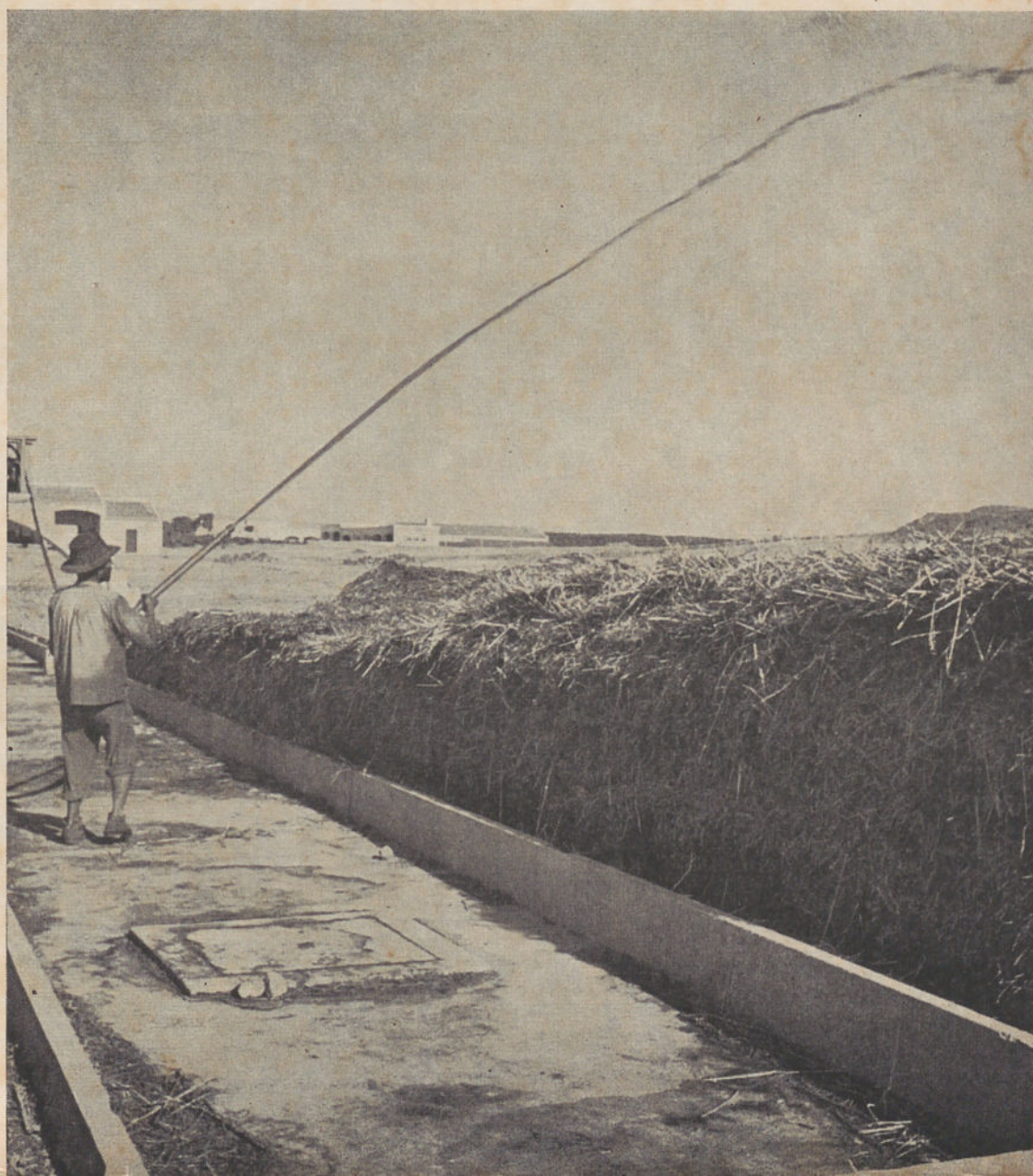


Gazeta das Aldeias

N.º 2433 * 16 DE OUTUBRO DE 1960



Sala

Est.

Tab.

N.º

Alimentos Concentrados

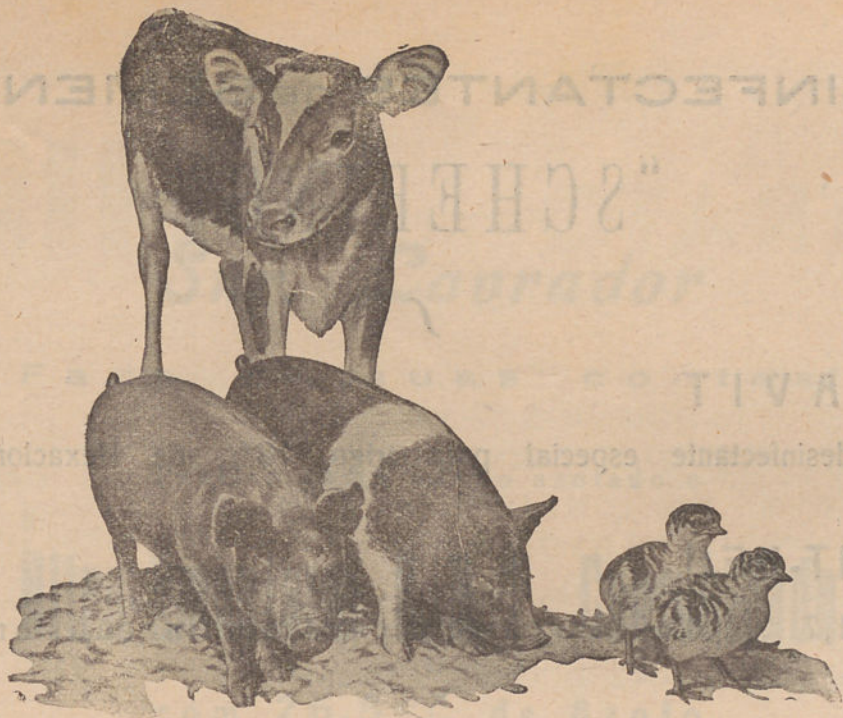


FARINHAS ALIMENTARES PARA GADO

SOJAGADO

SOJA DE PORTUGAL, LDA.

FABRICAS EM OVAR—TELEF. 63 ● ESCRITÓRIOS: RUA DOS FANQUEIROS, 38-1.—LISBOA



AUMENTE OS SEUS LUCROS

O **Aurofac*** é o produto que contém a Aureomicina* (clorotetraciclina) e o seu uso permanente nas rações proporcionar-lhe-á:

- 1.º Diminuição da mortalidade;
- 2.º Mais porcos por ninhada;
- 3.º Aumento do índice de crescimento e de engorda;
- 4.º Mais aumento de peso;
- 5.º Menor consumo de ração.

O uso diário do **Aurofac** nas rações permite que os porcos atinjam os pesos de abate 2 ou 3 semanas mais cedo. O uso diário do **Aurofac**, nas rações, poupar-lhe-á tempo e dinheiro.

Utilize o **Aurofac** nas rações dos porcos e será largamente compensado

Peça ao seu fabricante, ou fornecedor, rações contendo **Aurofac**

* *Marcas Registradas*

DEPARTAMENTO AGRO-PECUÁRIO
Cyanamid International
A Division of American Cyanamid Company
30 Rockefeller Plaza, New York 20, N.Y., U.S.A.



Repres. exclusivos para Portugal e Ultramar:
ABECASSIS (IRMÃOS) & C.A
Rua Conde de Redondo, 64—LISBOA
Rua de Santo António, 15-3.º—PORTO

DESINFECTANTES DE SEMENTES

“SCHERING”

TUBAVIT

desinfectante especial para trigo, 12% de Hexaclorobenzeno

ABAVIT-NEU

1,7% de Mercúrio, em combinação orgânica

Distribuidores Exclusivos:

AGUIAR & MELLO, LDA.
Praça do Município, 13-1.º — LISBOA

2891



TILLANTIN
OS DESINFECTANTES
IDEAIS PARA AS SUAS
SEMENTES.

AMATIN

REPRESENTANTES PARA PORTUGAL:
S. A. R. L. QUIMICOR — Secção Agrícola
RUA SOCIEDADE FARMACÉUTICA, 3 — LISBOA

HERPETOL

PARA DOENÇAS DA PELE

UMA GOTTA DE HERPETOL
e o seu desejo de coçar
passou. A comichão des-
perece como por encanto.
A irritação é
dominada, e
pele é refres-
cada e ali-
viada. Os
effeitos come-
çaram. Medi-
camento por
excelência
para todos os casos de eczema húmido ou seco,
crostas, espinhas, erupções ou ardência na pele.

A venda em todas as farmácias e drogas

VICENTE RIBEIRO & CARVALHO
DA FONSECA, LIMITADA
RUA DA PRATA 237 — LISBOA



Snr. Lavrador

Faça as suas contas!

Prefira como adubo azotado o

Nitro-Amoniacal C. U. F. Concentrado

com 26,5 % de Azoto

(Metade nítrico * Metade amoniacal)

pois é de todos os adubos azotados
aquele que resulta MAIS BARATO.

Pode aplicá-lo, quer à

SEMENTEIRA quer em COBERTURA

Companhia União Fabril

L I S B O A
R. do Comércio, 49



P O R T O
R. Sá da Bandeira, 84

DEPÓSITOS E REVENDEDORES EM TODO O PAÍS

ADUBANDO COM NITRATO DO CHILE ÚNICO NATURAL

- * AS CULTURAS DO TRIGO E DE OUTROS CEREAIS, DURANTE O INVERNO, NÃO NECESSITAM DE UTILIZAR AZOTO À SEMENTEIRA.
- * ADUBE RACIONALMENTE E DISTRIBUA OS SEUS GASTOS.
- * GRANULADO ESPECIAL: NÃO SE DERRETE— NÃO QUEIMA AS MÃOS— NÃO EMPAPA AS MÁQUINAS DISTRIBUIDORAS.



3701

É MAIS CARO MAS RESULTA MAIS ECONÓMICO
EM TODAS AS CULTURAS E PARA TODOS OS SOLOS

O MELHOR CAFÉ
É O DA

BRASILEIRA

61, Rua Sá da Bandeira, 91

Telefones, 27146, 27147 e 27148—PORTO

(Envia-se para toda a parte)

2854

PARA AS GALINHAS

USAR o conhecido **DESINFECTANTE ZAP**
ENÉRGICO, ACTIVO, EFICAZ
Aplica-se nos bebedouros das aves e é INOFENSIVO para os animais domésticos
Com o desinfectante ZAP as galinhas não se contaminam
Frasco pequeno . 12\$50 * Frasco grande . 50\$00
Vende-se em todas as farmácias, drogarias, aviários, etc.



DISTRIBUIDORES
GERAIS:

Vicente Ribeiro
& C.^a

R. dos Fanqueiros, 84, 1.º, Dt.º
LISBOA

2032

SEMENTES

1862

«A SEMENTEIRA» de ALÍPIO DIAS & IRMÃO, para semear nesta época recomenda:

Alfices — Beterraba para mesa, Beterraba forraginosa — Cebolas temporãs, Cebolas serôdas — Cenouras — Couves pencas, Couves tanchuda, Couve flôr, Couve lombarda — Espinafres — Ervilhas de grão, Ervilhas de quebrar — Fava do Algarve, Fava aguaduce, Fava winder — Nabos temporãos, Nabos serôdos — Rabanetes — Repolhos holandeses — Carrajó — Erva molar — Lawn grass — Rey grass — Pinhão bravo — Serradela — Tojo arnal — Tojo molar — (remoço) para adubação — Luzerna de provence, Luzerna flôr ande — Trevo barsim, Trevo spadony, Trevo branco anão, Trevo branco gigante Ladino, Trevo da Pérsia, etc., etc., e ainda uma completa colecção de sementes mais lindas flores de bolbos holandeses.

Se deseja SEMEAR E COLHER dê a preferência às sementes que com o maior escrupulo lhe fornece a

«A SEMENTEIRA» de Alípio Dias & Irmão

Rua Mousinho da Silveira, 178 — Telef.: 27678 e 33715 — PORTO

N. B. — Preços especiais para revenda

Catálogo grátis em distribuição





TRITISAN

Desinfectante especial a seco para combater a «CÁRIE» ou «FUNGÃO» do trigo
NÃO É VENENOSO

Senhores Lavradores:

Acaba de chegar nova remessa de TRITISAN, o fungicida que tão bom acolhimento tem tido por parte da Lavoura.

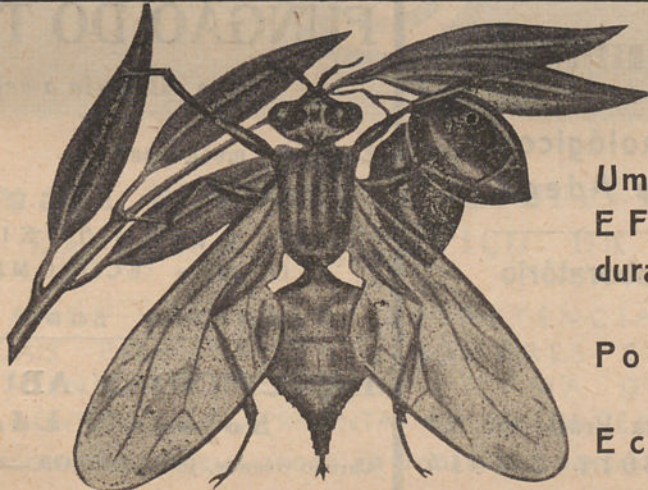
Sigam o conselho da Federação Nacional dos Produtores de Trigo, desinfectando as vossas sementes.

Não queiram sofrer os prejuízos resultantes da desvalorização dum cereal atacado de FUNGÃO.

Façam, pois, a desinfecção das vossas sementes com TRITISAN, um produto da «HOECHST», que, além de não ser tóxico, oferece as maiores vantagens e garantias.

Peçam informações ou dirijam já os vossos pedidos ao agente mais próximo.

DACUSOIL



Um tratamento,
EFICIENTE
durante 2 meses

Pouco tóxico

Económico

8386



COMBATE À MOSCA DA AZEITONA

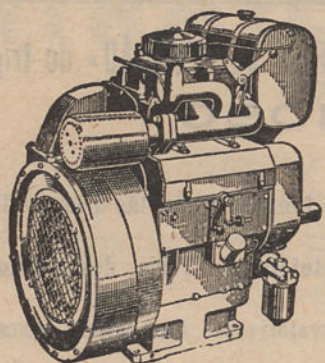
Distribuído em Portugal por
SOCIEDADES REUNIDAS REIS, LDA.

LISBOA — Rossio, 102 e 108 — Telef. 3 2521 / 2 / 3

PORTO — Rua Fernandes Tomás, 565/573 - Tel. 2 3437

PAMPILHOSA — Telef. 13

Motores Diesel



RUSTON

OS MELHORES PARA ACCIONAMENTO DE
LUGARES DE AZEITE, MORGENS, DEBULHADORAS, BOMBAS, ETC.
REDUZIDO CONSUMO — ROBUSTOS — ARREFECIDOS
POR AR OU ÁGUA

FACILIDADES DE PAGAMENTO

HARKER, SUMNER & C.^a, L.^{da}
PORTO—38, R. de Ceuta, 48 14, L. do Corpo Santo, 18—LISBOA

3074

OENOL

*Sociedade Portuguesa
de Oenologia, Lda.*

Importadores - Armazenistas

DE

Produtos Enológicos
Material de Adega

E

Material de Laboratório

LISBOA — Rua da Prata, 185, 2.º
Telefones: 2.8011 - 2.8014

2860

PÓ EUREKA

PÓ AZUL FINÍSSIMO

Aprovado e recomendado

*Misturado a seco com
a semente, evita o*

FUNGÃO DO TRIGO

e estimula a germinação.

Entre os melhores:

- O mais SEGURO
- O menos TÓXICO
- O mais ECONÓMICO

À VENDA EM TODO O PAÍS

INSECTICIDAS ABICASSIS
Soluvol, Lda.

Campo Grande, 189 — LISBOA — Telef. 790916

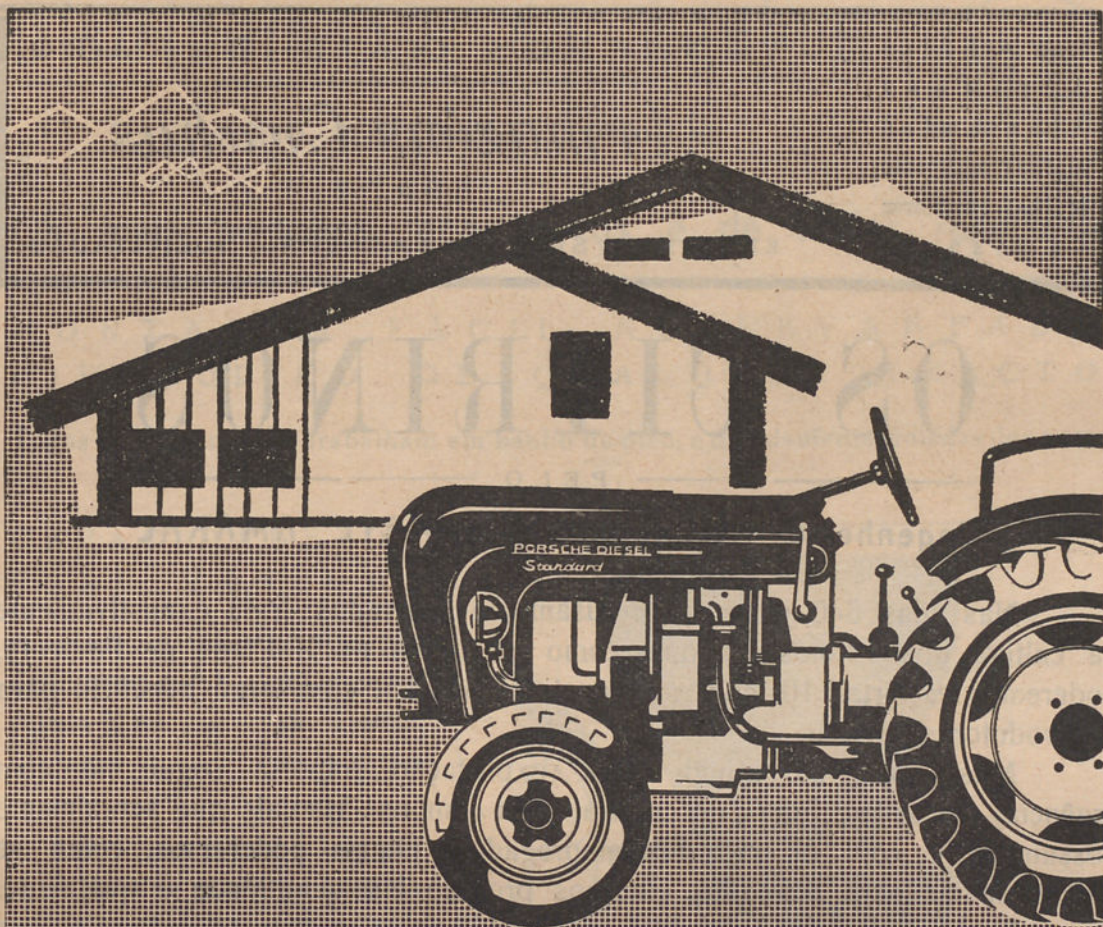
3599

CORREIAS — MANGUEIRAS — COLAS

GOOD YEAR

Distribuidores exclusivos: **Canelas & Figueiredo, Lda.** — R. Fanqueiros, 46 — LISBOA

3643



**A MAIS PERFEITA E COMPLETA FONTE
DE ENERGIA AO SERVIÇO DA LAVOURA**

- GRANDE VARIEDADE DE POTÊNCIAS • MODELOS ESPECIAIS PARA VINHAS, POMARES E CULTURAS EM LINHA • COMPLETA GAMA DE ALFAIAS
- O ÚNICO QUE APRESENTA EMBRAIAGEM HIDRÁULICA

— MECANICOS ESPECIALIZADOS EM TODAS AS AGÊNCIAS DISTRITAIS —

PORSCHE-DIESEL

DISTRIBUIDORES GERAIS. J. J. GONÇALVES SUCRS. LISBOA - ÉVORA - PORTO - AGENTES EM TODOS OS DISTRITOS

Lãs * Sedas
Algodões
Atoalhados
Malhas interiores
Malhas exteriores
Camisaria

V E N D E M O S M A I S B A R A T O

Armazéns Cunhas

P O R T O

ENVIAMOS SEMPRE AMOSTRAS SOLICITADAS

3618

OS CITRINOS

PELO

Engenheiro Agrônomo J. DUARTE AMARAL

Nas suas 640 páginas, profusamente ilustradas, trata exaustivamente da cultura dos citrinos, de que, como se afirma no II Plano de Fomento, poderemos exportar 10 a 20 mil toneladas anuais, com largo benefício para os produtores.

Mas para se atingir esta exportação importa seguir, e com urgência, outros processos de cultura, pois com os laranjais que actualmente possuímos, e com os métodos empregados, jámais poderemos, como se impõe, enviar para mercados externos produto em quantidade e qualidade.

Todo o lavrador desejoso de modificar os processos culturais, que até agora tem adoptado na produção de laranja, deverá ler

OS CITRINOS

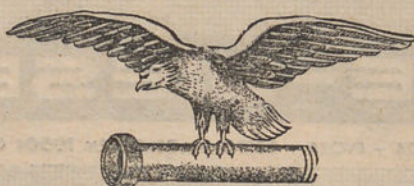
a obra mais completa, que entre nós se tem publicado, sobre a produção de laranja, tangerina, limão e outros citrinos.

Preço, à cobrança - Esc. 115\$00

Pedidos à *Gazeta das Aldeias*



Argola para poços



Tubos de cimento



Peças para minas

3199

A INDUSTRIAL DO BARBEIRO

VILA NOVA DE FAMALICÃO-Telef. 115

Fábrica de: Tubos de cimento para a condução de água a qualquer pressão, Blocos, Argolas para poços, Peças para minas, Postes para iluminação Pública, Barricas em cimento para sulfatação. Chamamos a atenção para as peças para minas, tubos e argolas de cimento, por ser um fabrico ainda bastante desconhecido e de duração sem confronto. Armazém de: Ferragens, Drogaria, Telha, Cimentos, Cal hidráulica, Cal gorda, Sal, Adubos químicos, etc.

