, se quiserem ter o trabalho de ler a descrição do modo como se executam alguns pontos de fantasia.

Mas previno-as de que precisam ter paciência para ler. E vamos a ver como se fazem alguns dêsses pontos:

PONTO DE CADEIA — O ponto de cadeia compõe-se de argolas formadas por um ponto de recorte, pelo qual são unidas umas às outras, que, seguindo o contôrno do desenho, vão formando a cadeia.

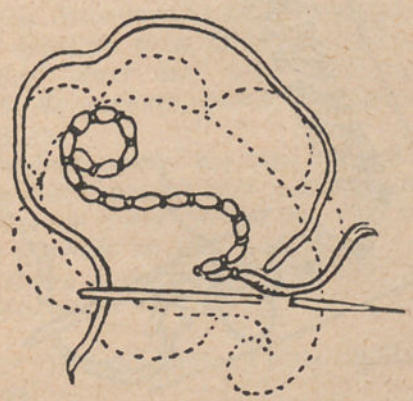


Fig. 1 — Ponto de cadeia

Faz-se do seguinte modo. Fixar o fio da linha no sítio donde saiu a agulha, e suster com o dedo polegar da mão esquerda. Meter a agulha, onde está o fio preso e fazê-lo sair alguns fios mais abaixo, voltando a agulha para nós, passando-a entre as duas hastes do fio e puxar o ponto como o ponto de recorte, voltando a repetir o que acima ficou dito até se concluir.

PONTO CRUZADO — Este ponto é aplicado nos bordados Luiz XV e XVI de que tantas vezes se fala. Para o obter pre-

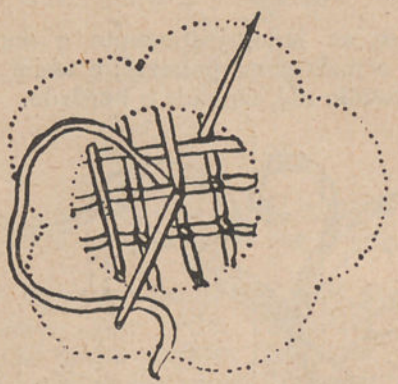


Fig. 2 — Ponto cruzado

para-se, primeiro que tudo, a pequena rêde formada pelos fios esticados, cruzando-os oblìquamente. Esses fios são fixados por um pequeno ponto lançado, acompanhando a gravura compreende-se nìtidamente a forma como êste ponto é feito.

PONTO DE ESPINHA — Este ponto emprega-se em bordados de fantasia, para baínhas, viezes ou guarnições. E' feito em *ziguezague*.

Fazer sair a agulha, metendo a direito e fazendo um ponto de recorte comprido em fio direito. Dirigir a agulha para a esquerda, a formar um segundo ponto semelhante ao primeiro, mas em sentido oposto e um pouco por debaixo. Voltar à direita e colocar êste ponto bem por baixo do primeiro, um pouco mais baixo que o segundo, e continuar sempre assim, conforme indica a gravura.

PONTO PÉ DE FLOR — Muito simples e rápido. E' aplicado em contornos de flores, fôlhas, troncos, etc. Executam-se diversos bordados, tais como letras, almofadas, etc., única e exclusivamente com êste ponto. A forma de executar é muito simples.

Assemelha-se ao ponto de pesponto, com a diferença de em vez da agulha meter no mesmo sítio do ponto precedente, deve

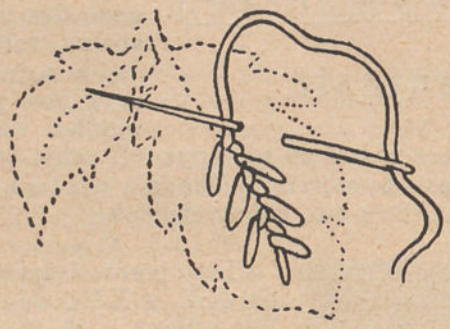


Fig. 3 — Ponto de espinha

meter-se ao lado, justamente a meio do ponto, o mais perto possível; e assim se vai contornando até concluir o bordado.

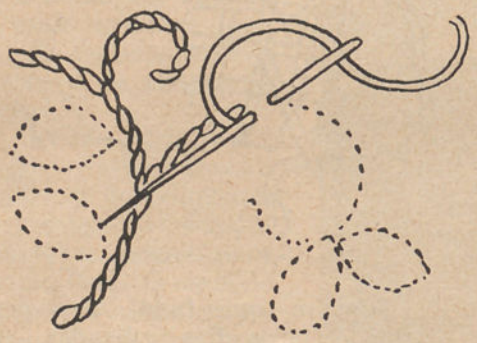


Fig. 4 — Ponto pé de flor

Ponto de Bolonha — Este ponto serve para contornar ou fixar aplicações sôbre pano, setim ou peluche. Consiste num

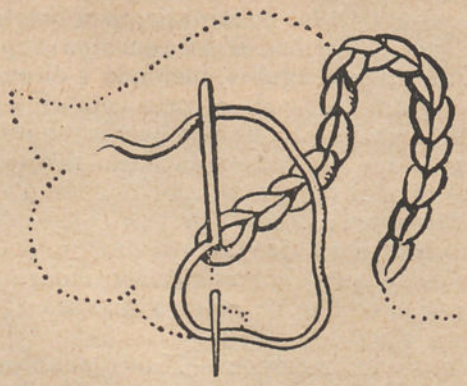


Fig. 5 — Ponto de Bolonha

ponto de serzir frouxo, regularmente espaçado com o auxílio do qual se prendem algumas vezes dois pontos de uma vez. O fio esticado não se deve puxar demais. Ver as indicações da gravura. Em volta das aplicações o ponto de Bolonha acentua os

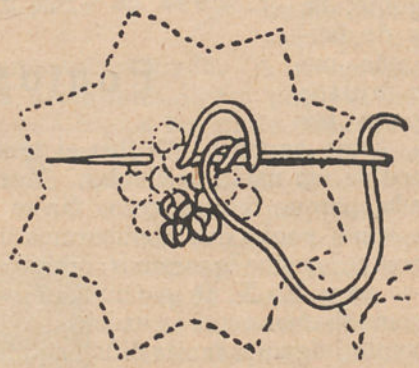


Fig. 6 — Ponto de nó

contornos do desenho, dando ao bordado um efeito muito interessante. Pode executar-se com cordão grosso, sêda ou fio de ouro, que ainda dá mais riqueza ao bordado, fazendo lembrar os bordados chineses ou japoneses.

Ponto de nó — O ponto de nó tem a sua maior aplicação nos olhos das flores. Esse ponto que se faz isolado, obtem-se enrolando-se o fio em volta da agulha, dando tantas voltas como o tamanho de que se pretende fazer o nó, metendo depois a agulha do tecido dois ou três fios do ponto donde partiu a linha, prendendo-a até puxar para

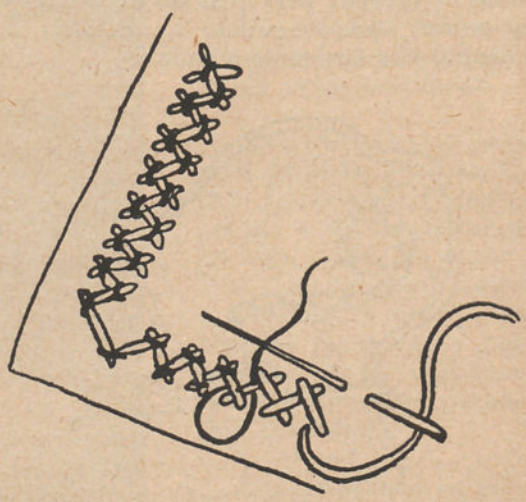


Fig. 7 — Ponto russo com pontos lançados

formar o nó. Os dois fios enrolados na agulha devem ser seguros com o polegar esquerdo. Seguir as indicações da gravura.

PONTO RUSSO COM PONTOS LANÇADOS — O ponto russo faz-se por duas vezes. A primeira mostra o ponto cruzado ou ponto russo trabalhado sôbre oito fios de altura e quatro de largura; a segunda vez, que se deve executar com um fio de côr passando sôbre o precedente, é formado por pontos lançados horizontalmente, entrelaçados nos fios do ponto russo, como indica a gravura.

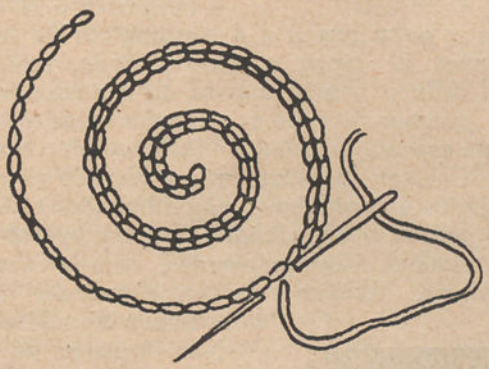


Fig. 8 — Ponto de areia

PONTO DE AREIA — Este ponto feito da direita para a esquerda, serve geralmente para encher os bordados sôbre tecidos finos, principalmente, todos aquêles que são feitos em tecidos muito finos. Pode fazer-se mais ou menos separado.

PONTO DE ARGOLA — Este ponto é muito empregado nos bordados modernos. Consiste num simples fio comprido que forma uma argola, a qual é presa por um ponto. Enfia-se um fio numa agulha um pouco grossa, fazendo sair do centro da flor por debaixo, até à borda da pétala, a qual se puxa e prende-se essa argola com um ponto. A gravura indica claramente o processo a seguir.

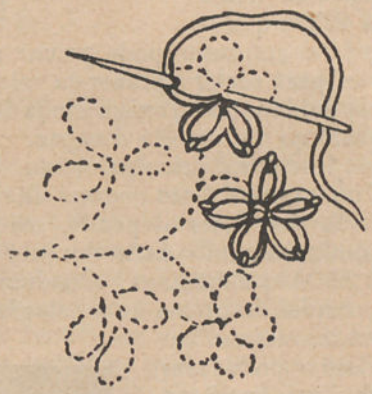


Fig. 9 — Ponto de argola

E' claro que há muitos mais pontos do que estes; para outra vez neles falarei; hoje não tenho coragem para mais.

¡E' assunto tão pouco interessante!

M. M.

A engorda do peru

Diz Legendre e diz bem: O peru, animal quási selvagem, arisco, é rebelde à engorda, afirmam certas pessoas.

Não discutiremos esta afirmação; mas para conciliar tudo, diremos que é sempre possíval levar esta ave a um razoável estado de gordura, desde que haja alguns cuidados.

Evidentemente que uma ave vélha engorda difícilmente; mas o mesmo se não dá com os perus novos, que não tenham mais que seis ou sete meses.

¿Como conseguir a engorda? De um modo simples:

1.º Reduzir, pouco a pouco, a liberdade da ave.

2.º Aumentar, pouco a pouco, a distribuïção de alimentos.

Com o peru, mais do que com qualquer outro animal, é indispensável agir progressivamente. Os maus resultados provêm, quási sempre, de querermos ir muito de-pressa; e a tudo se atribuem os maus resultados mas nunca à verdadeira causa: o ser apressado.

E' indispensável não esquecer que o peru não pode ser criado para engorda, em isolamento, como se faz com os patos e com os gansos. Animal sociável, é-lhe indispensável a companhia de outros perus ou outras aves.

Os alimentos preferidos são: o trigo, a cevada, o milho, de preferência cozidos; e nos últimos tempos papas com batatas. O leite desnatado é a melhor bebida.

Não se podem estabelecer regras gerais para os alimentos a fornecer no período de engorda, que pode durar seis a sete semanas. Cada um recorrerá ao alimento de que possa dispôr e cujo emprêgo seja mais económico.

Automobilismo

Em plena estrada

No número anterior dissemos quais os cuidados a ter com um automóvel novo, durante as primeiras centenas de quilómetros.

Depois de feitos 1:500 a 2:000 quilómetros, já o condutor pode *puxar* uma ou outra vez, para sentir o prazer da velocidade.

¡Mas, cuidado!, não exigir ainda do motor todo o esfôrço de que êle é capaz.

Nas descidas, principalmente, não o deixeis ultrapassar o seu *regime de rotação.*

A vida do motor depende, em grande parte, do tratamento dado durante os primeiros 2:500 quilómetros. Conduzi sàbiamente. Andai de-pressa se a estrada o permite e se, *conscienciosamente,* isso se pode fazer, mas afrouxai imediatamente se a estrada piorar, se houver fumo, nevoeiro, etc.

Fazei as curvas pensando sempre num carro que pode surgir do outro lado.

Habituai-vos a conduzir sem hesitações, mas sem precipitações, com serenidade e prudência. Ser prudente não é ser medroso. Ser prudente é ser senhor de si em qualquer circunstância, subordinando as nossas acções a uma serenidade imperturbável.

Ao parar, fazê-lo suavemente, sem *esfregar* os pneumáticos pelas bordas dos passeios.

Os furos nos pneumáticos — Se, nas curvas, se começa a sentir o carro *fugir* ou *escorregar* lateralmente, se notamos uma dureza anormal na suspensão ou na manobra do volante de direcção, é quási certo haver um furo nos *pneus* e, por isso, é necessário *parar imediatamente,* fora das curvas, em terreno sólido e de maneira a *não impedir* a circulação.

Apertar a fundo o travão de mão e calçar o carro com uma pedra ou qualquer outro objecto duro.

Colocar o macaco bem firme e com a cabeça bem apoiada para não escorregar.

Antes de levantar o carro, aliviar as porcas de segurança das rodas com o arco de pua, não esquecendo que as porcas do lado esquerdo são de rôsca direita e as do lado direito são de rôsca esquerda (fig. 1).

Fazer funcionar o macaco até levantar o *pneu* uns 3 a 4 centímetros do solo. *Antes de tirar a roda furada,* colocar ao lado e à mão a roda de sobressalente.

Acabar de tirar as porcas e sacar a roda com precaução, para não fazer oscilar o carro.

Colocar imediatamente a roda de sobressalente e *aparafusar ràpidamente, à mão,* as porcas de segurança. Depois, apertá-las *a fundo, alternadamente,* com a chave própria. Retirar o macaco e *guardar* tôda a ferramenta utilizada.

Não esquecer de retirar a pedra ou o objecto de calçar o carro porque, abandonado na estrada, pode causar um acidente.

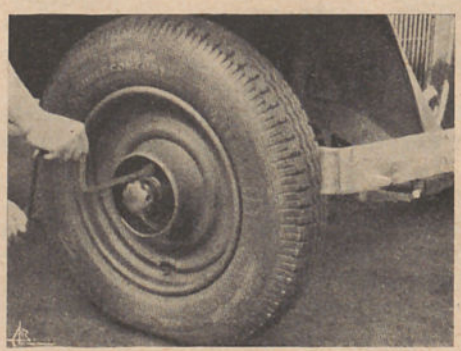


Fig. 1 — Aliviar as porcas de segurar *antes* de levantar a roda

Os acidentes — Não estranhem falarmos dos acidentes. Um bom condutor nunca se deve esquecer de que, nas suas mãos, vai, não só a integridade da sua própria vida, mas também a das pessoas conduzidas no veículo e a dos peões descuidados. Pesa-lhe, portanto, sôbre os ombros uma *tremenda responsabilidade.*

Nenhum condutor está isento de, um dia, vir a sofrer um desastre.

Até sem ser por culpa própria pode sofrê-lo por culpa de outrém.

Em caso de acidente, não perder a serenidade, abster-se de comentários ou insultos e socorrer os feridos antes de mais nada.

Depois, arranjar testemunhas, determinar bem a posição e o sentido da marcha dos carros; se fôr possível, tirar fotografias ou fazer esquemas, reünindo tôdas as indicações e elementos sempre muito úteis para derimir os pleitos nos tribunais.

Avisar as autoridades.

Participar *imediatamente* o sinistro à Companhia de Seguros, por telegrama e *carta registada.*

JOÃO DE VASCONCELOS.



REVISTA DAS REVISTAS

Algumas novidades ou conhecimentos úteis

Um remédio eficaz para as doenças dos coelhos

Não são poucos os criadores de coelhos que vêem dizimar-se, por vezes, a população das suas coelheiras, sem que na maioria dos casos, saibam ou procurem saber as razões, de tal facto; mas também é certo (e manda a verdade que se diga) que já hoje muitos cuniculicultores se dão ao cuidado de observações nos animais mortos, por si ou ajudados por entendidos, para delas tirarem conclusões úteis e no louvável intuito de corrigir possíveis defeitos ou deficiências, cujas origens por vezes são diversas, mas que, na maioria dos casos, residem mais numa higiene geral precária do que em qualquer outro motivo.

Era assunto que daria para um volume, tratar-se ùnicamente de higiene e doenças dos coelhos, suas causas, e tudo que se relacionasse com a cuniculicultura e indústrias derivadas, mas não é isso que nós nos propomos fazer.

Desejamos apenas dar a conhecer mais um remédio, que cura, com excelentes resultados, uma das enfermidades mais freqüentes dos coelhos, como seja a designada por ventre inchado e que vemos referida numa revista estranjeira.

Dê-se-lhes a comer fôlhas e casca de salgueiro em abundância, sendo-lhes também muito útil a macela.

Em caso de doença provada, recomenda-se e êste é o principal tratamento, desinfectar freqüentemente as jaulas ou coelheiras com uma solução de sulfato de ferro na dose de 100 gramas por metro quadrado.

Além disso, é aconselhável o isolamento imediato dos animais doentes para não contagiar os restantes que ainda estejam immunes.

As laranjeiras e o citrato de ferro

E' agora a altura de muitos proprietários darem os seus passeios, em inspecção aos laranjais, observando o seu aspecto, deitando cálculos à vida, diligenciando prever o número de cabazes a colhêr, e o que é mais, quanto será o rendimento que os senhores intermediários permitirão êle obtenha. Hão-de certamente notar muitas árvores bonitas, mas terão outras de mau aspecto, fracas, débeis, com pouco fruto, algum dele descorado, o que deprecia o artigo e diminuirá o preço. Embora a aplicação que vamos indicar já devesse ter tido lugar, pois a ocasião para o fazer é quando se estrumam ou adubam as terras onde estão plantadas as citrinas, é possível que ainda vá a tempo de acudir a algumas, principalmente àquelas que frutificam muito mais tarde.

Não hesitem, portanto, em aplicar nos laranjais alguns sais de ferro, pois está reconhecido que lhes imprime notável vigor, provocando que a intensidade de côr se acentue a tôda a folhagem e frutos, sendo então manifesta a saúde das plantas.

Ensaios realizados em diversos laranjais da Argélia comprovaram iniludìvelmente que a acção do citrato de ferro devolve o vigor e a saúde às laranjeiras e plantas idênticas, que se manifestam débeis ou decrépitas.

¿E porque não? ¿Acaso as pessoas anémicas não tomam também ferro? Pois nós somos como as plantas, e às vezes até umas «plantas de estufa», que assim que apanhamos um arzinho... zás.

As urtigas e os cavalos

Tanta urtiga por êsses valados e brejos frescos, que a gente destrói com sanha porque é prejudicial, parasita, diz-se. Eu próprio, quando moço, gostava de vergastar com uma boa chibata, à laia de gadanha, um pé de urtiga que satisfeito via cair dois passos adiante, esfarrapada a sua folhagem, convencido que havia prestado bom serviço, porque secava, dizia eu. Desconhecimento afinal.

¿Tem o leitor cavalos, machos, mulas, etc.? Pois registe que a semente de urtiga dá excelentes resultados na sua alimentação.

Todos sabemos como são notáveis pelo seu bom aspecto os cavalos dinamarqueses, devendo-se isso ao cuidado sistemático que os seus proprietários têm de secar a se-

mente da urtiga, dando-lhes uma mão cheia pela manhã e outra à tarde, misturando-a na ração da aveia, dia sim, dia não.

Comprovou-se que os cavalos tratados dêste modo robustecem-se notàvelmente, adquirindo o seu pêlo um brilho excepcional; e só sabe e avalia o que é um animal com êste aspecto, quem freqüente as feiras de gado cavalar e se detém a olhar um exemplar que revela assim um estado de asseio agradável à vista. Dá-nos logo desejo de o afagar, denotando além disso atenção e cuidado por parte do dono.

E tanta urtiga por essas terras fora... Parece ter razão o peru em gostar desta planta quando é pequenino.

Contra os parasitas dos cavalos e outros animais

Já explicamos qual o processo de dar aspecto exterior ao cavalo, de o tornar agradável à vista. O que é certo, porém, é que às vezes o animal tem parasitas que o incomodam, o irritam e emmagrecem, mantendo-o num desasossêgo constante, que não incomoda menos quem perto dele está.

Não só porque nos são úteis mas também por dever de humanidade, temos obrigação de lhes proporcionar um bom estado sanitário, livrá-los de tais pragas, não só ao cavalo mas também ao boi, ao porco e a tantos outros.

Um veterinário alemão nosso conhecido recomendou-nos um dia o seguinte processo para o conseguir, aliás muito simples e que tem dado magníficos resultados:

Misturam-se num frasco, agitando-se muito bem, petróleo e óleo de linhaça, em partes iguais.

São produtos baratos, que se podem ter sempre num armário, já preparados, em qualquer lado da cocheira ou nos estábulos.

Embebe-se bem nesta mistura um pedaço de pano de lã e fricciona-se com êle muito bem as partes da pele invadidas pelos parasitas, que morrem instantâneamente.

Espera-se um bocado que a mistura actue, e terminado o efeito da untura, limpa-se a pele com sabão e água quente.

O remédio não produz queda alguma do pêlo, podem ficar já descansados — pois estávamos a adivinhar certos risos desiludidos — e é de efeitos positivos.

