

# *Gazeta das Aldeias*

N.º 2430

1 DE SETEMBRO DE 1960

Sala .....

Est. ....

Tab. ....

N.º .....

*Siga-me... Acompanha-nos a melhor Técnica!*



**Motocultor L5-H 13 HP, O MAIS MODERNO E POTENTE DO MERCADO**  
(Via regulável entre 70 e 108 c/ms.)

Faz todos os trabalhos agrícolas e... REBOCA 1.800 Kgs.

ISENTO DE CARTA DE CONDUÇÃO

**BUNGARTZ BUNGARTZ BUNGARTZ BUNGARTZ BUNGARTZ BUNGARTZ**

**Tractor T5-13 HP, um gigante com corpo de anão**

- Motor Hatz, diesel
- 10 velocidades
- Via regulável entre 89 e 105 cms.

\*\*\*\*\*

As máquinas BUNGARTZ já trabalham desde o Minho ao Algarve.

\*\*\*\*\*

Consulte-nos sobre o equipamento que lhe convém.



RAMO AGRÍCOLA DA

**Agência Comercial de Anilinas, Lda.**

75 — Galeria de Paris — 77

PORTO

Telef. 25397



## 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

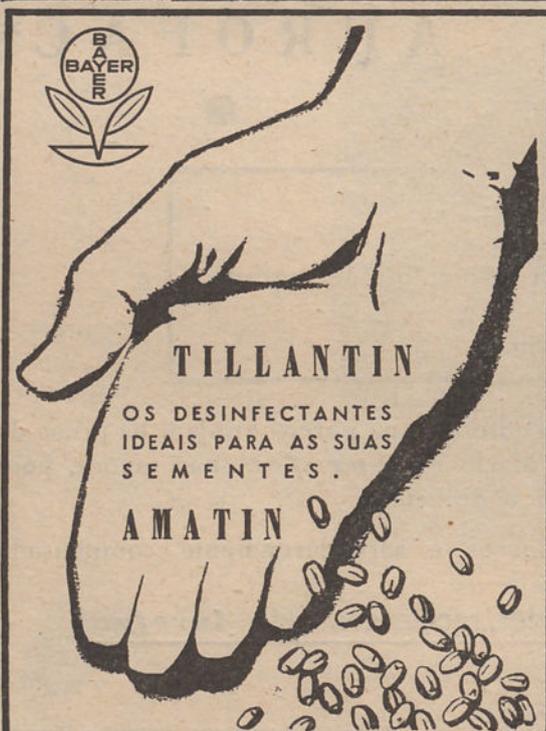
### ABAVIT-NEU

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

## SACAVÉM

Se V. Ex.ª

Tem necessidade de adquirir

**Serviços de Mesa**  
**Faianças de Fantasia**  
**Loiças para Cozinha**  
**Azulejos ou Mosaicos**  
**Loiça Sanitária**

3048

escolha a marca de confiança  
Grande resistência e formatos modernos

À VENDA NO PORTO NA  
R. DAS CARMELITAS, 40

LISBOA COIMBRA

Av. da Liberdade-49/57

R. Dr. M. Rodrigues-13

# A U N I F A

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 B. 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 — «quirónomo» 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 quirónomo 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 munda 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

*Limpeza e pureza  
bacteriológica dos  
vasilhames  
Calgonit*



*Tira cheiros e color.  
Ajuda a avinhar e melhorar  
o paladar e aroma dos vinhos.*

Ácidos Cítrico e Tartárico \* Metabissul-  
feto de Potássio \* Taninos "DYEWOOD"  
\* Solução Sulfurosa \* Calgonit \* Soda  
em Cristais \* Sebos para Empostigar \*  
Wino \* Parafinas, etc.

Mustímetros \* Glucómetros \* Areóme-  
tros \* Gluco-Enómetros \* Termóme-  
tros \* Acidímetros \* Ebuliómetros \*  
Vinómetros, etc.

Mangueiras de Borracha e de Plástico \* Filtros \* Bombas \* Enchedo-  
res \* Gaseificadores \* Rolhadores \* Tesouras para Poda.

3546

## Sociedade de Representações Guipeimar, L.da

Rua de Rodrigues Sampaio, 155-1.º  
PORTO

Telefone, 28093  
Teleg. Guipeimar

PEBES de coelho, raposa e de todos os  
animais — Curlímos, língümos  
e confeccionamos

**RÚSSIA NO PORTO**

Raposas  
e casacos de peles  
aos melhores preços.  
R. Fernandes Tomás, 561-Porto  
(Alma da Capela das Almas)  
Telef. 22960 2118