Distribuidores de Adubos



(Patente registada N.º 34753)

Os mais perfeitos, económicos e de maior rendimento

MONTAGEM FÁCIL NO LEVANTADOR
HIDRÁULICO DE QUALQUER TRACTOR

Todas as engrenagens trabalham em banho de óleo, e devidamente isoladas das poeiras

CAPACIDADE DE
ESPALHAMENTO

Superfosfato granulado até 10 metros

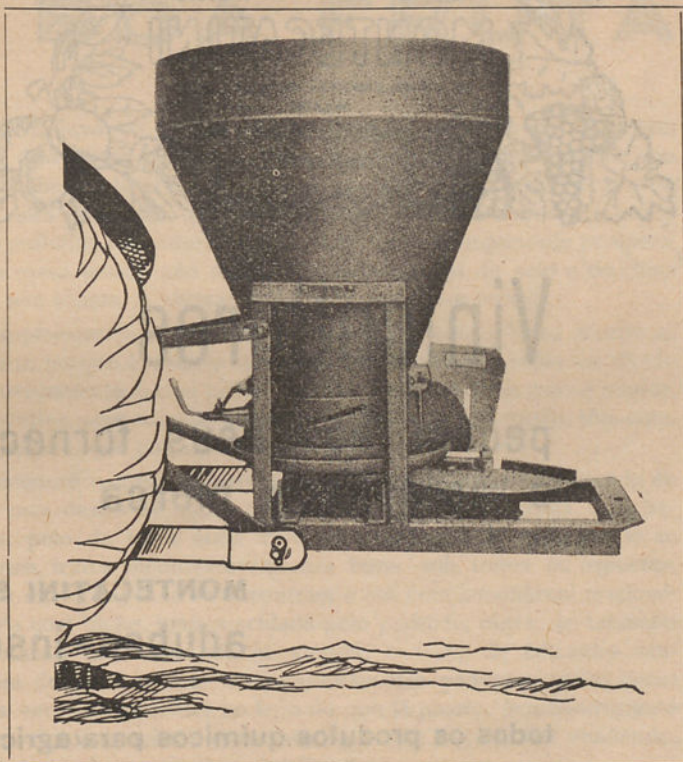
Fertilizantes em pó . . até 6 metros

Nitrato de cal . . . até 8 metros

Cal em pó . . . até 4 metros

Utilizando adubos em pó,
o dispositivo de cortinas «NM»
evita que o pó mais fino seja
levado pelo vento.

O ESPALHAMENTO É TÃO
PERFEITO QUE MUITOS
SRS. LAVRADORES OS UTILIZARAM
COMO SEMEADORES, COM OS
MAIS LISONJEIROS RESULTADOS.



Representantes exclusivos para Portugal e Províncias Ultramarinas:

O. L. I. V. E. R.

3695

Organização Lusitana de Importações, Vendas e Representações, Lda.

60-A a 60-C Alameda D. Afonso Henriques

End. Telegráfico: «Tracoliver»

L I S B O A

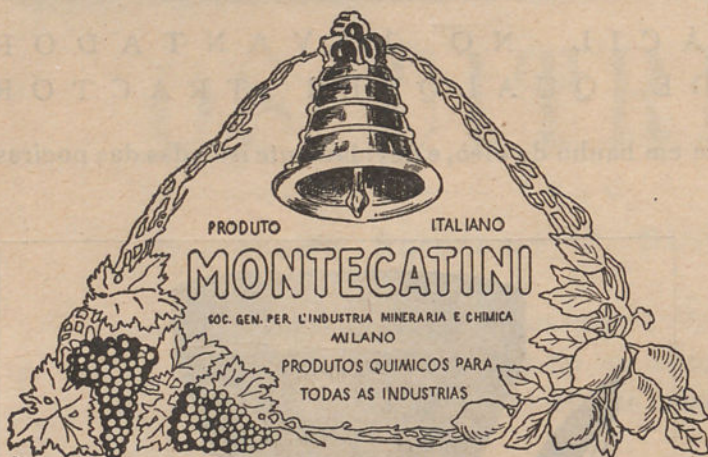
Telefones: 72 51 33 e 72 51 34

GAZETA das ALDEIAS

(429)

ácido tartárico italiano Montecatini

“antiga marca appula”



Vinicultores

peçam aos seus fornecedores esta antiga
e acreditada marca

MONTECATINI S. G. Milano Itália
adubos - insecticidas - fungicidas

todos os produtos químicos para agricultura e indústria

Agente

EMANUELE BARABINO

Rua da Prata, 93-2.º esq. - LISBOA

2025

Gazeta das Aldeias

Fundada por *Filipe Gama*

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA

DIRECTOR

LUÍS GAMA

Engenheiro Civil de Obras Públicas e Minas (U. P.)

EDITOR JOAQUIM A. DE CARVALHO

Propriedade da Gazeta das Aldeias (S. A. R. L.) * Redacção e Administração: Av. dos Aliados, 66—PORTO

Telegramas: GAZETA DAS ALDEIAS—PORTO * Telefones: 25651 e 25652

Composto e impresso na TIPOGRAFIA MENDONÇA (Propriedade da GAZETA DAS ALDEIAS)
Rua Jorge Viterbo Ferreira, 12-2.º—PORTO

SUMÁRIO

Boa fruta	761
O XI Congresso Internacional de Entomologia — Prof. C. M. Baeta Neves	762
A Região de Lafões — Aspecto vitivinícola — eng. agrónomo Alcino Pestana	765
O solo — eng. silvicultor Orlando ds Vasconcelos	770
A mecanização das vinhas — reg. agrícola José Farinha	772
A traça da azeitona — Benevides de Melo	774
Couve-flor e exportação.	776
Tratamento de golpes de poda e outros ferimentos nas árvores de fruto	779
Plantas medicinais, aromáticas e óleos essenciais — Herbert Pinto	780
Actualidades mundiais — por Seringador	781
Findaram as vindimas, mas há ainda trabalho na adega — eng. agrón. Pedro Nuncio Bravo	782
Memorial do oleicultor — eng. agrónomo Luis Fialho	784
Cunicultura	786
Adegas Cooperativas	787
«Rádio Rural»	788
Caça e pesca — Continuando... — Almeida Coquet	790
Secção Feminina	791
SERVIÇO DE CONSULTAS	
— Agricultura	795
— Patologia vegetal	794
— Enologia	795
— Avicultura	795
— Medicina veterinária	796
— Higiene rural	796
— Direito rural	797
Informações	798
Intermediário dos lavradores	799

A NOSSA CAPA

Numa herdade do distrito de Beja, um trabalhador rural procede à rega, por aspersão, duma nitreira.

Éis a imagem que nos oferece a gravura da capa do presente número.

(Fotografia Artur Pastor, amavelmente cedida pelo Arquivo da Direcção-Geral dos Serviços Agrícolas).

ASSINATURAS

Ano	100\$00
Semestre	55\$00
Número avulso	5\$00
Estrangeiro (Excepto Espanha) — mais	50 %

Visado pela Comissão de Censura

BOA FRUTA

PODE levar-se à conta de impertinência, tantas vezes se tem dito nestas páginas o que voltamos a repetir: podemos, e sem dificuldade de maior, produzir, do Minho ao Algarve, frutos de alta qualidade, que em aspecto e sabor não sofrem confronto com os colhidos em outros países, onde o pomar largamente prospera, embora esses países não sejam mais favorecidos de solo e de clima do que nós somos. A afirmação pode fazer-se sem receio.

Simplemente, esse pomar prospera, dá lucro e lucro grande ao fruticultor, porque é tratado atentamente sob todos os aspectos, dando consequentemente frutos talvez não mais saborosos do que os nossos, mas perfeitos, sem mácula, atraentes, enfim; e, deste modo, têm comprador seguro, que paga generosamente.

Sucedirá o mesmo entre nós? Conhecemos mal o mercado de Lisboa, mas desde há muito que temos o hábito de passar, com frequência, pelo da terra onde vivemos — o Porto. É certo que lá se encontram frutos incontestavelmente bons, sob todos os aspectos. Mas, de mistura, por lá se encontram e até com lamentável predomínio, fruta com bicho, uma, maculada pelo pedrado, outra; ao tamanho e maturação também não se atende; o fruto de tamanho normal vem de mistura com o demasiadamente pequeno, assim como o ainda verde se encontra ao lado do que já passou demasiadamente o período de maturação. No entanto, toda esta fruta se vai vendendo, mais centavo, menos centavo, infelizmente.

Infelizmente, dizemos, porque o fruticultor que tudo vende, seja bom ou mau, não se interessa pelo seu pomar. Para que gastar energias para colher boa fruta? É indubitável que há excepções; mas é também indubitável ser imperioso que essas excepções se tornem regra, isto é, que todos os pomareiros produzam excelente fruta.

Na situação actual, em que se vislumbra a possibilidade de exportarmos muitos dos nossos frutos — peras, maçãs e outros — é necessário ter presente que essa possível exportação só poderá tornar-se realidade se abandonarmos a orientação até agora seguida e produzirmos apenas boa fruta.



O XI CONGRESSO INTERNACIONAL DE ENTOMOLOGIA

PELO PROFESSOR
C. M. BAETA NEVES

DE 17 a 25 de Agosto passado, realizou-se em Viena de Austria o XI Congresso Internacional de Entomologia. Os cultores da velha ciência dos «coca-bichinhos» tiveram assim mais uma vez oportunidade de se reunirem e de discutirem os principais problemas que são actualmente objecto das suas preocupações.

Entre congressistas e acompanhantes inscritos tomaram parte nesse congresso cerca de 1800 pessoas, representando dezenas de nações, distribuídas por todos os continentes. Pode-se dizer que foi uma reunião magna dos entomologistas dos diversos países, embora nem todos tivessem tido possibilidade de comparecer.

De Portugal, pela primeira vez, foi uma numerosa delegação, constituída por um médico (Prof. Fraga de Azevedo, director do Instituto de Medicina Tropical) um biólogo (Dr. Castel Branco, do Centro de Zoologia, da Junta de Investigação do Ultramar), um entomologista (Dr. Sardassai, da Brigada de Estudos da Defesa Fitossanitária dos Produtos Ultramarinos, da mesma Junta), dois engenheiros agrónomos (Magalhães Silva, da Estação Agronómica Nacional e Monteiro Guimarães, do Laboratório da Defesa Fitossanitária dos Produtos Armazenados, da Direcção-Geral dos Serviços Agrícolas), quatro engs. silvicultores (Azevedo e Silva, da Direcção-Geral dos Serviços Florestais,

Sampaio Franco, do Centro de Estudos do Livro Português e do Laboratório de Engenharia Civil, Soares de Gouveia, da Brigada de Estudos da Defesa Fitossanitária dos Produtos Ultramarinos e o signatário) e um engenheiro agrónomo e silvicultor (D. Fernando Heitor, da Estação Agronómica Nacional).

Nunca, em nenhum dos congressos anteriores, os portugueses apareceram em tão grande número, e em muitos casos até primaram pela ausência.

Há aqui a assinalar, para já, o reflexo de um entusiasmo crescente entre nós por uma ciência de tão vasto dominio e de tão grande interesse nacional e internacional.

Lembro-me, por exemplo, que no congresso anterior, realizado em 1956 em Montreal, apenas estiveram representando o nosso País, o Prof. Fraga de Azevedo, o engenheiro agrónomo Cancela da Fonseca e o signatário; a diferença é bem evidente, entretanto, há a considerar que neste caso o volume das despesas consequentes impossibilitou muitos outros de se deslocarem ao Canadá, como naturalmente seria seu desejo.

Poderão agora, aqueles a quem tem competido a ingrata tarefa de lutar pela valorização da Entomologia em Portugal, descansar um pouco, garantida como já está a continuidade do seu entusiasmo e asseguradas as condições para uma pro-

gressiva ampliação dos seus meios de trabalho.

Ainda que muitas vezes a minha colaboração na *Gazeta* se afaste do aspecto prático dos assuntos que escolho para tratar em cada artigo, estou convencido que não deixará de ser útil o chamar a atenção dos leitores para esses assuntos, embora encarados sob um ponto de vista mais teórico ou mesmo aparentemente especulativo.

E como não sei quais as críticas que por acaso me possam ter sido feitas no inquérito a que a Direcção da *Gazeta* procedeu, convencido como estou da utilidade da minha orientação, vou insistindo até que me seja provada a sua inutilidade completa.

Vêm estas palavras como introdução ao que vou dizer a propósito da organização e da forma como decorreu o referido congresso.

Pretendo eu chamar a atenção do leitor para a vastidão e complexidade dos problemas cujo estudo cabe à Entomologia e, ao mesmo tempo, demonstrar a utilidade dessas reuniões internacionais, de que uns raros ainda descreem.

Tal como de início tinha sido estabelecido, o congresso foi dividido em 14 secções, algumas das quais foram subdivididas em subsecções, tendo-se realizado simultaneamente 17 simpósios.

Os assuntos considerados em relação às diferentes secções e subsecções foram os seguintes:

- Secção 1 — **Sistemática e Paleontologia**
 - 1 a — *Hemimetabola*
 - 1 b — *Coleoptera*
 - 1 c — *Lepidoptera*
 - 1 d — *Diptera*
 - 1 e — *Hymenoptera*
 - 1 f — *Arachnoidea*
 - 1 g — *Paleontologia*
- » 2 — **Morfologia, Anatomia e Evolução**
- » 3 — **Genética e Citologia**
- » 4 — **Distribuição geográfica e Faunística**
- Secção 5 — **Biologia e Insectos sociais**
- » 6 — **Fisiologia e Ecologia experimental**

- Secção 7 — **Entomologia agrícola**
- » 8 — **Entomologia florestal**
- » 9 — **Entomologia dos produtos armazenados**
 - 9 a — **Defesa da madeira contra os insectos**
- Secção 10 — **Entomologia médica e veterinária**
- » 11 — **Apidologia**
- » 12 — **Métodos e meios de luta**
- » 13 — **Luta biológica**
 - 13 a — **Insectos parasitas e depredadores**
 - 13 b — **Viroses dos insectos**
 - 13 c — **Outros organismos patogénicos**
- » 14 — **Preservação da Natureza**

Os assuntos tratados nos simpósios foram por sua vez os seguintes:

- Symposium* 1 — **A acústica dos insectos**
 - » 2 — **Grandes deslocações e migrações dos insectos voadores**
- Symposium* 3 — **Química dos insectos**
 - » 4 — **Mecanismos da defesa química dos Artrópodos**
- Symposium* 5 — **Hábitos de procura do hospedeiro dos mosquitos**
- Symposium* 6 — **Transmissão das doenças pelas carraças e outros Acarina**
- Symposium* 7 — **Os Artrópodos em relação com os parasitas do sangue, especialmente dos animais selvagens**
- Symposium* 8 — **Posição económica das pragas**
 - » 9 — **Artrópodos do solo**
 - » 10 — **A vida dos insectos nas grandes cidades**
- Symposium* 11 — **Resistência aos insecticidas**
 - » 12 — *Ephemeroptera*
 - » 13 — *Plecoptera*
 - » 14 — *Odonata*
 - » 15 — **Taxonomia dos insectos entomófagos**
- Symposium* 16 — **Acarologia aplicada**
 - » 17 — **Problemas fundamentais de Sistemática e Nomenclatura**

A esta lista de simpósios há ainda a acrescentar um outro sobre a **Entomologia Florestal Tropical**, incluído no pro-

grama da Secção de Entomologia florestal.

Das variadíssimas teses apresentadas, para cima de 500, interessam-nos especialmente as que foram discutidas nas secções 7, 8, 9, 12 e 13 e nos simpósios 9 e 11, mas temos de aguardar a sua publicação para tirar dos seus ensinamentos todo o proveito que oferecem.

O programa do Congresso foi ainda completado com diversas excursões e 4 sessões de diversos filmes sobre assuntos entomológicos (Biologia, Meios de luta e Expedições).

As secções reuniram em salas da Universidade e os simpósios, na sua grande maioria, no Museu de História Natural.

À parte algumas raras recepções das autoridades, os dias foram ocupados pelas sessões de trabalhos, distribuídos por dois períodos ao longo do dia, um de manhã e outro de tarde, desde o dia 17 ao dia 24, com excepção dos dias 20 e 21, destinados a excursões.

Por minha parte, que tenho como termo de comparação o congresso anterior, realizado em Montreal, acho que este outro teve menos interesse, já por deficiência de organização, nomeadamente a falta de um qualquer sistema de tradução, imprescindível perante a percentagem de trabalhos escritos em alemão, já pela sua forçada vastidão.

Mas de qualquer forma, ainda que da oportunidade se não tivesse tirado tanto partido quanto era para desejar, os contactos pessoais estabelecidos, as exposições apresentadas sobre assuntos da maior actualidade, e as discussões a propósito, as visitas e excursões realizadas, tiveram tão grande interesse, que se pode considerar da maior utilidade a nossa presença, independentemente da posição internacional que marcamos.

Repare o leitor mais preocupado com o rendimento prático de tais trabalhos, perante a acuidade dos problemas que o atormentam, na atenção que foi dedicada aos problemas de Entomologia aplicada (excluída a Médica e Veterinária que não

considerarei); o que falta é apenas a divulgação acessível das conclusões a que chegaram aqueles que, por todas as partes do Mundo, se dedicam, de corpo e alma, à grandiosa e árdua tarefa de investigar os melhores meios de combater ou de evitar o ataque dos insectos prejudiciais às culturas agrícola e florestal e aos seus produtos.

E para nós, entomologistas portugueses que vamos teimando em tentar resolver os nossos próprios problemas, uma tal reunião tem pelo menos o interesse de nos reavivar o entusiasmo e a fé, estimulados pela companhia e exemplo de tantos outros que, lutando com dificuldades idênticas, se dedicam totalmente a essa causa comum, do maior interesse para o presente e o futuro da Humanidade.

É a demonstração evidente de que não estamos sós, nem na defesa das ideias, nem na luta pela conquista dos meios indispensáveis para trabalharmos, não só para podermos dar solução aos problemas nacionais como para contribuirmos para o progresso da Entomologia aplicada em geral.

E se ao leitor, por qualquer outra razão, não lhe interessar tudo quanto relatei do congresso, pelo menos não poderá ficar indiferente à acção estimulante que o mesmo tenha exercido nos portugueses que nele tomaram parte, da qual virão a resultar, necessariamente, grandes benefícios para a Lavoura.

A convicção segura do que valemos e podemos realizar, se nos forem dadas as indispensáveis armas de trabalho, a confirmação de certas ideias e a correcção de outras, as sugestões feitas, a discussão de opiniões e pontos de vista, o estreitamento de relações pessoais e oficiais, e tudo mais quanto resulta de útil como consequência de uma tal oportunidade, justifica não só os sacrifícios que houve que fazer para tomarmos parte, em tão grande número, nesse congresso, mas também a certeza de que, com redobrado entusiasmo, todos continuarão a dar o melhor do seu esforço no sentido de se resolverem da melhor forma esses problemas práticos que tão pesada e persistentemente atormentam a Agricultura nacional.

A REGIÃO DE LAFÕES — ASPECTO VITIVINÍCOLA

Pelo eng. agrônomo Alcino Pestana

II—A VITICULTURA NA REGIÃO DE LAFÕES

(Conclusão do n.º 2432, pág. 732)

DE qualquer modo, porém, a viticultura destaca-se, de entre todas as outras culturas, incluindo a florestal, como uma das mais importantes da Região, podendo-se-lhe atribuir uma participação equivalente a cerca de 36 o/o da receita total proveniente dos produtos agrícolas... E este facto é mais que suficiente para se justificarem as ligeiras considerações que adiante lhe são dispensadas.

1 — Práticas culturais generalizadas

A constituição dos vinhedos nas estremas dos campos é uma operação cultural que possui hoje um interesse muito restrito, porquanto aquelas estão, e de há muito, integralmente aproveitadas pela cultura vitícola. Todavia, nos raros casos em que ainda é possível efectuá-la, a preparação do terreno consiste na abertura de uma vala de 0,80 m a 1 m de profundidade e cerca de 0,80 m de largo, no fundo da qual se coloca mato ou estrume curtido, à razão de 6 a 8 quilogramas, por cepa.

Efectua-se no Verão, ou menos vezes a seguir às vindimas, utilizando a enxada, picareta e ferro como materiais indispensáveis, e por vezes a pá, o guilho e a marreta, nos solos mais ingratos.

Uma vez constituídos, estes vinhedos

deveriam beneficiar anualmente, e logo a seguir à vindima, da escava ou enaldecimento, operação que consiste aqui na abertura de covas ou caldeiras, com enxada bidente, a 0,20 m de profundidade e com cerca de 0,60 m de diâmetro. Mas esta prática, apesar das suas múltiplas vantagens, não é comum.

Pelo contrário, os trabalhos de poda nunca se dispensam; e, em relação aos vinhedos que orlam as terras cultivadas, pode mesmo dizer-se que as operações culturais se reduzem à poda, aproveitando as videiras da lavoura que se faz para as sementeiras do milho e das forragens, com que se ocupam constantemente os campos.

Especificadamente, a poda radicular dos garfos realiza-se com frequência nos dois anos seguintes à enxertia, para além dos quais se prolonga ainda a poda de formação que visa adaptar a videira ao futuro sistema de cultivo e se faz a dois-três gomos. Mais importante porém que qualquer destas é a poda de frutificação ou «mãe da produção», como lhe chamava Ruysen, que se realiza segundo o sistema de vara longa, sem talão, em Janeiro e Fevereiro, mais raramente em Março, a uma média de 8-10 gomos, por vara.

A prática do eslaçoamento é também frequente; a da desparra realiza-se por

toda a parte, quando a vegetação, por excessiva, dificulta o tratamento e arejamento dos cachos, favorecendo então a evolução das doenças e nomeadamente do oídio.

A empa, operação que segue imediatamente à poda de frutificação, faz-se em Março, atando as varas aos arames, com vime. No concelho de Oliveira de Frades, porém, e nas terras altas, em geral, onde predominam os bardos de um só arame, raras vezes se executa a empa, aguardando-se que ela se produza naturalmente, como de facto se produz, com o peso dos cachos. Economiza-se assim



Uma ramada típica da Região — S. Pedro do Sul

mão-de-obra, deixando as varas suspensas do arame, ou arames, a que são atadas apenas as cepas ou ramos mais grossos; mas, a quebra de varas, então mais sujeitas à acção dos ventos, não raro implica prejuízos nas colheitas e nas próprias plantas, de valor superior ao daquela economia.