Só pela satisfação de ver os animais sossegados, aliviados, comendo melhor, vale a pena tomarmos o encargo dêste trabalho, se não diàriamente pelo menos três vezes por semana.

O dono do gado só resultados positivos pode tirar com tal prática.

Para conhecer as boas poedeiras

Estamos chegados à época de dedicar cuidadas atenções à população dos nossos galinheiros. Estão em função as chocadeiras e mil cautelas rodeiam tôdas as outras fases de trabalho dos nossos avicultores.

Todos sabem a vantagem que nos traz o uso dos ninhos-registo de postura, que permite chegar a comprovar as boas poedeiras, pela observação seguida durante todo o ano.

Não obstante, uma selecção suficiente é possível mediante o emprêgo de anilhas, colocando-as nas galinhas que iniciam a postura em Outubro e Novembro. Devem vigiar-se se estas galinhas mantêm a postura em Março e Abril.

Se assim fôr, coloca-se-lhes outro anel suplementar para as distinguir, e outro sinal nas que não tenham propensão para chocar, seguindo a postura até época adiantada.

As galinhas que se mantenham em tais condições, podem-se classificar de *boas poedeiras* e são os seus ovos os que convém guardar para a incubação.

A escolha de bons galos para a reprodução também não deve ser vista com indiferença, antes é motivo para se dedicar tôda a atenção.

Aconselhamos, pois, a prática do que se indica como vantajosa.

■

Nota da Redacção — Estas notas, colhidas pelo nosso amigo Sr. Eduardo dos Santos em revistas estranjeiras já deviam ter sido publicadas; não o tem consentido a quási crónica falta de espaço.

Para colar o vidro à madeira

Pode-se colar o vidro à madeira com o emprêgo de um mastique que se prepara pela dissolução a quente, da cola de peixe em ácido acético. Arrefecendo, esta cola solidifica.

SERVIÇO DA DIRECÇÃO



A NOSSA CORRESPONDÊNCIA

EXPEDIENTE DAS CONSULTAS

A resposta às consultas consideradas urgentes, é enviada directamente pela Direcção aos senhores assinantes.

II

Enologia (Vinhos e seus derivados). Oleïficação (Fabrico, tratamento e conservação do azeite)

Redactor:

Dr. Pedro Bravo

Professor da Escola de Regentes Agrícolas

Rua Fabril — Coimbra

N.º 450 — *Assinante n.º 31:844* — *Viseu.*

SÔBRE TRÊS VINHOS

Pregunta — Envio três amostras de vinho que rogo a v. o obséquio de analisar.

O vinho branco, amostra n.º 1, sai do tonel sem côr, tornando-se um pouco corado em contacto com o ar. Nenhum dêstes vinhos levou tratamento no lagar.

Resposta — Todos os vinhos precisam de ser trasfegados, se estão sôbre bôrra. Em seguida, ou à medida que vão entrando em nova vasilha, deve ser-lhes aplicado, por cada 100 litros:

Aos tintos: metabissulfito, 8 gramas; ácido tartárico, 30 gramas.

Ao branco: metabissulfito, 12 gramas; ácido cítrico, 30 gramas; tanino, 18 gramas.

Cada substância é aplicada separada das outras, depois de dissolvidas em vasilhas de barro ou outras não metálicas.

O metabissulfito dissolve-se em água bem quente; o ácido cítrico, e igualmente o tartárico, em vinho; o tanino em boa aguardente de vinho ou em alcool de vinho. Mexer depois das aplicações, com um pau introduzido pela batoqueira. Manter o vinho sempre bem abatocado e em perfeito atêsto. — *P. Bravo.*

N.º 451 — *Assinante n.º 29:944* — *Louzada.*

VINAGREIRAS

Pregunta — Tenho um barril de vinho branco vélho, que desejava passar a vinagre. Como há drogas para o fazer, pedia sôbre isto indicações.

Também queria fazer *vinagre de cevada* para conservas.

Resposta — Há, de facto, drogas para se fazer de-pressa vinagre falsificado, de vinho e até de água, mas naturalmente não é isso o que o senhor assinante pretende, nem a *Gazeta* daria tais indicações.

Para se fazer avinagrar um vinho mais de-pressa, é preciso principiar-se por preparar a vinagreira. Para isso escolhe-se um pipo ou recipiente de madeira, em cujos tampos, na parte superior, se fazem diversos furos com verruma, para circulação do ar.

Coloca-se fora da adega dos vinhos, em compartimento exposto ao sol, para que se mantenha em temperatura que seja o menos baixa possível.

Deite-se-lhe um pouco de vinho, com algum bom vinagre, ou mesmo só um pouco de vinho avinagrado. Espera-se que azede, e deita-se nova porção de vinho, cujo avinagramento se espera também, e assim se vai procedendo a novas adições, até que a vasilha fique ocupada até $^2/_3$, que nunca devem ser excedidos, e assim fica a vinagreira posta a funcionar.

Quando se tira vinagre, o que deve ser feito sempre por pequenas porções, deve êste ser substituído por igual porção de vinho, que se introduz fazendo-o entrar por um tubo que o despeje abaixo da superfície livre.

Deve haver má compreensão, relativamente ao vinagre de cevada, pois esta não o pode dar. Deve ser o vinagre de cerveja, a qual é uma bebida alcoólica resultante da cevada, e que também se transforma em vinagre por processo idêntico ao que é indicado para o vinagre de vinho. — *P. Bravo.*

N.º 452 — *Assinante n.º 32:132* — *Pôrto.*

VINHO MAL DESDOBRADO

Pregunta — 1.º Peço o favor de indicar qual o tratamento que devo fazer ao vinho da amostra que envio, pois a-pesar-de já se encontrar clarificado, ainda está doce. ¿Qual será o motivo porque ainda assim se encontra?

2.º E' favor indicar também qual a sua graduação alcoólica.

Resposta — 1.º O vinho ainda contém algum açúcar por desdobrar, embora pouco. Pregunta o senhor assinante qual deverá ser a causa do vinho assim se encontrar, ainda um pouco doce.

São muitas as causas que podem fazer parar a acção das leveduras: um excesso de temperatura durante a fermentação; um abaixamento súbito da mesma, abaixo de 10º; o gás sulfuroso; uma falta de substâncias nutritivas para a levedura; a existência de anti-fermentos, etc.

O senhor assinante não nos dá quaisquer informes que nos permitam ajuizar sôbre qualquer das causas que possam ser atribuídas ao facto.

Deve trasfegar o vinho, e esperar que a elevação da temperatura da primavera venha permitir às leveduras a entrada em actividade.

Agora, com o tempo frio, as leveduras estão entorpecidas, e, a não ser que a adega tenha temperatura pouco baixa, não é possível reanimar as leveduras dormentes.

2.º Conforme temos dito várias vezes, a *Gazeta*, embora bem desejasse poder fazê-lo, não pode fornecer indicações de análises, pois, para isso necessitamos de montar laboratórios, cujas despesas com material e reagentes, e com químicos analistas não são comportáveis com as receitas da publicação. — *P. Bravo.*

N.º 453 — *Assinante n.º 33:966 — Agueda.*

SÔBRE LICORES

Pregunta — 1.º No «Lelo Universal», em publicação, vem uma receita para fabricar um licor chamado *hipocrás* em que entra vinho branco, açúcar, canela, açafrão e baúnilha.

¿Valerá a pena fabricar essa bebida?

2.º O «Lelo» indica a seguinte composição do *hipocrás:*

Vinho branco, 3 litros; açúcar, 60 gramas; canela, 8 gramas; açafrão, 4 gramas; baúnilha, 15 gramas.

Preguntei, em Coimbra, pelo açafrão e baúnilha em muitas mercearias. Não tinham. Fui a uma farmácia e aí me disseram que um quilo de açafrão custava perto de 1.500$00 e a baúnilha mais ou menos o mesmo. E' claro que nada comprei. Agora pregunto:

¿Porque é tão caro o açafrão e a baúnilha?

3.º ¿Obterei algum resultado fabricando o referido licor só com o vinho, açúcar e a canela?

4.º Pondo cascas de laranja, tangerina ou limão de infusão em aguardente de vinho, ¿poderei obter um licor agradável?

Pedia a v. a fórmula completa que já soube e esqueci.

5.º Desejava que me indicasse alguns livros que tratem da fabricação de jeropiga e licores em português.

Resposta — 1.º Não podemos saber se para o senhor assinante valerá a pena ou não, preparar o licor com a receita que refere. Para quem não gostar, será tal preparação um dinheiro mal empregado; para os que acharem que o licor assim feito é uma bebida menos má, poderá dever a despesa ser considerada como não mal gasta; e para os que considerarem tal bebida como muito agradável, a despesa feita será considerada como boa aplicação de dinheiro.

Tudo isso é simples questão de gôsto, e eu não sei em que classe das indicadas se encontra o senhor assinante.

O melhor é fazer uma pequena porção por experiência.

2.º Em verdade o açafrão é caro, mas para cada 3 litros são, segundo a receita, 4 gramas. E é caro, porque são precisas algumas dúzias das plantas que o produzem, para produzirem 1 grama dele, e a cultura é difícil. A baúnilha, que vem quási tôda da India, também lá é muito cara.

3.º Não pode fabricar o referido licor sem lhe juntar tudo quanto é devido. Sem isso deixa de ter os aromas e sabores que lhe são devidos. Pode fazer um outro licor, empregando os componentes que indica.

4.º Só se põe em infusão a flor da casca, isto é, sem o branco. Conforme o gôsto, bastam 15 a 20 gramas por litro. Faz-se adoçar com xarope de açúcar.

5.º Em português tem o livro do *Licorista*, editado pela Livraria Lelo & Irmão, da rua das Carmelitas, Pôrto. — *P. Bravo.*

N.º 454 — *Assinante n.º 33:442 — Guimarães.*

SÔBRE DOIS VINHOS

Pregunta — Peço a fineza de me examinar as duas amostras de vinho que remeto, sendo uma de tinto e outra de branco.

Tenho oito pipas do branco e doze do tinto e ainda estão por trasfegar, pois nada desejo fazer sem primeiro ter o vosso precioso conselho.

Resposta — Os dois vinhos tinham lucrado muito se, conforme tantas vezes tenho aqui aconselhado, a sua trasfega tivesse sido feita em devido tempo.

Especialmente o branco, ainda muito turvo, deveria ter mostrado ao senhor assinante que exigia qualquer tratamento, e assim — mas queira desculpar-me — o conselho pedido agora já devia ter sido solicitado há muito tempo, para bem do senhor assinante, e não por conveniência

minha, que não seja o desejo de tirarem bons resultados das minhas indicações, os quais são sempre de tanto menor êxito quanto mais tarde se aplicam os tratamentos.

Ambos os vinhos devem ser trasfegados com tôda a brevidade, e devem fazer-se os tratamentos seguintes, logo em seguida à trasfega.

Ao branco: aplicar, por cada 100 litros, 12 gramas de metabissulfito, que se dissolve em água bem quente; 50 gramas de ácido cítrico, que se dissolve num pouco do mesmo vinho; 20 gramas de tanino, que será dissolvido em um pouco de alcool de vinho.

As soluções fazem-se em vasilhas de barro, ou outras não metálicas, e aplicam-se separadamente, agitando-se o vinho, logo em seguida, com um pau introduzido pela batoqueira.

O vinho tinto depois de trasfegado, deverá levar 8 gramas de metabissulfito, por 100 litros, seguindo-se para esta aplicação o que para o mesmo foi indicado para o vinho branco.

As vasilhas devem ser mantidas sempre em perfeito atêsto e bem abatocadas. — *P. Bravo.*

N.º 455 — *Assinante n.º 18:618 — Campo de Besteiros.*

VINHO AVINAGRADO

Pregunta — 1.º Em virtude da abundância da última colheita e na impossibilidade de arranjar vasilha, fui obrigado a deitar em balseiro 40 almudes do vinho, cuja amostra envio.

Há um mês, pouco mais, provei-o e estava bom; agora encontro-o no estado que v. verificará: acetificado.

Peço a v. a fineza de me dizer se poderá neutralizar-se a acidez de forma a poder-se vender, ¿ou já não valerá a pena tratá-lo assim?

2.º Neste caso, ¿que devo fazer para acelerar a acetificação?

Resposta — 1.º A acetificação do vinho já ultrapassou os limites dentro dos quais é possível remediar-se.

Diz o senhor assinante que, há um mês, o vinho parecia estar bom.

Isso será acreditável, desde que acreditamos que há paladares pouco sensíveis à prova de vinhos, mas não podemos convencer-nos de que, agora no inverno, o progresso havido na azedia dura de há tão pouco tempo, pois, em verdade, deve, com tôda a certeza, vir de muito atrás, sendo natural que tenha começado o avançado desde que afrouxou a fermentação lenta, em vasilha mal atestada e mal vedada, onde o ar entrou e contactou com o vinho e facilitou a vida dos fermentos do vinagre, que só com ar podem desenvolver-se.

2.º Pode apressar-se a acetificação, para a transformação em vinagre, mantendo o vinho em vasilha mal cheia, que fique com $^1/_3$ pròximamente, em vazio, e fazendo uns furos na parte superior dos tampos, para que o oxigénio do ar possa penetrar. — *P. Bravo.*

III

Patologia Vegetal e Entomologia Agrícola. Doenças e parasitas das plantas

Redactor:

Dr. Rozindo Morais Moniz da Maia

Engenheiro-Agrónomo e Chefe de Secção do Laboratório de Patologia Vegetal

Laboratório de Patologia Vegetal

Tapada da Ajuda **Lisboa**

N.º 456 — *Assinante n.º 30:349 — Lisboa.*

DOENÇA DO TOMATEIRO

Pregunta — Remeto um tomate que colhi na minha horta, onde verifiquei que quási todos estão no mesmo estado.

Agradecia o favor de me informar a espécie de doença que atacou a planta e qual o tratamento a adoptar.

Resposta — A-pesar-do cuidadoso e, por isso, demorado estudo a que procedi, não me foi possível obter da amostra indicações suficientes para um diagnóstico seguro. E' possível que o mal fôsse ocasionado por um excesso de humidade. Se a doença voltar a aparecer para o ano, envie-me uma amostra mais abundante. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 457 — *Assinante n.º 7:563 — Mira.*

CELEIRO DE MILHO INFESTADO DE BICHOS

Pregunta — Venho pedir a autorizada opinião de v. para o seguinte:

Tenho um celeiro numa casa de alvenaria, no primeiro andar, cujo rés-do-chão se compõe de dois compartimentos; um serve de garagem particular e outro de recolha de legumes, feijão, batata, arroz, etc.

Neste celeiro costumo armazenar o milho da minha colheita e o das rendas que recebo de prédios que trago arrendados. Acontece que em princípio de Outubro começa a aparecer sôbre o milho uma teia formada por uns bichos brancos e em seguida principiam a sair, em grande quantidade, debaixo do milho, estendendo-se pelo soalho

e subindo pelas paredes acima, dos quais remeto uma pequena amostra e da farinha a que lhe reduzem o milho, a-fim-de v. melhor poder elucidar. A maior parte dos referidos bichos conservam-se dentro do monte do milho.

Todos os anos, antes de começar a colheita, costumo desinfectar o celeiro com creolina, paredes, soalho e fôrro, que é de madeira e em seguida as paredes caiadas com lixívia de cal; essas paredes, a da frente e a da rectaguarda, têm três janelas cada uma, e nas laterais uma de cada lado, tôdas com caixilho com vidros e as respectivas portas de madeira.

Pedia o seu douto conselho sôbre a maneira de acabar com esta bicharada, agora, podendo ser, sem prejuízo para o milho, ou para antes da futura colheita.

Resposta — Se o celeiro se puder fechar hermèticamente, empregue o sulfureto de carbono conforme tem sido indicado por várias vezes na *Gazeta*, que é o processo mais seguro, ou, com o celeiro vazio, o fumo de enxôfre, queimando êste à razão de 3 quilos, misturados com 200 ou 300 gramas de nitrato de potássio, por cada 100 metros cúbicos de capacidade e conservando o celeiro fechado durante dois dias pelo menos. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 458 — *Assinante n.º 33:729 — Urros.*

AMENDOEIRAS DOENTES

Pregunta — Eu tenho uma propriedade cheia de amendoeiras; e quando na primavera as amendoeiras estão com as amêndoas ainda tenras, aparece sôbre as árvores uma praga de lagartas que lhe come a fôlha tôda e faz com que as árvores enfraqueçam.

Venho pedir a v. para me dizer qual é a medicina que pode matar essa dita praga.

Resposta — Quando se aproxima a época em que costumam aparecer as lagartas, pulverize as árvores com uma calda de arseniato de chumbo contendo em 100 litros 1 quilo de arseniato em pasta ou meio quilo em pó. Não esqueça todos os cuidados que é preciso ter com a aplicação dêste produto, pela sua grande toxicidade, que têm sido várias vezes indicados na *Gazeta*. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 459 — *Assinante n.º 30:723 — Valença.*

UVAS ATACADAS PELO BOTRYTIS

Pregunta — Mando uns cachos de uvas, com mal, para v. se dignar dizer-me o tratamento que devo fazer, a umas videiras, que há uns poucos de anos dão assim as uvas. As videiras são vélhas e o terreno é um pouco húmido e sombrio. Outras videiras novas, já estão atacadas do mesmo mal.

Resposta — O que encontrei foi *Botrytis*. As más condições do local é que favorecem o desenvolvimento dêste fungo, cujos esporos se encontram geralmente em abundância nas videiras. Pode, no entanto, procurar defender-se do mal, antecipando a colheita e polvilhando as videiras com o seguinte preparado:

Sulfato de alumina	20 kg.
Cal viva em pó	80 »

ou juntando à calda bordelesa 200 a 400 gramas de sulfato de alumina por hectolitro. — *R. M. M. da Maia.*

N.º 460 — *Assinante n.º 33:493 — Bombarral.*

DOENÇA NAS OLIVEIRAS

Pregunta — Tendo um olival que tem para cima de dezasseis anos, êste ano veio uma doença em que a rama tem caído tôda; mais tarde rebentam grandes espigos sôbre o pé.

Queira v. indicar-me qual a maneira do tratamento que eu lhe hei-de fazer.

Resposta — Só pelo que me diz não posso saber de que doença se trata.

Envie-me uma amostra de ramos atacados. — *R. M. M. da Maia.*

XII

Questões jurídicas, simplesmente sôbre assuntos rurais

Redactor:

Dr. João Augusto Simões de Almeida
Advogado

Campo da Vinha, 95 **Braga**

N.º 461 — *Assinante n.º 31:317 — Oleiros.*

BEMFEITORIAS

Pregunta — *A* possui uma propriedade que, por estar abandonada, não produz nem vale o que valeria se esta fôsse tratada e melhorada.

B, filho de *A*, pretende arrendá-la a-fim-de a melhorar e explorar a seu modo, para o que terá de gastar alguns contos.

¿Pode *B* arrendar a referida propriedade e gastar sem medo o que lhe aprouver para desenvolvimento da mesma, assegurando-lhe a lei o direito aos melhoramentos ou perderá o direito a tudo quanto gastar em proveito da referida propriedade?

Se *B* tem direito aos melhoramentos, ¿qual a forma e lei que o rege?

¿Como deve fazer o seu arrendamento?

Resposta — Dispõe o artigo 65.º do Decreto n.º 5:411 de 17 de Abril de 1919 que nos arrendamentos por menos de vinte anos, o arrendatário tem direito a haver do senhorio o valor das bemfeitorias agrí-

colas tanto necessárias como úteis, ainda que não fôssem expressamente consentidas, salvo havendo estipulação em contrário.

E' evidente, pois, que o consulente tem direito a receber no fim do arrendamento o valor das bemfeitorias que fizer e dos quais resulte melhor rendimento do prédio arrendado, contanto que tais bemfeitorias aumentem o valor da propriedade (artigo 499.º, § 1.º do Código Civil).

O arrendamento deve ser por tempo inferior a vinte anos e, como se disse, é necessário, para haver direito o valor delas, que o contrário não conste do título de arrendamento.

Aconselho o digno assinante a que regule êsse direito no título de arrendamento, ficando a constar dêste que, no fim do arrendamento, terá direito a levantar o valor das bemfeitorias feitas no prédio arrendado.

E' claro que, se nada se escrever no documento a tal respeito, tem de regular o assunto aquela disposição do Decreto n.º 5:411. — *S. de Almeida.*

N.º 462 — *Assinante n.º 11:888 — C. de Basto.*

CONTRIBUÏÇÕES PAGAS POR OUTRO

Pregunta — Tenho pago a contribuïção predial de terras que me não pertencem e que há muitos anos foram vendidas ou trocadas sem que os respectivos donos as transferissem para os seus nomes. ¿Quantas anuidades lhes posso exigir?

Resposta — Pode exigir a contribuïção relativa a vinte anos, porque a importância das contribuïções anteriores *está prescrita* (artigo 145.º do Código das Execuções Fiscais). — *S. de Almeida.*

N.º 463 — *Assinante n.º 14:674 — Lisboa.*

DEMARCAÇÃO DE PROPRIEDADES

Pregunta — Possuo uns pinhais dispersos entre propriedades de diversos vizinhos, que estão todos, desde vélha data, arrifados e cujos arrifes têm sido avivados de anos a anos, mas, na sua maior parte, não existem marcos, vendo-se apenas os sítios onde deveriam ter estado.

Desejando colocar marcos, ¿como hei-de proceder? ¿Terei que solicitar a comparência dos confinantes? ¿Por simples carta de convite ou por notificação? Se assim não comparecerem, ¿poderei pô-los?