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

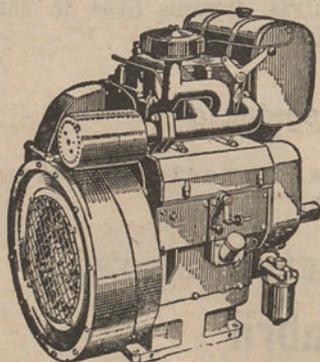
CONSERVAM-SE MALAS  
NÃO CONFUNDIR



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

TELEPHONE, 23636-PORTO

## 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.ª**

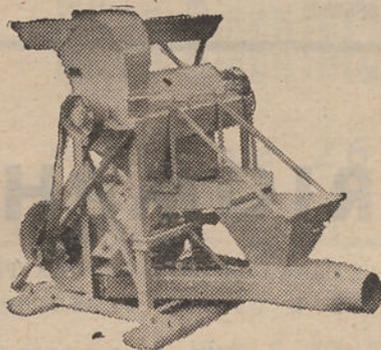
PORTO-38, R. de Ceuta, 48 14, L. do Corpo Santo, 18-LISBOA

3074

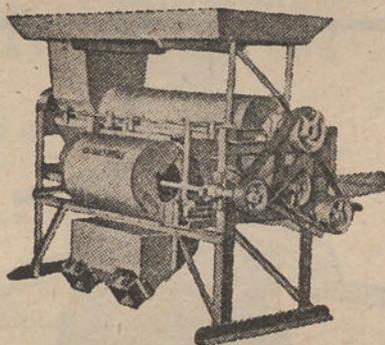
# *Descamisador - Descarolador de milho*

## **LA SANS RIVALE**

*A máquina indispensável a todos os produtores de milho*



**Modelo Cr. 6**



**Modelo D-1**

*De robusta construção e necessitando de pouca potência para o seu accionamento, debulha até os milhos não desfolhados.*

*Preços competitivos • Peça informações aos distribuidores*

**TRACTORES DE PORTUGAL, LDA.**

*Lisboa - Av. da Liberdade, 35-4.º E*

*Agentes em todo o país*

# À lavoura em geral e aos criadores de gado em especial

O sucesso que têm obtido os alimentos concentrados SOJAGADO é já hoje indiscutível  
Todos os Grémios da Lavoura nos têm manifestado o apreciável valor da SOJAGADO

SOJAGADO N.º 1 — para vacas leiteiras  
SOJAGADO N.º 2 — para gado vacuum em geral  
SOJAGADO N.º 3 — para porcos  
SOJAGADO N.º 4 — para aves e galináceos  
SOJAGADO N.º 5 — para aves até 8 semanas

3584

SOJAGERME — Proteínas + Gordura 36% (este para desdobraimento e composição de rações)

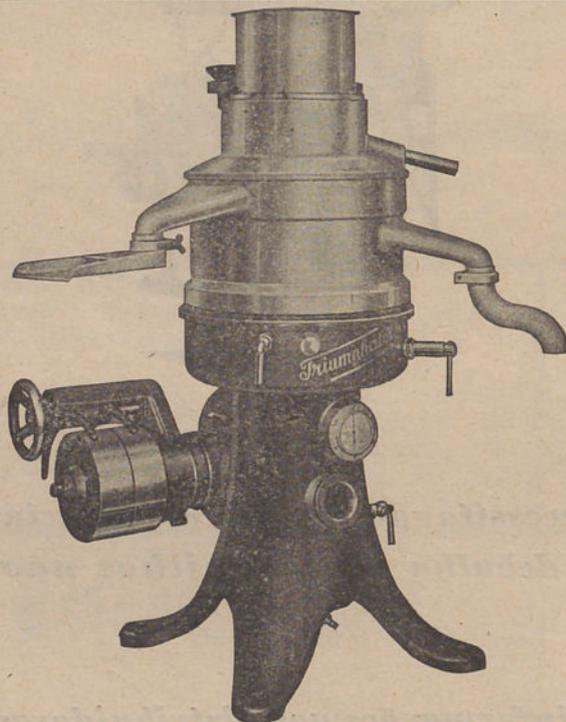
SOJA PURA EXTRACTADA

Não engane o seu gado com alimentos pobres porque se engana a si próprio

**SOJA DE PORTUGAL, LDA.** \* FÁBRICAS EM OVAR — Telef. 63

Escritórios em Lisboa, na Rua dos Fanqueiros, 38, 1.º — Telef. 23830 e 27806

Os pedidos podem ser feitos directamente aos n/ escritórios ou ao Sr. António Câmara Cordovil, Rua de Campolide, 55, 1.º, dt.º, Lisboa — Tel. 685262.



## TRIOMPHE

SEPARADORA-CLARIFICADORA PARA  
AZEITE E CALDAS OLEAGINOSAS

MÁQUINA SUÍÇA DE PRECISÃO

O mais aperfeiçoado, simplificado e moderno dos  
diversos tipos existentes

3657

Recomendada para lagares de azeite

DIVULGADA POR TODO O PAÍS

Exposição e Vendas:

Av. Almirante Reis, 80-B a 80-E

Telefs.: 52360 - 53135 - 55354

LISBOA

**Sociedade Industrial Agro-Reparadora, L. da**

Lãs \* Sedas  
Algodões  
Atoalhados  
Malhas interiores  
Malhas exteriores  
Camisaria

VENDEMOS MAIS BARATO

*Armazéns Cunhas*

PORTO

ENVIAMOS SEMPRE AMOSTRAS SOLICITADAS

3618

*Snr. Lavrador*

F a ç a   a s   s u a s   c o n t a s !