Visando destruir a vegetação espontânea dos vinhedos, mobilizar o respectivo solo e cobrir de terra as folhas que caíram e apodreceram no solo, procede-se em Março-Abril à «cava dos cadabulhos» que se executa à enxada a 0,15 m-0,20 m de profundidade, ao prepararem-se os terrenos para a cultura do milho e da batata.

Salvo as que se aplicam na altura da plantação, nunca se efectuam estrumações ou adubações directas nos vinhedos, beneficiando estes apenas das que são ministradas anualmente às outras culturas.

Um dos maiores cuidados ainda dispensados aos vinhedos, além dos que citamos, é o do substituir as cepas velhas ou doentes por cepas novas e vigorosas, operação conhecida pela designação de retanção ou «arremata». Raras vezes executada por mergulhia e menos vezes ainda através da plantação de estacas de videiras americanas no local definitivo, a retanção, ou preenchimento de falhas, faz-se em regra com barbados que são enxertados no ano imediato ao da postura no terreno e provêm dos viveiros regionais.

A plantação executa-se no período que decorre de Janeiro a Março, do ano seguinte ao da abertura da vala, usando compassos variáveis entre 1 m e 1,5 m, e colocando os baçelos nas valas a uma profundidade de 0,30 m a 0,40 m, e por vezes mais, depois de distribuído ali o estrume curtido.

Nos dois primeiros anos imediatos, mobiliza-se o terreno de forma a mantê-lo limpo de ervas, e cortam-se os rebentos do «bravo» e as raízes do «manso».

Entretanto, procede-se à enxertia do cavalo, usando o sistema de fenda cheia, rente ao solo, com amontoamento do enxerto, ou, menos vezes, de borbulha ou encosto, processos estes recentemente preconizados pelos técnicos, na sobre-enxertia de produtores directos proibidos por lei, que se divulgaram bastante e continuam a preferir-se com vantagem nas enxertias sobre Riparia branca e sobre-enxertias, em geral.

Nalguns casos, os ataques de filoxera (*Phylloxera vastatrix*), às raízes, impedem ainda a utilização de videiras europeias de pé-franco, embora continuem a resistir-lhe diversos exemplares das castas Amarel e Tourigo, plantados há dezenas de anos. A generalização do uso dos porta-enxertos dispensa, no entanto, quaisquer tratamentos.

Entretanto o pedrolho, altica e cochilis, causando por vezes certos prejuízos, não constituem, senão excepcionalmente, perigo para as colheitas.

Muito mais perigosos e destruidores são os ataques de mildio e oídio, cujos tratamentos se tornam indispensáveis todos os anos.

As aplicações de enxofre em pó, contra o oídio, repetem-se duas ou três vezes, de preferência de manhã e com tempo calmo, usando enxofradeiras manuais de fofo, fabricadas na Região, com folha de Flandres. A primeira efectua-se quando os pampas atingem 0,15 m; a segunda, pouco depois da fecundação; e a terceira, quando se realiza, faz-se duas ou três semanas após a anterior, procurando-se atingir então sobretudo os cachos.

Para combate preventivo contra o mildio, executam-se, como regra, cinco ou seis sulfatagens, a primeira das quais antecede de alguns dias a primeira enxofra, seguindo-se-lhe as outras, com períodos de 12 a 15 dias, consoante o estado do tempo ou perigo de expansão do fungo, e o critério do cultivador.

Aplica-se a calda bordalesa de 1 a 1,5%, de reacção ligeiramente alcalina, mas tende a generalizar-se também o uso dos oxiclaretos; as caldas preparam-se em barricas de madeira, e distribuem-se com pulverizadores de cobre, tipo Vermorel.

Visando efectuar tratamentos mistos, os viticultores adicionam às caldas cúpricas um enxofre molhável, ou o enxofre-flor que então embebem previamente em vinho, ou Shelstol e água.

Das doenças fisiológicas, destaca-se como mais comum o desavinho para o qual, além de outros factores, contribui também o clima e principalmente a frequência de nevoeiros matinais.

Entretanto, as geadas primaveris destroem também muitos gomos frutíferos, sobretudo nas terras mais altas; as saraiwas e as chuvas de Junho dificultam a alimpa; os frios do Outono prejudicam o atempamento dos sarmentos e atrasam a maturação da uva; e, por vezes, ainda as chuvas da mesma Estação apodrecem os frutos.

2—Porta-enxertos e castas predominantes

Entre as variedades de porta-enxertos mais comuns, predomina nitidamente a Riparia branca, muitas vezes misturada

com o 444/6 e Riparia \times Rupestris 3309; mas, nas encostas, são ainda muito frequentes o Aramon \times Rupestris n.º 1 e o Rupestris du Lot.

A Riparia branca, conhecida erradamente na Região como Cordifolia, nome também atribuído ao 444/6, continua a ser preferida por muitos viticultores, para quem o bom aspecto dos barbados constitui a melhor garantia do êxito do bacelo; a 3309 tende contudo a ceder lugar ao Aramon \times Rupestris n.º 1, principalmente nas freguesias ligadas à Região do Dão.

Nas terras fundas de algumas freguesias, usa-se ainda como porta-enxerto



Uma das últimas uveiras da Região. S.ta Cruz da Trapa (S. Pedro do Sul)

o Jacquez (ou cavalo de Baiões), que quase sempre se reserva para as enxertias do Amaral e Tourigo.

O Corriola começa porém a divulgar-se por toda a parte, admitindo-se desde já que, pela sua adaptação aos solos, clima e sistema de cultivo regionais, venha a expandir-se com rapidez, tal como alguns híbridos de Berlandieri, especificadamente os do grupo Berlandieri \times Riparia, de entre os quais deram já boas provas o 420 A, 161/49, 8 B e 5 BB.

Entretanto, e por ordem decrescente de predominância, surgem por toda a parte as seguintes castas: Brancas —

Arinto, Cerceal, D. Branca, Fernão Pires (ou Maria Gomes), Pinta moscas (ou Douradinha), Barcelo, Esganacão e Diagalves; Tintas—Amaral, Tourigo (ou Tourigo Nacional), Baga de Louro (ou Poeirinha), Labrusca e Grand Noir de la Calmet.

Entre as brancas, consideram-se melhores para vinho, além da casta Arinto que por vezes se confunde com o Pedernão, as castas Cerceal e Esganacão. Mas a casta D. Branca constitui, com as duas primeiras, a base dos vinhos brancos de Lafões.

As castas tintas Amaral e Tourigo, tradicionais da Região, continuam a pre-



Um dos muitos bardos altos de um só arame
—concelho de Oliveira de Frades

dominar nitidamente sobre todas as outras (brancas ou tintas), e mais ainda nas freguesias de cota elevada — onde algumas vezes disputam predomínio com a Isabel — do que nas baixas.

Considerando as castas no seu conjunto e as quantidades médias de uva entregues na Adega Cooperativa de Lafões, admitimos que a produção de vinho branco corresponde a cerca de 1/5 apenas do volume total da colheita.

Produz-se uva de mesa em pequenissima quantidade. Além da Diagalves, geralmente cultivada para vinho que produz em abundância, embora de inferior quali-

dade, existem os Moscatéis e o Bastardo, cujos mercados são porém igualmente muito restritos.

3—Vindima, transporte de uvas e fabrico de vinhos

A vindima decorre geralmente por todo o mês de Outubro, iniciando-se pelas uvas brancas, quando se pretendem separar, dos vinhos tintos, os brancos. Dadas as pequenas produções de cada viticultor, é no entanto mais frequente proceder-se à colheita simultânea e indiscriminada de cachos brancos e tintos.

Nestes trabalhos, empregam-se homens e mulheres que cortam os cachos com navalha, ou tesoura, e os deitam em pequenas cestas ou canastras de madeira, donde se transferem para cestos de verga.

Estes cestos, que muitas vezes têm no fundo um recipiente de folha, com cerca de metade da altura daqueles, destinado a receber o líquido proveniente do esmagamento de algumas uvas, são depois despejados para balseiros colocados em carros de bois, onde se transportam aos lagares. Se as cepas ficam próximas das adegas, o transporte dos cachos faz-se porém directamente nos cestos e às costas dos homens, ou em canastras almudeiras, à cabeça das mulheres.

Os cestos podem receber 60-70 kgs de uvas, e as canastras almudeiras, normalmente 36 kgs, seja o correspondente a cerca de um almude de vinho (25 litros).

No fabrico do vinho tinto, o processo mais usado é o da curtimenta. As uvas entram inteiras nos lagares ou balseiros e são pisadas por homens, no mesmo dia ou no dia seguinte. Ali sofrem recalques praticados, em geral, uma vez por dia, até que o viticultor, pela prova, dê por terminada a fermentação do mosto. O vinho é então encubado, e o pé segue para a prensa, onde é espremido uma ou mais vezes.

Os vinhos brancos fabricam-se geralmente de bica aberta, entrando as uvas nos lagares inteiras ou, raras vezes, esmagadas com um esmagador mecânico. À medida que se procede à pisa ou espremedura, o mosto vai correndo pela bica do lagar ou balseiro, donde, coado por um cesto de vime disposto por baixo da

bica, é depois transportado em canecos, aos recipientes onde fermenta. Só raras vezes se usam para o mesmo efeito as bombas de trasfega que existem apenas nas adegas de 50-60 pipas e mais.

A limpeza das adegas e material vinário é pouco cuidadosa, limitando-se os viticultores a proceder a caiações nas paredes e lavagens das vasilhas, com água simples ou, menos vezes, com carbonato de sódio. Há raríssimas excepções em que os cuidados vão além dos que indicamos, mas estes não servem senão para confirmarem aquela regra.

As aplicações de metabissulfito estão



Bardo alto — o mesmo da foto anterior

pouco generalizadas, e não se usam correcções ácidas que, em geral, não são também necessárias.

A Adega Cooperativa de Lafões, que foi construída por alvará de 16 de Novembro de 1949 e tem por limites de circunscrição a área do antigo concelho de Lafões, tem vindo a receber algumas uvas provenientes das freguesias mais próximas da sede, no lugar de Várzea, do concelho de S. Pedro do Sul. O volume da produção entregue é, no entanto, tão reduzido (menos de 3% do total) que os processos adoptados na sua laboração, algo diferentes do comum, constituem apenas uma excepção à regra.

O fabrico de vinhos é precedido aqui da preparação dum fermento que se obtém com uvas sãs das castas Amaral e Tourigo (caso dos vinhos tintos), ou da casta Arinto (vinhos brancos) e se adiciona no lagar à razão de uma para dez partes da quantidade de uvas a vinificar. Procedese também à desinfecção dos mostos, adicionando geralmente: 6 grs/hect., de anidrido sulfuroso, para os vinhos elementares da casta Amaral e Tourigo, destinados a lotes; e 7,5 grs/hect., para os outros vinhos, brancos ou tintos.

As quantidades que se estabelecem para os dois casos baseiam-se na ideia, mais ou menos comprovada, de que as adições elevadas de sulfuroso prejudicam a evolução posterior destes vinhos, revelando-se contudo mais sensíveis à sua acção os que provêm das castas Amaral e Tourigo, do que quaisquer outros.

A incorporação do anidrido sulfuroso faz-se sempre sob a forma de solução sulfurosa. As correcções com tanino fazem-se apenas nos vinhos brancos, à razão de 10 grs/hect.

4 — Tipo de vinhos

Os vinhos da Região, brancos ou tintos, apresentam características algo diversas entre si, consoante a predominância relativa das castas e também a altitude, situação e exposição dos terrenos e até a proximidade dos rios. No entanto, os vinhos são, de um modo geral, do tipo «verdasco», muito ácidos, pouco graduados, mas óptimos para lotar, nas terras altas; e mais equilibrados ou macios, nas baixas, sobretudo nas vizinhanças do rio Vouga.

Apreciando a produção na sua totalidade, verifica-se, entretanto, que os vinhos tintos apresentam graduações compreendidas entre 7,5 a 10 graus, e acidez fixa variável de 12 a 14 grs/l, expressa em ácido tartárico; os brancos, cujo volume corresponde a cerca de 1/5 da produção total, possuem uma graduação alcoólica de 9 a 11 graus, e uma acidez fixa de 9 a 10 grs/l, logo após o fabrico.

Na generalidade, a base dos vinhos tintos assenta nas uvas das castas Amaral e Tourigo que a Adega Cooperativa pro-

(Conclui na pág. 771)

○ S O L O ○

III—Os seus componentes minerais

Pelo eng. silvicultor ORLANDO DE VASCONCELOS

EM número anterior indicamos as diferentes partes que constituem o solo — a sólida, a líquida e a gasosa — e os nomes das várias fracções que se consideram na parte sólida. Vejamos agora a composição da parte sólida, a qual, como dissemos, é constituída por material mineral e por material orgânico.

Como apontamos inicialmente, o solo é o resultado da acção conjugada da vegetação e do clima sobre a rocha. Não está, portanto, somente relacionado com as rochas como dantes se considerava. Embora reflectindo as suas características, não podem contudo designar-se com propriedade de solos graníticos aos que se formam sobre os granitos.

De facto, um solo originado num granito do Minho é muito diferente do granito de Angola ou da Índia. Mesmo que a sua composição mineralógica seja a mesma, o modo como se decompõe esta rocha nestes diferentes locais é distinto, pois distinto é o seu clima.

Não significa isto que seja dispensável o conhecimento da rocha pois, como é evidente, é de toda a importância saber quais os seus materiais constitutivos. Indicaremos aqui, embora muito sumariamente, as principais rochas e a sua composição mineralógica.

Consoante o modo como se originam, agrupam-se em 3 grandes categorias — as eruptivas, as sedimentares e as metamórficas. A primeira categoria compreende

as rochas que provieram do interior da terra, tais como os granitos e os basaltos. As primeiras consolidaram-se lentamente, pelo que apresentam cristais muito bem desenvolvidos, observáveis à vista desarmada. As segundas, pelo contrário, solidificaram muito rapidamente, pelo que a rocha resultante tem o grão muito fino, difficilmente distinguível.

As rochas sedimentares são as que resultaram da deposição dos materiais arrastados de outras rochas; tais são os xistos, os calcáreos e as ardósias, as quais se encontram espalhadas por todo o continente metropolitano.

Finalmente as rochas metamórficas são as que resultaram da transformação de outras; tal é o caso do gneiss.

As rochas compõem-se de minerais. Adentro destes, alguns há que são comuns a muitas dessas rochas. Outros há que só se encontram em certos agrupamentos, ou famílias.

Um granito é constituído por quartzo, feldspatos e micas, os quais apresentam as formas características que as figuras indicam. Dentro de um basalto é muito mais difficil distinguir os seus elementos cristalinos, visto que os cristais são muito pequenos, mas se o observarmos à lupa, ou ao microscópio, reconheceremos que é igualmente um amontoado de cristais, uns maiores, outros mais pequenos. Ai se encontram vários outros minerais do grupo dos feldspatos (a que também pertence a

ortoclase) os quais desempenham um importantíssimo papel na formação do solo e que são uma notável fonte de cálcio.

Nas rochas sedimentares existe, além dos minerais já enumerados, um outro mineral — a calcite — o qual constitui quase exclusivamente o mármore. Outros, igualmente importantes, são as olivinas, as anfíbolas e as piroxenas, (compostos onde, a par da sílica, também se encontram o ferro e o magnésio) a limonite, composto de ferro muito comum nos solos encharcados, a apatite, que é o fosfato de cálcio, donde provém grande parte do fósforo que entra na constituição do solo.

Aqui acentuaremos desde já que não é indispensável a existência de calcáreo para que as plantas tenham cálcio à sua disposição. Entre os feldspatos alguns há, como a albite e a amortite, muito ricos em cálcio.

Entre todos estes minerais, vários transformam-se em compostos que são depois assimilados pelas plantas. Outros há que não se alteram e que se mantêm no solo sob a forma cristalina, como sucede com o quartzo cujos cristais facilmente se podem ver na terra das nossas regiões graníticas.

Nas zonas antigas, como são as nossas Beiras e o Minho, a existência duma grande quantidade de areia nos solos denota um baixo potencial de fertilidade pois, como dissemos, os minerais que as constituem não podem já transformar-se em terra. Nas regiões modernas, como são as nossas ilhas vulcânicas dos Açores, o solo tem igualmente muita areia mas esta não tem quartzo. Tem, sim, grande quantidade de feldspatos que, com o decorrer do tempo, se transformam em compostos utilizáveis pelas plantas.

Quais os principais elementos químicos que entram na composição dos minerais das rochas, bem assim no ar e na água que as rodeiam?

São os seguintes:

Oxigénio	Sódio
Sílica	Potássio
Alumínio	Nitrogénio

Ferro	Carbono
Cálcio	Azoto
Magnésio	Fósforo

Todos estes elementos encontram-se igualmente nos solos, quer nos minerais que formam a areia e o limo, quer noutros mais complexos que constituem as argilas, ou ainda sob a forma de complexos de argila e húmus. Antes de absorvidos pelas raízes das plantas necessitam transformar-se em compostos solúveis aptos a entrarem na seiva.

A Região de Lafões

(Conclusão da pág. n.º 769)

cura trabalhar em separado, com vista a obtenção de futuros lotes; e a dos vinhos brancos nas uvas das castas Arinto, D. Branca e Cerceal, a que estão também ligadas as suas principais características.

A Adega Cooperativa fomenta a separação das castas tintas, pagando as uvas das castas Amaral e Tourigo pelo preço das uvas brancas, isto é, por mais \$20/kg. do que as restantes castas tintas.

Dadas as condições climáticas locais, as fermentações decorrem sempre a baixas temperaturas, pelo que os vinhos são aromáticos e bem apaladados.

Aqui, como no Minho, «o produto vale pelas suas qualidades típicas, a frescura, o mordente, a *agulha* como se costuma dizer; é um vinho de eleição para a época do calor e para os países quentes, e a sua própria acidez ajuda a conservá-lo sem necessidade de adicionamento de álcool», como escreveu o Eng. Agr. Justino de Amorim, referindo-se aos vinhos verdes em geral.

Muito apreciado no Brasil e no Ultramar, para onde segue em grandes quantidades, tem o seu mercado próprio que tende a expandir-se, embora continue a reconhecer-se que, como referiu António Augusto de Aguiar, nas suas conferências realizadas no Porto, «é difícil apreciá-lo à primeira vez, mas outro tanto acontece com as ostras cruas e a música de Wagner».

A MECANIZAÇÃO DAS VINHAS

O ÊXODO RURAL

Pelo regente agrícola JOSÉ FARINHA

I

É um facto incontroverso que o êxodo rural se tem vindo a acentuar de ano para ano, mais, quando há anos atrás se observava que o nosso trabalhador rural só trocava a sua aldeia, o seu lugar, a sua leira, que amanhava com todo o carinho, pelas Américas ou pela África, em busca de melhor sorte. Verifica-se ultimamente, sobretudo a partir do último conflito mundial, que o faz também já no próprio Continente: troca a sua aldeia pela cidade.

Não damos novidade informando que os grandes centros populacionais exercem, nos tempos que correm, grande atracção sobre os trabalhadores de campo.

Dizem eles, e com razão, que lá trabalham menos horas, sofrem em muito menor escala com as inclemências do tempo, quer seja o frio ou o calor, os salários são mais certos e mais remuneradores, a vida é, em suma, mais fácil.

Os grandes centros fabris, as grandes obras de construção civil, onde o seu esforço é devidamente compensado, ou pelo menos mais bem pago, aliado às facilidades de deslocação, convidam-no a afastar-se dos campos, onde a vida é difícil e a ingratidão agrícola é coisa corrente. Perante este quadro, evidentemente que não há quem lhe queira mal pela sua conduta, antes, pelo contrário, só é de louvar a sua atitude de inconformismo, sinal evidente de que

são dignos continuadores dos que fizeram a grandeza da Pátria. A vida dos campos é dura e incerta, os ordenados são baixos, trabalha-se de sol a sol, quando chove não se ganha, e a garantia de uma velhice descansada é ainda uma utopia na grande maioria do agregado português. Enfim, há que aceitar e aceitar de bom grado, que cada qual busque melhor sorte, quer seja na oficina, na fábrica, ou na grande empresa de construção civil, porque, ao fim e ao cabo, todos são portugueses; e diz o povo, o sol quando nasce...

Pelo que se vai observando e já acentuamos atrás, o êxodo rural só tende a aumentar se não soubermos calafetar tão grave brecha, como o estão fazendo outros povos com assinalado êxito; então tudo se vai na voragem do tempo e a nossa pobre agricultura soçobrará definitivamente.

Não pense, prezado leitor, que escrevemos de cor; conhecemos bem, por dever de ofício, o problema; também nós enfileiramos no grupo dos que trabalham a terra e que fizeram desta causa a sua mais nobre missão. Mas, perguntamos: o que se deve fazer para segurar os rurais no seu torrão natal, que, diga-se de passagem, tantas vezes só abandonam «in extremis»? Como está bem de ver, antes de mais, proporcionando-lhes melhores condições de vida, assegurando-lhes trabalho e melhores proventos

materiais, a par de uma assistência social que já se vai desenvolvendo, embora em escala que desejaríamos ver rapidamente aumentada.

Sem que tenhamos a pretensão de resolver tão grave problema, vamos, dentro da nossa modéstia, dar algumas achesgas, em campo onde apenas se deseja servir, pois tão difícil antevemos a sua próxima solução.

A mecanização das vinhas

Escolhemos para tema de hoje uma das culturas mais características da nossa terra, que se estende de Norte a Sul do País, e é das que absorvem maior soma de braços, não a avaliar pela área da cultura da vinha, que é, como todos sabemos, das mais extensas, mas pelas suas características culturais, das mais exigentes em mão-de-obra.

Assim, das várias práticas que se levam a efeito nos vinhedos, destacam-se a cava, a raspa e a empa, trabalhos demorados, que ocupam muita mão-de-obra, logo excessivamente dispendiosos, pelo que se reflectem nitidamente no custo da produção, onerando-a demasiadamente.

A simples título de curiosidade diremos que na campanha em curso e no período em que se levam a efeito aquelas práticas, todo o rural que aparecesse nas regiões de Torres-Vedras, Cartaxo, Aveiras, Almeirim, etc., provido de uma enxada ou de um pulverizador, com relativa facilidade auferiria um ordenado diário superior a setenta escudos.