Dalguns vizinhos desconheço os nomes e moradas. ¿Como prevenir estes? ¿Poderei pôr uns editais de convite?

Resposta — Se já houve demarcação e é possível saber-se o sítio dos antigos marcos, pode o consulente colocá-los nesse mesmo local, convidando, *querendo,* os confinantes ou pondo-os mesmo sem a sua comparência.

Se êles não respeitarem êsses marcos, o consulente tem de propôr contra êles *uma acção judicial* a-fim-de os convencer de que o terreno demarcado é do consulente e de que os marcos estavam outrora no sítio, onde agora se encontram.

Se nenhuma demarcação houve, tem então de a requerer nos termos dos artigos 2:340.º e 2:345.º do Código Civil e 555.º e seguintes do Código do Processo Civil.

Devo esclarecer que os marcos actualmente existentes seja qual fôr a sua natureza ou qualidade, têm de ser respeitados, devendo colocar-se só os que faltam e no sítio próprio. — *S. de Almeida.*

N.º 464 — *Assinante n.º 26:581 — S. Pedro de Este.*

GALINHAS

Pregunta — Um vizinho matou-me uma galinha que estava no terreiro dum caseiro dele que tem junto à minha casa.

¿Podia fazê-lo desde o momento que nada o prejudicava a galinha e tal terreno era do caseiro?

Resposta — Se o terreiro é do caseiro e não do senhorio, é evidente que não podia êste matar a galinha.

De-certo, o terreiro é do senhorio e o caseiro é quem o ocupa pelo facto de ser caseiro.

Sendo assim, é preciso atender à circunstância de ser ou não ser cultivado o o terreiro.

Se não é cultivado de cereais ou nêle não exista qualquer espécie de sementeira ou frutos, onde as galinhas possam causar prejuízo, não podia o caseiro ou senhorio matar a galinha, incorrendo na respectiva penalidade imposta no Código Penal.

Caso contrário, podia fazê-lo, por o permitir o disposto no artigo 9.º, § único do Decreto-lei n.º 23:460, de 17 de Janeiro de 1934. — *S. de Almeida.*

N.º 465 — *Assinante n.º 33:809 — Alentejo.*

FÔRO

Pregunta — Possuo um prédio urbano sôbre o qual pesa um fôro que era de *A;* mas como *A faliu* não é pago êsse fôro há mais de vinte anos.

Veio-me agora a contribuïção relativa a êsse fôro para eu pagar, a qual vem sôbre todos os prédios que incide o fôro.

Das Finanças avisaram-me para eu pagar a contribuïção se não que me punham todos os prédios em praça.

Eu queria pagar a parte que respeita ao fôro, que incide sôbre os meus prédios, mas dizem-me que não há divisão.

A morreu há dezóito anos e os foros conservam-se ainda em nome dele.

¿Sou obrigado a pagar a contribuïção de todo o fôro?

Resposta — Se a contribuïção respeita ao domínio directo deve êste ser penhorado e pôsto em praça e não o domínio útil.

Entendo, pois, que pode o consulente embargar de terceiros a execução com fundamento de que o domínio útil, que lhe pertence, não responde pela dívida da contribuïção, nem o consulente representa ou é herdeiro do devedor, etc.

Como tudo isso fica caro, convém ao consulente pagar tôda a contribuïção e depois continuar o processo de execução, nos termos do artigo 65.º do Código de Execuções Fiscais.

Então penhorará o *domínio directo,* que poderá arrematar em praça e exigirá aos outros enfiteutas a parte que lhes compete pagar do fôro, que não está *prescrito,* se, porventura, foi pago há menos de trinta anos.

Repito: pode embargar a execução com o fundamento invocado. — *S. de Almeida.*

N.º 466 — *Assinante n.º 30.652* — *Tomar.*

VÁRIAS PREGUNTAS

Pregunta — Sou credor de *A*, e, para garantia do débito, êste aceitou-me uma letra; por falta de pagamento mandei-a protestar, e pretendo agora executar, promovendo a ida à praça duma sua propriedade rústica, que sei estar hipotecada a *B*.

Sei, particularmente, que *B* pretende ficar com a propriedade se eu promover a sua ida à praça. Tenho motivos para supôr que a hipoteca é fictícia, mas não o posso provar: fictícia, ou não, admito que *B* arremate em praça a propriedade em questão, por preço inferior ao valor da hipoteca.

Sendo assim, ¿qual a minha posição como exeqüente?

¿A que despesas fica obrigado *B* se adquirir em praça a referida propriedade, por valor inferior ao da hipoteca?

Se eu nada receber, ¿poderei depois ir sôbre os bens móveis de *A*? Ainda, nesta hipótese, ¿*B* terá preferência a receber a importância que lhe falte, se acompanhar a questão?

A, vive em comum com uma tia e o sogro. ¿Se houver penhora aos bens móveis, a tia e sogro de *A* poderão opôr embargo à penhora, alegando que o que está em casa lhes pertence? Em caso afirmativo, ¿como poderão a tia e sogro de *A* provar que o que está em casa lhes pertence?

Estando a questão no pé em que a descrevo, agradeço-lhe que me informe a melhor maneira de eu proceder no sentido de obrigar *A* ao pagamento da dívida.

Resposta — Se a propriedade fôr à praça e o consulente fizer penhora nessa propriedade ou garantir o seu crédito por hipoteca permitida pelo artigo 84.º do Decreto 21:287 de 26 de Maio de 1932, poderá ir ao concurso de credores e aí será graduado no lugar que lhe competir.

Primeiramente são pagas as custas em dívida e as feitas em interêsse dos credores, depois o credor hipotecário pelo seu crédito e por último o consulente pelo seu *crédito,* nos termos dos artigos 1:007.º a 1:017.º do Código Civil e mais legislação aplicável.

Isto é claro não havendo dívidas da Fazenda Nacional, que têm preferência sôbre o consulente e sôbre aquêle credor hipotecário.

Tudo isso sai do produto da arrematação e o arrematante tem de pagar metade da importância da cisa e as despesas da praça, salvo convenção em contrário (artigo 860.º do Código do Processo Civil).

Se o consulente não receber o seu crédito pode fazer penhora nos móveis, mas a tia e o sogro podem deduzir embargos de terceiros, nos termos dos artigos 922.º e seguintes do Código do Processo Civil; e provando que estão de posse dos bens penhorados, é levantada a penhora que sôbre êsses móveis recai, e tem o consulente-exeqüente de pagar as custas respectivas. — *S. de Almeida.*

N.º 467 — *Assinante n.º 25:267* — *P. do Vouga.*

MURO PRÓPRIO

Pregunta — Tenho uma propriedade cultivada tendo ao lado um muro de vedação com metro e meio de alto do lado do vizinho.

O terreno dêste era inculto, mas porque féz uma obra cortou o atêrro e lançou a terra encostada ao meu muro, subindo o atêrro, em tôda a extensão do muro, 30 centímetros, onde féz muro dessa altura no seu terreno, ficando para baixo todo o atêrro encostado ao meu muro, o que pode obrigar o meu muro a desabar.

Desejava saber:

1.º ¿Poderei obrigá-lo a pagar-me o muro?

2.º ¿Poderei obrigá-lo a retirar o atêrro e a fazer muro independente do meu?

3.º Esse serviço foi feito há onze meses. ¿Ganha posse?

Resposta — 1.º O vizinho podia encostar a terra ao muro do consulente; mas se o muro desabar devido à acumulação da terra, é o vizinho responsável por perdas e danos.

2.º Pode obrigá-lo a retirar o atêrro se êste prejudica o muro. O vizinho tem

direito a adquirir meação no muro do consulente, pagando metade do valor dêste e e do terreno onde êle assenta (artigo 2:328.º do Código Civil).

Emquanto êsse pagamento não fôr efectuado, ou antes, emquanto o vizinho não adquirir a comunhão no muro, está impedido de se utilizar dele, introduzindo-lhe quaisquer traves, barrotes ou outros instrumentos, pois nada pode meter no muro ou pôr sôbre êle.

3.º Prejudicado em vista da primeira resposta. — *S. de Almeida.*

N.º 468 — *Assinante n.º 33:966 — Arrancada.*

VÁRIAS PREGUNTAS SÔBRE CÃO DE GUARDA

Pregunta — Tenho um cão de guarda e tenho licença para o ter.

Desejava saber:

1.º ¿Poderei soltá-lo de noite e deixá-lo vaguear, sem açamo ou trela *por onde êle quiser andar*?

2.º ¿Poderei durante o período da caça fazer-me acompanhar por êle de dia e de noite, sôlto e sem açamo ou trela?

3.º ¿Durante o defeso poderei fazer-me acompanhar *dele*, sem açamo ou trela?

4.º Tendo o cão menos de um ano de idade, ¿é preciso licença?

5.º Se houver questões com os guardas, ¿como será possível marcar com rigor a idade do cão?

6.º ¿Será obrigatória a vacinação do cão? ¿Onde se faz?

7.º Se registar o cão como de caça (não sou caçador, nem tenho licença), ¿poderá êle acompanhar-me sôlto sem açamo, nem trela, durante a época da caça?

Resposta — 1.º E' proïbido o trânsito de cães sem açamo nas vias públicas, sob pena de 25$00 escudos de multa para o respectivo proprietário (artigo 10.º do Decreto 18:725 de 2 de Agôsto de 1930). Durante o tempo defeso tal multa é de 50$00 escudos.

2.º Se o cão é de guarda, não é de caça e, por isso, não pode trazê-lo consigo na época venatória. O registo de cão de caça é diferente do de cão de guarda (artigo 4.º).

3.º Já respondido. No tempo defeso não é permitido o que pregunta quanto aos próprios cães de caça.

4.º O registo do cão e portanto a licença são obrigatórios só para os cães de mais de um ano de idade (artigo 1.º).

5.º Provando com testemunhas, pois não existe entre nós o *registo de nascimento* dos animais.

6.º A vacinação dos cães é obrigatória (Decreto 11:242 de 16 de Novembro de 1925).

Faz-se a vacinação nos postos, que para êsse fim devem existir nas Câmaras Municipais, nos termos daquele Decreto. Como infelizmente as Câmaras têm descurado êsse assunto, o Decreto quási que não passa de letra morta.

7.º Não pode registar o cão como de caça se não é caçador, isto é, se não tem licença de caça.

Como disse, no tempo defeso é proïbido trazer os próprios cães de caça soltos, sem açamo, nem trela, incorrendo o dono na multa de 50$00 escudos quando encontrado o animal em terreno onde haja caça. — *S. de Almeida.*

N.º 469 — *Assinante n.º 12:863 — Valença.*

¿VEDAÇÃO MAL FEITA?

Pregunta — A' distância de 70 metros existem três marcos, um em cada ponta e um ao centro. O terreno onde estão confina com *A*, *B* e *C*.

B e *C* vedaram com postes e rêde a mais de *meio* marco, cobrindo com alguns todo o marco, não se podendo agora descobrir a extrema, sem retirar os postes. Diz um deles que não retira.

Desejo saber:

1.º ¿Podem êles servir-se de meio marco?

2.º No caso da vedação, em parte, entrar na minha, ¿o que devo fazer?

3.º ¿Qual o processo mais económico e mais seguro para seja levantado algum marco?

Esta propriedade foi herdada tendo, desde então, andado arrendada e, só agora, é que os caseiros me informam do caso de *B* ter vedado há anos.

Resposta — Mal foi ter-se deixado passar tanto tempo desde que foi feita a vedação, porque agora é um pouco difícil provar-se o que o consulente deseja.

O vizinho tinha de vedar de modo a não ultrapassar a extrema da sua propriedade e, porque se presume que o meio dos marcos está na linha divisória, não lhe era lícito ultrapassar *êsse meio* (artigos 2:325.º e 2:340.º do Código Civil).

O consulente não pode obrigar o vizinho a tirar a vedação, se esta está dentro da extrema, isto é, se não ultrapassa a linha divisória; se ultrapassa tem direito a obrigá-lo a que a retire para dentro daquele limite.

Se os marcos estão no limite do prédio do consulente não tem necessidade de constatar judicialmente a existência de tais marcos, porque quem os arrancar incorre na respectiva penalidade do Código Penal (artigo 446.º do Código Penal). — *S. de Almeida.*

N.º 470 — *Assinante n.º 33:783 — Odemira.*

ÁRVORES JUNTO Á LINHA FÉRREA

Pregunta — Tenho uma propriedade que é atravessada pelo Caminho de Ferro e também existe na mesma propriedade uma ponte de ferro por onde passa o combóio.

Por baixo dessa ponte, dum e outro lado dos pilares da dita ponte há uma área de terreno, que os empregados do Caminho de Ferro semeiam há quatro ou cinco anos, dizendo que pertence à Companhia.

Desejo saber:

1.º ¿Poderei semear o terreno debaixo da ponte e de um e outro lado dos pilares desta?

2.º ¿A quem pertencem as árvores e terrenos fora dos aterros e dos pilares do Caminho de Ferro?

3.º ¿Poderei mandar caiar as árvores fora do atêrro do Caminho de Ferro que os empregados da Companhia marcaram com as inicias C. P.?

Resposta — Se o terreno é ou não da Companhia não o sei, porque só à face da planta e do processo de expropriação é possível saber-se se o terreno lhe pertence. O que posso dizer ao senhor assinante é que não é permitido plantar árvores numa certa faxa de terreno a contar da linha férrea.

Essa faxa é de 2 metros a contar da aresta superior da escavação ou da aresta inferior do talude do atêrro ou da borda exterior dos fossos do caminho ou, na falta dêstes pontos de referência, é de $3^{m},50$ a contar da aresta exterior dos carris *externos* da via férrea (artigo 27.º, §§ 1.º e 2.º do Decreto de 31 de Dezembro de 1864).

Quando sejam feitas plantações dentro dessa faxa, incorrem os infractores na pena de multa, além de serem arrancadas essas árvores à sua custa (§ 3.º).

E' sempre obrigatória a licença para fazer plantações junto às linhas férreas, *mas fora daquela zona;* havendo árvores, que prejudiquem a polícia e conservação dos C. F., pode o Govêrno ordenar o seu arrancamento, indemnizando os respectivos proprietários (artigo 29.º).

E' claro que me refiro a árvores plantadas fora da zona proïbida.

O C. F. sòmente pode plantar árvores em terreno que seja da Companhia e não no pertencente a particulares. — *S. de Almeida.*

VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA

XIII

Economia doméstica. — Culinária

Redactor:

Alice Irwin

Rua S. Domingos de Bemfica, 51 **Lisboa**

N.º 471 — *Assinante n.º 30:652 — Tomar.*

CONSERVAÇÃO DA CARNE DOS COELHOS

Resposta — *Coelho dourado.* (Esta é uma receita conventual) — Parte-se em bocados, um ou mais coelhos, e depois metem-se em vasilha com água e sal por espaço de duas horas.

Substitui-se a água fria por quente, só a cobrir os bocados, e vai ao lume a ferver por quinze minutos; depois escuma-se, e junta-se nessa ocasião, rodas de cebola, salsa picada e bastantes camoesas, descascadas e também picadas. Tapa-se e deixa-se continuar a fervura. Quando o coelho está cozido, afasta-se do lume e junta-se o seguinte: cravo da India, pimenta, salsa, canela em pó (pouca), queijo ralado (flamengo ou do Alentejo), bastante açafrão, para lhe dar côr amarela, e sal se fôr preciso.

Mexe-se tudo bem, junta-se pouco a pouco algum pão ralado, para engrossar o môlho e sumo de limão.

Passam-se os pedaços do coelho para uma frigideira que vá ao calor, batem-se alguns ovos completos, e deitam-se por cima de tudo. Leva-se em seguida a frigideira ao forno. Quando formar crosta de boa côr, tira-se do forno e serve-se na mesma frigideira. — *A. Irwin.*

Intermediário dos lavradores

Todos os assinantes da «Gazeta das Aldeias» têm o direito de fazer inserir **gratuitamente**, *nesta secção, anúncios de três a quatro linhas, em que ofereçam produtos que possuam para venda, solicitem trocas ou ofertas de animais, plantas, sementes, etc., de que necessitem. Esses anúncios serão publicados duas ou três vezes seguidas.*

Frangos e frangas a iniciar a postura, das grandes poedeiras Leghorn branca e Rhode Island Red. Vende o Avlário da Ramada Alta — Gaia.

Pavões — Vendem-se dois casais. Informa, Joaquim de Barros Costureiro — Linha do Minho — Darque.

Semente de espargo de Argenteuil — Vende, António Francisco da Silva — Rua Central do Viso, 288 — Ramalde — Pôrto.

ÍNDICE

das matérias contidas nos volumes LXXVII e LXXVIII

TRIGÉSIMO NONO ANO

1934

A

Abafado: Mau abafamento para a., 140.
Abelhas: A acção das a. nos pomares e hortas, 45. — A. fecundadas artificialmente, 110. — A idade das a., 450.
Acidez do terreno: Determinação rápida da a. do t., 613.
Acidez volátil: Determinação da a. v. dos vinhos, 112.
Acidos cítricos e tartárico: Ensaio rápido e simples dos á. c. e t., 507.
Açucenas, 46.
Adegas: Bolores nas a., 47.
Adubação: A. do milho, 356. — A. do olival, 30 e 60. — A. da oliveira, 315. — A. para várias culturas, 457. — A a. dos prados, 188. — Questões de a., 91 e 717. — A a. racional das terras galegas, 758. — A a. do tomateiro, 186.
Adubação verde: A. v. e a regeneração da vinha, 169.
Adubações, 718. — A. de árvores de fruto, 42. — Questões de a., 650.
Adubo: Bôrras de vinho como a., 139.
Adubos: Os a. compostos, 235 e 730. — Como calcular o preço dos a., 14. — Composição e fórmulas de a., 298. — Distribuïção de a., 502. — Os a. líquidos nos jardins, 294.
Afilamento, 686.
Ageratum: Os a., 224.
Agricultura: A a. na Bélgica, 595. — A. na Tchecoslováquia, 754.
Agricultura Colonial: O Congresso de A. C., 216, 383, 403, 434, 470, 478, 499, 529 e 581.
Agua, 431. — Como se consegue levar um litro de á. à ebulição, em 5 minutos, 166. — Corte de á., 64. — Direito a á., 655. — Divisão de á., 144. — A. de mina, 399 e 524. — A. de nascentes, 751. — A. para análise, 649. — A., pertença de propriedade vendida, 748. — A. de ribeiro, 207.
Agua das chuvas: A. das c. e cisterna, 87.
Agua potável: Reacções que permitem verificar se uma á é p., 85.
Agua salobra: Emprêgo de á. s. para preparação de calda bordalesa, 203.
Aguas, 64, 174, 205, 336, 494, 618, 623 e 685. — Desvio de á., 32. — Desvio de á. para caminho, 207.
Aguamento: A. do pé do mulo, 141.
Aguardente: Depósito de cimento para a., 393. — Gôsto a ovos chocos em a. 92. — Recipientes de cimento para a., 458. — A. de vinhos com casse, 364.
Agüeira: Mudança de a., 175.
Alemanha: Como a A. progride na agricultura, 454.
Alfaias e gados: Uso de a. e g., 655.
«Alfinete»: Meios de luta contra o «a.», 287.
Algodão da oliveira, 332.
Algodoeiro: Inimigos do a., 181.
Alho: Cultura do a., 375.
Alimentação: Casca de arroz na a. dos animais, 302. — A. racional dos coelhos, 130.
Ameixieiras: Doença das a., 300.
Amendoeiras: A. atacadas por um insecto, 428. — A. doentes, 780.
Americana: Escolha de a., 29, 30, 457 e 717.
Amoreiras: A. e bichos da sêda, 308.
Análise: A. de vinho, 320.
Anasarca: A. do cavalo, 590.
Animais: A. que prejudicam uma propriedade, 592.
Ano: Fim do a., 753.
Anomalias (apicultura), 769.
Anos de luta: Quarenta a. de l. 1.
António Borges e Francisco Borges, 98
António de Carvalho Cyrne, 309.
Apreensão: A. de gado, 750.
Aqueduto: Servidão de a., 206.
Arame farpado, 719.
Argila: A a. do solo, 247 e 312.
Arranca-raízes, 362.
Arrendamento, 143, 302 e 461. — A. verbal, 95 e 368.
Arvoredo: Domínio de a., 429.
Arvores: Arranque de a., 142. — Corte de a. das O. P., 174. — A. de fruta doentes, 428. — As grandes a. de Portugal, 81. — A. junto da linha férrea, 752. — Propriedade de a. em terreno alheio, 752. — A. que não se desenvolvem, 585. — Rejuvenescimento de a., 42. — As a. e a trovoada, 412.
Arvores de fruto: Adubações de a. de f., 42.
Arvores marginais de correntes, 336.
Associação Comercial do Pôrto, 689.
Atestos: Cuidado com os a., 389 e 405.
Atravessadouro?, 684.
Autoclismo: Desinfectante e água de a., 28.
Automobilismo, 519. — As soluções modernas, 582. — Os órgãos de um motor a gasolina, 614. — Carburadores com iniciadores de marcha, 647. — O motor a dois tempos, 681. — Precauções gerais, 715. — Na estrada, 743. — Em plena estrada, 773.
Automobilistas: Para os a., 485.
Aves: O carvão de madeira na alimentação das a., 289. — A idade das a., 744. — A preparação dos alimentos para as a., 770. — Rendimento das a. em carne limpa, 332.
Avicultura: A a. nos Estados Unidos, 379.
Avinagramento, 669,
Azáleas: A. como plantas de interior, 388.
Azeite: A. com gôsto a enxôfre, 364. — Produção de a., 710. — Reservatório de cimento para a., 458.
Azeitona: Depósito de cimento para a., 202.