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



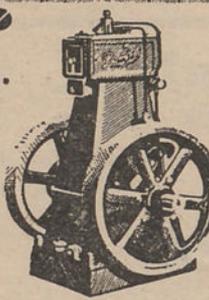
P O R T O

R. Sá da Bandeira, 84

DEPÓSITOS E REVENDEDORES EM TODO O PAÍS

**MOTORES A ÓLEO**

# BAMFORD



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

**DIESEL**

**O MELHOR MOTOR INGLÊS PARA A AGRICULTURA E PEQUENA INDÚSTRIA**

**RESISTENTES SIMPLES FACÍLIS DE MANEJAR ECONÓMICOS GARANTIDOS**

**JAYME DA COSTA, L.<sup>da</sup>**  
 14 - R. dos Correios - LISBOA  
 12 - P. da Batalha - PORTO

**MECÂNICA E ELECTRICIDADE EM TODAS AS APLICAÇÕES**

1149

Jóias-Pratas  
 Mármore-Bronzes  
 e prendas para  
 Baptizados e  
 Casamentos

3056

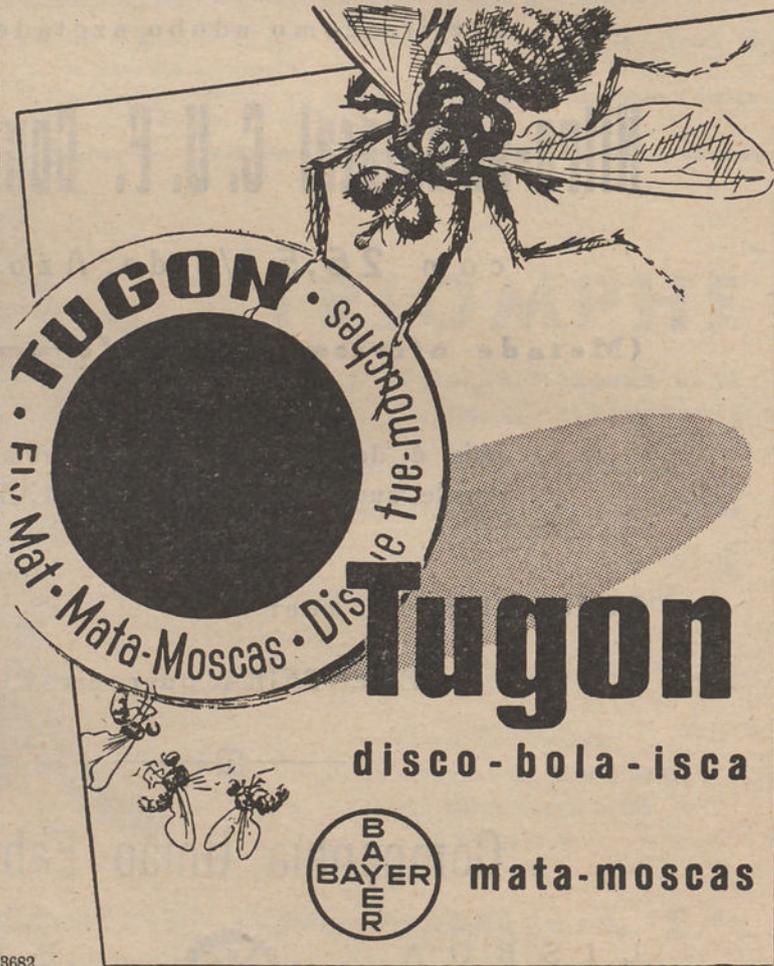
## Ourivesaria ALIANÇA

PORTO  
 191, R. das Flores, 211

Filial em LISBOA:  
 R. Garrett (Chiado), 50

O Caminho  
 de Ferro é  
 o transporte  
 ideal, pois é  
 seguro, rá-  
 pido, prático  
 e econó-  
 mico.

1593



**TUGON**

disco-bola-isca

**Tugon**

disco-bola-isca

mata-moscas

BAYER

mata-moscas

3682



*ner*  
**Humus**

3690

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

# LAVRADORES



## OFERECE

8685

# ASSISTÊNCIA TÉCNICA



## SEMENTES

1802

VER, OUVIR E CALAR... NÃO!

Veja, ouça... mas diga a toda a gente o que são e o que valem as nossas sementes. Para semear já, recomendamos:

ALFACES — BETERRABAS DE MESA E FORRAGEM — COUVES PENCA — COUVES TRONCHUDA — COUVE LOMBARDA — COUVE BRÓCULO — COUVES FLORES — REPOLHOS — CENOURAS — RABANETES — ESPINAFRES — LUZERNA — NABOS — TREVO BRANCO, LADINO E ANÃO — TREVO ENCARNADO — TREVO SPADONI — TREVO BERSIM — TREVO DA PÉRSIA — EUCALIPTOS — LAWN-GRASS — RAY GRASS — ETC., ETC.