Diga-se também, para evitar erradas interpretações, que a campanha agora finda foi, por efeito das condições climáticas, anormalíssima, ultrapassando tudo

o que é corrente. Mas, seja deste modo ou de outro, todos sabemos que as práticas em causa oneram excessivamente a cultura, e que, por essa razão, a maioria dos proprietários, por dificuldades financeiras, procura libertar-se delas o mais rápido possível. A cava faz-se a fugir, a leiva nem sempre fica convenientemente revirada; não se aproveita a melhor «sazão» do terreno etc.; em suma, não se faz bom trabalho, como não se faz no período mais indicado, mas, sim, quando a aragem corre de feição, isto é, quando fica mais barato, o que só sucede quando se faz muito antes da época, ou, então, muito para além do período próprio. E o que é mais estranho, é que o proprietário sabe que se engana a si próprio, sabe que a produção das suas vinhas é, regra geral, afectada com esta orientação. Mas à força de «apertar o cinto», esquece-se momentaneamente de que não cavando com perfeição e no período ideal, as ervas daninhas continuam a crescer e a roubar às cepas o pouco que o solo lhes pode dar; isto a par de tantos outros inconvenientes.

Então, volta a perguntar-nos o leitor: que fazer para fugir a tão pesados encargos? Mais ainda: como fazê-los no período mais aconselhado?

Antes de mais, não instalar novas vinhas sem ter em conta a sua mecanização; aqui se lembra já, senhor viticultor, quanto é importante o compasso a seguir nos novos vinhedos, quase tão importante como a escolha dos bacelos que devem plantar-se e das castas em que os mesmos devem enxertar-se.

E nas vinhas velhas, já existentes, que fazer?

Falaremos, nas próximas notas, de mecanização, compasso, armação, e, ainda, doutros assuntos.



A traça da azeitona

Resposta à consulta do senhor assinante n.º 37.729 — Porto.

PERGUNTA — Envio algumas azeitonas como amostra. Como verá, junto ao pé que as prende à árvore, há um pequeno furo, e a amêndoa do caroço, está destruída, como quem diz comida, por qualquer lagarta que necessariamente é criada dentro do caroço, e que, na saída junto ao pé, desprende a azeitona da árvore.

Isto sucede sempre com a azeitona já criada, como os exemplares que são enviados.

Na minha, e nas demais propriedades de Gebelim, e nas propriedades das freguesias vizinhas, no ano passado, tal como este ano, três quartas partes da azeitona nascida vai para o chão, em virtude de tal praga, que não sabemos o que será, nem como

será a lagarta, pois não há forma de encontrar qualquer exemplar, e muito menos sabermos como a combater.

Poderia indicar-me o remédio para tão grande mal?

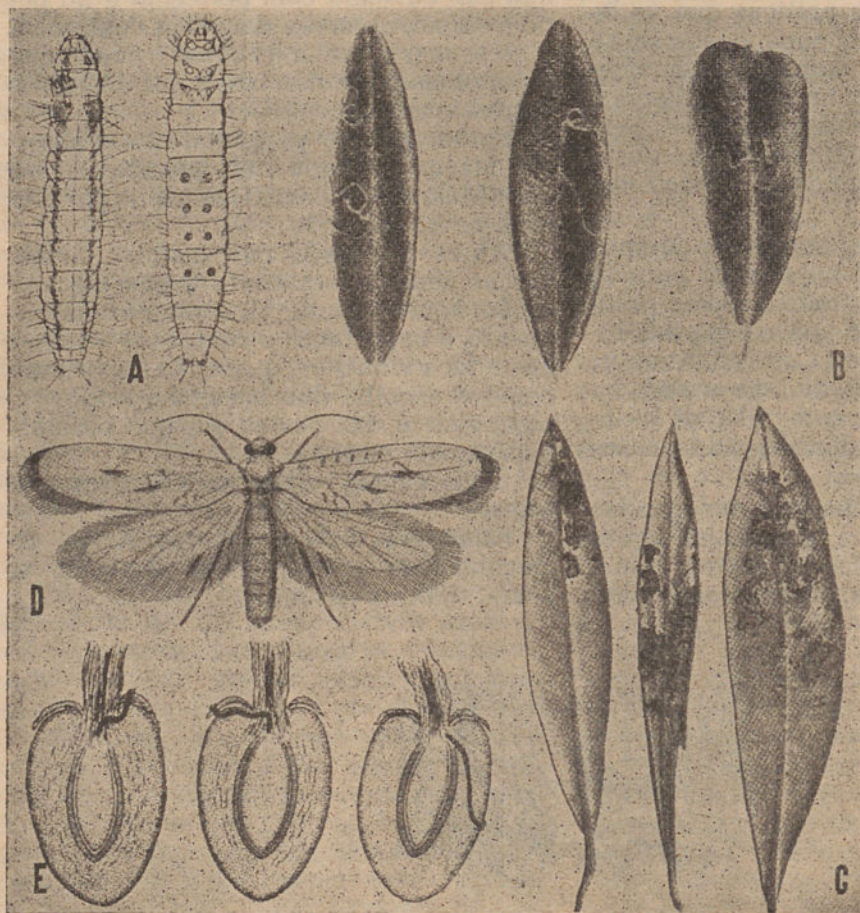
RESPOSTA — Quantas e quantas vezes se queixa o nosso olivicultor da queda prematura das suas azeitonas. Setembro fora, ele começa a ver sob a copa das oliveiras um grande estendal de fruto aparentemente são mas que a

árvore inexplicavelmente, nesta época, não sustém.

O estrago que à vista se nota no fruto é pequeno, e quase sempre escapa, passa mesmo despercebido ao observador pouco atento. Descaem-se a pouco e pouco e com cuidado a polpa de alguns daqueles frutos que caíram. Uma pequena galeria interior convergente para o ponto de ligação do pedúnculo ao fruto lá está a testemunhar o caminho seguido por uma larva nascida dum ovo posto por uma pequena borboleta de cor cinzenta.

Foi essa larva que em meados do Verão, algures no fruto ou na mais próxima vizinhança da inserção peduncular, minou

A) — larva; B e C) — folhas com estragos de larvas de diferentes idades; D) — borboleta; E) — trajetória da larva para alcançar a amêndoa



inicialmente a polpa da azeitona em desenvolvimento, procurando no seu percurso o feixe de vasos alimentador do fruto.

Ao longo dos meses estivais a sua acção destruidora prossegue. Através do sistema condutor alimentar, que a pouco e pouco vai destruindo, encaminha-se para o interior do caroço em formação. O miolo do caroço, a amêndoa, é o seu objectivo e dela futuramente se vai alimentar. Ali completará a sua vida larvar, e nesta fase, atingido o seu pleno desenvolvimento, sai do fruto por um pequeno orifício na inserção do pedúnculo, para mudar de estado e passar o Inverno.

O fruto assim atingido, quer nos vasos condutores da corrente seivosa que o alimenta, quer no interior da parte mais vital da sua semente não pode resistir e cai. Assim se notam, quase sempre, os estragos da terceira geração do parasita.

Tais estragos, porém, não se limitam a esta fase destruidora do fruto. Antes, outra geração, a segunda, considerada a fase «carpófaga» havia já existido no período floral da oliveira. Então o estrago do parasita fora outro, revelando-se diferentemente, em inúmeros botões florais perfurados pela larva da segunda geração saída das posturas de Abril e Maio da geração anterior.

A destruição incide então nos órgãos masculinos e femininos da flor, é a fase «antófaga». Inúmeros filamentos sedosos segregados pelo parasita envolvem e interligam os botões florais, impedindo-os de um normal desabrochamento.

Nesta fase do seu desenvolvimento, que o parasita completa encrisalidando paralelamente com o findar da floração da oliveira, o estrago que provoca e de que nem sempre bem nos apercebemos é em certos anos vultoso.

Como se não bastasse tais danos, o parasita ataca ainda noutra época a oliveira. É a fase «fitófaga» que ocorre em Dezembro.

A destruição que o parasita provoca nesta fase incide agora sobre a parte foliar da oliveira. Galerias sinuosas, que por transparência são observáveis, identificam bem o parasita nesta fase da sua vida em que permanece até ini-



a) — larva; b) — teia sedosa; c) — botão perfurado pela praga

ciar novo ciclo evolutivo que ocorre em Março.

Verificamos do que ligeiramente foi exposto que o parasita, cientificamente denominado *Prays oleae* F., e vulgarmente conhecido pelo nome de «traça da azeitona» tem entre nós, ao longo do ano, acção destrutiva em três gerações sobre as folhas, sobre as flores e sobre os frutos da oliveira.

Exterminar tal praga não é para o entomologista tarefa fácil. Até hoje, e segundo o que nos é dado conhecer, o combate deste parasita tem sido feito por meio de caldas venenosas de arseniato de chumbo a 0,7%, aplicadas precedendo imediatamente a floração, às quais, por vezes, com fins fungicidas, são associados anticriptogâmicos cúpricos.

Os produtos de DDT e os ésteres fosfóricos do tipo «Rogor», ou mesmo os primeiramente indicados, podem igualmente ser usados, respeitando-se contudo rigorosamente os cuidados que deve haver com a sua manipulação e aplicação.

Benevides de Melo.

Couve-flor

e

exportação



FOLHEANDO, há pouco, um arremedo de ficheiro, onde costumo anotar factos ligados com a actividade rural, encontrei as seguintes notas:

Couve-flor: a Itália, segundo estatísticas oficiais, em 1931 exportou 1 048 215 quintais de couve-flor, cifra esta que nos anos seguintes se tem elevado conforme indicações de várias origens; já de 1 de Outubro de 1932 a 30 de Abril de 1933 — sete meses, portanto — a exportação atingia quase 800 000 quintais, cujo valor ultrapassou 50 000 000 — cinquenta milhões de liras — ou sejam cinquenta mil contos da nossa moeda. (a)

A Espanha, também grande produtor de couve-flor, vende-a, tal como a Itália, à Alemanha, Áustria, Suíça, Checoslováquia, Holanda, Suécia, Bélgica, Inglaterra, Hungria, Dinamarca, Jugoslávia e outros países ainda.

No arremedo de ficheiro, a que aludimos de início, não há quaisquer outras notas sobre couve-flor. Mas para se ver que há ainda países grandes compradores da apreciada couve, bastará saber-se que em 1957, a Alemanha comprou 127 000 toneladas de couve-flor (b); temos a cer-

teza que destas 127 000 toneladas nem um só quilo havia sido produzido em terra portuguesa.

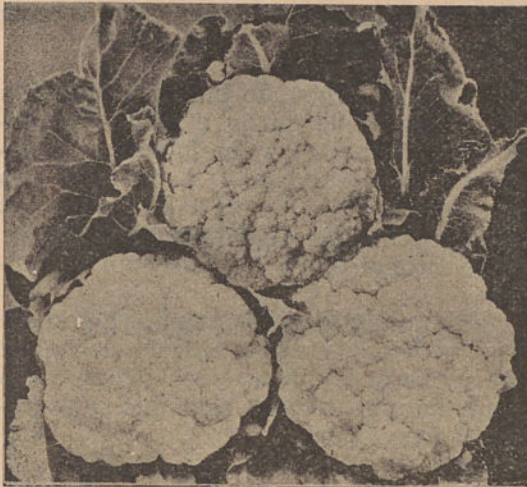
Na verdade, consultando as nossas estatísticas de exportação de produtos hortícolas e arvenses, destes últimos anos, verificaremos que a exportação de couve-flor não atinge sequer 20 toneladas; e a quase totalidade dessa exportação destinava-se a «fornecimentos à navegação estrangeira».

Poderá dizer-se que não nos interessa grandemente a exportação desta hortaliça porque toda quanta se produz nos campos fertilíssimos do litoral do Norte e por esse País além até ao Algarve, é absorvida pelo mercado interno. Mas mesmo que assim seja, aproveitemos terras entregues até agora a culturas pouco rendosas, substituindo-as por outras de fácil e lucrativa colocação nos mercados externos. E dessas culturas, são as hortícolas as que mais se adaptam a muitas das nossas regiões e as que mais rapidamente nos poderão trazer a compensação do esforço despendido.

Ao sentarmo-nos à mesa de trabalho para escrever algumas poucas linhas destinadas a estas páginas, tínhamos em mente lembrar coisas sabidas já, é certo, mas que a um ou outro tivessem esque-

(a) Ao câmbio de então, é claro. *N. da Redacção.*

(b) Ver artigo do eng. Flávio Martins, *Portugal e o mercado alemão de frutas e legumes*, «Gazeta» n.º 2425, pág. 452, 1.ª coluna.



Couve-flor gigante de Outono

cido. Mas, insensivelmente, fomos arrastados para campo que talvez nem a todos interesse; que o leitor benévolo nos perdoe e passemos ao assunto.

A cultura da couve-flor vai bem em todos os bons terrenos de horta, cujas características todo o lavrador conhece; no entanto, para melhor se desenvolver, prefere terreno leve, solto, profundo e fresco, mas sem excesso de humidade e de subsolo permeável; adapta-se perfeitamente às terras arenosas do litoral, desde que não sejam demasiadamente permeáveis e secas. Nestas, assim como nas compactas, não é aconselhável a sua cultura. Mas não depende apenas da qualidade do terreno o êxito da cultura; tem igualmente influência a sua preparação.

São, na generalidade, longas as raízes da couve-flor; não raro atingem 1 metro de profundidade. Por isto a terra deve ser cavada ou lavrada pelo menos a 25 ou 30 centímetros; aproveita-se este amanhã para enterrar o estrume de curral, quando lhe seja aplicado directamente; mas o melhor será fazer a adubação orgânica na cultura que preceder a da couve-flor, pois assim esta planta encontrará o estrume em condições de rápida assimilação.

Após a lavoura preparatória do terreno, convém dar uma segunda, cruzada, ou então gradar bem para que a terra fique perfeitamente desterroada, nivelada e limpa de ervas ruins.

De todas as plantas hortenses, a couve-flor é uma das mais exigentes; trabalhos cuidadosamente efectuados demonstraram que uma produção de 50 000 quilos por hectare retira ao solo

Azoto.	150 quilos
Anidrido fosfórico	55 »
Potassa	112 »

o que corresponde a

Sulfato de amónio	500 quilos
Superfosfato de 18 o/o	320 »
Sulfato de potássio.	225 »

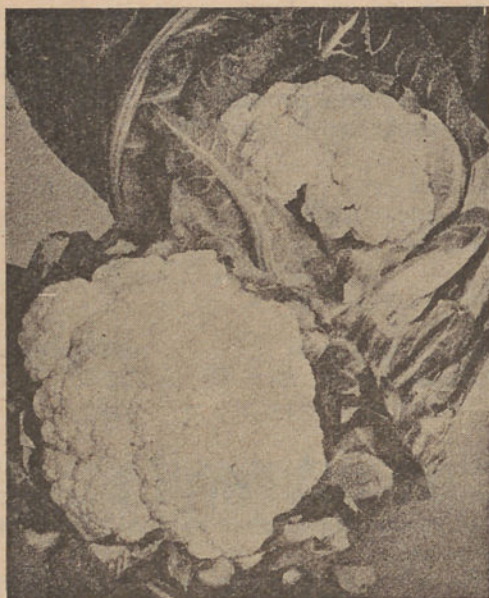
Como se vê, as exigências desta planta são grandes. É portanto indispensável cuidar da adubação que haja de se lhe fornecer.

Se a couve-flor seguir a uma cultura que tenha sido bem estrumada — milho ou batata, por exemplo — poderá dispensar-se a aplicação do estrume de curral, ou então, aplicá-lo em menor quantidade. Em caso diferente, isto é, se a adubação orgânica não tiver sido feita anteriormente, uma aplicação de estrume em quantidade inferior a 30 ou 40 toneladas por hectare é deficiente.

Como a couve-flor é planta de rápido

Couve-flor «Maravilha das Estações»





Couve-flor «Lecerf»

desenvolvimento, o estrume empregado deverá ser bem curtido e decomposto e, ainda, enterrado com a lavoura preparatória do terreno.

Não é, porém, bastante a adubação orgânica; torna-se indispensável completá-la com adubos químicos, cuja escolha e proporções de enprego, para maior segurança da sua aplicação, só poderá ser convenientemente estabelecida em face da análise da terra, mesmo sumária, felizmente hoje ao alcance do lavrador e por preço acessível quando não gratuita.

Em França, vão já decorridos alguns anos, fizeram-se estudos cuidadosos para se estabelecer a melhor forma de adubação para obter maior e melhor rendimento na cultura da couve-flor, de cujas conclusões se podem tirar úteis ensinamentos e foram as seguintes :

1.^a Uma adubação exclusivamente orgânica, constituída por estrume de curral, retarda a maturação e as couves-flor são sempre de reduzidas dimensões.

2.^a Uma adubação intensiva, exclusivamente mineral, constituída por superfosfato, sulfato de potássio e nitrato de sodio, dá origem a plantas mais precoces

e de maior desenvolvimento, isto é, com maior cabeça.

3.^a Uma adubação mista, constituída por estrumes de curral e adubos químicos dá resultados sensivelmente superiores, como precocidade e volume das cabeças, aos obtidos com os dois sistemas acima apontados — adubação exclusivamente orgânica ou exclusivamente química.

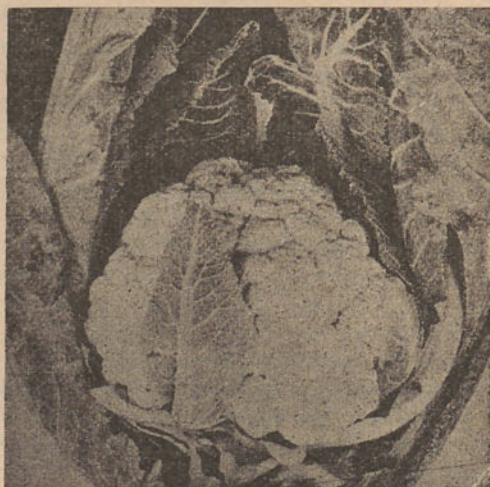
Não constituem certamente novidade para os leitores desta *Gazeta* as linhas que acima ficam; mas, de certo modo, o complemento do que a princípio se escreveu. E para findar:

São muitas as variedades de couve-flor; há-as temporãs, semi-temporãs e serôdias. E quase de dia para dia surgem novas variedades e em cada grupo.

Os diferentes mercados têm também as suas predilecções. Por tudo isto não nos atrevemos a aconselhar esta ou aquela. Os que já cultivam esta hortaliça, prossigam na cultura da variedade com que tenham obtido os melhores resultados. Aos que vão agora iniciar a cultura da couve-flor — e bom seria que muitos fossem — aconselhamos que experimentem três ou quatro variedades, prosseguindo depois na cultura daquela com que melhores resultados tenham colhido.

A. de Almeida

Couve-flor de Orgével



Tratamento de golpes de poda e outros ferimentos nas árvores de fruto

TODOS os que trabalham no campo sabem, por experiência própria, quanto é difícil a cicatrização de ferimentos ou golpes, originados pela poda ou por qualquer acidente; sabem ainda que, frequentemente, resulta desses ferimentos ou golpes a morte da árvore.

Assim é porque essas lesões constituem, por assim dizer, portas de entrada para muitas e variadas infecções parasitárias. Ao mesmo tempo, é conveniente acentuar que os grandes cortes praticados na poda de nogueiras, macieiras, pereiras e muitas outras árvores de fruto, dão origem, frequentemente, à decomposição do lenho, do que resulta a morte da planta, o que sempre representa um prejuízo, com frequência elevado.

Para defender a planta destes acidentes, fortuitos ou provenientes da poda, empregam-se desde muito os unguentos ou pastas do enxertador, de que há várias fórmulas, muitas das quais têm sido apontadas nestas páginas. Actualmente, estes unguentos, estas pastas do enxertador, estão a ser substituídos, com resultados seguros, comprovados em muitas experiências, por uma solução de bicromato de cobre, droga que se obtém, misturando soluções aquosas, feitas a quente, mas que depois se deixam esfriar, de bicromato de sódio ou bicromato de potássio a 6 por 100 e sulfato de cobre também a 6 por 100. É indiferente empregar o bicromato de potássio ou o bicromato de sódio; qualquer destes produtos se encontra à venda nas drogarias.

Supomos ter explicado claramente

como se prepara o *remédio*. No entanto, vamos dizer como prepararíamos um litro da droga:

Depois de ter adquirido 30 gramas de bicromato de sódio ou de potássio, dissolviamos-lo a quente, em 500 gramas — meio litro — de água; deixávamos arrefecer a solução. Separadamente, dissolvíamos 30 gramas de sulfato de cobre em igual quantidade de água — 500 gramas; esperávamos que esta solução esfriasse e seguidamente juntávamo-la à do bicromato. E ficava o *remédio* pronto.

É necessário acrescentar que qualquer daquelas soluções, bem como, depois, a mistura, devem fazer-se em recipientes de vidro, barro vidrado ou, inclusive, madeira, mas *nunca* em recipientes metálicos, que prejudicariam, ou melhor, destruiriam a acção do produto.

A acção do preparado é, em resumo, a seguinte: as substâncias albuminóides que ressumam à superfície do ferimento são coaguladas pelo bicromato, bem como a casca da árvore. Forma-se assim uma camada imputrescível que a defende.

Este processo de tratamento dos golpes e ferimentos originados pela poda ou outras causas, nas árvores de fruto, tem sido experimentado, com absoluto resultado, em algumas fruteiras: macieiras, pereiras, cerejeiras, damasqueiros, etc.

Não sabemos se é já conhecido entre nós e se tem sido empregado. Com prazer receberíamos e agradeceríamos informações dos nossos assinantes sobre a sua aplicação, caso a tentem.

Plantas medicinais, aromáticas e óleos essenciais

ENVIADO por mão que desconheço, mas a que, e deste lugar, apresento sincero agradecimento, recebi um fascículo do Botetim da *Junta Nacional das Frutas*(a), no qual vinham marcados certos passos de um trabalho do Senhor Engenheiro Agrônomo Francisco Maria Feio, passos que adiante se reproduzem; adiante, porque, antes, queria dizer que não consigo vislumbrar o motivo de me ser chamada a atenção para o assunto. É certo que, nestas páginas — vão passadas já quase duas décadas, ou mais, talvez — escrevinhei breves notas sobre plantas medicinais.