B

Bagaço de azeitona: O b. de a. na alimentação dos animais, 493. — O b. de a. na alimentação dos porcos, 31.
Baldio, 591.
Baldios, 240.
Bananas: B. cobertas, 89.
Banco para jardim: Um b. fácil de construir, 228.
Barris: Tratamento de b., 719.
Batata: Centenário da b., 721. — Colheita da b., 409. — Escolha de b. para plantar, 235. — O míldio da b., 253. — Parmentier e a b., 53. — Variedades de b. resistentes ao míldio e à verruga negra, 306.
Batatas: B. atacadas pela «traça», 301. — B. com doença, 522. — Doença das b., 654.
Begónias: B. atacadas por uma cochonilha, 394.
Beiral, 621.
Bens: B. a partilhar, 32. — Disposição de b., 719. — B. doados, 334.
Bemfeitorias, 173 e 780.
Beterraba: A cultura da b., 663.
Bicheiro, 302.
Bicho da fruta: Meios de combater o b. da f., 332.
Bichos da sêda: Amoreiras e b. da s., 308.
Boi: B. doente, 205. — Tumor do b., 204.
Bôlo-rei, 229.
Bolor: Vinho com b. e outro doce, 202.
Bolores: B. nas adegas, 47.
Bôrras: Filtros sicilianos no aproveitamento das b., 709.
«Braula cæca»: B. o. inimigo das abelhas, 607.
Broca ou rôsca: A b. ou r. do milho, 414.
Bronquite: B. do gato, 94.
Buba: B. das galinhas, 396.

C

Cabeça de porco de recheio, 392.
Caça: C. de coelhos, 749. — C. em terreno submetido ao regime florestal, 750.
«Caches»: como empregar o. com papel brometo, 456.
Cães: Envenenamento dos c., 397. — C. de guarda, 493. — Hidropisia dos c., 62.
Caixa para arrumações: Uma c. para a., 452.
Calcáreo: O c. nos solos, 179.
Calda bordelesa: Emprêgo de água salobra para preparação de c. b., 203. — Emprêgo da c. b. permanganatada, 492.
Caldas: C. de permanganato, 449.
Caldas cúpricas: C. c. com permanganato de potássio, 318.
Camas quentes, 43.
Camélias: As c., 675.
Cominhos: Cultura de c., 234.
Campânulas: As c. 325.
«Campos experimentais»: Os c. e. do lavrador, 410.
Campos italianos: Nos c. i., 307.
Canário: Doença do c., 493.
Canários: Criação de c., 301.
Cancros: C. nos troncos da macieira, 238.
Canforeira: A c. ou árvore de cânfora, 249.
Cano: C. de despejo, 304.
Cão: Eczema do c., 94 e 396. — Esgana nervosa do c., 204.
Capacidade melífera: C. m. de uma região, 451.
Capacidade de uma pipa, 258.
Caramelo: C. nos vinhos, 299.
Carne: Conservação de c., 518.
Carne de coelhos: Conservação de c. de c., 526 587 e 784.
Carne limpa: Rendimento das aves em c. l., 322.
Carnes: O problema das c., 724.
Carro de lavoura, 333.
Cartazes ou editais: Afixação de c. ou e., 656.
Caruncho: Para destruir o c. dos móveis, 734.
Casa do Povo, 368.
Casse: Aguardente de vinhos com c., 364. — Colagem de vinhos com c., 427. — Vinho com c., 31, 60 e 201.
Casse branca: A c. b. no vinho, 13.
Castanheiro: Cultura do c., 361. — A enxertia do c., 155.
Castas de videiras: C. de v. do Entre-Douro e Minho, 38.
Castração: C. do cavalo, 396. — Idade de c. dos machos, 150.
Caturrices (apicultura), 187.
Cavalo: Anasarca do c., 590. — Castração do c. e circulação do sangue, 369. — Névoa do ôlho do c., 589.
Cedro: Educação de c., 60.
Celeiro: C. infestado por um insecto, 459. — C. de milho infestado de bichos, 779. — O c. mundial, 676.
Celeiros: Desinfecções dos c., 705.
Cenoura forraginosa, 34.
Centáureas: As c., 131.
Cera moldada, 476.
Cerejas e ginjas: A-propósito de c. e g., 665.
Cerejeiras: C. atacadas por um insecto, 589.
Certidões: Valor de c., 270.
Cerveja; A c. e o vinho, 196.
Chapa de isenção, 398.
Chaveira: C. do gado suíno, 205. — A c. dos porcos, 290.
Chicória: Estiolamento da c., 201.
Choupos, 621.
Chrysomphalus dictyospermii, 588.
Cinchos: Madeira para c., 652.
Cisterna: Agua da chuvas e c, 87.
Cisticercose: C. do gado suíno, 205. — A c. ou chaveira dos porcos, 290.
Clárquias: As c., 162.
Coccidiose: C. dos coelhos, 737.
Cochonilha: Begónias atacadas por uma c., 394.
Cochonilhas, 40.
Côco: Broinhas de c., 266.
Coelhas: Cobrição de c., 62.
Coelho: O c., animal rústico, por excelência, 190.
Coelhos: Alimentação dos c. no inverno, 611. — Conservação da carne de c., 624. — Escolha de c. reprodutores, 51. — A sêmea na alimentação dos c., 141. — Sôbre criação de c., 428.
Cola: Uma boa c. para couro, 504.
Colagens: C. de vinhos com casse, 427.
Colónias: Ideas falsas a-propósito das C., 408. — A questão vinícola e as C., 241. — Vinho e C., 145.
Conciliação, 686.
Concurso Nacional de Postura, 688.
Congresso de Intercâmbio Comercial, 594.
Congresso Viti-Vinícola, 561.
Conservas: A indústria das c. de frutas e legumes, 124.
Consociação: Especialização ou c. (viticultura), 70.
Consolda, 362.
Contratos, 238.
Contribuïção predial: C. p. em relaxe, 620.
Contribuïções, 686. — C. pagas por outro, 781.
Corte de árvores: C. de a. para madeira, 267.

Cortejo do Império: A representação de lavoura no C. do I., 639.
Cortiça: Direito à c., 335.
Couve marinha, 292.
Crambe: C. ou couve marinha, 292.
Cremes, 615.
Crise vinícola, 305, 339 e 658.
Crónica agrícola, 337, 404, 465, 593 e 690.
Cultura: C. que não frutificou, 588.
Culturas hortenses, 387.
Culturas intercalares: C. i. na vinha, 521.
Cuscuta: A c., 154.
Custas, 304.
Cyprepedium: As c., 610.

D

Demarcação: D. de propriedades, 781.
Depósito de cimento: D. de c. para aguardente, 393. — D. de c. para azeitona, 202.
Descanço absoluto (apicultura), 15.
Desinfectante e água de autoclismo, 28.
Desequilíbrio (O) nacional na repartição das actividades, 404.
Despejo, 368. — D. de prédio, 205.
Desponta: D. (?) do trigo, 139.
Destilação: Caldeira de d., 144.
Desvio de águas: D. de s. de ribeira, 461.
Difteria: D. das galinhas, 396. — D. dos pombos, 494.
Direito: D. de preferência, 336. — Preguntas sôbre d., 622. — D. sucessório, 270. — D. de vizinhança, 495.
Disposição testamentária: 334 e 655.
Divisão: D. de eira, 751. — D. judicial, 334.
Doação: 334, 459 e 686.
Doce: D. de casca de laranja, 89.
Doces e cozinhados: 56, 89, 136, 196, 229, 266, 392, 424, 518 e 615.
Domínio: D. de arvoredo e têrmo contíguo à linha férrea, 429.
Dr. Adriano Antero, 200.
Dr. Júlio Vasques: 794.
«Dry-farming», 227.

E

Ébano: Processo para emitar o é., 710.
Economia Nacional: A e. n. e o Regionalismo, 433.
Eczema: E. do cão, 94 e 396. — E. do gato, 62.
Égua: E. com parto difícil, 302. — Gravidez das é., 332.
Eira assombrada, 592.
Encargo: Valorização de e., 240.
Ensino primário: E. p. na Agricultura, 178.
Ensino técnico: Sôbre as categorias do e. t., 690.
Envenenamento: E. dos cães, 397.
Enxamagem: 321.
Enxertia: A e. do castanheiro, 155. — Revigoramento da pereira por meio da e., 107. — E. da romeira, 362.
Enxêrto: O e. de fenda inglêsa e as árvores de fruto, 69.
Enxertos: 380.
Enxôfre: Adição de e. à calda Caffaro, 428.
Ervas concorrentes: E. c. das culturas, 650.
Ervas ruins: A destruïção das e. r., 629.
Ervilhas de cheiro: 711.
Ervilheira: Cultura da e., 672.
Escada: Modificação de uma e., 51.
Esgana nervosa: E. n. do cão, 202.
Esófago: Obstrução do e., 141.
Espantalho: E. para pardais, 54.
Espargos: A-propósito do e., 577.
Espargueiro: Cultura do e., 717.
Especialização: E. ou consociação (viticultura), 70.
Estabelecimento comercial: 748.
Estacas: Preparação de e., 512.
Esterilidade: E. da vaca, 204.
Estiolamento: E. da chicória, 201.
Estrada: 432.
Estradas: Licenças para fazer obras junto de e., 430.
Estros: Tavões, e. e gastrófilos, 17.
Estrume: Conservação do e., 441. — O e. nos estábulos, 738.
Eucaliptos: Plantação de e. e e outras árvores, 398. — A-propósito-de e., 692.
Exagera-se (apicultura), 736.
Exame fisiológico: Estações para o e. f. do terreno, 515.
Exploração hortícola, 489.
Exposição Colonial: 342, 416, 479, 625 e 639.
Exposição de Agricultura, 633.
Extracto sêco, 269. — E. s. dos vinhos, 492 e 745.
Extrema: E. de prédios, 620.
Extremas: E. de prédios rústicos, 239.

F

Falta: A' f. de melhor (apicultura), 77.
Farinha de peixe: A f. de p. na alimentação do gado, 49.
Favais: F. atacados pelo piolho, 367.
Faveira: Cultura da f., 712.
Favos: A defesa dos f., 570.
Febre vitular, 523.
Fecundação artificial: F. a. do gado, 520.
Feijão frade, 353.
Feijoeiros: F. atacados pela mela, 654.
Fermentação: F. abafada, 521, 746 e 747. — F. amuada, 173 — F. incompleta, 236, 268 e 651. — Vinho em f., 201.
Ferrador: Exercício da profissão de f., 142.
Ferrugem: A f. das oliveiras e das laranjeiras, 40.
Fiambre: F. de língua, 89.
Figueiras: Transplantação de f., 299.
Filtros silicianos: F. s. no aproveitamento das bôrras, 709.
Flora apícola, 670.
Fomento agro-pecuário, 369.
Formigueiro: Agrupamento ou f. do pé do mulo, 141.
Fornos: F. desmontáveis para carbonização da madeira, 763. — F. para carvoejar, 490.
Fôro, 496 e 781.
Foros, 238, 618 e 619. — Exigência de f., 526. — Reünião de f., 206.
Fotografia: Como preparar os banhos, 27.
Fruta: Quanta f. e que f. se come em Inglaterra, 755. — Queda prematura da f., 716.
Fruteiras: Como aumentar a resistência dos f., 152.
Fruteiro: Disposições de um f., 645.
Frutos civis: 622.
Frutos cristalizados: Preparação de f. c., 424.
Fumagina: Oliveira com f., 203.

G

Gado: A farinha de peixe na alimentação do g., 49. — Aproveitamento dos sarmentos de vide na alimentação do g., 701. — Bronquite do g., 94. — Identidade do g., 646. — Regime de abastecimento de g. à capital, 596, 627 e 693.

Gado cavalar: Gastrófilos ou «gusanos» do g. c., 31.
Gado suíno: Cisticercose ou chaveira do g. s., 205.
Gados: Higiene alimentar dos g., 129. — Notas sôbre a alimentação dos g., 510.
Galinhas, 781. — A postura das g. aumentada pelo leite, 583. — Apreciação das g., 322. — As g. e o quinosol, 48. — Banhos secos para g., 419. — Buba e difteria das g., 396. — Como principiar na criação de g., 359. — Peritonite das g., 397. — Picacismo das g., 312. — G. da Transilvania de Madagascar ou de pescoço nu, 189. — As verduras na alimentação das g., 260.
Ganso: Criação do g., 384.
Gansos de Toulouse: 741.
Garlopa: Como tornar fácil o trabalho de uma g., 192.
Garrafas: Limpeza de g., 61.
Gastrófilos: G. ou gusanos do gado cavalar, 31. — Tavões, estros e g., 17.
Gateira: Tapagem de g., 494.
Gato: Eczema ou sarna do g., 62.
Gazeta das Senhoras: Aplicação do croché, 195. — As flores e a nossa casa, 55. — Como se dobra um casaco, 297. — Como se faz um edredão, 713. — Como se faz um tapete de lã, 134. — Pontos de fantasia, 771. — Os «abat-jour», objectos de adôrno, 232. — Os móveis modernos, 484. — Um cobertorzinho para berço, 88. — Um suporte para livro ou para músicas, 265. — Uma mesa prática, 328. — Uma toalha de chá, 25.
Geira: G. de terreno, 397.
Germinação: G. de sementes, 91.
Giesta: Lagartos que devoram g., 458.
Gorgulho: Repolhos atacados pelo g., 367.
Gôsto amargo: Vinho com g. a., 139.
Gôsto a ovos choços: Aguardente com g. a o. c., 92.
Grama: Luta contra a g., 503.
Grau alcoólico: Elevação do g. a. do vinho, 30.
Gravidez: G. das éguas, 332.
Gusanos: Gastrófilos ou g. do gado cavalar, 31.

H

¿Haverá quem queira? (apicultura), 156.
Herança, 334.
Herdeiro: Habilitação de h., 206.
Hicória: A H. ou nogueira gigante da América. Importância, 283. — Variedades, 314 e 377.
Hidartrose: H. da mula, 589.
Hidropisia: H. dos cães, 62.
Higiene alimentar: H. a. dos gados, 129.
Horta: Como fazer plantação na h., 82.
Hortelã-pimenta: A h.-p. e a sua cultura, 664. — Cultura da h.-p., 732.

I

Imposto: I. braçal, 752. — I. de prestação de trabalho, 360. — I. sôbre o leite de v., 524. — I. sôbre vinhos, 684. — I. de trabalho, 174. — I. de trânsito, 460, 682 e 751. — I. de trânsito e prestação de trabalho, 621.
Ilusões: Percam-se as i., 177.
Indemnizações, 207.
Inimigos das plantas: A luta contra os i. das p. no inverno, 10.
Inovações: I. em agricultura, 310.
Inquérito: I. apícola, 764. — I. pomícola, 474.
Inquilinato: Questões de i., 685.
Insecto: Celeiro infestado por um i., 459. — Macieiras atacadas por um i., 459.
Insectos: I. encontrados num tronco de árvore, 588. — I. perseguidores dos animais, 17.
Instalação de máquina: Licença para i. de m. em terreno alheio, 431.
Inumação de animal, 336.
Inventário, 174.
Isabela: A I. e o vinho americano, 3.

J

Júlio Gama, fundador da *Gazeta das Aldeias*, 2.

L

Lameiros: Sôbre l., 45.
Lampreia, 462. — L. de conserva, 136.
Laranja: Doce de casca de l., 89.
Laranjal: Doença no l., 367.
Laranjeira: Amarelecimento das fôlhas de l., 301. — L. sêca e com resina, 588.
Laranjeiras: L. atacadas de piolho, 522. — Como se devem pulverizar l., 381. — L. doentes, 331. — A ferrugem das l., 40. — L. e tangerineiras doentes, 617.
Legado: Instituïção de l., 525.
Leite: Salga de l. destinado a queijo, 139. — Venda de l., 333.
Leite desnatado: O l. d. na alimentação das vacas, 413.
Leporídeo: O l., 226.
Letras: Questões de l., 173.
Levada: Subsídio para reparação de l., 339.
Licença: L. da Câmara, 96. — L. da Hidráulica, 751.
Licenças, 334.
Licenças e taxas eléctricas, 462.
Licores: Livros sôbre l., 362. — Sôbre l., 778.
Limoeiro: L. cujo fruto não vinga, 617.
Linguagem dos campos, 355, 440, 516, 584, 599, 648, 704 e 739.
Lírios: L. ou açucenas, 46.
Lôbo: O l., 262.
Lua: A l. e os trabalhos apícolas, 214.
Lúpulo, 490.

M

Maçãs: M. atacadas por um insecto, 654. — M. bichosas, 588.
Macieira: Cancros nos troncos da m., 238. — M. atacadas por um insecto, 459.
Manchas de gordura: Para tirar as m. de g. das fôlhas de livro, 714.
Mangueiras: Para evitar que as m. se estraguem nas uniões, 194.
Manteiga: M. caseira, 462.
Marcos, 399.
Martelo: Duas «cunhas» que permitem segurar bem o m. ao cabo, 251.
Matriz: Mudança de prédios na m., 431.
Mel: O Rei do m., 583. — M., remédio para queimaduras, 646. — O uso do m., 291.
Mela: Feijoeiro atacado pela m., 654.
Mercurial: A m., 79.
Mesa: Como aproveitar um tronco de árvore para fazer uma m., 263.
Meteorologia: Os animais e a m., 137.
Míldio, 380. — O m. da batata, 253. — A «cega-rega» de todos os anos. O m., 286. — Freqüência dos tratamentos contra o m., 447. — Tratamento contra o m. por preparados pulverulentos, 238. — Variedades de batata resistentes ao m., 306.

Milho: Adubação do m., 356. — A broca ou rôsca do m., 414. — M. colonial, 423. — Meios de luta contra o alfinete do m., 287. — Morrão do m., 493. — A primeira geração híbrida do m., 471. — Produção e emprêgo de sementes cruzadas de m., 566. — Um inimigo do m., 606.
Milhos: As sachas nos m., 246.
Mímulos, 261.
Mina, 619. — M. que prejudica, 524.
Minho: Por terras do M., 3, 100 e 242.
Mobília, 619.
Mondego: O problema do M. Factores de erosão — Relêvo orográfico, 72, 151 e 218.
Morangueiros: Doença dos m., 589.
Morrão: M. do milho, 493.
Mula: Hidartrose da m., 589.
Mulo: Aguamento ou formigueiro do pé do m., 141.
Muro: Má construção de m., 460. — M. próprio, 782. — M. que ameaça ruína, 304.
Muros particulares: ¿Podem os cantoneiros espetar ferros nos m. p.?, 430.
Musgos: Maneira de destruir os m., 332.

N

Nabais: Lagarta que destrói os n., 617 e 654.
Nabos: Tentredo dos n., 572.
Névoa do ôlho: N. do ô. do cavalo, 589.
Ninhos-ratoeiras: Ainda os n.-r., 160.
Nogueira: N. doente, 428.
Novilha: Doença da n., 301.
Noz: Branqueamento da n., 425.

O

Obra comum, 620.
Obras: O. em prédio arrendado, 495. — Licenças para fazer o. junto de estradas, 430.
Oídio: O. da roseira, 394. — Do o. e seus tratamentos, 482.
Olivais: A rega nos o., 183.
Olival: Adubação de o., 30 a 60.
Oliveira: Algodão da o., 332. — Cultura da o. no Minho, 698. — Tumores no tronco da o., 301.
Oliveiras: O. com fumagina, 203. — O. doentes, 394. — Epoca de plantação das o., 762. — A ferrugem das o., 41.
Opção: Direito de o., 64 e 333.
Orquídeas: Alguns apontamentos sôbre a cultura das o., 420 e 452.
Ortiga morta: A o. m., 79.
Ossos: Composição do pó de o., 590.
Outono: (Apicultura), 637.
Ovos: As cascas de o., 229. — Dois mil e setecentos milhões de o. por ano, 168. — Retenção dos o. no oviduto, 22. — A selecção como meio de aumentar a produção de o., 125.