E TODAS AS VARIEDADES DE FLORES DE SEMENTE E BOLBOS

Se desejar semear e colher... prefira as sementes que, com todo o esmero, lhe fornecemos

**A «SEMENTEIRA» de Alípio Dias & Irmão**

Rua Mouzinho da Silveira, 178 — Telef.: 27578 e 33715 — PORTO

Catálogo Ilustrado — Em distribuição grátis



# 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

2925

# Gazeta das Aldeias

Fundada por *Julius 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 25652Composto e impresso na TIPOGRAFIA MENDONÇA (Propriedade da GAZETA DAS ALDEIAS)  
Rua Jorge Viterbo Ferreira, 12-2.º - PORTO

## SUMÁRIO

«As perspectivas agrícolas» . . .	641
Crónica — Prof. Mário de Azevedo Gomes . . . . .	642
Nova Campanha para o Con- sumo do Mel entre os Por- tugueses — eng. agrón. Vasco Correia Paixão . . . . .	644
Calendário do lavrador . . . . .	646
Calendário apícola . . . . .	647
O Vinho da Madeira — eng. agró- nomo Amadeu de Sousa Borges	648
O nosso inquérito . . . . .	653
Processos de fornecimento de leveduras seleccionadas — eng. agrónomo Manuel da Silva Babo . . . . .	654
A região do Oeste sob o as- pecto vinícola — eng. agró- nomo H. Bonifácio da Silva . . . . .	658
Problemas de Viticultura — Car- acterísticas culturais dos porta-enxertos e factores determinantes da sua esco- lha. O caso português — eng. agrónomo Alfredo Baptista	661
A cultura da cevada dística — eng. agrónomo Bento Leite de Castro . . . . .	664
A análise foliar da videira — eng. agrónomo Gonçalves No- gueira . . . . .	666
Eng. agrónomo João Braga . . . . .	668
Caça e Pesca — Veneno nos montados — Almeida Coquet . . . . .	669
Secção Feminina . . . . .	670
SERVIÇO DE CONSULTAS	
— Agricultura . . . . .	672
— Silvicultura . . . . .	672
— Horticultura . . . . .	673
— Avicultura . . . . .	674
— Direito rural . . . . .	676
Informações . . . . .	678

## A NOSSA CAPA

Dá-nos a gravura um sugges-  
tivo exemplo de culturas por-  
sociadas: horta e pomar, dispo-  
stas segundo as boas normas da  
técnica moderna, coexistem no  
mesmo terreno, sem que mútua-  
mente se prejudiquem.

(Fotografia gentilmente ce-  
dida pela Direcção-Geral  
dos Serviços Agrícolas).

## ASSINATURAS

Ano . . . . .	100\$00
Semestre . . . . .	55\$00
Número avulso . . . . .	5\$00
Estrangeiro (Excepto Espa- nha) — mais . . . . .	50 %

## «As perspectivas agrícolas»

**D**E recente editorial do prestigioso *Jornal do Comércio*, sob o título acima, tomamos a liberdade de transcrever os seguintes passos, que desejamos fiquem arquivados nesta página:

«Um terceiro ano pouco feliz para a agricultura está a decorrer em Portugal. Os reflexos de um Inverno extremamente desfavorável estão ainda a fazer-se sentir nos resultados de vários sectores primários da nossa produção, designadamente nos cereáliferos. Estão assim a acumular-se os prejuizos e dificuldades em vasta parcela da actividade económica nacional que há larguíssimos anos não desfrutava de desafogo e numa época em que lhe seria muito necessário dispor de amplos recursos para poder levar a cabo a acção renovadora que as realidades actuais da economia europeia reclamam. O menos que pode desejar-se é que toda a nossa estrutura económica se concerte no indispensável apoio à agricultura, para que lhe seja possível resistir a tão prolongadas pressões de crise e levar mais longe o seu indispensável esforço de modernização».

«Há três anos, efectivamente, que o desfavor da Natureza está a afectar a nossa lavoura. Segundo as informações de origem nacional coligidas no estudo recentemente publicado da O.E.C.E. sobre a situação e os problemas da economia portuguesa, a produção agrícola no nosso País baixou de 7 o/o entre 1957-58» . . .

«Em 1959 registou-se de novo redução considerável no conjunto dos rendimentos da lavoura. As colheitas de trigo e de batata situaram-se a nível inferior em 36 o/o às do ano anterior; a produção vinícola continuou a baixar. Apesar desta evolução, os salários agrícolas ainda se elevaram de 5 o/o em 1958 e 5,5 o/o em 1959, segundo a mesma fonte de informação. O processo cumulativo das dificuldades da lavoura deve estar a acentuar-se, no ano corrente, em numerosos casos, como ainda há dias era acentuado numa publicação norte-americana.