Mas, seja qual for o motivo, que possivelmente dará origem a conversa mais demorada, aqui segue a transcrição:

«É interessante notar que até no estrangeiro se tem estranhado a pouca atenção prestada no nosso país ao fabrico de óleos essenciais. Por exemplo, na revista inglesa, «Manufacturing Chemist» de Setembro de 1940, pode ler-se sob a rubrica «Óleos essenciais de Portugal»:... *é na verdade surpreendente que esta indústria parece nunca ter no passado, recebido a atenção de Portugal cujo clima devia provar bem, adaptado à cultura de uma importante produção de plantas para óleos essenciais*. Neste mesmo artigo fazem-se curiosas apreciações sobre algumas essências portuguesas, apresentando-as como de superior qualidade:

O óleo de alecrim, tem um odor mais macio e suave que a essência de França e ao usá-lo não foram encontradas as dificuldades derivadas do acre do óleo francês.

A essência de alfazema impressionou-nos, como sendo um produto bastante perfumado, de cheiro agradável, suave e doce, o aroma é verdadeiramente o tipo alfazema e não como o *espliego* espanhol que é tão falho de doçura.

O óleo de murta, esverdeado de cor, tem um

(a) Ano VI—n.º 1, Janeiro 1946, pág. 7 e seguintes.

aroma fresco e agradável, que se aconselha em vários produtos de toilette, incluindo sabonetes.

O óleo de eucalipto, que contém 70 a 75% de eucaliptol, é também caracterizado pela suavidade, tem um odor muito mais macio que outros óleos de eucalipto que temos examinado.

Pode ser mencionado de considerável interesse em vista da possível escassez, o óleo de gerânio (malva-rosa) pois os «stocks» actualmente estão exaustos.

Em países com menos condições agro-climáticas, o assunto tem merecido do Estado e de particulares a maior atenção, organizando-se Comissões e Departamentos Oficiais que se ocupam das plantas aromáticas, com o fim de estudar e coordenar toda a actividade.

Assim, na Alemanha, existiam em várias cidades, como Berlim e Munich, sociedades para protegerem a cultura e o comércio destas plantas. Em Dahlen, a Estação Central de Botânica tem a seu cargo o estudo de plantas medicinais e aromáticas.

O Governo da Argentina e várias entidades particulares dedicam especial interesse a esta campanha. Calcula-se em 4 000 a 6 000 quilogramas a produção anual de óleo essencial de poejo (*Mentha Pulegium*, L).

O Ministério da Agricultura dos Estados Unidos da América do Norte, mantém uma das suas mais florescentes secções que é a Oficina de Plantas Industriais. Produz este país anualmente umas 50 toneladas de essência de hortelã-pimenta.

Em Espanha há o Comité Nacional das Plantas Medicinais, dotado com uma verba de 40 000 pesetas para o estudo destas plantas. O Ministério da Agricultura tem o Serviço de Fomento da Produção de Plantas Medicinais que bastante tem contribuído para o incremento dado a este sector da agricultura do país vizinho. Em 1917 já se produzia neste país 40 toneladas de essência de alfazema «aspic» (*Lavandula spica* L). Em 1941 a produção espanhola de essência de laranja foi de 28 459 quilogramas no valor de 3 554 587 pesetas, o que implicou uma elaboração de 11 920 550 de frutos. A produção de anis neste mesmo ano foi de

ACTUALIDADES MUNDIAIS

Por SERINGADOR

França

Reuniu a Comissão «Viticultura e Protecção da Vinha» do Instituto Técnico do Vinho para apreciar os resultados dos

2 000 toneladas, proveniente principalmente de Andaluzia e da Mancha. Só Málaga exportou 1 000 toneladas num ano.

Que poderá dizer-se depois desta transição?

Sem dúvida, alguma coisa poderia acrescentar-se; mas o essencial, o que, mais de momento, interessa salientar está apontado no que escreveu o Eng. Agrónomo Maria Feio.

É certo que depois das descobertas estupendas — passe o termo — da química, em especial no campo da síntese, admitiu-se que o laboratório, quando bem apetrechado e dirigido por um Fleming, ou seu par, poderia dispensar, pelo menos em parte, esse grande laboratório, que conta milénios de vida — a Natureza, mas que ainda guarda, e continuará guardando, o melhor dos seus segredos.

Se assim não fosse, qualquer de nós, mais ou menos ousado, neste ou naquele laboratório, dispondo de água, álcool, éteres e ésteres, tanino e bons corantes e ainda de algum engenho, conseguiria um «Porto», semelhante ou, melhor dizendo, um pouco parecido com o que se obtém das uvas amadurecidas nos escaldantes lagedos de Riba-Douro.

Perdoe o leitor, amigo benevolente e sobretudo paciente o desvio do escrevinhador, que promete, se não lhe faltar «engenho e arte», dizer, nestas páginas, alguma coisa sobre plantas medicinais e aromáticas, que são tanto ou mais úteis, hoje, ao homem como já o foram aos nossos avós que viveram em épocas distantes, — tão distantes que se contam por centenas ou milhares de séculos.

Herbert Pinto

ensaios da luta contra o mildio. Eis um pequeno resumo das conclusões gerais:

Calda bordalesa — é a melhor e a mais barata das preparações unicamente cúpricas, embora seja imperfeita e incómoda.

Produtos orgânicos de síntese — apresentam a menor influência depressiva sobre a vegetação; a persistência da sua apreciável acção inicial é insuficiente; não dispensam uma sólida cobertura cúprica no período de crescimento lento da vinha; o custo do tratamento atinge um valor considerável; exigem maior vigilância nos tratamentos contra o oídio.

Produtos organo-cúpricos — as associações oxiclureto de cobre + zinebe podem pretender substituir, em pulverização mecânica, a calda bordalesa a 2 0/0; a associação de sulfato de cobre + zinebe apresenta uma certa fitotoxicidade, em pulverização pneumática; os produtos organo-cúpricos são um pouco mais caros, para o mesmo grau de eficácia, que a calda bordalesa a 2 0/0.

Pulverização pneumática — constitui uma melhor técnica; a substância activa é melhor distribuída pelas superfícies em que deve agir; não parece ser complicada pela adição de enxofre molhável; com um pulverizador de dorso, munido dum bico simples, não é possível tratar convenientemente uma vinha com uma única passagem; mesmo que os resultados obtidos com os actuais aparelhos não pudessem ser melhorados, seria vantajoso pôr a pulverização pneumática ao alcance de todos os viticultores, grandes e pequenos.

Reuniu em Estrasburgo a Conferência das Organizações Nacionais Europeias dos Vinhos, Espirituosos e da Cerveja que, entre outras medidas, recomendou: a estabilização momentânea da produção vinícola; a protecção rigorosa das marcas de origem dos vinhos; a política do encepamento dirigido, pela classificação das castas em castas recomendadas, toleradas e interditas; o estabelecimento dum cadastro vitícola; as declarações anuais das superfícies de vinha, quantitativo da colheita e dos stoks nos viticultores e no comércio; o controle do movimento dos vinhos; etc.

Findaram as vindimas, mas há ainda trabalho na adega

Pelo engenheiro agrónomo PEDRO NÚNCIO BRAVO

As vindimas foram feitas, este ano, em duas épocas bem distintas, que se podem denominar: «antes» e «depois» das chuvas.

As vindimas feitas antes das chuvas deram pequena «funda», mas os vinhos obtidos são de grau elevado, ou muito elevado.

Neste ano a maturação chegou um tanto antecipadamente, em relação aos anos anteriores.

Ainda que o Verão não tenha sido excessivamente quente, a verdade é que em muitas regiões os cachos sofreram o «escaldão», provocado pela influência de um ou outro dia mais quente.

Aquela influência fez-se sentir, em alguns casos, na diminuição da colheita prevista.

Mas, em muitos outros, aquela influência não se deu, pelo menos por forma sensível.

Depois dos cachos terem sofrido o referido «escaldão», vieram dias secos, e não muito quentes, o que foi benéfico, pois, se os dias seguintes tivessem sido muito húmidos, com chuviscos e nevoeiros, aqueles cachos rapidamente seriam recobertos por bolores e bactérias, causadores do aparecimento — nos futuros vinhos — da casse oxidásica e de várias doenças.

Quem colheu cedo, este ano, antes

das primeiras chuvas, obteve, ao contrário do que é costume suceder, menos vinho mas mais alcoólico.

Os que vindimaram mais tardiamente, depois das chuvas, colheram cachos bem hidratados, que deram boa «funda» e, mesmo assim, deram, na maior parte dos casos, uma gradação alcoólica suficiente, ou até medianamente elevada.

Na maior parte dos casos, paralelamente a uma boa percentagem de glucose, apareceu uma boa acidez, que muitas vezes bastava para dispensar adições suplementares de ácido tartárico (ácido cítrico ou gesso), como correctivo.

Relativamente ao ataque de doenças criptogâmicas, mildio e oídio, o corrente ano não foi dos piores, pois os primeiros focos — e bastantes foram eles — que apareceram, pouco alastraram.

Depois dum Inverno de muita chuva, tivemos uma Primavera igualmente chuvosa, que dificultou a realização dos tratamentos anticriptogâmicos.

Muitas vezes tiveram de se retardar as «curas» e, outras vezes, feitas aquelas, surgiram fortes e demoradas quedas pluviométricas, que lavaram as «caldas» e arrastaram o enxofre. Mesmo assim, o ano não foi dos piores, quer em relação à quantidade de vinho colhido, quer à sua qualidade, o que se deve não só ao estado sanitário dos cachos, como à tem-

peratura ambiente que, duma forma geral, se fez sentir, durante o tempo em que decorreram a maior parte das fermentações.

Encubados os novos vinhos, que cuidados devem agora ter os adegueiros?

Recapitulando, vamos focar e relembrar alguns pontos que não devem ficar esquecidos.

Se os vinhos encubados não dão já sinais de fermentação, devem-se provar, e observar, com pormenor, o seguinte:

- O paladar;
- O aroma;
- A densidade.

O paladar indica se o vinho tem ou não açúcar por desdobrar. Caso o vinho ainda tenha açúcar — e se pretenda um vinho «seco», de mesa — teremos de actuar no sentido de levar a termo a fermentação, paralizada antes de desdobrado todo o açúcar. A determinação da densidade é, só por si, em muitos casos, suficiente para denunciar a presença de açúcar da uva, isto é, da glucose, nos vinhos, quando além de certos limites.

Vinhos com restos de açúcar estão muito sujeitos a adoecer, e o seu paladar não agrada à maior parte dos consumidores, o que concorre para a sua natural desvalorização.

Pela prova também se podem denunciar certos defeitos que o vinho apresenta ao paladar, e imponham uma trasfega imediata, como é o caso de se reconhecer que a vasilha vinária, por não estar bem depurada, ou bem saneada, está a comunicar defeitos de aroma, ou de paladar, aos vinhos aí armazenados.

Também pela «prova» se pode reconhecer o defeito vulgarmente denominado «sulfídrico».

No caso daquele defeito aparecer, devemos, sem demora, proceder a uma trasfega com arejamento. Basta, na maior parte dos casos, o arejamento para eliminar aquele desagradável defeito, no caso de

se ter actuado logo no princípio do seu aparecimento.

Ao declinar a fermentação, o anidrido carbónico formado só por si já não basta, por ser em quantidade insuficiente para proteger o vinho do contacto com o ar.

Naquelas condições temos, nessa altura, de começar a proceder aos atestos, que é ainda a forma mais vulgarmente utilizada para se furtarem os vinhos ao contacto com o ar.

O contacto do vinho com o ar é a causa mais frequente do avinagramento dos vinhos.

É agora altura para se proceder à adição de tanino aos vinhos brancos, feitos de bica-aberta, e aos vinhos palhetes, feitos com pouca curtimenta.

O tanino a aplicar será de boa qualidade, comprado em casa de confiança, e será próprio para adicionar aos vinhos.

No comércio aparecem os taninos «pelo álcool», «pelo éter» e «pela água». Para os vinhos, será preferido o primeiro dos citados.

A falta de tanino torna difícil a clarificação dos vinhos, que assim ficam baços ou turvos, o que os desvaloriza e lhes dá fraca estabilidade.

Terminada a fermentação tumultuosa, é altura para se proceder à lavagem das vasilhas vinárias, que necessitem de tal tratamento.

Neste momento há certamente muitas vasilhas vinárias nas quais se operou a fermentação tumultuosa de vinhos brancos de bica aberta, e de vinhos rosados, que pelo facto de terem ficado inicialmente bastante cheias, transbordaram mosto, durante a fermentação tumultuosa, ficando assim sujas.

O mosto e espumas transbordados foram conspurcar as vasilhas, que assim ficaram transformadas em focos de infecção.

Devem-se lavar bem essas vasilhas, e o próprio chão se o mosto tiver chegado a escorrer para ele.

MEMORIAL DO OLEICULTOR

A colheita ou apanha da azeitona está à porta!

Pelo engenheiro agrónomo LUÍS FIALHO

SABE-SE que este ano as oliveiras apresentaram um *candeio* deveras prometedor, mas que a *alimpa* foi irregular e escassa em consequência das chuvas terem abortado intensamente a flor e os ventos derrubado muita da que ficara nas árvores. A queda prematura das drupas, até agora verificada, igualmente afectará a produção. E, além disso, em certas regiões, ainda há a acrescentar os danos causados pelas habituais pragas: a mosca da azeitona (*Dacus oleae*) e a gafa (*Gloeosporium olivarum*), que têm feito sentir os seus efeitos tanto na *funda* como na qualidade dos azeites.

Tudo isto, afinal, corresponde a um ano de contra-safra, isto é, a um período de fraca produção de azeitona, pelo que se impõe o melhoramento da extracção do nosso apreciado óleo vegetal, de molde a satisfazer as características químicas legais por forma a cotar-se a um nível superior em relação aos azeites que excedam o limite da acidez, procurando-se dentro deste critério afinar, o mais possível, a qualidade do produto. É neste sentido — porque é essa a missão desta Revista —, que se indicam alguns preceitos de vantajosa aplicação, cuja observância contribuirá muitíssimo para aquele designio.

1. Usar sempre, no decurso da faina oleícola, tanto o material da apanha e transporte, como de lagar e envasilhamento, irrepreensivelmente limpo e desinfectado, com o fim de eliminar as sujida-

des e os maus cheiros, principalmente os de bafio e ranço, que aparecem frequentemente nos diversos utensílios e que podem transmitir-se aos azeites, adulterando-lhes os seus bons atributos.

2. Apanhar a azeitona no melhor grau de maturação, quando a polpa se destaca facilmente do caroço e o fruto das variedades tintas adquire cor violácea intensa. Se não for possível apanhar toda a azeitona naquelas condições é preferível antecipar um pouco a colheita a realizá-la mais tarde, porque, assim, pode obter-se azeite de melhor qualidade, dourado e brilhante, com pouca acidez, de ligeira fragrância e com sabor a azeitona fresca. Tal prática tem ainda o mérito de atenuar os futuros ataques da mosca.

De todos os processos de colheita, o mais recomendável é, indubitavelmente, o da apanha à mão, com escadas, panos e pentes, ripando a azeitona no sentido dos ramos. Nas regiões onde se usa ainda a varejadura deve esta operação ser feita de dentro para fora da copa, a fim de evitar não só a quebra dos raminhos do ano, que são precisamente os destinados à produção do ano imediato, como também o rasgamento da polpa de grande quantidade de drupas, das quais é difícil extrair bons azeites, sobretudo quando a azeitona tem de aguardar algum tempo até à moedura, em virtude das fermentações que se desenvolvem rapidamente no interior da sua massa.

3. Guardar e conservar a azeitona

em local apropriado, quer no olivaido quer em tanques com água (à qual se junta cloreto de sódio na razão de 4 quilogramas por 100 litros de água), ou em tulhas, misturando-a com aquele sal na percentagem de 5% em peso, como é costume, no caso da capacidade de laboração do lagar não permitir a moenda de toda a azeitona no estado fresco. O olivaido deve ficar voltado ao Norte para beneficiar de uma boa ventilação e, possivelmente, sobreposto às oficinas oleícolas, de modo a facilitar o serviço de alimentação dos moinhos. A azeitona conserva-se ali por um período de tempo mais ou menos longo, desde que fique estratificada em camadas pouco espessas e seja revolvida amiudadas vezes para evitar o mais ligeiro aquecimento.

4. Lavar, em qualquer dos casos, as azeitonas sujas de terra, passando-as ao lavadouro para que larguem todas as impurezas que por via de regra são uma das principais causas do azeite denunciar gostos estranhos.

5. Moer à medida que se colhe, não demorando nem levando o esmiuçamento da massa a um grau exagerado de divisão. Desde que tal suceda, o aquecimento da pasta e a mistura de óleos das várias partes do fruto, polpa e amêndoa, contrariam deveras a abtenção do azeite fino.

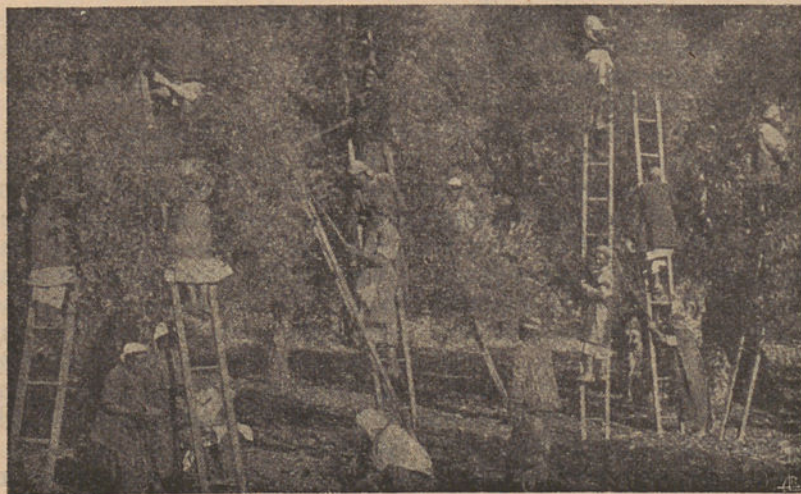
6. Evitar o escaldão das massas, recorrendo às termo-batedeiras nos laga-

res de certa amplitude, porque a água quente tem uma acção nociva sobre o azeite. Não esquecer que essa nocividade é tanto maior quanto mais elevada for a temperatura.

7. Remoer a massa até se conseguir uma trituração completa, pois, neste caso, há que ter em vista o máximo rendimento, embora de azeites de inferior categoria, os quais devem ser, como é lógico, guardados separadamente.

8. Manter no lagar uma temperatura de 18°C., aproximadamente, por qualquer dispositivo especial de aquecimento que muito auxilia a extracção do óleo. Serve para o efeito um modesto sistema tubular em que circula o vapor de água saído dos geradores. Quando porventura se verificar uma baixa sensível de temperatura, especialmente na dependência das pressões, e para se não perder tempo à espera que os caloríferos a regularizem, pode auxiliar-se, neste caso, o desprendimento do azeite, projectando um jacto de vapor de água em volta dos castelos das ceiras.

9. Conservar o azeite em vasilhas bem limpas e desinfectadas, de paredes lisas, impermeáveis e o menos possível sujeitas às variações térmicas. Tais recipientes devem fechar herméticamente e convém guardá-los em armazéns (adegas) secos, ventilados, isentos de maus cheiros e com temperatura mais ou menos constante.



Cunicultura

DURANTE período relativamente longo, trabalhos absorventes quase me impediram de vir conversar com os leitores desta *Gazeta*, sobre coelhos e sua criação

Um pouco mais livre, agora, daquelas obrigações, aqui venho para continuar velhas tagarelices a propósito da criação de coelhos, ou seja, de cunicultura, actividade rural que D. Emilio Ayala Martin, director da Escola de Cunicultura — na vizinha Espanha existe uma escola em que se estuda em

todos os seus aspectos, a indústria rural da criação do coelho! — classificou, num dos seus muitos trabalhos, como a ciência, ou arte, da exploração, racional e moderna, do coelho sob o triplo aspecto da produção de carne, peles e pêlo.

Disse ainda o director daquela escola que tal exploração tem de ser, ou antes, deve ser racional, no sentido de que será exigido àquele animal apenas o que possa racionalmente produzir.

Na verdade, é indubitável que a uma coelha pode pedir-se um trabalho excessivo, à custa das reservas de que dispõe, explorando-se a sua característica fecundidade. Mas, embora isto seja possível, jamais deve fazer-se, acentuou. E prosseguindo, disse ainda:

Em cunicultura não interessa, antes constitui erro grave, exaltar aquela fecundidade característica das fêmeas; muito



pelo contrário interessa, ou melhor, é necessário reduzi-la ao que é lógico e racional.

Depois, prosseguindo, o director da Escola de Cunicultura indicou ou explicou o que deve ser a cunicultura dos dias de hoje — a cunicultura moderna. Resumem-se, nas linhas que seguem, os seus dizeres.

A cunicultura que agora deve praticar-se obriga, e firmemente, esquecer práticas antigas, originadas pela ignorância ou até providas da superstição e em seu lugar seguir, aplicar, na criação do coelho, as conquistas e descobertas da ciência, não apenas na luta contra as enfermidades, mas ainda as relativas à higiene, instalação, alimentação, reprodução, sacrificio e aproveitamento, tão completo quanto possível, do utilíssimo roedor.

Por último, o cunicultor, mestre entre

os mestres, que vimos seguindo, disse, como já havia afirmado, ser imperioso encarar sob três aspectos a criação do coelho: máquina produtora de carne, de peles e de pêlo.

Partindo desta base, dividiu essa criação em três ramos, com características determinadas, que, em sua opinião, poderiam designar-se: a indústria ou produção de carne, a indústria ou produção de peles e a indústria ou produção de pêlo.

Não quer isto dizer, no entanto, que não se obtenha rendimento apreciável da pele e do pêlo, na criação do coelho produtor de carne. Do mesmo modo, os que se criem para produzirem especialmente pêlo ou peles, fornecerão igualmente carne sempre aproveitável e de valor não desprezível.

Aquelas três indústrias têm, como é óbvio, características gerais idênticas; mas em cada uma há que ter em conta certas características especiais, particulares, a que é necessário atender, se pretendermos colher da exploração cunicula os largos benefícios económicos que pode proporcionar.

Deixemos, por agora, Ayala Martin; em outra ocasião, talvez não distante, voltaremos ao que disse o grande mestre de cunicultura.

Findemos estas notas, que não são mais do que resumo breve do que outros disseram, com a reprodução de algumas palavras de um dos mais distintos dos nossos zootecnistas, palavras que correm em letra redonda, como soi dizer-se. São as seguintes:

«Uma coelha produz facilmente durante um ano 50 coelhos, os quais, mantidos até aos 4 ou 5 meses, podem ser abatidos com o peso médio de 3 quilos por cabeça. Logo, em dois anos de sustento dos pais e ano e meio de manutenção de um efectivo variável de filhos, que nunca excederá a cifra de 25, o cunicultor obterá 180 quilos de carne só com um casal. Mesmo descontando 20 por cento (20%) para baixas, terá a média de 8 quilos de carne por mês, a partir do momento em que as primeiras crias atinjam suficiente desenvolvimento.