P

Pão: O problema do p., 401.
Papel: P. para provas (fotografia), 296.
Papo entourido: P. e. do peru, 589.
Parafuso com porca: Como impedir de girar um p. com p., 81.
Para meditar (Apicultura), 382.
Parceria pecuária, 748.
Pardais: Espantalho para p., 54.
Parições: Qual o melhor mês para p., 18.
Partilha, 685.
Parto: Egua com p., difícil, 302.
Passagem: Direito de p., 719.
Pássaros: Processos para evitar que os p. danifiquem os frutos, 319.
Pastagem: P. de gados, 399.
Pastagens, 425.
Patos: P. Khaki Campbell, 80. — Raças de p. ¿Qual preferir?, 19.
Pecuária: P. Colonial, 497. — A p. em Angola, 567 e 600.
Pedrado: P. das pêras, 300. — O p. das pereiras e macieiras, 185.
Películas: Como revelar fàcilmente as p., 132.
«Penacho», 237.
Penhora, 143.
Pepino esponja, 490.
Pêra D. Joaquina: Ainda a p. D. J., 466.
Pêras: Pedrado das p., 300.
Pereira: Revigoramento da p. por meio da enxertia, 107.
Pereira e macieira: Doença da p. e m., 394.
Pereiras: Tratamento das p., 332 — O pedrado das p. e m., 185.
Pêras: Conservação de p. de inverno que caem da árvore, 505.
Peritonite: P. das galinhas, 397.
Peru: A engorda do p., 774.
Perua: Para fazer chocar uma p., 452.
Perus: Tifose dos p., 523.
Pessegueiro: Piolho do p., 332.
Picacismo: P. das galinhas, 312.
Pinheiros: Corte de p., 175.
Piolho: Favais atacados pelo p., 367. — Laranjeiras atacadas de p., 522. — P. do pessegueiro, 332.
Piretro, 490. — O aproveitamento dos produtos do p., 442. — Cultura do p., 67.
Planta: Uma p. venenosa, 79.
Planta daninha, 761.
Planta forraginosa: Uma valiosa p. f. para terrenos áridos, 446.
Plantas hortenses: Protecção das p. h. por meio de abrigos de papel, 220.
Plantas medicinais: Calendário da colheita de p. m., 422 e 517.
Plantio: P. de vinha, 175. — Restrição do p. da v., 142.
Pocilga: Situação e área de uma p., 677.
Poça: P. a fazer, 95 e 429.
Poço, 303. — Abertura de p., 336. — Cobertura ornamental de um p., 486. — P. meeiro, 333. — P. que prejudica outrem, 400.
Poda: Sistemas de p., 29.
Poliporáceas: Umas p. das nossas árvores, 56.
Pombal: P. fácil de construir, 59. — Um p., 231.
Pombos: Difteria dos p., 494.
Ponta de Paris: Para pregar uma p. de P., 166.
«Porca»: Como se consegue fixar uma p., 166.
Porco: Doença e criação do p., 523. — O p., 573.
Porcos: O bagaço de azeitona na alimentação dos p., 31.
Porta: Como se consegue que uma p. fique aberta na posição que desejamos, 111.
Postes para fios eléctricos: Afixação de cartazes ou editais e colocação de p. para f. e., 656.
Potes pesgados, 57.
Prados: A adubação das p., 188.
Prédio: Construção de p., 96.
Prédios: Limite de p., 207.
Preferência: Direito de p., 207 e 622.
Preparados pulverulentos: Tratamento dos p. p. contra o míldio, 238.
Primaveras: Prímulas ou p., 192.
Prímulas: P. ou primaveras, 192.
Principiantes: Aos p. (apicultura), 508.

Produtores directos, 460.—Proibição do plantio dos vinhos e p. d., 146.
Professor Azevedo Gomes, 341.
Propriedade: Divisão de p., 143.—P. foreira, 719.—P. indivisa, 270.—P. vedada, 400.
Purgantes: P. para animais domésticos, 322.

Q

Queijo: Salga do leite destinado a q., 139.
Queimaduras: O mel bom remédio para q., 646.
Quinosol: As galinhas e o q., 48.
Questões de momento—O problema das carnes, 724.
Questão vinícola: A q. v. e as Colónias, 241.
Questões zootécnicas, 94.
Quota de sócio da «Casa do Povo», 368.

R

«Rabo de raposa», 237.
Ralos: Como se podem combater os r., 75.
Ratoeiras: R. de fogo, 656.
Recipientes de cimento para aguardente, 458.
Rega: R. de prédios, 398.
Regime: R. dos anémicos, 90.
Regionalismo: A economia nacional e o r., 433.
Rêgo, 303.—Mudança de r., 398.
Remissão: R. de foros, 206.
Renascença da vida rural, 274, 372, 468 e 756.
Renda, 591.
Rendas: R. em dívida, 368.
Rendeiro, 303.
Repolho: A cultura do r., 608.
Repovoamento—Ver VINHA.
Reservatórios de cimento para azeite, 458.
Resina: A produção de r., 444.
Resinagem: Deve fazer-se uma ou mais feridas em cada árvore, 634.—A r. em Portugal, 114.
Ribeiro: Agua de r., 207.
Romeira: Enxertia da r., 362.—R. ou romãzeira, 631.
Roseira: Oídio da r., 394.
Ruas: Larguras das r., 96.

S

Sachas: As s. nos milhos, 246.
Sacos: Conservação dos s., 520.
Salgueiros: S. junto a ribeiro, 749.
Sangria: S. de preparação na primavera, 301.
Sarna: S. do gato, 62.
Sécias: As s., 23.
Selecção: Em que consiste a s. pelo método Smart, 225.
Sêmea: A s. na alimentação dos coelhos, 141.
Sementeiras: S. em linha, 313.
Sementeiras à linha: S. à l. de milho e feijão, 29.
Sementes: Desinfecção de s., 717.—Germinação de s., 91.
Sequeiro: Cultura de s. Em que consiste, como se executa, 277.
Sericicultura, 308.
Servidão, 459.—S. de aqueduto, 206.—S. de rêgo, 64.—S. de trânsito, 303.
Servidões, 96.
Seteiras, 621.
Sexo: Determinação do s. nos pintos, 740.
Silicatagem: S. de reservatórios de cimento, 457.
Socalco: S. caído sôbre prédio alheio, 63.
Solares da Lavoura, 360 e 370.
Solo: O s. agrícola, 106.—O s. e a sua constituïção física, 149.
Solos: O calcáreo nos s., 179.
Solos argilosos: Correcção de s. a., 696.
Solutos acidimétricos, 60.
A estricnina: A s. dos insectos, 765.
Substâncias fertilizantes: Equivalência de s. f., 649 e 717.
Sucessão: Direitos de s., 240.
Sulfitagem: S. dos vinhos, 358.
Sulfureto de carbono: Tratamento do trigo pelo s. de c. 521.
Suspiros: S. do Brasil, 89.

T

Tabaco: Cultura do t. em Moçambique, 602.
Talho: O t. da Lavoura, 273.
Tangerineira: Doença da t., 238.
Tapiocada, 89.
Tavões: T., estros e gastrófilos, 17.
Telhados, 621.
Tentredo: T. dos nabos, 572.
Terminologia agrícola, 355, 440, 516, 584, 599, 648, 704, 739.
Terrádego, 686.
Terra: O que nos deu a t. em 1932, 340.—Valorizar a t., 123.
Terras do Douro: Por T. do Douro, 104, 212, 406 e 466.
Terras galegas: A adubação racional das t. g. e o azoto nítrico na sementeira, 758.
Terreno: Aproveitamento de t. e adubação, 718.—T. cedido pelo Estado, 748.
Terrenos alagadiços: Plantação de árveres em t. a., 703.
Teses: Conclusões das t. apresentadas ao Congresso de Agricultura Colonial, 529.
Tifose: T. dos perus, 523.
Tomateiro: A adubação do t., 186.—Doença do t., 779.
Tombo da propriedade O t. da p., 102.
Tonel: T. avinagrado, 269.—T. com bolor, 364.
Torpilhas: Empregar t., 411.
Trabalho: Imposto de t., 174.
Traça: Batatas atacadas pela t., 301.
Tranca: Como reforçar uma t., 16.
Trânsito: Imposto de t., 590.
Transporte: T. de cascos de vinho cheios e vazios, 688.
Transportes: Preço de t., 720.
Trasfega: T. de vinho, 747.
Trasfegas, 735.—Ainda a-propósito de t., 767.
Trigais: Os t. em Janeiro, 6.—Os t. em Fevereiro, 66.—T. em Março, 148.—Os t. em Abril, 215.—Os t. em Maio, 282.—T. portugueses, 386.
Trigo: Desponta (?) de t. 139.—Redução do preço do t. na futura colheita, 729.—Sôbre a cultura do t., 267.—Superfície semeada a t. nos diversos países em 1933-34, 324.—Tratamento do t. pelo sulfureto de carbono, 521.—T. para semente, 511.
Trovoada: As árvores e a t., 412.
Trufas: As t.—O que são e como se pescam, 163, 197 e 230.
Tuberculina: Emprêgo da t. nas vacas, 494.
Tuberculose: A vacina contra a t., 167 e 295.
Tumor: T. do boi, 204.
Tumores: T. no tronco da oliveira, 301.

U

Usufruto: Direitos do proprietário findo o u., 430.
Usufrutuária: Direitos de u. e sucessão, 240.

Usufrutuário, 143.
Uva: A festa da u., 562.— Muita parra e pouca u. Um esclarecimento, 184 e 252.
Uvas: U. atacadas pelo Botrytis, 780.

V

Vaca: Esterilidade da v., 204.
Vaca leiteira: Alimentação da v. l., 395.
Vacas: Emprêgo da tuberculina nas v., 494.
Vacas leiteiras, 751.— Alimentação das v. l., 142. — Alimentos prejudiciais às v. l., 109.— Características de uma boa v. l., 671.
Vacina: A v. contra a tuberculose, 167.
Vacinação: V. anti-carbunculosa, 395.— Primavera e v., 323.
Vala: Limpeza de v., 495.
Várias preguntas, 176, 270 e 298.
Vasos: Modo simples de segurar v. num gradeamento de m., 443.
Vasilhas: V. de cimento para azeitonas, 650.— V. que vertem, 612.
Vedação: V. com arame farpado, 524.— Uma v. económica, 227.— V. mal feita, 783.
Vedália: Requisição de v., 618.
Velas de automóvel: Como defender da chuva as v. de a., 264.
Venda: V. e bens de menor, 459.
Vermineira, 302.
Verruga negra: Variedades de batata resistentes à v. n., 306.
Videira: Acidente das fôlhas de v., 493.— Acidente na vegetação da v., 616.— Desponta da v., 489. — Doença da v., 492.— Doença nas raízes da v., 204.— V. que não frutifica, 426.— Identificação de v., 361 e 649.— Tratamento contra o míldio da v. por meio de preparados pulverulentos, 238.
Videiras: V. para os Açôres, 683.
Vides: V. em latada alheia, 207.
Vidro: Para colar v. à madeira, 776.
Vinagreiras, 777.
Vindima: No fim da v., 635.
Vindimas, 565.
Vinha: A adubação verde e a regeneração da v., 170.— A cultura da v. e o grau alcoólico do vinho, 316.— Decreto n.º 23:590 que proïbe a plantação de v., 147.— Lavores superficiais na v., 108.— Média da produção da v. por hectare nos diferentes países, 697.—Plantação de v., 175. — Regulamentação do plantio da v., 97.— Repovoamento de v. esgotada, 29.
Vinhas: Como regenerar v. cansadas, 8.— Proïbição do plantio das v. e os produtores directos, 146.
Vinhas e Vinhos, 723.
Vinho: V. com açúcar e acético, 171.— V. adstringente, 330.— V. sem alcool, 363.— V. muito alcoólico, 331.— V. alterado, 31.— V. avinagrado, 779.— V. com bolor: 202, 203, 235 e 237. —Bôrras de v. como adubo, 139.— V. com casse, 31, 60, 201, 363 e 367.— A casse branca no v., 13.— V. com cheiro estranho, 267.— V. chôco, 203.— Clarificação de v., 491.— V. e Colónias, 145 e 209.— O consumo de v., 33.— O consumo individual de v. nos diferentes países, 276.— A cultura da vinha e o grau alcoólico do v., 316.— Defesa de um v., 61.— Depósitos de cimento para v., 651.— Descoramento de v., 364.— V. mal desdobrado e com casse, 270.— O v. e as dificuldades da hora presente, 326 e 390. — V. doce, 202.— Elevação do grau alcoólico do v., 30.— O v. elixir de longa vida, 485.— Engarrafamento de v. branco, 745.— Entrega de percentagem de v., 483.— V. que escurece, 172 e 616.— Extracto sêco do v., 745.— V. em fermentação, 201.— V. fraco, 172.— V. gasoso, 746.— V. com gôsto amargo, 139.— V. com gôsto a enxôfre, 426 e 633.— V. com gôsto a podre, 491 — O v. e o homem, 68.— Imposto sôbre v., 525.— A Isabela e o v. americano, 3. —V. Isabela, 93.— V. licoroso turvo, 745.— V. mal desdobrado, 202, 457 e 777.— V. mal fermentado, 269.— Manifesto de v. verde, 95.— V. de Maracujá, 652.— V. com pouca côr, 331. —V. com pouca vida, 268.— Trasfega de v., 747.— V. com travo, 366.— V. que turva, 139 e 299.— V. turvo, 93 e 140.— V. de uva Isabela, 652.— Venda de v. a retalho, 620.— V. verde, 586.— V. verde frouxo, 268.
Vinhos: A acidez nos v. Generalidades, 256.— Análise de v., 320.— Caramelo nos v., 299.— Colagens de v. com casse, 427.— Compra, venda e trânsito de v. comuns ou de pasto da colheita de 1934, 626.— Correcção de v., 61.— Cuidados com v., 653.— V. doces que mudam de côr, 139.— Dosagem directa da acidez volátil dos v., 112.— Engarrafamento de v., 172.— Os v. europeus e os viticultores americanos, 65.— Exame de três v., 171.— V. fora da lei, 358.— O frio persistente e os v., 74.— Importação de v. comuns em Angola, 628.— Impostos sôbre v., 657.— O impulso dado à produção e comércio de v. pela legislação vigente, 438.— V. mal desdobrados, 364, 365, 427 e 563.— Previsão sôbre a colheita de v., 662.— Sôbre dois v., 61, 92, 171 e 363.— Sôbre três v., 92, 300 e 330.— Sôbre quatro v., 93.— Sulfitagem dos v., 358.
Vinificação: Curso intensivo de v., 509.
Viveiros: V. de estacas, 217.
Volta: Doença da v., 652.

Z

Zínias: As z., 84.

a "Casa do Douro"

e a crise duriense

O Decreto n.º 21:883, de 19 de Novembro de 1932, que criou a Casa do Douro, para a defesa da produção vinícola duriense, veio pôr em foco, muito oportunamente, a necessidade da sindicalização da lavoura.

Desde há muito que os lavradores durienses reconheciam essa necessidade, para salvaguarda dos seus interêsses, espesinhados pela mais desenfreada especulação; mas, eivados daquele tradicional e inglório egoísmo individualista, foi preciso que à porta lhes batesse a miséria, com todos os seus horrores, para que se unissem no estudo das suas reivindicações e êles mesmos solicitassem a benéfica intervenção do Estado.

A desorganização e a desorientação do comércio mundial tinham criado no Douro, onde se produz o melhor vinho do mundo, a crise mais grave da sua existência, e que por muitos anos se há-de ir reflectindo na sua depauperada economia.

O aviltamento dos preços atingiu tal agudeza, que muitos lavradores tiveram que entregar os seus bens aos credores, e outros reduzir e por vezes abandonar os granjeios, a despeito do seu entranhado amor à terra, amor até ao sacrifício, através de tôdas as dificuldades.

Urgia, pois, entravar, por tôdas as formas, a desvalorização do Vinho do Pôrto, que nos arrastava assim para o abismo, a nós e à própria Nação, porque é o Vinho do Pôrto abundante fonte de riqueza nacional, e é à volta dele que tem de resolver-se o problema vinícola português.

No momento crítico em que as condições económicas do mundo revestiam um carácter tão grave, seriam funestos, à economia agrícola duriense, a indisciplina e o feroz individualismo.

Felizmente a lavoura duriense reconheceu-o a tempo e ela mesmo solicitou a sua sindicalização obrigatória.

Aquele diploma legislativo estabeleceu a constituïção da Casa do Douro, como organização sindical dos Viticultores da Região Demarcada dos Vinhos Generosos do Douro.

Não se trata nesse diploma de iludir o público com fantasias, mas de marchar firmemente no caminho das realizações corporativas, procurando a justa utilização de todos os elementos da produção, integrando tôdas as actividades durienses na federação sindical. Disciplinada e organizada a lavoura era necessário metodizar e organizar o comércio exportador, de forma a permitir uma criteriosa comercialização do Vinho do Pôrto, e promover a sua expansão nos mercados externos, reprimindo a fraude e renovando tratados de comércio com a garantia máxima para a nossa tradicional marca «Pôrto» e com regime pautal de favor.

Aparece assim igualmente oportuna a intervenção benéfica do Estado, criando o Grémio dos Exportadores e o Instituto do Vinho do Pôrto; o primeiro, agrupando os comerciantes e fixando-lhes as normas de exportação, de forma a ficar êste importante comércio na posse de entidades de reconhecida capacidade moral, comercial e financeira e o segundo, organismo do Estado, tendo em vista a defesa, sob tôdas as formas, da marca «Pôrto». Casa do Douro, Grémio dos Exportadores, Instituto do Vinho do Pôrto, são três instituïções que, a dentro da nova organização corporativa do Estado Novo, marcam pela sua alta finalidade, e revelam a superior inteligência e alto critério do Ministro que as criou.

A grande vaga de idealismo e da fé, que agita o nosso Portugal de hoje, estende-se felizmente por esta bemdita região do Douro, com aquele optimismo e entusiasmo das populações, que se tornam necessários para que uma medida desta grandeza, como é a Casa do Douro, possa ser executada com êxito.

Foi em 11 de Dezembro de 1932 que o mesmo Ministro, que criou a Casa do Douro, veio, num gesto de requintada gentileza para com a região, empossar a sua primeira Direcção. Fazendo da sua administração uma obra de colaboração larga, profunda e eficiente de todos os durienses de boa-fé, trabalhando com tôda a dedicação e amor à região até ao sacrifício, através, por vezes, de pungentes dificuldades levantadas pela torpe campanha de derrotismo dos despeitados e dos exploradores da lavoura, têm, essa Direcção e as que se lhe seguiram, procurado dar a mais eficaz e segura efectivação às determinações do Decreto, no sentido sempre do maior benefício para os viticultores.

Um ano vai decorrido e mais intenso não podia ter sido o labor daqueles a quem o Govêrno confiou o pesado encargo de dirigir esta obra colossal, o majestoso edifício que é a Casa do Douro, que para nós durienses significa comunhão de ideas, conjugação de esforços, somatório de tôdas as nossas aspirações.

De-vagar embora, mas com serenidade, com firmeza e sem precipitações, vai-se marchando para a normalidade, aperfeiçoando e alargando cada vez mais as suas funções características: fiscalizadora, reguladora de preços, financiadora e social.

Deu-se à fiscalização do Douro eficiência e moralização; fixou-se um preço mínimo remunerador para a cultura, fazendo reviver a esperança ao lavrador até então sempre em sobressalto de que a cultura lhe fôsse um suplício e martírio, e garantindo-se-lhe pelo escoamento dos vinhos um preço mínimo; alargou-se e facilitou-se o mais possível, a todos que o pediram, o financiamento dos seus vinhos beneficiados, financiamento feito quási só com o dinheiro pago pela lavoura com os seus impostos.

Alguém tem dito que a Casa do Douro nada tem feito, porque a sua Direcção é incompetente!...

As pessoas que se encontram à frente da Casa do Douro, Comissários do Govêrno para a região do Douro, não precisam de fazer rèclame da sua competência, mas têm legítimo orgulho da sua honorabilidade e do seu amor à região, sem ter que pedir licença aos salvadores voluntários, que desejariam resolver o problema através das suas habilidades e ligações, pois não é a vã cobiça de mandar título suficiente de competência.

O que é preciso é a união de todos os esforços e de tôdas as energias, para se construir êste grande edifício, onde todos os durienses caibam, animados pela mesma ânsia de progresso regional.

Aceites serão tôdas as colaborações, sejam elas de quem forem, venham de onde vierem, desde que sejam leais e desinteressadas.

Do que se tem feito até hoje melhor falam

os números do que as palavras: concederam-se financiamentos a 94 lavradores na importância de 1.998:918$00 sôbre 2.163:700 litros de vinhos beneficiados; a 542 lavradores na importância de 3.103:744$45 sôbre 318:382 litros de aguardente; fez-se o escoamento de 15.627:705 litros de vinhos de pasto a 2:114 lavradores. No ano de 1931 a Caixa Geral de Depósitos tinha apenas financiado 83 lavradores no total de 2:022 contos. E, já agora, como curioso dado estatístico se pode informar que, só nos últimos seis meses, deram os directores audiência a cêrca de 4:400 lavradores, que junto da Direcção foram tratar de interêsses que lhes diziam respeito. E se formos à correspondência expedida e recebida vemos que só pela Repartição Central foram expedidos 5:172 ofícios, não entrando notas oficiosas nem circulares; e foram recebidos na Casa do Douro 8:072 cartas e ofícios, desde a posse da 1.ª Direcção.

Foi pouco, talvez, mas muito mais se poderá fazer para futuro se de todos houver o amor à região até ao sacrifício, o desejo de bem servir, a vontade de obedecer, o propósito de ser disciplinado, sem criar embaraços, e permitindo que a todos se possa fazer justiça.

Muitos se apresentaram felizmente a oferecer o seu concurso para ajudar a lançar as bases da organização sindical, tendo-se organizado assim com a maior facilidade, e no curto espaço de quatro dias, os Sindicatos e Uniões Concelhias que a lei permitia. Para os Sindicatos era necessário o mínimo de dez lavradores na freguesia e a produção mínima (média dos últimos cinco anos) de mil pipas; e para as Uniões Concelhias o mínimo de três Sindicatos no concelho.

Formaram-se assim dez Uniões Concelhias e cinqüenta-e-cinco Sindicatos a saber:

União Concelhia da Régua com os Sindicatos da Régua, Godim, Fontelas, Loureiro, Mouramorta, Poiares e Vilarinho dos Freires.

União de Santa Marta de Penaguião com os Sindicatos de S. João e S. Miguel de Lobrigos, Sanhoane, Fontes, Medrões, Alvações do Corgo, Cever e Cumieira.

União Concelhia de Vila Real com os Sindicatos de Folhadela, Guiais e Nogueira.

União de Alijó com os Sindicatos de Vale de Mendiz, Sanfins, Vilar de Maçada, Alijó, Castedo, Favaios e Candedo.

União de Sabrosa com os Sindicatos de Sabrosa, Provezende, Celeiroz e Covas do Douro.

União de Carrazeda de Anciães com os Sindicatos de Ribalonga, Linhares, Seixo de Anciães, Freixiel e Horta da Vilariça.