É de toda a evidência que a lentidão de desenvolvimento da agricultura no decurso dos últimos sete ou oito anos, em paralelo com o grande lugar que esta continua a preencher no conjunto da economia portuguesa, exigem que ao sector seja consagrado um esforço muito maior. Assim o preconiza a O.E.C.E. no referido estudo, embora acentuando que os problemas opostos a uma eficaz política de desenvolvimento neste domínio serão muito árduos, por estarem ligados a estruturas económicas jurídicas e agrárias de raízes seculares. Parece de ponderar a necessidade de se defrontar corajosamente — e com a energia que o interesse nacional justifica — essas estruturas defeituosas, ao mesmo tempo que se desenvolva uma acção técnica fecunda, de iniciativa e patrocínio estatais . . .



# Crónica

Pelo Professor MÁRIO DE AZEVEDO GOMES

**C**REIO que não pode o «cronista» que nestas páginas, desde há anos, tem versado os mais variados assuntos e aproveitado as oportunidades mais diversas, sem nunca perder de vista, embora, o fio condutor a que cedo se prendeu de procurar ser útil à Lavoura deste País, escrevendo sincera e desprezenciosamente, deixar de referir aqui, na primeira ocasião que se lhe oferece, o acontecimento que foi a comemoração do I Centenário da Associação Central da Agricultura Portuguesa.

Claro que não venho trazer qualquer informação que se não conheça e sei bem que todos os passos das jornadas comemorativas foram já objecto de relatos noticiosos, com a transcrição, até, de alguns dos principais discursos que houve ocasião de proferir nas reuniões de lavradores e técnicos que em boa comunhão espiritual se juntaram nos momentos adequados.

Nestas coisas, o papel que pode exercer quem tem, como eu, o privilégio de ser «antigo» é o de simples depoente, arrancando mais um depoimento à recordação do passado que se viveu com certa intensidade e no convívio de distintas figuras, das mais prestimosas do nosso movimento associativo agrícola.

Não sou tão antigo — vamos lá — que possa apresentar mais do que vagos testemunhos da fase inicial da instituição, então a Real Associação de Agricultura. Mas recordo ainda, sendo estudante, o vulto respeitável dum Prof. Oliveira Feijão, tão bemquisto na velha Escola Médica — das mais nobres tradições — como estimado entre os lavradores que sistematicamente o elegiam para a direcção do seu grémio. Já então se definia, e parece-me que com força e prestígio jamais excedidos, a intenção inteligente e justa, de trazer à colaboração associativa para os mais altos cargos os primeiros valores do professorado agronómico — um Sertório do Monte Pereira, um Cincinató da Costa, um D. Luís de Castro. Fossem estes ou não lavradores, também, o que importava era abrir larga margem de confiança à ciência agronómica e à técnica — então quase que nascentes (recorde-se que o ensino agronómico surgiu poucos anos antes da fundação da Associação da Agricultura) — e o que impor-

tava era demonstrar, desde a agremiação mais responsável, colocada à frente da grande força que era a lavoura nacional, que se entendia como indispensável o claro e franco entendimento entre agricultores e técnicos, como condição básica do progresso. Que esta ideia, cujo acerto nunca foi nem poderá ser desmentido, nem sempre fez entre nós a marcha triunfante que se lhe apetecia, não faltam factos de todos os tempos a prová-lo; e também se conhecem algumas razões; para mim, na parte que me toca — isto é, como técnico — um princípio de justificação existe para o insucesso todas as vezes que o técnico, por falta de apoio experimental e estudo prévio dos problemas regionais e sub-regionais, não possa apresentar-se na *frente agrícola* bem seguro de si e pleno de autoridade. Questão que depende, em grandíssima parte, do modo como se estruturam e organizam os serviços agronómicos regionais.

Mais do meu tempo, pela mão dum colega e amigo, meu antigo mestre, o Prof. Joaquim Rasteiro, é que fui tomando contacto com a Associação, os seus problemas, e as suas figuras mais representativas. Contacto muito instrutivo para mim numa altura da vida em que, havendo boa vontade, existe sempre préstimo no cultivo de relações e na observação cuidadosa sobre como decorrem as actividades que nos cercam.

Era Joaquim Rasteiro por si próprio agricultor de merecimento, progressivo, apaixonado das coisas da terra, para mais vivendo num rincão — dir-se-ia abençoado — em que a policultura oferece dos mais belos quadros e reserva a quem porfia boas oportunidades. Refiro, junto à Arrábida, a distinta região de Azeitão.

A sua voz na Associação dos Lavradores ouvia-se, como se compreende — bastava conhecê-lo — com especial interesse e ele mesmo tinha pela sua Associação e pelo grande Palha Blanco, seu presidente, um culto que era, quase, ternura familiar.

Até que, nas minhas recordações, se atinge a época em que deveres dos cargos oficiais me fizeram necessariamente aproximado dos dirigentes associativos — o tempo em que fui Director-Geral do Ensino e Fomento e aquela episódica passagem pelo Ministério da Agricultura, de que entendi deixar sinal num curto relatório publicado em livrinho. Aqui mesmo se verifica bem o papel que na conjuntura exerciam os directores da Associação da Agricultura, como ficavam bem à vista as suas responsabilidades nacionais, a insistência com que os poderes públicos — honra lhes seja — procuravam o apoio da instituição e, finalmente, a soma de esforços em que se desentranharam aqueles directores para bem servirem a Lavoura e o País.