Adegas Cooperativas

Tem a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes dedicado o seu melhor interesse à instalação de Adegas Cooperativas em diversas zonas da Região.

Essa sua acção tem-se desenvolvido — como, aliás, está a suceder em todo o País —, encontrando-se já em pleno funcionamento cinco adegas, das dezoito previstas no Plano elaborado pela referida Comissão, Plano esse que foi aprovado pelo Senhor Ministro da Economia e integrado no II Plano de Fomento.

As duas últimas adegas a entrarem em actividade foram as do Marco de Canavezes e a de Amarante, a cujas instalações a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes promoveu, em 24 do mês findo, uma visita em que tomaram parte entidades oficiais e representantes da Imprensa, Rádio e Televisão.

No próximo número nos referiremos a esta visita, não o fazendo hoje por falta de espaço.

Esta é a exploração mais simples, visando principalmente a satisfação de necessidades domésticas. Dela se pode partir, multiplicando o número de reprodutores conforme as necessidades do mercado e as possibilidades de alimentação em termos económicos, para se calcular aproximadamente o resultado económico das grandes explorações industriais.

Em qualquer das modalidades — criação caseira e criação industrial — nenhuma outra espécie animal é mais remuneradora; mas também é certo que em ambas as formas de exploração se torna indispensável uma orientação criteriosa, sem a qual um doloroso fracasso será mais que provável.

O coelho, espécie melindrosa e sensível, só criando-o racional e cuidadosamente se pode beneficiar da sua extraordinária proliferação. Tudo se resume — mas do resumo não pode inferir-se que a cunicultura não envolve certa complexidade — em proporcionar a estes animais uma vida tão semelhante quanto possível à que teriam em vida livre, sem esquecer que o coelho manso, muito menos rústico do que o bravo, exige um tratamento cuidadoso.

“ R Á D I O R U R A L ”

Campanha Mundial da Semente

(Excerto do Programa radiodifundido em 30-7-60, sob esta epígrafe, pela Emissora Nacional)

O facto, já de si aflitivo, de ser deficiente a nutrição de dois terços da Humanidade, torna-se ainda mais alarmante se considerarmos que a população do globo aumenta cerca de 47 milhões de habitantes por ano, o que equivale a dizer que no fim deste século terá, aproximadamente, duplicado.

Perante perspectivas tão sombrias, a F. A. O. — organismo criado pelas Nações Unidas para atender os graves problemas da alimentação — resolveu lançar entre os seus membros, coordenando a acção destes, duas campanhas tendentes à solução desses problemas: a «Campanha Mundial contra a Fome» e a «Campanha Mundial da Semente».

Entendeu a Emissora Nacional, e muito bem, ouvir, acerca desta última Campanha, o Eng.º Agrónomo José Duarte Amaral, Chefe da Repartição dos Estudos Económicos e Relações Exteriores da Direcção-Geral dos Serviços-Agrícolas, Secretário técnico da Comissão Nacional da F. A. O. e Presidente da Sub-Comissão criada neste organismo para assegurar a colaboração portuguesa na referida Campanha.

São de Sua Ex.^a, que alia àquelas suas elevadas qualidades a de nosso muito estimado e ilustre colaborador, as seguintes considerações:

«A «Campanha Mundial da Semente» visa ajudar a população do globo a resol-

ver o seu problema n.º 1: o da luta contra a fome.

É certo que existe outra campanha da F. A. O. com este objectivo específico, mas a importância dos problemas ligados às sementes levou a F. A. O. a individualizar, em estreita relação com a «Campanha Mundial contra a Fome», outra campanha a que deu o nome de «Campanha Mundial da Semente».

É que a luta para vencer a fome, quer esta se encare nos aspectos de carência absoluta de alimentação, quer do ponto de vista de deficiências qualitativas, há-de travar-se em diversas frentes.

O problema é, em grande parte, um problema económico social e político. Mas é indiscutível que só pode ter solução aceitável quando se dispuser das quantidades de alimentos que a nutrição equilibrada da Humanidade exige. Esta condição, que não é, sem dúvida, suficiente, é, indiscutivelmente, uma condição necessária.

Posta a questão neste pé e visto o problema acima dos interesses imediatos de determinadas classes, para considerar o interesse superior da própria Humanidade, conclui-se que há necessidade de aumentar as quantidades de alimentos produzidos, não de todos os alimentos, mas daqueles que são indispensáveis ao estabelecimento duma dieta equilibrada. Este aspecto da questão é muito importante e deverá ser tomado em consideração para evitar que se acumulem «stoks»

de géneros sem procura e faltem os produtos de que as populações necessitem.

Por outras palavras: estes aumentos de produção que são indispensáveis, quando se considerem em conjunto as necessidades da Humanidade, devem ajustar-se e integrar-se nos planos de desenvolvimento económico, para que se não verifiquem difíceis problemas de escoamento, resultantes dos baixos níveis de consumo.

Quer isto dizer que a Campanha, embora se restrinja ao aspecto técnico, não se pode lançar sem que estejam previstas as suas implicações económico-sociais.

Um dos meios mais fáceis e simultaneamente mais eficientes de se conseguirem aumentos sensíveis na produção agrícola — quer no sector vegetal, quer no sector pecuário — consiste em generalizar o uso, na Agricultura, de sementes de alta qualidade.

É claro que o termo «semente» tem aqui um significado lato e não se restringe ao seu significado botânico. Inclue, portanto, todos os elementos reprodutores, como sejam, as sementes propriamente ditas, os bolbos, os tubérculos, as estacas, etc.

O uso de boas sementes só está generalizado nos países de nível técnico elevado. Aqui, em Portugal, há bom e mau: no que respeita às sementes de trigo e de arroz, por exemplo, e graças aos esforços conjugados da Direcção-Geral dos Serviços Agrícolas, da F. N. P. T. e da C. R. C. A., deu-se nos últimos anos um impulso decisivo para a generalização do uso da boa semente. Quanto a milhos, tem também a D. G. S. A. dedicado a sua melhor atenção no que diz respeito à propaganda, sobretudo, dos nossos milhos híbridos.

Relativamente a outros cereais, forragens, legumes, produtos hortícolas e flores, estamos muito longe, não dizemos já do óptimo, mas do regular.

O agricultor português, de modo geral, não dedica a devida atenção às sementes que utiliza, porque utiliza quaisquer sementes — frequentemente os excedentes da sua casa agrícola, — julgando realizar uma grande economia.

Quero, contudo, crer que a Campanha terá pleno êxito no nosso País.

Poupando — aparentemente — o custo de uma semente melhorada o agricultor desperdiça o seu trabalho, os seus adubos, os seus materiais, obtendo, com o mesmo custo, 10 quando podia obter 20. E não se julgue que a proporção está exagerada.

O programa da Campanha desenvolver-se-á no próximo ano, que foi proclamado o Ano Mundial da Semente, e a Sub-comissão de que faço parte está trabalhando na elaboração do programa que, depois de superiormente aprovado, será tornado público.

Pretende-se — e nisso vai-se ao encontro das directrizes dadas pela F. A. O. — que a campanha não consista apenas na divulgação de uns tantos «slogans», mas seja uma verdadeira campanha — imbuída daquele espírito de campanha a que o Senhor Secretário de Estado da Agricultura fez recente apelo ao ser evocada a Campanha do Trigo — e espera-se que dela resultem para o País benefícios palpáveis. Para tanto conta-se com o apoio da opinião pública, devidamente informada, a compreensão dos agricultores e a estreita cooperação entre os serviços oficiais, e as organizações da lavoura e do comércio.

Os trabalhos da Sub-comissão encontram-se numa fase preparatória. O estabelecimento do projecto do programa a submeter à apreciação do Governo está, portanto, apenas num estado preliminar, digamos assim.

A inauguração do novo edificio do Serviço de Ensaio de Sementes, coincidindo com a comemoração do 40.º aniversário da criação dum serviço desta natureza (nascido embora sob outro nome) será sem dúvida um dos números do programa. Espera-se dotar o País com um organismo capaz de impulsionar a produção, o emprego, e o comércio de exportação de sementes, que se pode considerar um dos rumos de melhores perspectivas económicas dentro do quadro da Agricultura Nacional.

O novo regime de produção de trigo, cevada distica, arroz e, eventualmente, forragens, será outra contribuição posi-

(Conclui na pág. n.º 792)

CAÇA E PESCA

CONTINUANDO...

Por ALMEIDA COQUET

APRESENTAMOS no último artigo algumas considerações quanto ao valor das albufeiras como vastíssimo campo para a pesca desportiva. E acaba de nos chegar às mãos um resumo dos resultados da pesca na época de 1960, nos lagos «Chew Valley» e «Blagdon», pertencentes à Bristol Waterworks Company, que julgamos de grande interesse para o assunto em discussão.

Os números que vamos transcrever, incluem também os resultados da época anterior, podendo notar-se o incremento verificado no corrente ano.

	1960	1959
<i>Chew Valley</i>		
Trutas pescadas	4 342	4 109
Peso médio	1, k 020	1, k 020
Truta vulgar maior.	2, k 606	3, k 178
Arco iris maior.	2, k 152	2, k 606
<i>Blagdon</i>		
Trutas pescadas	2 352	1 665
Peso médio	0, k 678	0, k 790
Truta vulgar maior.	1, k 872	1, k 872
Arco iris maior.	1, k 754	1, k 502

É pena que a noticia a que aludimos,

Lago Leven — Partida dos concorrentes para o célebre «match» anual, de pesca às trutas. Eis um exemplo do que poderíamos também fazer nas nossas albufeiras.

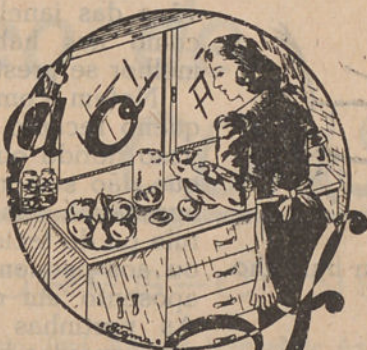
não nos indique o número de pescadores que nas duas épocas frequentaram os dois lagos. Mas se nos lembrarmos que uma grande percentagem, por menor eficiência, ou menos sorte, teve dias de resultados nulos ou fracos, quantos não terão sido os praticantes da arte de Izaak Walton, para se chegar aos resultados apontados? E, note-se bem, que a pesca à truta nos dois lagos, é **exclusivamente** com mosca artificial...

E que dirão os pescadores portugueses ao peso dos peixes pescados? É, ou não, interessante tal pesca para muitos milhares de pescadores? É, ou não, tal pesca uma grande solução para o caso português, visto que dispomos de vastíssimas albufeiras?

Que nos falta pois? — Uma regulamentação que imponha a ordem onde actualmente tudo é desordem; fiscalização eficiente, para que a lei e regulamentos sejam cumpridos; e que assim possa ser útil o trabalho persistente e acertado dos nossos Serviços Aquícolas, que até hoje se tem perdido ingloriamente em prejuizo total da nossa economia.



Secção



Bebé tem

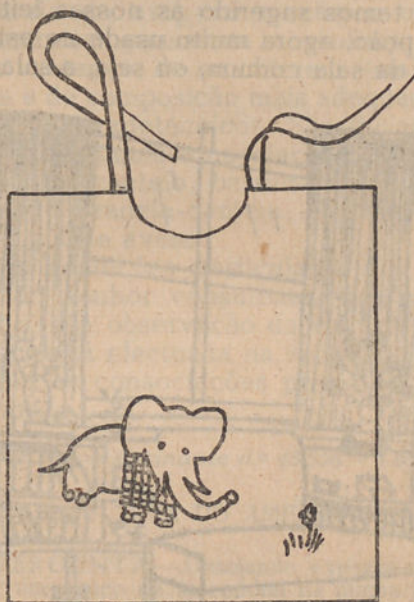
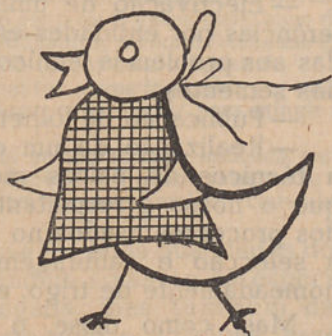
dentinhas

Feminina

O aparecimento dos dentinhos da criança, marca o início da alimentação normal e sólida, começando, evidentemente, por uma ligeira papa e sucessivamente habituando o paladar a uma boa sopa, puré, farinha de pau, a que se irá acrescentando um pouco de carne, legumes ou sumo de tomate. Muitas vezes, porém, a criança torna-se renitente a esta espécie de alimentação, nova para ela, e, regra geral, procura

deitar fora, recusando a alimentação. A grande maioria até, persiste assim longo tempo, o que é bastante perigoso, pois torna-se um hábito difícil de atenuar. Quando assim sucede, as mães vivem uma vida tormentosa, pensando que o seu filho é doente e débil. Se é certo que, como excepção, isso acontece, não é menos verdade que, na maioria dos casos, a criança não come por preguiça. Dá bastante mais trabalho mastigar do que sugar o biberão ou o peito e, simples-

mente, engolir. A criança opõe, por isso desde o início, uma certa resistência passiva. Torna-se pois, necessário, tornar a hora da refeição um divertimento e um



prazer, que o bebé se deve habituar a aceitar. Para esse efeito, procuram-se mil e um motivos que o levem a interessar-se e a colaborar, desde os macaquinhos pintados nos pratos e chávenas, às bolas e brinquedos que se colocam nas cadeiras altas e aos bordados dos bibes, guardanapos e babinhas.

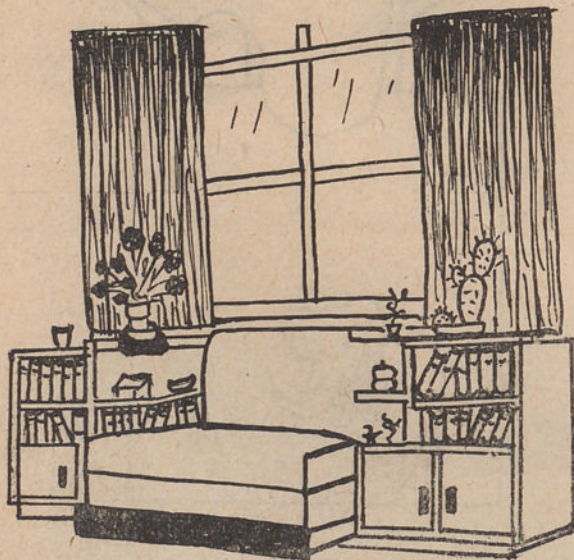
Procurando dar uma ajuda, a *Gazeta* leva aos quatro cantos do País estes lindos desenhos, que devem ser ampliados para os tamanhos desejados, o que se torna fácil, devido à sua simplicidade. Estamos certos de que o bebê se vai interessar por um burrinho com uma babinha igual à sua.



O interior do lar

Mobilar casas modernas, torna-se realmente um problema. O espaço é exíguo e, na grande maioria dos casos, a estética tem forçosamente que ser prejudicada pela necessidade de introduzir mais um móvel, fixar mais uma prateleira, pois não podem dispensar-se os acessórios de todos os dias, os livros e, até, os bibelots.

Já temos sugerido às nossas leitoras a adopção, agora muito usada no estrangeiro, da sala comum, ou seja, a sala que



se adapta a sala de jantar ou de visitas ou o quarto de cama adaptável a escritório ou a sala de estar.

Mesmo assim, porém, há sempre problemas de acomodação de mais um divã, que à noite pode puxar-se à frente e servir de cama bastante confortável, uma

prateleira para livros ou para um pequeno bar. Para casos destes, são muito úteis os vãos das janelas, que, sendo rasgadas, como nas habitações modernas, ainda melhor se prestam para o efeito.

Notem como fica gracioso esse pequeno recanto, a que pode juntar-se um vaso florido ou apenas simples avencas, que dão sempre uma atmosfera fresca e agradável. As cortinas podem ser de tule ou de tecido igual à colcha de cama ou aos pequenos abat-jours, conforme o aposento em que se fizer este arranjo. As portinhas inferiores, podem servir para guardar bolachas; se em cima fizer garrafeira e se estiver situada na casa de jantar, ou para meter as pantufas, o pijama ou até mais livros, tratando-se de um quarto de dormir.

Como se vê, não é difícil decorar; basta apenas um pouco de imaginação e bom gosto e um pouco de dinheiro, é bem verdade. Mas, feito por si, estimada leitora, tudo será mais interessante e com certeza menos dispendioso. Aqui fica a ideia.

“RÁDIO RURAL”

(Conclusão da pág. 789)

tiva que se espera poder dar à campanha.

Outros números eventuais do programa:

- Realização de um «Symposium» nacional da semente aberto a grêmios, agricultores e comerciantes;

- Efectivação de uma série de conferências por entidades estrangeiras ligadas aos problemas técnicos e económicos das sementes;

- Publicação de folhetos, artigos, etc.;

- Realização de um curso destinado a técnicos de países menos evoluídos que o nosso e respeitante à divulgação dos processos usados no nosso País para a selecção e calibragem de sementes, nomeadamente de trigo, etc., etc.

Mas, como disse, o programa está ainda longe da sua forma definitiva.

Esperamos, no entanto, que ele corresponda aos designios da F. A. O. e contribua para uma melhoria acentuada no emprego de sementes seleccionadas por parte da lavoura.

Serviço de CONSULTAS

REDACTORES—CONSULTORES

Dr. A. Pinheiro Torres, Advogado; Prof. António Manuel de Azevedo Gomes—do Instituto Superior de Agronomia; Dr. António Sérgio Pessoa, Médico Veterinário—Director da Estação de Avicultura Nacional; Artur Benevides de Melo, Eng. Agrónomo—Chefe dos Serviços Fitopatológicos da Estação Agrária do Porto; Prof. Carlos Manuel Baeta Neves—do Instituto Superior de Agronomia; Eduardo Alberto de Almeida Coquet, Publicista; Dr. José Carrilho Chaves, Médico Veterinário; José Madeira Pinto Lobo, Eng. Agrónomo—da Estação Agrária de Viseu; Mário da Cunha Ramos, Eng. Agrónomo—Chefe do Laboratório da Estação Agrária do Porto; Pedro Nuncio Bravo, Eng. Agrónomo—Professor da Escola de Regentes Agrícolas de Coimbra; Valdemar Cordeiro, Eng. Agrónomo—da Estação Agrária do Porto; Vasco Correia Paixão, Eng. Agrónomo—Director do Posto C. de Fomento Apícola.

I

AGRICULTURA

N.º 179 — Assinante n.º 44.884 — Cartaxo.

CONSOCIAÇÕES DE LEGUMINOSAS E GRAMÍNEAS, PARA FENAÇÃO

PERGUNTA — Quais as sementes mais indicadas (trevos, ervilhacas, cornilhão, azevém, bersim) e em quantidades razoáveis para proceder brevemente à sua sementeira a fim de tentar alcançar na devida altura um bom lote de feno e uma boa produção em fardos para venda?

Expontaneamente, colho todos os anos cerca de 2 000 fardos de feno, mas gostaria, pelo menos, de quintuplicar a produção, semeando o terreno inculto e que deve ser 5 ou 6 vezes mais, além do da produção de 2 000 fardos, e com a finalidade de beneficiar, adubando os olivais e o figueiral.

Além das sementes acima indicadas por mim, quais as que melhor podem servir para atingir o meu fim?

Qual o lote de sementes mais indicado para oferecer um bom feno e de maior resistência a qualquer possível trovoadas, ou melhor, chuvada?

RESPOSTA — As boas qualidades dos fenos não dependem somente da espécie botânica empregada, mas também das características do solo e do clima, associadas aos cuidados da fenação. Dada a projecção do empreendimento em causa, digno de aplauso, e na possibilidade dele ser ainda ampliado, até a fenação artificial com ar seco, e a frio, em corrente forçada, seria de admitir.

Há conveniência em usar a consociação leguminosa-gramínea, não só pela melhoria de amparo mecânico que as leguminosas passavam a usufruir, como pela vantagem de se obterem fenos mais ricos e de composição mais adequada aos vários fins zootécnicos. São de aconselhar as seguintes consociações: ervilhaca-aveia ou centeio; bersim-aveia; cizirão-aveia; serradela-centeio; azevém-trevo encarnado e aveia.

As condições particulares dos terrenos do senhor consulente, que desconheço, e a observação da cultura destas espécies já efectuada na vizinhança, indicariam as consociações preferidas. — M. Ramos.

N.º 180 — Assinante n.º 43 558 — Tomar.

CULTURA DO AMENDOIM

PERGUNTA — Desejando experimentar semear um pouco de amendoim na minha propriedade sita na região de Tomar, e como nunca tivesse visto fazer tal sementeira, lembro-me de pedir o favor de me elucidar sobre o que tenho a fazer, o que muito agradeço.

RESPOSTA — O amendoim, (*Arachis hipogea*, L.) uma leguminosa, prefere solos soltos, fundos e frescos. Dá-se mal nos solos argilosos e nos excessivamente calcáreos. O terreno deve ser bem lavrado, ancinhado e alisado, e supõe-se que anda

bem estrumado. Antes da sementeira, convém incorporar ao terreno a seguinte adubação: Sulfato de amónio, 250 quilos; Superfosfato de cálcio 18%, 400 quilos; Cloreto ou Sulfato de potássio, 150 quilos — por hectare. Para a sementeira, tanto se pode empregar o fruto inteiro, com o pericarpo coriáceo, como a semente descascada, com a fina película mais ou menos corada. Este último processo é superior ao primeiro, pois permite uma escolha relativamente perfeita da semente, enjeitando-se aquela que se apresentar defeituosa, ou parasitada. Feita a sementeira, em Abril-Maio, à mão, gastam-se, com a semente descascada, à volta de 7 quilos por 1000 metros quadrados, em fileiras distanciadas de 50 cm e 20 entre as sementes. Cobrem-se ligeiramente com terra. Passadas duas semanas, dá-se a germinação.

Quando a planta se apresenta bem formada, dá-se a primeira sacha, operação que se repete sempre que se sente a sua necessidade. A floração, geralmente passados dois meses, dá-se em épocas sucessivas e não de uma só vez.