União de Vila Nova de Fozcoa com os Sindicatos de Fozcoa, Horta, Freixo de Numão e Longroiva.

União da Pesqueira com os Sindicatos de Pesqueira, Casais do Douro, Ervedosa e Valongo dos Azeites.

União de Lamego com os Sindicatos de Lamego, Samodais, Valdigem, Cambres, Penajóia, Sande, Barrô, Armamar e Fontelo.

União de Mesãofrio com os Sindicatos de Mesãofrio, Vilamarim e Oliveira.

Está em marcha, pois, a sindicalização do Douro, ¡mas à custa de quanto esfôrço!

Dentro de breves dias, a 17 do corrente, vai reünir pela primeira vez a Câmara Sindical do Douro, organismo fundamental da Federação, corporação consultiva e orientadora dos graves problemas regionais.

Da competência e saber dos seus categorizados membros muito há a esperar, porque são quási todos já vélhos lutadores pelas reivindicações do Douro e conhecedores profundos das questões vinícolas.

Há muito ainda que estudar e solucionar pois, a questão do Douro está ainda em parte por resolver. A Casa do Douro é uma máquina complexa e interessante, mas faltam-lhe ainda algumas peças para bem trabalhar; é uma delas o privilégio para escoamento dos vinhos que anualmente ficarem por beneficiar.

A crise económica mundial, diminuindo o poder de compra, não tem permitido ao Vinho do Pôrto aquela expansão necessária ao completo escoamento dos Vinhos da Região Demarcada dos Vinhos Generosos do Douro, e assim muitos milhares de pipas ficam anualmente no Douro por beneficiar.

Surge o problema de dar escoamento a estes Vinhos, e o Decreto n.º 21:883, sem a garantia dum mercado consumidor para êles, e destinando-os à caldeira, dá a êsse problema uma solução anti-económica e desastrosa para a expansão comercial dos Vinhos dos Pôrto, entrando-se assim no cíclo vicioso do Vinho do Pôrto caro, menor consumo mundial, necessidade de maior escoamento no Douro dos vinhos que sobram do benefício, aguardente mais cara, etc.

O Douro, pela situação abrupta do seu terreno e seu elevado custo de cultura, tem de produzir vinho caro, que não pode entrar em concorrência de preços com os vinhos das outras regiões.

Ora pela fixação dos preços mínimos para os Vinhos do Douro, que lhes trouxe a natural valorização, foram estes desbancados do seu habitual mercado na cidade do Pôrto pelos Vinhos do Sul, e assim, sem protecção, viu-se a Casa do Douro na necessidade de destilar 28:400 pipas de vinho que produziram uma arguardente cara, em prejuízo dos vinhos finos da região, e da expansão comercial dos Vinhos do Pôrto.

E' urgente, para bem do Douro e da Nação, promulgar uma disposição legal que restitua ao Douro o seu vélho mercado na cidade do Pôrto, dando o escoamento completo aos seus vinhos.

A Direcção não tem descurado êste problema, que já foi tratado em reünião conjunta com as Direcções do Grémio e Instituto do Vinho do Pôrto.

Há também que conjugar com êste problema o da Região dos Vinhos Virgens do Douro, zona de cobertura da Região dos Vinhos Generosos, definindo situações de forma a não se prejudicar a finalidade da Casa do Douro.

Graves e complexos são os problemas do Douro.

Temos diante de nós uma larga obra a realizar.

Dando aquele exemplo de coesão, tão necessária a tôdas as iniciativas regionalistas, temos de trabalhar unidos pelo progresso e engrandecimento desta região em todos os sectores da sua vida activa, não esquecendo as classes trabalhadoras, que transformam em ouro o seu suor sôbre a terra que cultivam e que, na legislação da Casa do Douro, têm a sua protecção e defesa na Assistência e Previdência Social.

Prodigioso é o esfôrço dêstes obscuros e heróicos trabalhadores do Douro, sempre alegres e resignados, arrastando por vezes uma vida de miséria, sem um protesto, sem um desfalecimento, exemplo vivo dum povo capaz de todos os sacrifícios.

Dêste esfôrço prodigioso foi feito o Douro, na conquista e no aproveitamento da terra, com uma persistência inquebrantável, transformando montanhas em verdadeiros jardins vinícolas, cujos canteiros a vão galgando em socalcos, até tocarem o céu.

¡BEMDITO SEJA O DOURO!

Correspondendo ao esfôrço, aos sacrifícios dos durienses, aquêles a quem foi dada a honra de serem escolhidos para guiar e governar, trabalharão, como até aqui, com todo o seu amor pela região e com tôda a sua fé em melhores destinos.

Régua, 3 de Dezembro de 1933.

JOSÉ XAVIER VAZ OSÓRIO.

O ALGARVE

terra de encanto, deve ser visitado por todos os portugueses



A província do Algarve, a nossa mais linda província, pelas suas belezas panorámicas, pelos seus monumentos, pelo seu céu de um azul puríssimo e sobretudo pela amenidade do seu clima, constitue uma região privilegiada, que todo o português deve visitar. § Dos seus montes, cujas encostas a mão do homem semeou de branca casaria, disfrutam-se os mais inesperados horizontes. Os seus campos fertilíssimos assemelham-se, de inverno, a pomares floridos, especialmente quando as amendoeiras se cobrem de flores, que dão, à païsagem algarvia, um carácter inconfundível, surpreendente. § A sua costa, sucessão de magníficas praias, entre as quais a Praia da Rocha, uma das melhores do Mundo em belezas naturais, e o interior, com as suas típicas cidades, vilas e aldeias, onde perpassa ainda a lendária vida de sonho de um povo quási misterioso, contém, sob o ponto de vista histórico e arqueológico, tesouros ignorados, que as investigações científicas revelarão um dia. § Visitar o Algarve, terra das mouras encantadas e das amendoeiras em flor é, repetimos, dever de todos nós. ¿Mas como fazê-lo, cómoda e econòmicamente? Aproveitando os serviços que para tal fim organizou a Companhia dos Caminhos de Ferro Portugueses. § A viagem será cómoda e económica pois, pela tarifa agora posta em vigor pela C. P., são concedidas as maiores facilidades para a visita ao Algarve, nesta quadra deliciosa em que a característica província se apresenta toucada de flores. Nenhuma época do ano se recomenda mais para um passeio ao Algarve, como a que atravessamos. E' a época em que as amendoeiras, cobrindo vales e encostas, florescem exuberantemente, dando-nos a impressão de que percorremos um extenso jardim. § A juntar a êsse encanto inolvidável, vem a beleza da região tão diferente das outras regiões do País, especialmente das do Norte, em todos os seus panoramas, dialecto e costumes. § A C. P. criando uma tarifa que permite a viagem ao Algarve durante estes dois meses, em magníficas condições de preço e comodidade, veio provar uma vez mais o interêsse que a orienta no sentido de proporcionar a tôda a gente o conhecimento das mais belas regiões portuguesas. § Nas estações de S. Bento, no Pôrto e na do Rossio, em Lisboa, prestam-se todos os esclarecimentos sôbre o modo de fazer a viagem — preços, nos quais estão incluidos os da alimentação, hospedagem — *auto-cars*, pontos mais interessantes que merecem ser visitados, etc., etc. x x x

Ceresit

MELHOR QUE ASFALTO CONTRA HUMIDADE



918

Ceresit

É PRODUTO ALEMÃO

Vendido exclusivamente por

BIELMAN

Galeria de Paris,
42 — PORTO

Já pensou nas consequencias?

Quando ha uma doença da pele, o primeiro irresistivel impulso é coçar a parte atacada, o que provoca ferimentos, infecções, perigosas, inflamações, eczemas, supurações, furunculos, etc. Por isso não se coçe, trate-se com

Mitigal



quando sofrer de qualquer erupção da pele, eczema, sarna, etc., e terá a certeza da se vêr livre prontamente de tão incomodativas molestias.

BAYER

Fosfato Renânia

O adubo fosfatado mais rico e mais solúvel, à venda em Portugal. Muito rico em óxido de cálcio. (Não confundir com carbonatos ou sulfatos) 459

Sória, L.da

R. Sá da Bandeira, 214
Telefone, 2508
PORTO

AGENTES NO SUL:

Carlos F. G. Teixeira, L.da

Rua S. Julião, 142-2.º
LISBOA

Para obter bons frutos êste ano é preciso aplicar o OVICIDE **agora.**

O OVICIDE mata os Ovos dos insectos que existem agora nas árvores.

Um nosso cliente escreve-nos o seguinte:

Estarreja, 17 de Fevereiro de 1933

Ill.mos Snrs.

HERBERT W. CASSELS & FILHOS—Pôrto

«Tendo experimentado no meu Pomar em duas épocas sucessivas o produto inglês OVICIDE fabricado pela casa Cooper, Mac. Dougall & Robertson de que V. S.as são agentes em Portugal, venho gostosamente informá-los de que colhi os mais lisongeiros resultados da sua aplicação.

Apraz-me porisso declarar que o referido produto quando aplicado conscienciosamente satisfaz plenamente, constituindo um excelente meio de defesa contra os inimigos das Fruteiras, não tendo dúvidas em o aconselhar a todos aqueles que se preocupem a valer com o saneamento dos seus pomares.

E porque esta declaração que faço mui expontâneamente traduz um simples acto de justiça, podem V. S.as fazer dela o uso que entenderem.»

759 (a) *JULIO F. VIDAL.*

Mais vale prevenir **agora,** do que remediar mais tarde.

Agentes do OVICIDE em Portugal

H. W. Cassels & Fos.
191, Mousinho da Silveira
PORTO

Herbert Cassels
Avenida 24 de Julho, 5
LISBOA

Batata de Semente

IMPORTAÇÃO DIRECTA DAS VARIEDADES MAIS REPUTADAS:

FRANCESAS
INGLÊSAS
IRLANDESAS
ALEMÃS E
HOLANDESAS

RESISTENTES AO MÍLDIUM E OUTRAS DOENÇAS

ADUBOS MIXTOS E QUÍMICO-ORGANICOS

Fórmulas especiais para cultura de batata

Abecassis (Irmãos), Buzaglos & C.ª

Praça do Município, 32
LISBOA

Rua 31 de Janeiro, 15
PORTO

1014

TELEFONE 1549

Para obter bons frutos êste ano é preciso aplicar o OVICIDE **agora.**

O OVICIDE mata os Ovos dos insectos que existem agora nas árvores.

Um nosso cliente escreve-nos o seguinte:

Estarreja, 17 de Fevereiro de 1933

Ill.mos Snrs.

HERBERT W. CASSELS & FILHOS—Pôrto

«Tendo experimentado no meu Pomar em duas épocas sucessivas o produto inglês OVICIDE fabricado pela casa Cooper, Mac. Dougall & Robertson de que V. S.as são agentes em Portugal, venho gostosamente informá-los de que colhi os mais lisongeiros resultados da sua aplicação.

Apraz-me porisso declarar que o referido produto quando aplicado conscienciosamente satisfaz plenamente, constituindo um excelente meio de defesa contra os inimigos das Fruteiras, não tendo dúvidas em o aconselhar a todos aqueles que se preocupem a valer com o saneamento dos seus pomares.

E porque esta declaração que faço mui expontâneamente traduz um simples acto de justiça, podem V. S.as fazer dela o uso que entenderem.»

759 (a) *JULIO F. VIDAL.*

Mais vale prevenir **agora,** do que remediar mais tarde.

Agentes do OVICIDE em Portugal

H. W. Cassels & Fos.
191, Mousinho da Silveira
PORTO

Herbert Cassels
Avenida 24 de Julho, 5
LISBOA

Pó Caffaro

A "Gazeta das Aldeias,, pode, desde já, fornecê-lo aos seus assinantes.

CERESIT

Melhor que asfalto, contra humidade

— CERESIT é produto alemão —

Vendido exclusivamente por: 918

BIELMAN, Galeria de Paris, 42 — PORTO

OVOS

Seleccionados de galinhas Rhode Islande Red

VENDE

MÁRIO DE VASCONCELOS
Campo de Bésteiros

1017

Batata para Semente

Importação directa das melhores qualidades Inglêsas, Irlandesas e Holandesas, entre as quais a inegualável

UP-TO-DATE
(Irlandesa)

Variedade das mais compensadoras pela sua enorme produção, excelente aparência e superior paladar.

Joaquim B. de Sousa

114, R. da Estação, 118 — PORTO
Telef. 420 — Teleg. NOZES 1010

Gazeta das Aldeias

S. A. R. L.

— PORTO —

Convido os Senhores Accionistas a reunirem-se em Assembleia Geral Ordinária, na sede social à Avenida dos Aliados, 66, no dia 28 de Março p. f., pelas 17 horas, para discussão e votação do Relatório, Balanço e Contas do Conselho de Administração referentes a 31 de Dezembro de 1933 e respectivo Parecer do Conselho Fiscal.

Pôrto, 18 de Fevereiro de 1934.

O Presidente da Assembleia Geral,

Manuel José Coelho.

A Lavoura e os Transportes

O problema dos transportes anda intimamente ligado aos interêsses da lavoura de tal forma que influi na valorização não só dos produtos agrícolas como na da propriedade. Tôda a gente sabe que uma herdade inacessível à camioneta ou distante do caminho de ferro, tem um valor muito reduzido pela dificuldade da colocação dos seus produtos em qualquer mercado, em boas condições de concorrência a cujas leis, hoje como sempre, obedecem, fielmente, as cotações.

A reconstrução da nossa rêde de estradas e, como feliz conseqüência desta, o incremento tomado pela camionagem, fêz com que propriedades que nada valiam por falta de escoadouro dos seus produtos, dum dia para o outro tomassem a posição a que, pela sua situação e pela fertilidade do seu solo, tinham incontestável direito. Sob êste aspecto, a grandiosa obra levada a cabo pelos últimos governos, teve uma repercussão formidável na valorização da nossa economia, num dos ramos mais importantes da actividade duma nação: a agricultura.

Como complemento dessa obra, veio recentemente a lei que regulamenta os transportes por estrada e pelo caminho de ferro, a qual pôs côbro a uma concorrência que estava sendo ruínosa para ambas as partes em luta: a camioneta e o combóio.

E' cedo, ainda, para avaliar do benefício dessa regulamentação, que não foi só inteligente como imperiosa; dentro dum prazo, relativamente curto, Portugal ficaria privado de transportes, pois se teria chegado à ruína absoluta da camionagem e do caminho de ferro. ¿De que teriam valido, então, as enormes sômas dispendidas com a construção de linhas ferro-viárias e de reconstrução das estradas?

A propriedade rural voltaria a desvalorizar-se e os grandes centros, consumidores dos produtos agrícolas, voltariam a ser escassamente abastecidos por aquêle reduzido número de agricultores que exercessem a sua actividade num escasso perímetro em tôrno das grandes cidades.

Ao contrário do que se pode supôr, à primeira vista, o Govêrno não foi beneficiar o caminho de ferro; foi-o também a camionagem e, acima de ambos, assegurou a valorização conquistada pela propriedade rural após a concessão de novos mercados de acesso fácil. Garantiu, assim, a manutenção dum dos mais poderosos ramos de actividade — um dos que mais contribui para o aumento da riqueza colectiva.

Justo é, porém, para aquêles que desconhecem a evolução que os caminhos de ferro têm sofrido nos últimos anos, sob o ponto de vista administrativo, salientar o critério, superiormente inteligente, que as emprêsas ferro-viárias têm seguido no intuito de colaborar intimamente com a lavoura. Destacaremos, para exemplo, a C. P., que, lògicamente, tinha de ser citada, não como reclamo, mas porque se trata da emprêsa que explora a nossa maior rêde ferro-viária.

Ignora-se, no nosso País, a acção decisiva que êsse poderosso organismo exerce sôbre a lavoura. Não vamos já falar nas propagandas em que essa Companhia tem generosamente colaborado em prol da lavoura, como, por exemplo, na «Campanha do Trigo» de tão benéficos como patrióticos resultados. Queremos apenas, e porque se trata dum acto de flagrante justiça, destacar a forma inteligente cómo tem sabido criar tarifas modernas, altamente benéficas para a agricultura. Desconhecem-se, infelizmente, a maior parte delas. Em Portugal pouca gente se sabe utilizar dos combóios — quer seja como passageiro, quer seja como expedidor de mercadorias. Prova-o o facto de, no geral, quem viaja ou quem expede, não procurar escolher a tarifa indiccada, a conveniente, para o *seu caso*.

Como conseqüência desta ignorância ou comodismo — como lhe queiram chamar — atribui-se, muitas vezes, ao caminho de ferro, culpas que não tem.

E' isto que nos propomos tratar num próximo artigo, certos de que, dentro da sábia orientação desta revista, prestaremos um bom serviço aos milhares de agricultores que a lêm e que dela recebem os maiores ensinamentos técnicos. O problema dos transportes, como dissemos ao iniciar êste artigo, está tão ligado à economia da lavoura, que não fica mal tratá-lo nestas colunas, pelo benefício que, das nossas modestas palavras, não deixará de advir aos lavradores que nos lerem.

M. A.

Bolbos recebidos directamente da Holanda

VENDE A

Horta Portuense

R. Alexandre Braga, 61

PORTO

452

Batata para Semente

Importação directa das melhores qualidades Inglêsas, Irlandesas e Holandesas, entre as quais a inegualável

UP-TO-DATE

(Irlandesa)

Variedade das mais compensadoras pela sua enorme produção, excelente aparência e superior paladar.

Joaquim B. de Sousa

114, R. da Estação, 118 — PORTO

Telef. 420 — Teleg. NOZES 1010

DOENÇAS DE OLHOS

Dr. Correia de Barros

Director do Instituto Oftalmológico do Pôrto

Consultas das 11 às 13 e das 15 às 19 horas

Rua Sá da Bandeira 262-1.º — PORTO

Telefone, 4910

824

Esta marca é garantia de bons preparados lácticos de 1.ª classe

Aos fabricantes de queijo e manteiga se recomenda os

Coalhos e Corantes do Chr. Hansen

PREFERIDOS EM TODO O MUNDO

171 PRÉMIOS EM VÁRIAS EXPOSIÇÕES

Representantes no Norte:

Gazeta das Aldeias

Impressos para CONTRATO de

COMPRA E VENDA DE VINHOS

Modêlo estabelecido pelo *Decreto-lei n.º 23.609*, de 27 de Fevereiro de 1934.

PEDIDOS A

Coelho & Silva, L.da

Rua de Santa Catarina, 1219

PORTO

Chama-se a atenção dos senhores vinicultores, sócios da *Federação dos Vinicultores do Centro e Sul de Portugal*, para o art. 8.º do Decreto-lei 23.609, que diz:

O contrato de compra e venda de vinho e mostos produzidos na área da Federação será reduzido a escrito, do modêlo anexo a êste decreto...

Metabissulfito
Tanino
Ácido cítrico
Ácido tartárico

PEDIDOS Á

GAZETA DAS ALDEIAS

Av. dos Aliados, 66

PORTO

CERESIT

Contra HUMIDADE e SALITRE

FIBRO-CIMENTO

Chapas lisas, onduladas e lambris

Bielman Galeria de Paris, 42 — PORTO

Catálogos grátis

IMPRENSA MODERNA LIMITADA

Dêem as suas encomendas de trabalhos tipográficos, de encadernação e brochura a esta conceituada casa, onde se imprime a **Gazeta das Aldeias.** A maior perfeição técnica. Os preços mais convidativos.

R. da Fábrica, 80

P O R T O

Telefone, 883

A Lavoura e os Transportes

II

Afirmamos, no nosso anterior artigo, que a C. P. — o nosso maior organismo ferro-viário — tem freqüentemente remodelado as suas tarifas de forma a torná-las, cada vez mais, acessíveis ao público. Essa remodelação tem-se efectivado no sentido de desdobrar um determinado número de tarifas que, por obedecerem a uma rubrica demasiado genérica, não estavam hoje em condições de atenderem às necessidades de todos os expedidores, cada um dos quais formava numa categoria especial, que impossível era descriminar adentro da rubrica utilizada.

A experiência de longos anos veio permitir, aos serviços estatísticos da C. P., a sub-divisão de algumas tarifas e a criação de outras, mais consentâneas com a categoria dos expedidores que, dest'arte, tiveram ensejo de obter uma sensível redução nos portes e, simultâneamente, uma maior rapidez nos transportes, visto que a C. P. soube inteligentemente, ao criar cada nova rubrica, adaptar-lhe a respectiva categoria em matéria de velocidade, completando, assim, o seu objectivo de oferecer ao público o maior número de vantagens.

Prova-se isso duma maneira concludente, com a nova tarifa para o transporte de cestos ou latas, por assinatura. Pouca gente conhece êsse magnífico serviço e, no entanto, êle é um dos que mais vantagens oferece a tôda a gente que pretenda receber no Pôrto ou em Lisboa, flores, frutas, hortaliças, em geral, géneros alimentícios ou leite.

Por essa tarifa, qualquer pessoa que possua uma propriedade distante de qualquer dessas cidades, ou que tenha um fornecedor certo, pode receber ali os produtos que desejar, para o seu consumo, em excepcionais condições de velocidade e preço.

Tomando uma assinatura para êsse serviço, pode-se utilizá-la em *trinta* transportes dentro do prazo de *quatro meses*, com o direito ao *retôrno gratuito*, das taras.

Exemplifiquemos:

Uma pessoa tem, digamos em Barcelos, uma propriedade. A assinatura custa *38$90 ou 52$55* e dá direito ao transporte respectivamente de *30 ou 60* quilos. Ficará cada remessa por *1$29 ou 1$76*, o que dá *$04,3 ou $06* por quilo! Como se vê, fica por um preço irrisório, com a vantagem, que já apontamos, de se poder devolver, de graça, a respectiva tara. Vejamos agora a rapidez com que êsse transporte é feito: uma remessa, por essa tarifa, entregue na mesma estação de Barcelos chega ao Pôrto hora e meia depois.