Os nomes que mais recordo são os de um Dr. Nunes Mexia, de grande astéridade, boa visão e raro bom senso, e de um Luís Gama, apóstolo incansável das prerogativas da classe agrícola, exuberante, entusiasta... eternamente moço! E também cumpre não esquecer o que foi primeiro Ministro da Agricultura, o Dr. Fernandes de Oliveira, dos primeiros a estender aos técnicos mão fraterna e confiante.

Com estes homens nos entendíamos, discutindo problemas, ouvindo conselhos, opondo sugestões; torno a dizer, neste convívio se ganhava a aprendizagem útil para o futuro. Quanto à marcha da Associação, essa, que já foi julgada e comentada largamente alhures, a mim só me pertence dizer que lhe senti em mais que um

(Conclui na pág. 645)

# Nova Campanha para o Consumo do Mel entre os Portugueses

## Quem colabora connosco, em beneficio de todos?

*É com o maior prazer, aliás coerentemente com o pensamento desde sempre defendido pela Gazeta das Aldeias, que damos guarida nestas colunas à presente comunicação do nosso colaborador, Eng. Vasco Correia Paixão, Director do Posto Central de Fomento Apícola, no qual se traçam os pormenores duma «Nova Campanha para o Consumo do Mel entre os Portugueses, campanha essa que o referido Posto pretende levar a efeito, e a que damos o nosso inteiro aplauso.*

**E**M campanhas anteriores, o Posto Central de Fomento Apícola deu já a conhecer ao País os beneficios que o uso do mel pode proporcionar ao organismo humano.

Na plaquette «Um açúcar natural, um alimento, um produto terapêutico» e no folheto «O valor alimentar do mel e a sua aplicação na terapêutica infantil» foram transcritas opiniões de médicos de renome internacional e trazidos ao conhecimento do público português os resultados de experiências feitas com a administração deste produto, sobretudo em bebés e crianças em idade escolar.

Documentação de incontestável valor, sem dúvida, quer para o exame imparcial da questão, quer para o estímulo do seu consumo entre nós, peca somente pelo facto de se tratar de estudos feitos em ambiente estranho.

Afigura-se-nos, por isso, que seria muito proveitoso repetir no nosso País alguns desses ensaios para se colherem elementos directos, palpáveis, quiçá mais convincentes ainda, por haverem sido

obtidos portas adentro, em instituições nacionais.

Nesta ordem de ideias, pretendíamos levar a cabo experiências, com a administração de mel, durante o ano próximo futuro, nas seguintes categorias de indivíduos:

- 1 — Crianças em idade escolar;
- 2 — Desportistas dum clube de cultura física;
- 3 — Doentes diabéticos, cardíacos e enterocolíticos.

Os componentes dos diferentes grupos seriam examinados por médico antes de submetidos ao «regime do mel» e seriam acompanhados por ele até final dos ensaios.

O extracto das fichas das observações médicas, ao iniciar-se a administração do mel e ao dar-se esta por finda, forneceria, como é óbvio, preciosos elementos que seriam apresentados oportunamente ao público em conferências e em livro.

Estamos convencidos de que, por esta

forma, uma nova e forte corrente a favor do uso mais intenso do mel surgiria entre nós, com manifesto proveito para todos — produtores e consumidores.

Avessos, por feitio, a propagandas falazes, que de algum modo possam descambar em simples dialéctica de vendedores de banha de cobra, depositamos, ao contrário, grande fé nos trabalhos experimentais sérios, com controlo adequado, competente e honesto.

Não é difícil, evidentemente, arranjar algumas crianças, alguns desportistas e alguns doentes que possam sujeitar-se ao consumo fiscalizado do mel; a única dificuldade que, de momento, se nos apresenta é arranjar mel na quantidade necessária para o efeito.

Apelamos, conseqüentemente, para os apicultores de boa vontade, todos quantos reconhecem que é preciso semear primeiro para colher depois...

Terminada, praticamente, a safra de mel do corrente ano, o precioso néctar dos Deuses deve estar ainda em grande

cópia nos potes e talhas dos seus possuidores.

Quem põe à nossa disposição, generosamente, uma porçãozinha de mel para os estudos projectados, que irão beneficiar imediatamente algumas crianças, alguns desportistas e alguns doentes?

Muito ou pouco, não importa; tudo junto será alguma coisa e o bastante, de certo, para algo se poder fazer.

Se se apurar muito, o número de grupos a submeter ao «regime do mel» será aumentado, reduzindo-se ao mínimo na hipótese contrária.

Quem, pois, desejar colaborar conosco nesta nova campanha deve informar-nos, em simples postal, do quantitativo que põe ao dispor das crianças, dos desportistas e dos doentes a beneficiar; oportunamente se estudará a maneira de efectivar a correspondente recolha.