Em cada floração amontoa-se um pouco a planta para ajudar a penetração dos ovários no solo; os pedúnculos que suportam as flores fecundadas crescem e dobram-se, levando os ovários junto à terra que os vai cobrindo. Em cada floração, procede-se identicamente.

Recolhe-se a planta a amarelecer; deixa-se secar ao sol e arrancam-se então os frutos. — *M. Ramos.*

N.º 181 — Assinante n.º 27.327 — *Viana do Castelo.*

ERVAS DANINHAS. A OXALIS

PERGUNTA — Por este mesmo correio, em amostra registada, envio alguns exemplares de trevo a fim de informarem o seguinte:

Apareceram há alguns anos exemplares deste trevo debaixo de uma vinha, e, todos os anos, apesar de sachas repetidas e fundas, voltam a aparecer e com tendência para alastrar. Pergunto:

1.º — O que devo fazer para exterminar esta praga?

2.º — Os produtos químicos que actualmente se empregam nas mondas darão algum resultado?

3.º — Em caso afirmativo, agradecia indicar-me os produtos a serem aplicados?

RESPOSTA — A oxalis enviada tem-se tornado, como a junça, uma praga aflitiva para as nossas terras. A todos os apuros de sacha e gradagem fica indiferente, multiplicando-se à vontade. Os Serviços Officiais, que se têm interessado por este problema, e que, nas suas investigações metódicas e persistentes, utilizam os mais modernos herbicidas, químicos e hormonais, não puderam ainda alcançar resultados satisfatórios. Diga-se, também, que no estrangeiro os ensaios efectuados para debelar estas plantas têm resultado infructíferos. — *M. Ramos.*

VII

PATOLOGIA VEGETAL

N.º 182 — Assinante n.º 41.703 — *Idanha (Belas).*

LIMOEIRO QUE NÃO FRUTIFICA

PERGUNTA — Tomo a liberdade de enviar 3 limões, folhas, raiz, etc., de alguns limoeiros, que poucos ou quase nenhuns limões dão e, todos eles, do tamanho dos que envio.

Peço o favor de me dizer qual o mal que os atacou, o que devo fazer e quando, para o seu tratamento.

RESPOSTA — No material que nos remeteu, frutos, folhas, raízes e cascas de limoeiro não deparamos com quaisquer sintomas que permitissem identificar a possível «doença» a que possamos atribuir a responsabilidade da não frutificação da espécie referida.

Aligurou-se-nos no entanto que se fertilizar os seus limoeiros com um adubo do tipo Foskamónio (Cuf) incorporado no solo com uma ligeira sacha, de preferência no fim do Inverno, beneficiará o desenvolvimento vegetativo destas plantas bem como dará mais fixação aos frutos que futuramente se venham a formar.

As dosagens do emprego serão:

Árvores novas de pequeno porte	0,600 a 1,200 kg
Árvores adultas de porte médio	1,200 a 2,400 kg
Árvores de elevado porte	3 a 4 kg

Oportunamente comunique-nos o resultado. — *Benevides de Melo.*

VIII

ENOLOGIA

N.º 183 — Assinante n.º 42 967 — V. N. de Famalicão.

CASSE OXIDÁSICA

PERGUNTA — Agradeço a resposta à consulta anterior e concordo em que não há nada de extraordinário; mas o caso é que todos os vinhos tratados com metabissulfito foram convenientemente arejados, tendo servido de orientação os seguintes métodos:

Uvas podres: Gazeta N.º 2280 de 1/6/54 página 410, Eng. Agr. Pedro Nuncio Bravo.

Branco e Tinto: O A. B. C. da Vinificação.

Portanto, estou intrigado pelo facto da casse aparecer novamente (nas garrafas) apesar de ter sido examinado o vinho (nas pipas) semanas antes sem que houvesse qualquer sinal da mesma, depois de ser exposto ao ar durante cinco dias.

Pode a casse oxidásica voltar depois de aparentemente curada, e haverá necessidade de verificar uma segunda vez se existe antes de engarrafar e até que ponto se pode tratar com metabissulfito (com o respectivo arejamento) sem prejudicar o sabor do vinho?

Sómente resolvi escrever sobre este assunto depois de ter verificado que este problema deve ter existido em grande escala nos vinhos da colheita de 1959, porque tenho encontrado o mesmo mal em vinhos sobre uma larga área e incluindo pelo menos o branco de um grande produtor.

RESPOSTA — Respondendo à nova consulta, além de confirmarmos a anterior, esclarecemos mais:

— A casse oxidásica, se devidamente curada, não volta a declarar-se;

— Tratada a casse e verificado o êxito do tratamento, não é necessário voltar a tratar.

Mas nas garrafas, seria casse oxidásica o defeito do vinho?

Não haveria outro desequilíbrio ou doença bacteriana a complicar o caso?

De facto, as uvas muito podres, da colheita passada, originaram fortes ataques de casse que obrigaram a elevar muito as doses de sulfuroso, o que não tem inconveniente para a prova, se a seguir se faz o arejamento.

É evidente que não há vantagem em ultrapassar a dose necessária. De qualquer maneira, uma trasfega ou a demora

VINHOS—AZFITES—Secção técnica, sobreanálises de vinhos, vinagres, aguardentes e azeites, etc. Consultas técnicas e montagem de laboratórios. L. cores para todas as análises, marca VINO-VITO. aparelho para a investigação de óleos estranhos nos azeites. — Dirigir a VINO-VITO R. Cais de Santarém, 10 (ao Cais da Areia) — LISBOA — Telefone, 27130

em engarrafar, de forma que o sulfuroso se combine, obstam a que a prova se ressinta.

O que pode ficar comprometida é a fermentação malo-láctica, não ganhando os vinhos a apreciada agulha. — R.

XVI

AVICULTURA

N.º 184 — Assinante n.º 42.252 — Oliveira de Azeméis.

DIFTERIA E DEPENOMANIA DAS GALINHAS

PERGUNTA — Tendo umas galinhas com bronquite, a que chamam vulgarmente «gogo», venho por este meio informar-me acerca do que devo fazer para as curar.

Logo que demos por ela, começamos a fazer-lhe zaragatoas de ácido acético, alho e cebolas picadas e iodo por fora, na garganta. Melhoraram bastante e nessa altura juntámo-las às outras. Agora já há mais uma, com a mesma coisa e além disso tem um calo na parte de cima, ou seja no maxilar superior, mas por dentro junto ao canto da boca, e por fora está apenas um alto. Tenho-lhe tirado uma pele grossa que se forma ali e em seguida ponho bastante tintura de iodo, contudo, não perdeu o apetite de todo, mas é preciso teimar para a bicha comer e por dentro da boca tem umas pelis brancas que eu tenho tirado com a ajuda de um trapo, mas hoje vi que já tem mais para baixo e exala muito mau cheiro.

São 4 galinhas com «gogo» e o respectivo galo, este quando come fica com a crista e barbas bastante vermelhas, dum tom escuro, que muito estranho e todos eles tosse bastante. Também tenho notado de há bastante tempo que as galinhas andam sem penas nenhuma atrás, isto é, a parte de trás anda completamente nua e não há vestígios de virem novas penas. Nós damos-lhe, na farelada, farinha de peixe e de carne e couves, que muitas vezes não comem muito bem e milho de manhã e à noite.

Esta raça é Plymouth Rock (pedrês) pura; será esta raça mais difícil de tratar que as vulgares? E quais as melhores instalações para eles?

RESPOSTA — Designa-se vulgarmente por «gogo» qualquer dispneia acompanhada de ruído, a qual pode ser motivada por várias afecções das vias respiratórias, de etiologia bastante diversa, pelo que se

torna necessário examinar as aves para se poder diagnosticar o processo mórbido que as atinge.

Todavia, pela sintomatologia descrita, afigura-se-me tratar-se de difteria. Se assim for, há que proceder à imediata vacinação de todo o efectivo, que tenha mais de seis semanas de idade, contra esta virose, utilizando vacina de «virus pombo».

As aves doentes deverão ser isoladas e tratadas da seguinte forma:

— Retirar as placas, com cuidado, e pincelar as feridas com tintura de iodo.

— Injectar, intra-muscularmente, 0,5 a 1 c.c. de um soluto de acromicina, conforme o peso das aves, na proporção de 100 miligramas de acromicina para 10 c.c. de água destilada, repetindo o tratamento, se for necessário, passados três dias.

A falta de penas pode ser devida a depenomania, vício que surge, com relativa frequência, nas aves mal alojadas, com deficiências alimentares ou com predisposição especial para tal vício, sendo difícil, por vezes, precisar a sua origem, por poder resultar da acção simultânea de vários factores.

Porque o assunto é um pouco complexo para poder ser aqui devidamente tratado, aconselho a leitura de alguma obra que se ocupe da criação destes galináceos, como, por exemplo, o livro — *Avicultura* — «Noções basilares sobre a exploração racional de galinhas» de A. Sérgio Pessoa.

Se tais obras não lhe forem suficientemente elucidativas, queira apresentar concretamente as dúvidas que subsistirem. — Sérgio Pessoa.

XIX

MEDICINA VETERINARIA

N.º 185 — Assinante n.º 10.632 — Marco de Canavezes.

VACINAÇÃO CONTRA A ESGANA OU MONQUILHO DO CÃO

PERGUNTA — Ofereceram-me um cachorro raça Serra da Estrela no qual tenho muito gosto, com idade mais ou menos de um mês e eu desejava vaciná-lo contra a «esgana».

Venho pedir a fineza de me elucidar como devo fazer e qual será a melhor idade do cachorro para a sua vacinação.

Pergunto: a vacina dará resultado?

RESPOSTA — É de aconselhar a vacinação quanto mais depressa melhor, devido à época que se aproxima — Outono-Inverno.

A vacina contra o monquilho, ainda chamado «doença de Carré» ou «doença dos cães novos», só imuniza contra essa entidade nosológica, e é eficaz.

Para uma melhor elucidação deste assunto, lembramos a leitura do trabalho publicado no n.º 2418 da Revista (págs. 186-187).

A vacina preparada pelo Laboratório Nacional de Investigação Veterinária — Estrada de Benfica n.º 701 — Lisboa 4, é de resultados seguros. — Carrilho Chaves.

XXI

HIGIENE RURAL

N.º 186 — Assinante n.º 40.439 — Idanha-a-Nova.

DESINFECÇÃO DA AGUA DE POÇOS

PERGUNTA — Numa propriedade que possui existe um poço antigo, que tem, normalmente, água em abundância relativa. Esta água nunca foi utilizada para bebida nem mesmo para usos domésticos.

Sucedem porém que me surge a necessidade de aproveitar para tal fim, inclusivamente para beber.

O poço, que é, como disse, de construção antiga, nunca foi limpo e tenho fortes razões para admitir que a sua água esteja infectada ou inquinada, pois, além do poço não ficar a grande distância de habitações e aidos, deve ter servido de vasadouro e até de depósito de muita coisa pouco limpa.

Recordo-me de ter lido algures, possivelmente até na própria *Gazeta*, que, por meio de determinadas drogas, era possível sanear a água dos poços. Antecipadamente agradeço o favor de me indicar, caso as conheçam, as drogas ou ingredientes de mais seguro resultado, e fácil emprego.

RESPOSTA — Em várias publicações encontram-se indicações para saneamento da água de poços. Foi, e ainda não vai decorrido muito tempo, aconselhado o bromo, cujos resultados se consideravam e consideram ainda, de resultados satisfatórios; mas o produto nem sempre se encontra com facilidade e o seu manuseamento exige certos cuidados. No entanto, procuraremos satisfazer os desejos

do senhor consulente; mas antes permitimo-nos expor o que pensamos sobre o assunto em causa.

É, no entanto, possível estar em desacordo o que vamos dizer com a opinião de muitos outros, que respeitamos, mas de que nos permitimos discordar. Não podemos, ou melhor, não devemos ter confiança ilimitada na desinfecção da água dos poços. E porquê? Porque, a nosso ver, a água, libertada em dado momento de germes patogénicos ou substâncias que a tornem impura, pode depois poluir-se quando os poços se encontram em condições idênticas às que o senhor consulente aponta.

No entanto, aqui seguem, em resposta à pergunta, algumas indicações, que deverão ser tomadas em valor *relativo*: relativo ao que acima se disse.

Sempre que seja possível, esgotar completamente o poço, deixá-lo encher de novo, esvasiá-lo uma segunda vez e, depois, submeter a água que se junta a qualquer dos seguintes tratamentos:

a) Juntar à água do poço, por cada metro cúbico, 3 a 4 gramas de cloreto de cal — o vulgar *cloro* das lavadeiras. Deixar passar algum tempo para que o produto actue e deposite.

O cloreto de cal, adicionado naquela quantidade, não comunica sabor apreciável à água, e exerce, sem dúvida, uma acção desinfectante e enérgica. É, possivelmente, este o processo mais simples e mais económico para saneamento da água dos poços.

b) Dissolver, na água do poço, permanganato de potássio até que o líquido fique com uma cor rosada, não muito intensa. Ao fim de algum tempo, a coloração produzida pelo permanganato desaparece e a quantidade do produto dissolvido não é prejudicial ao homem.

c) Em vez do permanganato, empregar a seguinte mistura:

Caolino	3 000 gramas
Sulfato de alumina	1 000 »
Permanganato de potássio	100 »

Deitar desta mistura 150 gramas por cada metro cúbico de água existente no poço.

d) Aconselha-se ainda como sanea-

do enérgico da água dos poços esta outra mistura:

Sulfato ferroso	400 gramas
Carbonato de sódio	300 »
Alúmen	150 »
Permanganato de potássio	50 »

Afirma-se que estas quantidades são suficientes para saneamento de um metro cúbico da água do poço.

Admitimos que qualquer destes processos satisfará o senhor consulente. Parece-nos, no entanto, que para obter resultados de absoluta confiança seria preferível fazer passar a água por um bom filtro e seguidamente por um qualquer dos aparelhos destinados a sanear as águas utilizadas no consumo doméstico. No mercado encontram-se alguns, em cujo emprego se pode ter absoluta confiança. Ao que sabemos, o preço desses aparelhos não é elevado. — R.

XXIII

DIREITO RURAL

N.º 187 — Assinante n.º 39:250 — Porto.

CURSO DE ÁGUA COMO LINHA DIVISÓRIA ENTRE DOIS PRÉDIOS

PERGUNTA — Qual a Lei (e respectivo artigo) que determina que nos cursos de água não navegáveis nem flutuáveis, a linha divisória das águas estabelece a separação entre os terrenos que confinam com as margens?

RESPOSTA — 1. Não conheço qualquer disposição legal que estabeleça os precisos termos expostos na consulta.

2. No entanto o § 3.º do art. 3.º do decreto 5 787-iiii estabelece que «a propriedade do leito ou álveo das ditas correntes (não navegáveis nem flutuáveis)...., que passarem entre dois prédios, é atribuída aos mesmos prédios, pertencendo a cada um o trato compreendido entre a linha marginal e a linha média do leito ou álveo, limitado superior e inferiormente pelas normais à linha média tirada pelas extremidades de linha marginal de cada prédio.

3. O que, no fundo, é a mesma coisa que dizer-se que a linha média do leito de corrente não navegável nem flutuável que atravessa dois prédios é a divisória deles. — A. Pinheiro Torres.



INFORMAÇÕES

Visita de lavradores ao Posto Agrário de Braga

Por iniciativa do Posto Agrário de Braga e em colaboração com os Grêmios da Lavoura da I Região Agrícola, efectuaram-se ultimamente diversas visitas de lavradores às instalações deste Organismo, em Lamações.

Assim nos dias 9, 13 e 29 de Setembro, realizou-se a visita da Lavoura dos conchelos de Arcos de Valdevez, Vila Verde, Melgaço e Fafe.

Estas visitas são, como se compreende, de manifesto interesse.

Os agricultores têm oportunidade de observar os trabalhos em curso no Posto Agrário, trocam impressões e pedem esclarecimentos aos Técnicos responsáveis pelos serviços de assistência à Lavoura da Região.

Nestas visitas, que tiveram a presença de muitos lavradores foram muito apreciados os campos de milhos híbridos e o operoso trabalho de produção da respectiva semente, os estudos em curso sobre novas forragens e o efectivo pecuário da exploração, os ensaios de herbicidas de milho, os estudos sobre defesa do avermelhamento da videira, e outros trabalhos ainda de não menor importância para a lavoura regional.

Foram acompanhados pelos Técnicos em serviço no Organismo, que lhes deram todas as explicações.

Retiraram, depois, para suas terras visivelmente bem impressionados com tudo o que lhes foi dado apreciar e com os ensinamentos que receberam.

Providências Officiais

Cevada dística para o abastecimento do mercado

Por despacho ministerial, já publicado no «Diário do Governo», foi fixada em 8 500 000 kg a quantidade de cevada dística da colheita de 1961 necessária ao abastecimento do mercado interno, acrescidos de 1 000 toneladas destinadas a semente, pelo que poderão ser admitidas incrições até ao montante de 1 200 toneladas de semente.

Boletim Meteorológico para a Agricultura

[ornecido pelo

Serviço Meteorológico Nacional

3.ª década (21-30) de Setembro de 1960

Influência do tempo nas culturas

A precipitação durante a década favoreceu a germinação das sementes e contribuiu para o bom aspecto vegetativo dos nabais, das culturas hortícolas, dos olivais e, de uma maneira geral, de todo o arvoredo. No entanto, em algumas regiões do interior onde houve trovoadas acompanhadas de aguaceiros de granizo, houve prejuízos importantes nas culturas e em especial nas vinhas e olivais.

Continuaram a executar-se em bom ritmo as sementeiras outonais, designadamente de centeio, cevada e forragens, e os restantes trabalhos próprios da época, como vindimas, colheita e recolha de batata e milho seródio, preparação das terras para as sementeiras, secagem e recolha de figo, etc.

1.ª década (1-10) de Outubro de 1960

Mantém-se o bom aspecto vegetativo dos olivais, das culturas hortícolas e das pastagens favorecidas pelos períodos alternados de precipitação e de bom tempo.

A precipitação e a temperatura do ar relativamente baixa dificultaram o amadurecimento e a secagem do milho, do feijão e do figo. A precipitação, se por um lado criou boas condições nas terras para serem trabalhadas e semeadas, por outro lado paralizou ou dificultou a realização de traba-

A UNIFA

põe à disposição dos Agricultores

a) Produtos para combater males e pragas

Agral LN — Molhante-aderente para incorporar nas caldas insecticidas e fungicidas.

Albolineum — Emulsão de óleo branco para combater as «cochonilhas» ou «lapas» e «icérias».

Mergamma — Desinfectante da semente do milho, à qual assegura protecção contra os ataques do «alfinete» e doenças criptogâmicas.

Cloroxone — Poderoso insecticida com base em Clordane, indicado para o combate à «formiga argentina».

Didimac 10 e 50 — Produtos com base em DDT, especialmente recomendados para o combate à «traça» da batata e das uvas, e ainda ao «bichado» dos frutos, à «teia» da macieira, etc.

Gammexane 50 (sem cheiro) e **P. 520** — Produtos com base em Lindane, e R. H. C.,

respectivamente, indicados em especial para o combate ao «escaravelho» da batateira, «pulgão» ou «áltica» da vinha, «hoplocampas», etc.

Gamapó A — Insecticida com base em B. H. C., próprio para a destruição dos insectos do solo — «quirónimo» do arroz, «alfinete» do milho, «roscas», etc.

Katakilla — Produto com base em Rotenona, para combater os «piolhos» e outros insectos prejudiciais às plantas.

Malaxone — Éster fosfórico não tóxico com base em Malathion; combate «algodões», «afídios ou piolhos» «traças» das uvas, «mosca» dos frutos, etc.

Quirogama — Insecticida líquido para o combate ao quirónimo ou lagartinha vermelha dos arrozais.

b) Produtos para destruição de ervas e arbustos

Agroxone 4 — Herbicida selectivo com base em M. C. P. A., completamente desprovido de toxicidade para o homem e animais domésticos. O herbicida que permite uma rápida, eficaz e económica monda das suas searas sem causar quaisquer prejuízos aos cereais.

Atlacide — Herbicida total com base em clorato de sódio para a destruição

das ervas daninhas dos arruamentos, jardins, etc.

Trioxone — Arbusticida hormonal, com base num éster do 2, 4, 5 T. Embora seja também activo contra diversas ervas daninhas de «folha larga», o 2, 4, 5 T é especialmente eficaz contra plantas lenhosas, tais como silvas, diversos tipos de mato, acácias infestantes, etc.

c) Produtos auxiliares da vegetação

Horthomona A — É um preparado sintético que estimula e ace-

lera a formação de raízes nas estacas.

À VENDA EM TODOS OS DEPÓSITOS E REVENDADORES DA

Companhia União Fabril

Rua do Comércio, 49 — LISBOA

Rua Sá da Bandeira, 84 — PORTO

(800)

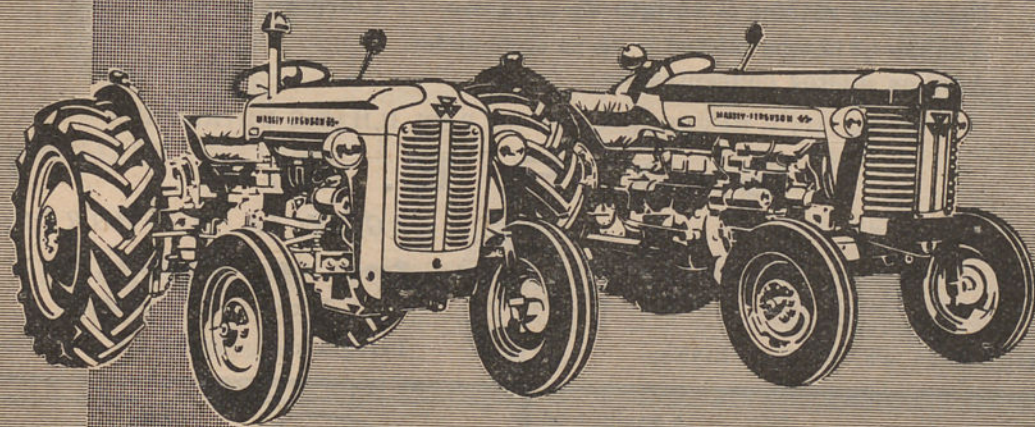
GAZETA das ALDEIAS

MASSEY-FERGUSON



DIESEL

MOD. 35 37 HP • MOD. 65 50,5 HP



Completados pela mais vasta linha de alfaías e equipados com o famoso **SISTEMA FERGUSON** que, além de lhes conferir uma excepcional aderência, sem compactar o solo, lhes proporciona:

- Controle automático da profundidade do trabalho das alfaías.
- Controle de reacção da alfaía de acordo com as variações da natureza do terreno.
- Controle hidráulico automático contra sobrecargas ou choque das alfaías em obstáculos enterrados.
- Total transferência de peso da alfaía ao tractor, consoante as necessidades de aderência.