Podem, portanto, receber-se em casa os produtos em convenientes condições de frescura. Utilizando essa nova tarifa, ter uma propriedade na província ou no Pôrto — à beira da porta — é quási a mesma coisa, visto que os respectivos produtos chegarão a casa nas melhores condições e sem sensível sobrecarga do custo do seu transporte.

Estamos, pois, em presença duma tarifa que veio prestar os maiores benefícios aos agricultores. Até aqui muita gente se lamentava de que, tendo produtos agrícolas em propriedades suas, era obrigada a pagá-las no Pôrto ou em Lisboa por preços elevados, emquanto aquêles, ou nada rendiam ou se estragavam. Hoje ninguém se pode queixar dessa maneira: a utilização da tarifa que deixamos apontada permitirá o recebimento de todos os produtos agrícolas por um preço verdadeiramente insignificante nesta época.

Esta tarifa pode ainda ser utilizada por pessoas que, não morando no Pôrto ou em Lisboa, tenham compradores certos para os seus produtos. Assim, já não terão de os vender à porta, por preços baixos ou ver deixá-los estragar por falta de compradores: as grandes cidades receberão êsses produtos por preços compensadores. E sôbre estes, o custo do respectivo transporte incidirá numa percentagem ridícula, tão barata é a tarifa a que nos vimos referindo.

Não exageramos, portanto, quanto, no nosso artigo anterior, encareciamos as vantagens que, para os leitores da *Gazeta das Aldeias*, adviriam da divulgação, que nos propusemos fazer das modernas tarifas da C. P. Pelo exemplo acima, ao qual outros se seguirão, pode avaliar-se do grau de utilidade que aos seus leitores oferece a iniciativa, tomada pela Direcção desta revista, de lhes tornar acessível o conhecimento dum certo número de tarifas ferro-viárias que, propositadamente, foram criadas com o patriótico fim de facilitar, nos grandes centros, a colocação de produtos agrícolas.

M. A.

Colossal-Rádio

A marca de T. S. F., que satisfaz por completo

MODELOS MODESTOS E DE LUXO

AS PRINCIPAIS EMISSORAS DO MUNDO NUM SÓ RECEPTOR

Sociedade Comercial Luso-Americana, L.da

Rua da Prata, 145 — Telefone, 25281
LISBOA

R. Sá da Bandeira, 339 — Telef. 1248
PÔRTO

1042

PARA

MILHOS

EMPREGUE

CAL AZOTADA

(CIANAMIDA)

921

Magnífico adubo com 19 a 20 % de AZOTE e 60 a 70 % de CAL

Enviam-se gratuitamente tôdas as instruções a quem preencher êste coupon e o envie ao

Centro de Informação Agrícola

Praça do Município, 32-2.º — LISBOA

Nome .....

.....

Morada .....

.....

Aos Lavradores

Aconselhamos a sementeira nas suas casas e jardins de FAIANÇAS e AZULEJOS ARTÍSTICOS da

Fábrica Sant'Anna

com ela se obtem óptimos resultados: decorativos, higiénicos e de confôrto, indispensáveis ao bem estar e bom gôsto.
Fornecemos «gratuitamente» desenhos e projectos de alegretes, bancos, lagos, fontes, painéis de Santos e outros assuntos, altares, lambris, fogões de sala, lareiras, letreiros designando propriedades, etc., etc.

Visitai o nosso DEPÓSITO na Rua do Alecrim, 91 a 97 — Telef. 22537

Fábrica: R. da Junqueira, 200 — Telef. 592-Belem
LISBOA

1019

Paraiso Pereira & C.ª

INSTALAÇÕES

Material eléctrico, Tubagem, Bombas e Louças sanitárias

Luz Sistema « W I Z A R D »

Telefone, 512 **Telegramas: «WIZARD»**

Rua Sá da Bandeira, 7 e 9 — COIMBRA

1029

Telha da Pampilhosa

MOURÃO, TEIXEIRA LOPES & COMPANHIA, LIMITADA

465

Escritório:
Rua Sá da Bandeira, 383 — PORTO

Fábrica:
PAMPILHOSA DO BOTÃO
(Em frente à Estação do Caminho de Ferro)

A Lavoura e os Transportes

III

Afirmamos, no primeiro dos nossos artigos, que, no nosso País, pouca gente sabe utilizar as inúmeras tarifas em vigor nos caminhos de ferro. E' certo que a sua multiplicidade é tal que dificilmente se poderia obter um conhecimento profundo das regalias que elas oferecem. Mas como cada expedidor emparceira numa determinada classe de mercadorias, é de aconselhar — e isso já é uma tarefa fácil — que cada um procure conhecer as facilidades criadas para o ramo a que se dedica.

Esta obervação abrange também as viagens de passageiros, para o que as emprêsas ferro-viárias, e, em especial, a C. P., têm uma grande diversidade de tarifas pelas quais se consegue viajar no nosso País, a preços inverosímeis desde que, repetimos, se procure conhecer as regalias facultadas para cada caso em especial.

Citamos, no anterior artigo, as grandes vantagens oferecidas pela C. P. para o transporte de frutas, legumes e leite por meio de uma assinatura cujo custo é insignificante. Hoje, dentro do programa traçado pela ilustre direcção desta útil revista, vamos expôr aos nossos leitores as condições especiais em que a C. P. faz o transporte de adubos.

Salientaremos, antes de mais nada, a preferência que, ao transporte de adubos nas épocas próprias, é dado nas linhas de caminho de ferro. As emprêsas ferro-viárias não esquecem que a aplicação do adubo à terra tem uma oportunidade imperiosa. Chegada a época adequada, a terra exige o seu alimento e retardá-lo seria comprometer gravemente o rendimento que ela, generosamente, oferece. A C. P. tem, porisso, um cuidado especial em que o transporte dos adubos se faça ràpidamente, critério êsse que tem tanto de benéfico para o País, pelo natural aumento de produção, como de útil aos próprios interêsses daquele organismo, lògicamente beneficiado por um maior volume de géneros a transportar depois. E porque à C. P., como tantas vezes tem demonstrado, interessa particularmente contribuir, em tudo quanto ao seu alcance esteja para que aumente a riqueza nacional, teve o cuidado de estabelecer preços especiais para o transporte dos adubos. Mas para se gozar dessas regalias, impõe-se, ao expedidor, o cuidado de ao fazer a remessa não deixar de na «declaração de expedição» classificar devidamente o género de artigo a despachar. A C. P. tem as seguintes rúbricas para os adubos: «agrícolas, não designados»; «catalíticos» e «compostos». Dentro destas designações cabem, como é óbvio, todo o género de adubos.

O preço do transporte respectivo, em *pequena velocidade*, é apenas de 4$60 por 100 quilos aos 100 quilómetros. Nas remessas superiores a 500 quilos êsse preço ainda é mais reduzido, porquanto esta quantidade paga apenas 18$30 por cada 100 quilómetros, o que dá 36 milavos por quilo!

Acrescentaremos, ainda, que a *pequena velocidade*, mercê duma magnífica organização de serviços, está extraordinàriamente acelerada quási se dispensando hoje a utilização da grande velocidade.

Não ficam por aqui as vantagens oferecidas à lavoura pelos caminhos de ferro. No próximo artigo nos referiremos a novas e vantajosas regalias postas em vigor cujo conhecimento, a avaliar pelas palavras de incentivo que temos recebido, se torna da maior vantagem para os srs. agricultores.

M. A.

Coimbra Turística

Quem conheceu Coimbra ao abandôno do progresso moroso e rotineiro de quási tôdas as nossas cidades, ressonando no leito bolorento das suas tradições, — encarcerados os seus encantos no mutismo duma indiferença tôda feita de egoismo e lassidão, — pasma das realizações que, nestes últimos anos, uma pleiade de competências soube arrancar-lhe do seio dormente, organizando-lhe depois uma bem delineada e fecunda propaganda que para lá tem «carrilado» um cortejo ininterrupto de turistas, de curiosos que ainda há pouco ignoravam a sua existência tão remota como perdurável. E, sem pretendermos individualizar, não olvidando que tôda essa obra saiu de uma acção conjunta, justo é salientar-se que a alma, o grande espírito entusiasta e animador dessas realizações foi, e é ainda, o ilustre administrador-delegado da Comissão de Iniciativa, Dr. Manuel Braga. Ninguém melhor do que Sua Excelência nos poderia ilucidar do que tem sido êsse trabalho admirável de abnegação bairrista, bairrista e patriota, porque Coimbra é um dos pedaços mais lindos da terra portuguesa. Foi com dificuldade que o Dr. Manuel Braga acedeu ao nosso pedido, elucidando-nos e acolhendo as nossas pretensões. E com muito desassombro justifica a sua atitude: «Tenho sido assediado por um batalhão anónimo de homens de tôdas as espécies que, invocando revistas, jornais, publicações «sortidas» como óptimos elementos de publicidade, procuram desviar-me do verdadeiro rumo a seguir em questões de propaganda, da propaganda que é útil e benéfica à minha terra, a única que, frutificando, lhe pode interessar. Publicações, como lhe digo, de todo o género, existentes e por existir: «Estrêlas de Portugal», estrêlas de todos os países, a mór parte delas sem brilho, e pertencendo a céus ignotos, por desvendar. Como pretendi pôr termo a êsse abuso, afastar essa gente menos digna e que, atentando contra o prestígio da imprensa honesta e conhecida, conspurca ainda o vosso brio profissional, os homens das «estrêlas» e dos «astros» foram queixar-se ao Conselho Nacional que hoje adopta o mesmo processo de «saneamento». E o Dr. Manuel Braga, ao saber que se tratava da «Gazeta» — jornal de há quarenta anos sobejamente conhecido —, modifica a sua atitude e gentilmente presta-nos os necessários esclarecimentos para o bom desempenho da nossa missão.

*

A Comissão de Iniciativa de Coimbra foi instituida pelo Conselho Nacional de Turismo em 1923. Logo no ano seguinte foi chamada a figura venerável e conhecida do Dr. Manuel Braga que, apesar dos seus 65 anos, não podia sujeitar o seu espírito activíssimo ao marásmo de tantos outros que oferecem apenas os seus nomes para mero efeito decorativo. Sua Excelência, ocupando até esta data vários cargos na Comissão, em três gerências seguidas, é actualmente o seu administrador-delegado com satisfação de todos os conimbricences e orgulho dos que confiaram no seu zêlo e na sua acção. Com um critério antagónico a tantos outros, o Dr. Manuel Braga entendeu primeiro arrumar e ordenar a sua casa, e depois, tranquilamente, chamar os visitantes. Coimbra, pelo seu passado — paisagem longínqua da nossa história —, pelo seu património monumental e artístico, pelo encanto da sua cenografia, pela sua agitação febril de cidade moderna e, sobretudo, pela influência cultural da sua Universidade, tem enormes responsabilidades no conceito que estrangeiros que a visitam possam formar do nosso país e do carinho que nele merecem, aos nossos governantes, os assuntos de turismo. A Comissão de Iniciativa, «arrumando a casa», segundo a expressão do seu delegado, decorando-a, embelezando-a para a tornar mais aliciante e acolhedora, soube pesar essa grande responsabilidade de conceito, predispondo Coimbra para uma propaganda que poderá ser feita lá fora sem receio de decepções a quantos a visitem e aspirem extasiados o seu deslumbramento. Bastaria a obra formidável de Vale de Canas, onde a Comissão gastou já à volta de setecentos contos, tornando êsse rincão privilegiado uma formosíssima estância de turismo, para se avaliar do fervor e iniciativa dos homens que a compõem. *Vale de Canas, a cinco quilómetros da cidade e a tresentos metros de altitude, numa área de cento e oitenta mil quilómetros de superfície inteiramente embelezada, sem que se adulterassem privilégios naturais, foi ainda dotada com uma esplêndida pousada-restaurante, uma secção zoológica, cabine telefónica, correio, etc.*

A notar, muitas dezenas de exemplares de diferentes e raríssimas essências arbóreas que lá têm atraido imensos curiosos «diletantes» dessas essências. O parque da cidade, na margem do Mondego, um dos passeios predilectos, como recreativo dos seus habitantes; o ajardinamento da Avenida Sá da Bandeira e jogos de água; ajardinamento do Penedo da Saüdade e Galeria dos Poetas; o ajardinamento, lago e cascata na Avenida Júlio Henriques; o restauro das populares Capelinhas dos Olivais, onde apareceu o Cristo do célebre escultor João de Ruão, e alindamentos do terraço, esplanada e igreja; a estrada do Senhor da Serra, a obra de aproveitamento da mata do Choupal para a execução dum grande plano já em curso, começando-se pela abertura dum canal no rio Mondego, mostram em síntese, algumas das grandes obras da ilustre Comissão de Turismo de Coimbra, que só o constatá-las faz quedar de estupefacção os que ainda desconheçam a prodigiosa actividade desenvolvida por êste prestante organismo. O Dr. Manuel Braga, infatigável batalhador do progresso e embelezamento da sua região, pensa, porém, em levar mais longe essa obra, rasgando novos horizontes ao olhar prescrutador do visitante, e oferecendo-nos, em realizações difíceis, um contraste com tantas outras obras esquecidas em projectos ou fáceis verbalismos.



CASA FUNDADA
— EM 1874 —

TELEFONES:
184 e 1661

Telegramas:
TANOARIA

V. N. DE GAIA

Pedidos a:

VALENTE PERFEITO, LIMITADA

Rua do Marco n.º 1 — VILA NOVA DE GAIA — [PORTUGAL]

1089

Casa Flores

Tele { fone, 1625 / gramas: Flores-Gaia

DEPÓSITO DE TABACOS, FÓSFOROS E PAPÉIS DE FUMAR

Armazém de Chá, Café e Papelaria

Agentes exclusivos para Portugal e Colónias de moínhos eléctricos para café, da marca alemã «**Titoëha**», mundialmente conhecidos.

75, Rua Cândido dos Reis, 81
VILA NOVA DE GAIA 1087

Zig-Zag

Marca mundial

O único papel de fumar que não afecta a garganta



Acautelem-se com as imitações grosseiras, provenientes de outros países, as quais sendo muito parafinadas dão cabo da saúde!

Também temos tubos em caixas de 100

Peçam tabelas aos seus Agentes Gerais em Portugal

1052

Casa Havaneza

24, Chiado, 25 LISBOA

Correia Ribeiro, Filhos, L.da

EXPORTADORES DE VINHOS DO PÔRTO

CASA FUNDADA EM 1862

ANTIGOS FORNECEDORES DA CASA REAL.
PREMIADOS EM VÁRIAS EXPOSIÇÕES.

ENDEREÇO TELEGRÁFICO: **TORNE**
VILA NOVA DE GAIA

1088

O VINHO DO PORTO E A COMPANHIA VELHA

TODOS os que desejem fazer a história do Vinho do Pôrto, o sublime produto da privilegiadíssima Região do Douro, não podem deixar de se referir à **Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro,** atendendo ao muito que a ela deve o **Rei dos Vinhos.**

Efectivamente a **Companhia Velha** foi fundada em 10 de Setembro de 1756 por Alvará Régio, no reinado de D. José I, e sob a auspiciosa influência do eminente estadista Marquês de Pombal, com o fim especial de reorganizar o comércio do Vinho do Pôrto, então em franca e tremenda crise. Vastíssima foi a sua actuação e sôbre ela muito se tem escrito.

Resumidamente, conseguiu, em primeiro lugar, com a sua superior orientação, coordenar a produção de forma a que o Vinho do Pôrto produzido e destinado a exportação apresentasse características que só êle possui e que para êle angariaram o justo renome de que gosa.

Simultâneamente, atenta às dificuldades que assolavam a vida dos produtores, facilitou-lhes empréstimos a longo praso e a módico juro, trazendo-lhes, assim, o desafôgo financeiro de que careciam e que lhes permitiu esperar os efeitos da intervenção benéfica da **Companhia Velha.**

Satisfeitos, assim, êstes dois pontos básicos, encetou com tôda a energia o desenvolvimento da exportação de tão famosos vinhos, e, poucos anos passados sôbre a sua instituïção, já as estatísticas acusavam uma saída considerável que os números salientam com a sua peculiar eloqüência: De 12.000 pipas que se exportavam em 1756, data da fundação da **Companhia Velha,** atingiu-se uma exportação de 66.000 pipas no ano de 1801!

Mas não se confinou esta Companhia sòmente aos preceitos que lhe impunham os Alvarás Régios. Mandou, a expensas suas, construir estradas de rodagem que ligaram o Alto Douro com a cidade do Pôrto e esta à Foz do Douro onde, em virtude da dificuldade da barra, mandou ainda construir um Posto de Socorros a Naufragos devidamente apetrechado, de que ainda resta o edifício. Para facilitar o tráfego no Douro, fêz destruir o cachão de S. Salvador da Pesqueira, tornando, desta forma, o rio Douro inteiramente navegável até à fronteira espanhola.

No campo das realizações intelectuais instituiu a Real Academia de Navegação e Comércio, que se transformou mais tarde, na actual Universidade do Pôrto, onde se ministravam os conhecimentos de maior importância, dentre êles o das línguas.

Continua hoje esta importante Companhia a honrar tão grande passado, apresentando ao público de todo o mundo os seus inconfundíveis Vinhos Velhíssimos do Pôrto que constituem o precioso stock dos seus vastos Armazéns de Vila Nova de Gaia onde, em vetustos cascos, se pode encontrar as mais famosas novidades desde 1815 até aos nossos dias.

Esta Companhia, cujo renome é universal, é conhecida nos mercados onde é falada a língua portuguesa pelos nomes de **Companhia Velha** e **Real Companhia dos Vinhos do Pôrto.**

Nos mercados estrangeiros é ela conhecida pelos seus «Trading styles»: **Royal Oporto Wine Company** e **The Old Company.**

Tem a sua Sede na Rua das Flores, 69, na cidade do Pôrto, e possui vastíssimos Armazéns em Vila Nova de Gaia, Miragaia, Campanhã e no Alto Douro, onde igualmente possui importantes propriedades.



Armas da Companhia Velha

A RESINAGEM
DOS VOSSOS
PINHEIROS
confiai-a Á

AGUA-RAZ
Pinheiro Brave
MARCA REGISTADA

Companhia Industrial Resineira
Av. Aliados, 64-2.º—PORTO

1082 Fábricas de Destilação de Resina em Santa Comba Dão e Espinho

Para Educação de Rapazes

COLÉGIO JOÃO DE DEUS

Rua de Santa Catarina, 788
Telefone, 4040 —— PÔRTO

As aulas reabrem em 10 de Outubro

Envia-se o Relatório-Anuário do ano lectivo findo a quem o requisitar à

DIRECÇÃO: *P.e João F. Guedes de Morais*
P.e José M. da Fonseca e Pinho
P.e Augusto Ferreira Pires
Dr. Artur R. Marques de Carvalho

892

Análises dos Vinhos

MATERIAL DE LABORATÓRIO

Instrumentos de SALLERON-DUJARDIN:

Ebuliómetros, alambiques, acidímetros para acidez fixa, total e volátil dos vinhos, mostos e vinagres; alcoómetros, termómetros, acessórios, etc.

O maior sortido aos melhores preços!

Todo o material para montagem de Laboratórios:

Vidros, balanças, cápsulas, cadinhos, etc.

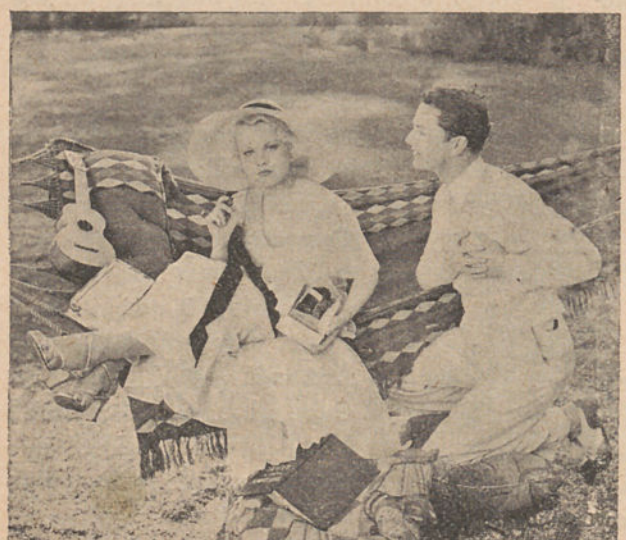
Fornecedores dos Laboratórios Oficiais, Escolas e Liceus

Emílio de Azevedo Campos, Filhos

Casa fundada em 1854

Rua 31 de Janeiro, 137 — PORTO

Telefone, 812 1077



Não há amor sem chocolates e bolachas da

"Favorita"

Fábrica de bolachas, bombons, cacaus, caramelos e rebuçados.