VASCO CORREIA PAIXÃO

Director do Posto Central  
de Fomento Apícola

Tapada da Ajuda — Lisboa, 3

---

## CRÓNICA

(Conclusão da pág. n.º 643)

momento a autoridade, embora por vezes — para ser franco — reconhecesse razão a certas críticas que lhe atribuíam pouco dinamismo.

Penso que o erro então era, também, o de uma estruturação insuficiente. A Associação Central carecia de apoios, nos vários centros e sectores agrícolas. Na altura das *grandes crises* — por exemplo no sector vinícola — as concentrações faziam-se e a Associação parecia vibrar com força indomável, na medida afinal das realidades ali representadas. Mas, logo depois, vinha o marasmo e talvez que a Direcção se visse mais que uma vez forçada a agir por si, à mingua duma auscultação oportuna da consciência colectiva, como que adormecida esta e absorvida na pesada labuta de todos os dias.

Que, decorrido um século, a estruturação a que aludo se torne um facto e possa, com melhoria crescente, a Associação Central dos Lavradores Portugueses, detentora dos pergaminhos dos «homens bons» que a fundaram, corresponder inteiramente aos desejos de quantos lá trabalham e aos votos daqueles que nela confiam, como eu, e de bom grado reconhecem a importância do seu papel dirigente!

# Calendário do Lavrador

## SETEMBRO

### Nos campos

Já no mês anterior deviam ter principiado, sobretudo nas terras altas, as colheitas de milho que se tenha semeado cedo. No que agora entra conclui-se essa colheita e inicia-se a dos milharais das terras fundas e ainda a dos serôdios.

Igualmente se procede à apanha do feijão e, ainda, ao arranque da batata.

Continua-se, ou inicia-se, a abertura de restolhos. Relembra-se a vantagem de, em algumas terras, proceder a uma gradagem, que mobiliza a superfície do terreno e ao mesmo tempo destrói ervas infestantes, que tão prejudiciais são. Não esquecer que a limpeza das terras, à enxada, charrua ou extirpador, é operação que compensa largamente o dispêndio a que dá origem.

Convém começar com a estrumação dos campos destinados às sementeiras de Outono; esta antecipação, aliás pequena, é sempre vantajosa, pois os estrumes acabam por decompor-se no terreno, sem perder o seu valor fertilizante; pelo contrário, tornam-se de mais pronta e fácil assimilação.

Iniciam-se as sementeiras de cereais de Inverno, como o centeio, cevada e trigo. Quanto maior for o receio de frios intensos, que amiúde aparecem cedo, tanto mais é de antecipar-se a sementeira. Desnecessário é lembrar que as sementeiras devem fazer-se o mais regularmente possível; será impertinência apontar as vantagens do emprego dos semeadores, que permitem a sementeira em linhas.

Para findar, relembra-se igualmente a

sementeira de fava e ervilha, nas culturas extensas destinadas a abastecer os mercados citadinos.

### Nos vinhedos

Não será para admirar que, com o tempo húmido que tem decorrido, intercalado de dias de calor intenso, no princípio do mês, apareça, aqui ou além ataque intenso de mildio ou oídio. Por experiência própria o sabemos.

Deve-se, pois, estar preparado para uma acção imediata e enérgica, que pode ser necessária.

Mas os principais trabalhos nos vinhedos durante Setembro, são os da vindima.

Desde o mês anterior tudo deve estar preparado para o grande e mais alegre trabalho desta época, a vindima, que tanta gente movimenta, que tanta alegria proporciona.

Nestas páginas, quer já este ano, em números anteriores, recentes, quer em anos anteriores, nos temos ocupado desenvolvimento do assunto.

No entanto, relembramos mais uma vez que, quando haja cachos doentes, apodrecidos pelo mildio ou deteriorados pelo oídio, vale bem a pena o trabalho de os escolher, de os separar, aproveitando-os, quando sejam em quantidade apreciável, para os vinificar separadamente. Darão um vinho que se destinará a consumir mais cedo, precisamente porque correm maior risco de se deteriorarem.

Assim procedendo, evitar-se-á que uvas doentes vão prejudicar a qualidade

da massa total, comunicando-lhe doenças que o inutilizem.

### **Nos pomares**

Além dos trabalhos de enxertia que nesta época se podem executar até princípios do mês seguinte, pouco mais há a fazer no pomar a não ser os trabalhos de colheita da fruta e preparar o terreno para as plantações de Outono.

Quanto à colheita, e repetindo o que muitas vezes se tem dito, é indispensável que se proceda com o maior cuidado para que os frutos se apresentem no mercado em boas condições, o que, infelizmente nem sempre sucede.

Após a colheita, dar início à poda, limpa, ou esmonda das amendoeiras e castanheiros.

Suprimir os ladrões ou mamões que tenham aparecido, sobretudo nos enxertos.

### **Nos olivais**

Regar onde for possível, para impedir, de certo modo, a queda do fruto. Ao mesmo tempo cuidar dos enxertos.