TRACTORES DE PORTUGAL, LDA.

Av. da Liberdade, 35-4.º Esq.-Lisboa

Agentes em todo o país

A D U B O S

Superfosfatos 15%, 18% e 42% — Em pó e granulados.

Superdrine — Adubo insecticida.

Sulfato de Amónio — Do Amoníaco Português e de «Cobelaz».

Nitrocalciamon Concentrado — com 26% de azote (metade amoniacal e metade nítrico), contendo cal — em sacos de 100 ou de 50 quilos.

Nitrocalciamon «Cobelaz» — Com 20,5% de azote (metade nítrico e metade amoniacal) contendo cal.

Sulfonitrato de amónio «Cobelaz» — Com 26% de azote (7% nítrico e 19% amoniacal).

Nitrato de cal — Com 15,5% de azote nítrico.

Cianamida cálcica — Sulfato de potássio — e Cloreto de potássio.

Adubos quimicos mistos — Em pó e granulados.

Adubos mistos concentrados.

DEPÓSITOS E REVENDEDORES NO PAÍS, ILHAS E ULTRAMAR

S. A. P. E. C.

LISBOA:

Rua Vitor Cordon, 19, 1.º

Telefs.: 366426-366427-366428 e 366429
30715-30716-30717

Telegramas «SAPEC» — Lisboa



AGÊNCIA NO PORTO:

Praça da Liberdade, 53, 1.º

Telefones: 23727 e 26444

Telegramas «SAPEC» — Porto

3086

3047



A Bomba que lhe resolve o seu problema caseiro.

Água para lavagens a pressão e pequenas regas.

Liga-se à linha da iluminação; consumo mínimo

Peça uma demonstração ao vendedor mais próximo
AGENTE GERAL PARA PORTUGAL E ULTRAMAR

J. L. Duarte d'Almeida R. S. Miguel, 61
PORTO — Telef. 26515



3384

MOTORES A ÓLEO

BAMFORD

DIESEL



O MELHOR MOTOR INGLÊS PARA A AGRICULTURA E PEQUENA INDÚSTRIA

DESDE 3 1/2 HP - 600 R.P.M.

RESISTENTES SIMPLES FACILS DE MANEJAR ECONÓMICOS GARANTIDOS

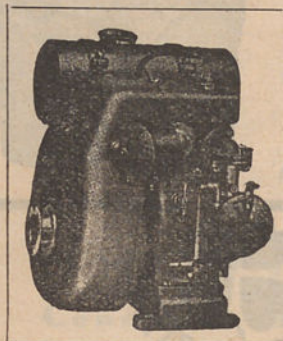
JAYME DA COSTA, L^{da}
14 - R. dos Correios - LISBOA
12 - P. da Batalha - PORTO

MECÂNICA E ELECTRICIDADE EM TODAS AS APLICAÇÕES

1149

Motores e Grupos de Rega

VILLIERS



MOTORES A PETRÓLEO

QUATRO TEMPOS

MARK 10, MARK 20, MARK 25, MARK 40
1,1 HP 2 HP 2,4 HP 3,3 HP

GRUPOS DE REGA DE

1 1/2" 2" 2 1/2" 3"

ENCONTRÁ-LOS-A NAS BOAS CASAS DA SUA REGIÃO

REGUE COM VILLIERS E REGARÁ TRANQUILO

AGENTES GERAIS EM PORTUGAL

SOCIEDADE TÉCNICA DE FOMENTO, LDA.

PORTO — Av. dos Aliados, 168-A
Telef. 26526/7

LISBOA — R. Filipe Folque, 7-E e 7-F
Telef. 53393 3532

VINHOS

8593

Todos os produtos legalmente autorizados para a indústria vinícola

Material de Adega e acessórios para todas as aplicações

Material de laboratório, reagentes e análises
TUDO PARA A VITI-VINICULTURA

Consultar sempre:

A. DUARTE

(Organização Técnica de Enologia)

Rua do Arsenal, 84-2.º Esq. — LISBOA 2
Telefone, 366284

Senhores Lavradores

A «CASA MALTA» fornece nas melhores condições:

Máquinas Agrícolas de todos os tipos

Adubos, Insecticidas e Fungicidas para todas as culturas e tratamentos, tais como: Acticupro, Ultraenxofre, Cobre Sandoz, Sulfato de Cobre inglês, Thiovit, etc., etc.

Sementes para Horta, Jardim e Pastos, incluindo bolbos recebidos directamente da Holanda, Jacintos, Narcisos, Iris, Tulipas, Ranúnculos, Anémonas, etc., etc.

No interesse de V. Ex.ª, consulte sempre

Malta & C.ª Lda.

Rua Firmeza, 519 — PORTO — Telefone, 20315



W i n o

MASTIQUE
especial para a

VEDAÇÃO PERFEITA DO VASILHAME

Galeria de Paris, 75 PORTO

8689



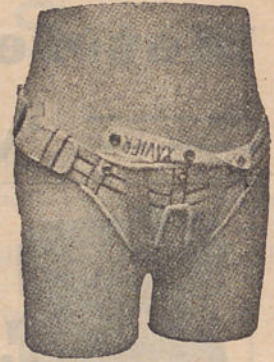
Sunda Elástica

S/ MOLAS E S/ PELOTAS

CASA XAVIER

Albino Pinheiro Xavier, Filhos
ORTOPEDISTAS

161, Rua dos Caldeireiros, 165—PORTO
Telefone, 22908



1701



LEVANTA AS FORÇAS CAÍDAS

UM TÓNICO DE EFICÁCIA
LARGAMENTE COMPROVADA

FRAQUEZA GERAL • ANEMIA • CONVALESCENÇAS

ESTIMULA O APETITE E
REVIGORA OS ORGANISMOS DEPAUPERADOS

2645



Companhia Hortícola- Agrícola Portuense, Limitada

*O estabelecimento hortícola mais
antigo e completo da Península*
Fundado em 1849

*Adubos para todas as culturas — Fórmulas químicas e químico orgânicas — Árvores florestais e de fruto — Oliveiras e videiras — Distintas variedades, rigorosamente seleccionadas — Sementes de horta e forragens — Acabamos de receber dos nossos antigos fornecedores do Estrangeiro, verdadeiramente seleccionadas e com todas as garantias, sementes de Horta e Forragens, a preços razoáveis * Batata de semente — Anualmente importamos batata de semente, devidamente certificada, das variedades mais produtivas e mais acreditadas no nosso País.*

2096

Catálogos grátis a quem os requisitar

QUINTA DAS VIRTUDES

Rua Azevedo de Albuquerque, 5 — PORTO
Telefone, 21632 Telegramas : • HORTICOLA — PORTO •

ENO-QUÍMICA, S. A. R. L.

Largo de S. Domingos, 39/41—Telefone, 23072/3—PORTO

Produtos para tratamento de vinhos
Material para laboratórios
Material para adegas
Insecticidas e fungicidas

3691

OS MAIORES IMPORTADORES NO NORTE DO PAÍS

* COSSONAY (SUIÇA) * OSLO * S. PAULO *

LONDRES * ANVERS * ARCISATE (ITALIA)

YARMOUT (CANADA) * VIENA * MADRID * ATENAS



Um simbolo de confiança na ali-
mentação do gado e das aves.

PROVIMI-PORTUGUESA

Concentrados para Alimentação de Animais, L.^{da}

Rua do Machado, 47 - Carnide
LISBOA

Fabricantes-Concessionários em várias regiões do País

* CASABLANCA * ROTTERDAM * PARIS/CROIX *

Os produtos da

UMUPRO

LYON-FRANÇA



HELICIDE GRANULÉ - Produto eficaz-
simo na extinção dos caracóis, à base de
metaldeído;

UMUCORTIL GRANULÉ - Para combate
aos ralos, à base de clordane;



são distribuidos em Portugal por

Ferreira, Rio & C.^a, L.^{da}

Rua do Almada 329 1.^o - Telef. 23007 - PORTO

3189

*Muitas vezes
é suficiente
apenas
1 comprimido.*

Contra
dores de cabeça
constipações
reumatismo

ASPIRINA



Ha mais de 60 anos
ASPIRINA e BAYER
familiares a todos.

640



ner mus

3690

O activador biológico das fermentações das nitreiras
AUTÉNTICA MÁQUINA DE FAZER ESTRUMES
Galeria de Paris, 75 PORTO

Para bem colher é preciso bem semear, mas cautela, não esqueça que só com boas sementes se conseguem os bons produtos.



O **CENTRO AGRICOLA** que à sua secção de sementes vem já há tempos a dedicar o seu melhor cuidado, nomeadamente na selecção dos seus fornecedores, lembra aos seus Clientes que, nesta época, se faz a sementeira de:

Alfaces, Acelgas, Agriões, Beterraba para mesa e para forragem, Couves pencas, tronchudas, lombardas, de repolho, de couve-flor, Cenouras, Espinafres, Nabos, Rabanetes, bem como, ainda, de Azevém, Luzerna, Serradela, Trevos, Tremoço, etc., etc., e, ainda, das mais belas flores para cultura no Outono.

Quer ser servido com honestidade e com as melhores sementes? Faça os seus pedidos ao

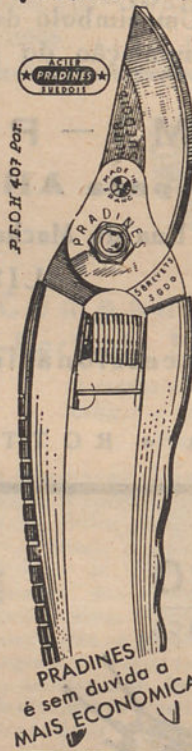
Centro Agrícola e Industrial, Lda.
ADUBOS—MÁQUINAS—SEMENTES

Rua de Santa Catarina, 309—PORTO
Telef. 25865/25866 — Teleg. «Agros»

Catálogo grátis em distribuição e preços especiais aos senhores «REVENDEDORES».

2747

A Tesoura mais apreciada!
PRADINES n.º 4



**LAMINA
SUBSTITUIVEL
EM AÇO SUECO**

Especialmente criada para satisfazer as exigencias profissionais mais severas dos Viticultores e Arboricultores.

leve mas robusta

A elevada resistencia do aço de alta qualidade que entram no seu fabrico, permitiu reduzir consideravelmente o peso, aumentando a robustez.

potente e confortavel

A precisão de fabrico de todos os seus órgãos, a lamina de gume incisivo, a forma estudada para comodidade de manobra, o amortecedor de choque, permitem realizar **sem esforço cortes perfeitos** nos mais grossos ramos.

a mais duravel

Todas as vantagens indicadas fazem com que esta seja a **tesoura de maior duração**. Durante muitos anos esta tesoura vos prestará os melhores serviços.

PRADINES

A FERRAMENTA DE PRECISÃO DA CIRURGIA ARBORICOLA E VITICOLA

Representantes Exclusivos para Portugal Ilhas e Ultramar

NOVIDADES AGRICOLAS RODANA L^o
Rua Teixeira de Pascoais 21 E
Rua Dr. Gama Barros 60
Telefone 728848 LISBOA - 5

Concedem-se Agencias nos concelhos Disponiveis

3700



SOGERE

Sociedade Geral de Representações Lda

PORTO—Rua Infante D. Henrique, 36-1.º, Esq.º—Tel. 24720
LISBOA—Avenida Guerra Junqueiro, 12-3.º, Dt.º—Tel. 725.728

Tratamento e conservação do

MOSTO

PRODUTOS ENOLÓGICOS
MATERIAL DE LABORATÓRIO

ANÁLISES

Recomendamos para colagens a **Gelatina «SPA»**

541

Viveiros da Quinta de S. Miguel

A maior selecção de barbados americanos, de todas as variedades e para todos os terrenos, bem como árvores de fruto rigorosamente seleccionadas e desinfectadas.



Suínos de pura raça YORKSHIRE (LARGE WHITE). Galinhas de raça PLYMOUTH ROCK BARRADA e LIGHT SUSSEX. Perús MAMMOUTH e patos KAKI-CAMPBELL e PEKIN. Novilhos e novilhas, pura raça holandesa, e outros melhorados pelo sangue da mesma raça.

No seu próprio interesse, visite os nossos viveiros, onde poderá admirar os maravilhosos frutos da nossa colecção de «pés-mães». — Peça catálogo grátis.

Sociedade Agrícola "Quinta de S. Miguel", L.da

Carreira — Silveiros (Minho)

3684

Telef. 71 — NINE

Bosch

BOMBAS E INJECTORES
PARA TRATORES E SUA REPARAÇÃO
COM PEÇAS GENUINAS BOSCH

E. T. ROBERTO CUDELL, L.^{DA}

PORTO

R. Faria Guimarães 883
R. Passos Manuel 30

LISBOA

112 Áv. Duque Loulé 120



2738



FIXEGREL

ANTIABROLHANTE PARA A BATATA

Evita o grelamento e reduz a perda de peso da batata armazenada. — Isento de toxicidade

Galeria de Paris, 75 PORTO

3688

MOBILIÁRIO USADO

em todos os géneros,
para todos os aposentos.

Temos

MODERNO
E ANTIGO

Temos mobiliário em
todos os tamanhos e para
todos os preços.

*

Na nossa casa compra
o rico, o pobre e o reme-
diado.

Também fabricamos
qualquer modelo por
encomenda e fazemos en-
tregas ao domicílio.

*

VENDAS, TROCAS E
COMPRAS DE MÓVEIS
DE QUALQUER GÉNERO.

ANTIGUIDADES
E TUDO DE VALOR

A Casa das
Móveis Usadas

do Porto é na Trav. de
Cedofeita, 46 — Tel. 25756

9605

GANHE MAIS DINHEIRO

NAS SUAS COLHEITAS

UTILIZE O

SULFATO DE AMÓNIO



QUE SENDO BEM RETIDO NO SOLO,
NÃO É ARRASTADO POR LAVAGEM
E, NITRIFICANDO-SE GRADUALMENTE,
FORNECE ÀS PLANTAS UMA ALIMEN-
TAÇÃO AZOTADA PERMANENTE.

3104

TUBAGENS PLÁSTICAS

Mangueiras em borracha ou plástico para: pulverização, rega de jardins, vinhos, ácidos e canalização de água potável. Chupadores de borracha ou em plástico, etc. Telas em plástico ou borracha. Assentos em plástico para retretes. Baldes, jarros, bacias, funis. Capas e fatos impermeáveis para homem, senhora e criança, etc. Botas de borracha «Dunlop» e nacionais para homem, senhora e criança em todos os tipos. Bonéas de borracha. Colchões e almofadas em borracha «Espuma». Bolas e câmaras de ar para Futebol. Vedantes esponjosos e não esponjosos para portas e janelas de automóveis e casas, capas para pedais, etc. Tapete estriado para automóveis. Suportes para telefones. Meias elásticas, etc. Borrachas para todos os fins.

«JULINA» A MELHOR TINTA A ÁGUA PARA PAREDES INTERIORES

Baldes plásticos de 6 a 7 litros a Esc. 13\$50

A CENTRAL DA BORRACHA

DE — Armindo Mendes
Trav. dos Clérigos, 1 a 5 — PORTO — Tel. 27535

9605

LAVRADORES

As vossas culturas são atacadas por pragas e doenças?

Quereis conhecer as medidas de luta mais adequadas?

Consultai os Serviços Agronómicos da BP através do Agente local que, sem quaisquer encargos da vossa parte, remeterá os insectos ou material atacado e o vosso problema será resolvido.



às vossas ordens



3685

Cruz, Sousa & Barbosa, L.^{da}

Papéis e Máquinas Gráficas

R. S.^{to} António, 165 — PORTO

Telefs. 27636 e 27637

2457

PASTAS Comerciais e de Estudantes
MALAS em couro, chapeadas e para avião

CONSERTAM-SE MALAS
NÃO CONFUNDIR

José Apolinário

31-Rua do Loureiro-33
(Pegado à Pensão de S. Bento)

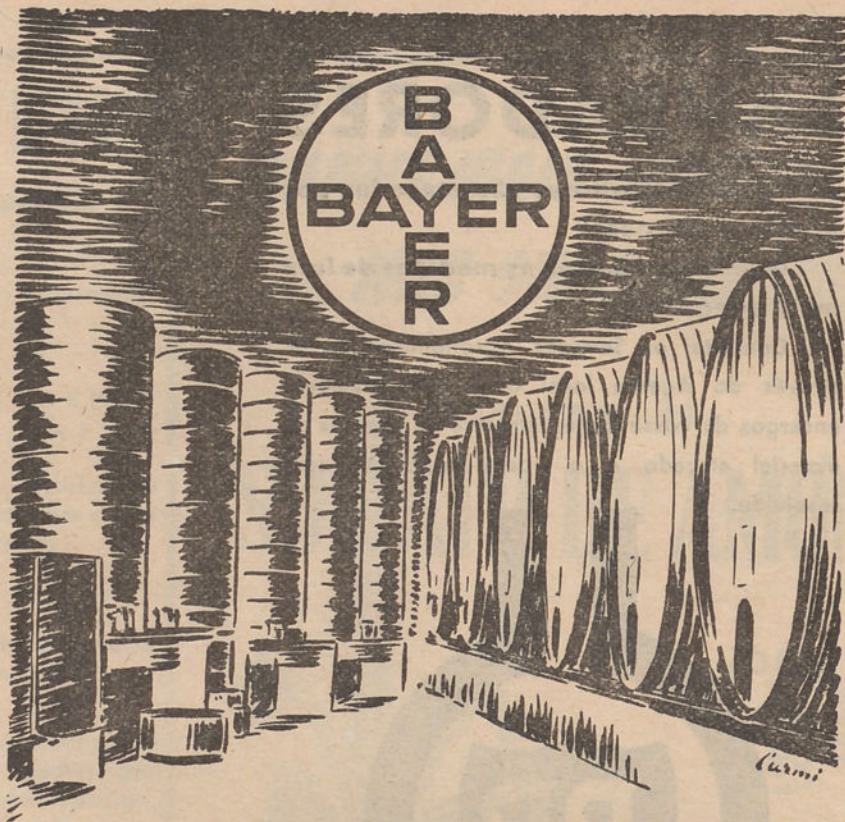
TELEPHONE, 23636 — PORTO



1943

**O Caminho de Ferro é o transporte ideal,
pois é seguro, rápido, prático e económico.**

1593



**B
A
BAYER
E
R**

Senhores Lavradores!

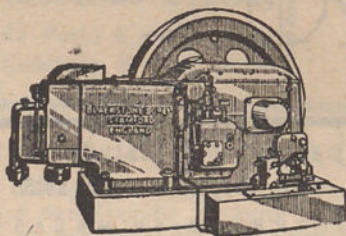
É altura de proceder à lavagem, desinfecção ou descoloração de todo o vasilhame utilizado nas adegas e lagares de azeite. Para bons resultados usem:

Trosilina «F»

REPRESENTANTES PARA PORTUGAL:

S. A. R. L. QUIMICOR — Secção Agrícola
RUA SOCIEDADE FARMACÊUTICA, 3 — LISBOA

3633



PARA:

- DEBULHADORAS
- LAGARES DE AZEITE
- MOAGENS
- BOMBAS

MOTORES DIESEL

Lister-Blackstone

Pinto & Cruz, Limitada

Rua de Alexandre Braga, 60-64 — Telefone, 26001/2 — PORTO

2177

Se pensa em

**JÓIAS-PRATAS
MÁRMORES
BRONZES**

Pense V. Ex.^a na

**Ourivesaria
Aliança**

191, R. das Flores, 211
P O R T O

Filial em LISBOA:

R. Garrett (Chiado), 50

3056

Adubos

há muitos,

MAS PARA AS SUAS
TERRAS E CULTURAS

há poucos...

Não empregue adubos ao acaso!

Nas terras pobres em
cal aplique adubos com
cal activa e neutralizan-
te.

NENHUMA PROPRIEDADE SEM



Fosfato

Thomas

o único adubo fosfatado
com cal activa e neutra-
lizante existente no mer-
cado, que deve empre-
gar em todas as cultu-
ras efectuadas em solos
ácidos ou pobres em cal.

ESTUDOS, INFORMAÇÕES E PROPAGANDA

SERVIÇOS AGRONÓMICOS

DO FOSFATO THOMAS

Rua D. João V, 29-3.º Dto.

Lisboa - 2

As brochuras publicadas por estes Serviços são
enviadas GRATUITAMENTE a quem as pedir.

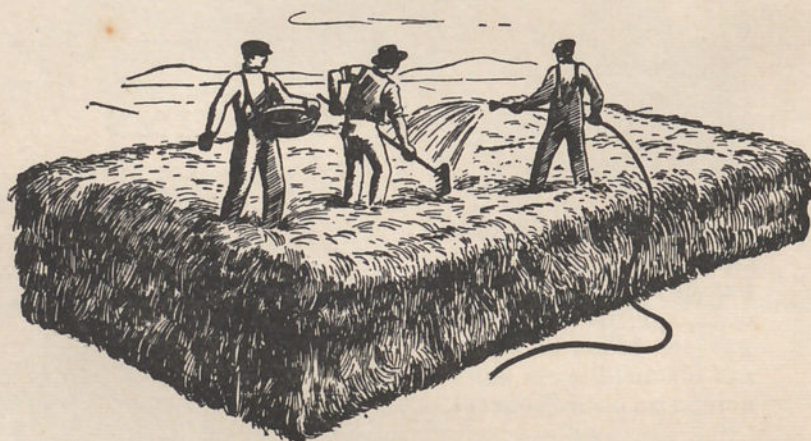
Snr. Lavrador

A matéria orgânica é indispensável para se obterem bons rendimentos.

Transforme as suas palhas em óptimo estrume utilizando

CIANAMIDA CÁLCICA

(CAL AZOTADA)



COMPANHIA PORTUGUESA DE FORNOS ELÉCTRICOS

INSTALAÇÕES FABRIS
CANAS DE SENHORIM



SERVIÇOS AGRONÓMICOS
LARGO DE S. CARLOS, 4-2.^o
LISBOA—TELEFONE 368989

3165