R. António Maria Baptista, 7 a 11
LISBOA

Telefones — Norte, 7500 e 7501

1065

Agua verde LEFEBURE Dr. R. Bramtot

Tôdas as doenças dos pés dos cavalos, bois, vacas, cabras, carneiros e porcos, assim como as feridas e ulceras provenientes da FEBRE AFTOSA, são curadas radicalmente pela aplicação da AGUA VERDE LEFEBURE

1148

REPRESENTANTE EM PORTUGAL E COLÓNIAS

E. NEUVILLE DA CONCEIÇÃO

Rua da Assunção, 58-3.º **LISBOA**

DE LAVAL

FILTROS MECÂNICOS PARA LAGARES

SUPRESSÃO DAS TAREFAS

PURIFICAÇÃO E CLARIFICAÇÃO DE AZEITES

1142

Representantes exclusivos:

Sociedade SKF Limitada

150, Avenida dos Aliados, 152

Telef. 395 **PORTO** **Teleg. «Eskaef»**

Serralheria Mecânica e Fundição de Campanhã

Manuel Noya & C.ª, L.da

Oficinas: Rua Justino Teixeira, 464—Telefone, 155

Escritório e Depósito—R. de S. João, 12-14

Telefone, 2764—Teleg. TORNOS-PORTO

Máquinas industriais.—Alfaias agrícolas.—Acessórios para tôdas as indústrias—Reparações em todos os géneros.—Fundição de ferro e metais.—Louças de ferro—Ferros de engomar, etc., etc.

Fundições duas vezes por semana.

1143

Zig-Zag

Marca mundial

O único papel de fumar que não afecta a garganta



Acautelem-se com as imitações grosseiras, provenientes de outros países, as quais sendo muito parafinadas dão cabo da saúde!

Também temos tubos em caixas de 100

1052

Peçam tabelas aos seus Agentes Gerais em Portugal

Casa Havaneza

24, Chiado, 25 **LISBOA**

AZULEJOS DE SACAVEM

Louças Sanitárias de Sacavem

—:—

LISBOA

Rua da Prata, 126

PORTO

Rua Carmelitas, 40

447



1072

Companhia Industrial de Fundição

S. A. R. L.

Telefone, 4173
Telegramas: ARADOS

RUA DE S. JOÃO, 19—PORTO

Fábrica fundada em 1895—ESPOSADE—GONDOMAR

998

Marca registada

Agradece a «COMPANHIA CIF» uma consulta sôbre:

MAQUINAS INDUSTRIAIS—Teares mecânicos para algodão, seda ou lã. Serrotes e plainas para pedreiras e mármores. Serras, etc. MAQUINAS AGRICOLAS—Prensas para azeite e vinho, Esmagadores, Tararas, Semeadores, Cortadeiras de palha, Debulhadores, Arrolhadores, etc. UTENSILIOS AGRICOLAS—Charruas «Cif» n.os 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 7, charruas de volta-alveca (tipo cilíndrica), charruas Brabant e todos os seus acessórios, Subsoladores, Grades de molas e zig-zag, etc. UTENSILIOS DOMESTICOS EM FERRO FUNDIDO—Ferros de engomar, Panelas e Tachos à inglesa, Fogareiros, etc. UTENSILIOS DOMESTICOS EM — — — ALUMINIO FUNDIDO—Panelas, Tachos, Certãs e Chaleiras (nosso fabrico especial) — — — RADIADORES—Para aquecimento central.

PORTUGAL, DESCONHECIDO DOS PORTUGUESES

A Exposição Colonial trouxe, durante três meses, ao Pôrto, muitos e muitos milhares de pessoas, que desconheciam o vélho burgo.

As conversas, as observações que a muitos ouvimos, levaram-nos à convicção de que a maioria dos portugueses desconhecem as belezas do seu País; e desconhecem-nas porque as ignoram e ainda porque julgam as viagens difíceis, complicadas, cheias de arrelias, contratempos e morosas. Tudo isto é um êrro. Hoje viaja-se com extrema facilidade, com tôdas as comodidades e com pequeno dispêndio.

Não nos deteremos, pelo menos por agora, a indicar, como económica e còmodamente poderemos visitar o Minho, as Beiras, a Estremadura ou o Algarve. Vamos, antes de tudo, apontar os locais que devem ser visitados; e principiaremos por Lisboa:

Lisboa fica situada a 12 quilómetros da foz do rio Tejo, em frente do seu magnífico estuário, que atinge 12 quilómetros de largura; o seu casario policromado estende-se, em anfiteatro, desde as colinas à planície de aluvião da ribeira.

A sua posição geográfica e o seu clima fizeram dela sempre um centro de eufonia e um cais de embarque para as grandes aventuras marítimas. Nos séculos da ocupação árabe, já ela era um luxuoso centro de repouso e diversão. A' sua opulenta despreocupação a arrancou o fundador da nacionalidade portuguesa, Afonso Henriques, que em 1147, com o auxílio dos cruzados conquistou, após um longo e árduo cêrco.

Nos primeiros séculos da nacionalidade, a côrte vagueava pelo País; mas quando se pôde fixar, foi a raínha do Tejo a preferida. Foi Afonso III, depois de estender os seus domínios ao litoral do Algarve, que dela fêz residência real. D. Diniz dotou-a, em 1288, com a primeira Universidade.

Fernando I amou-a com carinho e, se a sujeitou aos dias amargos do cêrco pelos castelhanos, de 1373, deu-lhe vastas compensações, fortificando-a, iluminando-a, limpando-a de vagabundos, embelezando-a. Ainda hoje se podem ver alguns panos da muralha fernandina e se identificam os lugares do seu drama de amor e da revolução que levou ao trono a dinastia de Aviz.

Mas foi com D. Manuel I que a formosa cidade conheceu os dias mais gloriosos.

Das praias de Lisboa partem as armadas para o descobrimento da India, da China, do Japão, da América do Norte e do Brasil. No seu regresso acumulam-se as mercadorias exóticas, especiarias, perfumes, faianças, sêdas e todo o luxo oriental. Lisboa é então um verdadeiro empório universal.

Em 1551, vem a advertência do destino: novo terramoto; em 1578 nova aventura, a mais desastrosa de tôdas: a expedição do rei D. Sebastião a Marrocos, que terminou com o desastre de Alcácer-Kibir e, logo, a perda da independência. São sessenta anos de cativeiro e melancolia. Mas o prestígio das belezas de Lisboa era tal que os reis de Espanha a visitam.

A Restauração da Independência, em 1640, e a exploração do Brasil restituem-lhe a opulência e alegria. Com D. João V, os réditos do Brasil fazem dela um activo centro artístico.

A meio século de langor e bem-estar, sucede-se o terramoto de 1755, que a destrói. Mas a energia do Marquês de Pombal ergue das ruínas uma cidade nova, geomètricamente regular como o espírito do século XVIII.

Rosa Araújo e Ressano Garcia quebram o casco pombalino da cidade e iniciam um plano de alargamento pela planície do Norte, com avenidas arborizadas, mais desafogadas que os *boulevards* parisienses. E Lisboa adquire êsse aspecto multímodo, que a torna inconfundível: galga as colinas, preenche os côrregos e dilata-se pela planície; possui desnivelamentos que se vencem com ascensores verticais e oferece longas avenidas planas, sob olaias, acácias, plátanos e jacarandás; é mourisca, anterior à reconquista, nas vielas de Alfama e da Mouraria, quinhentista na Costa do Castelo, septecentista no casco pombalino; fiel ao espírito burguês do século XIX, nos bairros da Estrêla, da Estefânia, de Campo de Ourique; é rasgadamente moderna, aristocrática e individualista nas avenidas novas.

A sua atmosfera é sempre límpida e luminosa e o seu panorama deslumbrantemente belo, visto da Estrêla, de S. Pedro de Alcântara, de Santa Catarina, da Graça, da Senhora do Monte, da Penha de França. Mas é verdadeiramente feérica, contemplada da margem do Sul, ou do rio, ao entardecer, passeada para montante até ao Poço do Bispo, para juzante até à foz, ao pôr do Sol, quando uma gaze suavíssima lhe atenua os contrastes e as côres, e nos lares e nas ruas principia a brilhar a sua iluminação. Tinha bem razão Alexandre Humboldt, quando disse—Lisboa é uma das cidades mais belas da terra. E razão tem o lisboeta quando diz—quem não viu Lisboa não viu coisa boa.

A SAPEC tem já preparados os seus stocks habituais de

SUPERFOSFATOS

e os seus depósitos abastecidos com importantes quantidades de

SULFATO DE AMÓNIO
NITRATO DE SÓDIO
e ADUBOS POTÁSSICOS

Adquiri, portanto, na **SAPEC** todos os adubos de que precisardes porque ela fornece OS MELHORES ADUBOS, NAS MELHORES SACARIAS.

REVENDEDORES EM TODO O PAÍS

SAPEC

COMPANHIA DE PRODUTOS E ADUBOS QUÍMICOS
(Sociedade Anónima de Responsabilidade Limitada)

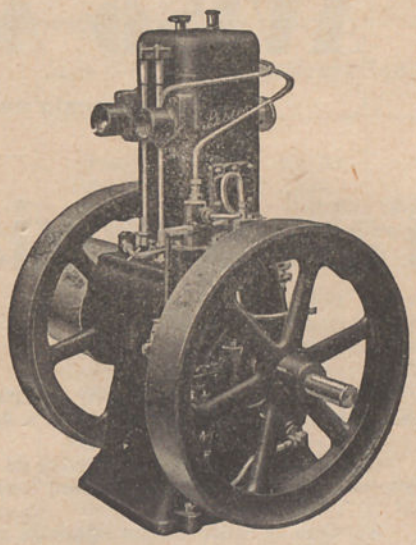
Sede em Setúbal
DELEGAÇÃO DE VENDAS:
Rua dos Fanqueiros, 121, 1.º — LISBOA
Telef. 2 4121, 2 4122 e 2 4123 Teleg.: SAPEC-LISBOA
AGÊNCIA NO PORTO
Praça da Liberdade, 53, 1.º
Telef. 2727 Telg.: SAPEC-PORTO

1084

Reduzam ao mínimo as despesas de combustível instalando os motores

LISTER-DIESEL

de injecção sólida (arranque a frio)
de 3 a 40 cavalos
MENOS DE 15 CENTAVOS POR CAVALO-HORA



1049

Peçam informações aos representantes

Streets, Limitada

RUA SÁ DA BANDEIRA, 84—PORTO
Telefone, 720 e 6336 Teleg. ELECTRO

Zig-Zag

Marca mundial

O único papel de fumar que não afecta a garganta



Acautelem-se com as imitações grosseiras, provenientes de outros países, as quais sendo muito parafinadas dão cabo da saúde!

Também temos tubos em caixas de 100

1052

Peçam tabelas aos seus Agentes Gerais em Portugal

Casa Havaneza

24, Chiado, 25 LISBOA

AZULEJOS
— DE —
SACAVEM

Louças Sanitárias de Sacavem

—:—

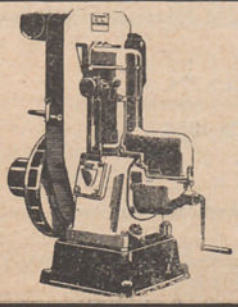
LISBOA
Rua da Prata, 126

PORTO
Rua Carmelitas, 40

447



1077



1005

Motores a gasolina e petróleo **CONORD**
Motores marítimos **KELVIN**
Motores a óleos **SULZER** acima de 50 cv.
Motores a óleos **NATIONAL** até 50 cv.
Bombas manuais e mecânicas de todos os sistemas
Tubagens e acessórios de tôdas as qualidades
Torneiras-válvulas, etc.

CASA CAPUCHO

121, R. S. Paulo, 129 LISBOA **139, R. Mousinho da Silveira, 143 PORTO**

COMPANHIA DOS CAMINHOS DE FERRO PORTUGUESES

(S. A. R. L.)

AVISO AO PUBLICO

(3.° Aditamento ao Aviso ao Público A. n.° 374)

Taras vazias em retôrno

A partir de 1 de Setembro de 1934, o texto da nota (1) do Aviso ao Público A. n.° 374, datado de 17 de Abril de 1933, passa a ter a seguinte redacção:

(1)—Para que estes transportes de taras vazias em retôrno (compreendida a cascaria e vasilhame com manifestos sinais de uso) tenham direito à aplicação do multiplicador 6, é necessário:

a) Que as taras usadas sejam da mesma natureza das que serviram para acondicionamento da mercadoria anteriormente transportada.

b) Que a quantidade de taras a expedir não exceda a quantidade de volumes que constituiram as correspondentes remessas em cheio.

Quando a carta de porte da remessa em cheio não mencione a quantidade de volumes de que essa remessa se compunha, admitir-se-á que esta tenha sido constituída por tantos volumes quantas as fracções de 50 quilogramas do seu pêso bruto. Tratando-se de taras rígidas, quando a remessa em cheio tiver sido efectuada, sem menção da quantidade de volumes, em regime de vagão completo, tolera-se que a quantidade de taras a devolver, também em regime de vagão completo, tenha por limite a capacidade ou a carga máxima do vagão.

c) Que a estação de expedição das taras seja ou a estação de destino da remessa em cheio ou a estação que sirva a localidade de destino da remessa em cheio.

d) Que a expedição das taras se faça por partes de uma remessa em cheio, por uma remessa em cheio ou ainda por grupo de remessas em cheio.

Quando a devolução seja feita por partes de uma remessa em cheio, as devoluções parciais correspondentes a essa remessa em cheio podem ser feitas para destinos diferentes, e em datas diferentes, nunca se podendo ultrapassar, contudo, o prazo de validade da carta de porte estabelecida na alínea seguinte.

e) Que a expedição das taras tenha lugar dentro do prazo de 8 meses contados a partir da data da entrega da correspondente remessa em cheio. Este prazo é ampliado para 12 meses quando essas taras tenham servido para o acondicionamento de remessas de águas minerais, aguardentes, azeites, mostos, resinas, bebidas gasosas ou refrigerantes, trigos e vinho.

f) Que o expedidor das taras tenha figurado como consignatário da remessa em cheio.

g) Que o expedidor das taras apresente, juntamente com a respectiva declaração de expedição, as cartas de porte das remessas para cujo acondicionamento foram empregadas taras da mesma natureza das apresentadas.

Em tudo o mais, ficam em vigor as disposições do citado Aviso ao Público A. n.° 374.

O presente anula e substitue o Aviso ao Público A. n.° 388 de 12 de Outubro de 1933.

Lisboa, 25 de Agôsto de 1934.

O Engenheiro Sub-Director,

Vicente Ferreira.

CUTELARIAS

Preços com portes do correio e registo

	Custo de 1	Custo de 2	Custo de 6	Custo de 12
Canivetes de enxertia, tipo Kund.	5$70	10$90	31$80	63$00
» » » » »	9$70	18$90	55$80	111$00
» » » » »	12$20	23$90	70$50	140$50
» » » com três lâminas, sendo uma de ôsso .	19$70	39$ 0	116$00	231$40
» » caça	40$85	81$10		
» com duas boas lâminas, serra, abridor de latas, etc. .	51$00	101$50		
» de poda	15$90	31$30	93$00	184$50
Tesouras de poda, polidas com serrilha—22 centímetros. . .	12$10	23$70	67$50	130$50
» » » » » » —23 » . . .	12$60	24$70	70$50	136$50
» » » » » » —24 » . . .	15$50	30$00	85$50	166$50
» » » pintadas—22 centímetros	13$00	25$00	70$50	136$50
» » » » —24 »	14$50	28$00	79$50	154$50
» » » para ramos grossos	40$50	76$50		
» niqueladas para jardim.	11$20	22$00		
Serrotes de poda	4$00	7$50	21$30	40$50
Raspadores triangulares para limpeza dos troncos de árvores .	5$00	9$50	25$50	46$50
Foicinhas	3$80	7$20		
Tesouras de costura	5$00	9$70	28$30	56$00

Pedidos à

GAZETA DAS ALDEIAS

Avenida dos Aliados, 66—PORTO

O Aviário da Ramada Alta

Gervide—GAIA

Especializado nas raças grandes poedeiras Leghorn branca e Rhode Island Red, tem à venda aves e ovos, rigorosamente seleccionados em ninhos registadores, e aceita encomendas de **pintos do dia** a entregar desde fins de Janeiro até fins de Abril.
Ovos de pata Khaki Campbell, raça pura.
Fôlhas impressas para registo de postura, dúzia (para um ano) Esc. 4$00, porte incluído.

455

Sociedade de Acessórios e Máquinas Agrícolas, L.da

(SAMAL)

Prensas para vinho
Acessórios para tôdas as debulhadoras
Material Agrícola
Crivos para cereais

85, 87, Rua de S. Paulo—Telef. 2 4235
LISBOA

1041

Arames de tôdas as qualidades e para todos os usos.
Metais diversos
Redes metálicas

Senna, Botto & Leitão
LIMITADA
ARAMEIROS
14, R. Nova do Almada, 44
LISBOA

1160

1100

COMPANHIA PREVIDENTE

FÁBRICAS: PREVIDENTE, 24 DE JULHO E SCHALCK } LISBOA
UNIÃO INDUSTRIAL: PÔRTO

Sede: L. Conde Barão, 5 à 7—LISBOA
Telef. 2 2341 P. B. X.
Filial: Rua de Agramonte, 293—PÔRTO
Telef. 797

Pregaria quadrada e redonda, tubo de chumbo, chumbo laminado, cápsulas, bisnagas, pás, arame farpado, rêde, escápulas, rebites, cravo de tanoeiro, brocha, colheres de fôlha, etc, etc.

OS MUSEUS DE LISBOA

Visitar o País, é hoje fácil graças às condições especiais estabelecidas pela Companhia Portuguesa dos Caminhos de Ferro. Falamos em anterior número das belezas de Lisboa; falamos hoje nos museus da nossa primeira cidade.

Como tôdas as capitais, Lisboa tem muitos museus, muitas bibliotecas e arquivos, os obrigados de sempre, mas para alguns museus deve ser chamada a atenção do viajante de bom critério, que nas suas excursões procura principalmente o particular e o típico.

Um dos museus mais belos de Lisboa, muito popular e bem conhecido no mundo, porque é talvez o principal do seu género, é o Museu dos Coches, de Belém, — aquêle subúrbio tão impregnado do espírito quinhentista. Foi fundado, no princípio dêste século, e está instalado no antigo picadeiro do Paço de Belém.

A construção primitiva pertencera à família Côrte Real, dos descobridores da América do Norte. Os coches exibidos são duma grande beleza. Pertencem a épocas várias, do século XVI ao XX, desde aquêle em que Filipe II entrou em Lisboa para tomar posse do trono português, em 1581, até ao que conduziu, já em 1908, D. Manuel II ao acto da sua aclamação. Reflectem os vários estilos da construção do coche e da escultura em madeira; foram uns construídos em Portugal, por artistas portugueses, outros oferecidos por soberanos estranjeiros e pelos papas. Todos reflectem a opulência e a elegância da vida cortezã de Lisboa, sob o antigo regime, principalmente os de D. João V, verdadeiramente maravilhosos.

Como satélites, acumulam-se em volta, as cadeirinhas, berlindas e liteiras, apetrechos dos jogos eqüestres e uma abundante colecção indumentária, de côres bem combinadas, que constituem uma atractiva página de história do vestido de gala.

Outro museu, muito mais querido do público, pelo espírito épico que o anima, é o Museu Militar, uma bem ordenada colecção de trofeus militares e de recordações históricas, desde a artilharia das naus da Índia e da espada de Vasco da Gama até aos tempos modernos. Os repositários mais abundantes são os referentes à época de D. João V, que ali dispõe duma formosíssima sala típica, os da luta contra os franceses de Junot, Soult e Massena, e os das campanhas da Liberdade. Artistas ilustres têm contribuído com telas e frescos alegóricos e exposições bibliográficas algumas vezes têm chamado a atenção erudita para aquêles gloriosos trofeus. Como a polícia das salas está confiada a veteranos do exército, há alguns anos era freqüente encontrar soldados octogenários que ilustravam com episódios das suas reminiscências a história dos generais, aludida no tecto e paredes da sala da Liberdade; nessas reminiscências comovidas, o lugar preferente era sempre para os marechais duques de Saldanha e da Terceira, porque foram êles que decidiram com seu talento militar a campanha fratricida a favor de D. Pedro IV e sua filha, D. Maria II.

De arte pura, há dois museus do maior interêsse em Lisboa. Não têm a abundância dos das grandes capitais, e um deles está instalado com extrema modéstia, mas possuem um forte cunho nacional, que a presença de estranhos, na pintura principalmente, não logra apagar. O primeiro é o Museu de Arte Antiga.

E' um palácio histórico. O seu último habitador, por longo tempo, foi a imperatriz do Brasil, Amélia, viúva de D. Pedro IV — aquêle rei soldado, de trinta e seis anos, que deu a independência a uma pátria e a liberdade a outra, e que orgulhosamente renunciou a dois tronos. Das suas varandas posteriores, sobranceiras ao Tejo, assistiu aos fogos de artifício em sua honra o rei Eduardo VII, de Inglaterra, um dos últimos paladinos da paz europeia. Pois êste palácio tranqüilo e vasto abriga uma selecta colecção artística, elegantemente disposta, em que destacam principalmente os pintores primitivos portugueses e, entre estes, o quatrocentista Nuno Gonçalves. As suas tábuas são um dos objectos de peregrinação do viajante culto, porque mostram que, sob influência flamenga, a pintura portuguesa já no século XV chegara àquela altura de perfeição técnica, de mestria na expressão psicológica.

O Museu de Arte Contemporânea, é um verdadeiro florilégio da arte moderna de Portugal. Todo o lirismo contemplativo da raça, o seu poético conceito do amor, a sua interpretação da história, heróica e sentimental, a paz da paisagem portuguesa, a luz inconfundível das manhãs, essa gama variadíssima do verde e do azul da costa portuguesa — que inspirou a Raúl Brandão um livro original e forte — estão vivamente documentadas nas obras primas da pintura e de escultura dos modernos artistas portugueses. Por extrema que tenha sido algumas vezes a sua pobreza, por incompreendidos e desajudados que se vejam, a chama sagrada não se apaga nos artistas portugueses.