Prosseguir, com pertinácia, no combate à mosca da azeitona, que tantos prejuízos ocasiona. E esse combate, hoje, resulta sempre, como a experiência tem demonstrado e continua a demonstrar.

Este assunto tem sido desenvolvidamente tratado em vários artigos publicados em anteriores números para os quais chamamos a atenção do olivicultor. Os métodos hoje empregados para eliminar a praga são hoje muito mais simples e muito mais eficazes do que os empregados aqui há alguns anos.

Inicia-se a colheita de azeitona verde para curtimenta. Inicia-se igualmente a enxertia da oliveira a olho dormente.

Além disto, proceder à limpeza e cava dos olivais e reparação de valados e socalcos onde existam.

### **Nas hortas**

Não diferem grandemente os trabalhos a executar nas hortas dos indicados para o mês anterior e a que nos referimos em o número de 1 de Agosto último.

Baixando a temperatura, vão-se dimi-

nuindo as regas, que, como é óbvio, se dispensam inteiramente desde que apareçam as chuvas.

Cavam-se os canteiros livres da horta, libertam-se das ervas daninhas e estrumam-se convenientemente.

### **Nas matas**

Nas matas, os trabalhos a executar no mês que entra não diferem dos indicados para o mês anterior; antes são a sua continuação.

### **Nas adegas**

Como já dissemos no anterior número, é indispensável que todo o material se encontre devidamente preparado para a vindima e outras operações da grande faina da vinificação. Não vamos repetir o que sobre este assunto temos dito em anos anteriores; deve estar ainda na memória de todos. Insistimos, porém, em recomendar aos de mais fraca memória que releiam o que se disse em o número 2407, referente a 16 de Setembro do ano findo.

### **Nos celeiros**

Nos celeiros, os trabalhos são os mesmos que indicamos para Agosto.

## **Calendário Apícola**

### **SETEMBRO**

Nalgumas regiões do País e em anos propícios é costume, neste mês, fazer-se uma segunda extracção de mel das colmeias, a qual, geralmente, é inferior em quantidade e qualidade à colheita principal.

A estação melífera, porém, termina, em seguida, por toda a parte.

As alças das colmeias são retiradas para o armazém e submetidas a desinfecção.

Começam a examinar-se os ninhos para se avaliar das provisões de mel para o Inverno; se estas forem escassas e não puderem ser reforçadas com quadros de reserva, inicia-se a alimentação artificial das colónias deficitárias, a qual se estenderá, conforme o estado dos enxames e o decorrer do tempo, até ao mês de Março seguinte.

# O VINHO DA MADEIRA

Pelo  
eng. agrónomo  
AMADEU DE SOUSA BORGES

## Um pouco de história

**D**E acordo com a opinião mais generalizada, a introdução da cultura da vinha na Ilha da Madeira teve lugar no Século XV, logo após o início do seu povoamento, admitindo-se que em meados daquele século já se colhesse uma produção apreciável.

Esta introdução foi realizada pelos primeiros navegadores, segundo parece de harmonia com as instruções do próprio Infante D. Henrique, o grande precursor da epopeia portuguesa nos mares.

Chegados em 1419 à Ilha que designaram «da Madeira» a assinalar a exuberância do seu coberto vegetal e após a extinção do incêndio que nela lavrou durante 7 anos e que quase destruiu todo o seu arvoredo, deu-se imediato início à colonização, tendo sido a vinha uma das primeiras espécies introduzidas pelos colonos. A Malvasia, casta mandada vir de Creta, foi uma das primeiras a desenvolver-se na verdejante e amena Ilha, onde as excepcionais condições climáticas permitiram vincular uma tradição vinícola que se vem mantendo, não obstante todas as vicissitudes e a concorrência de outros vinhos afamados.



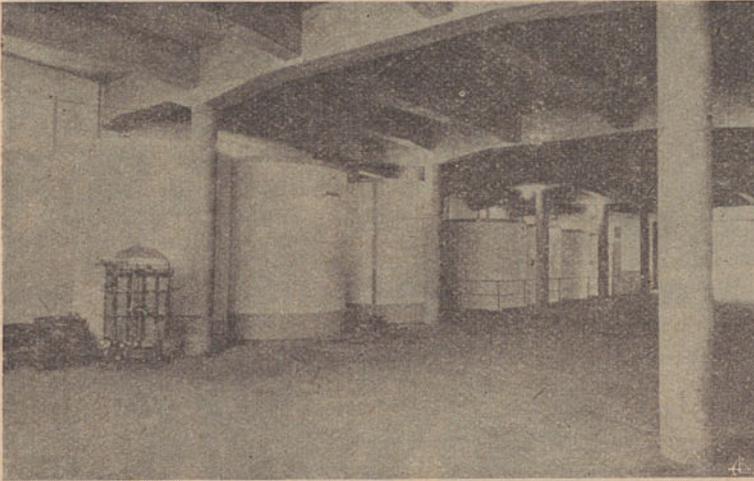
*Ilha da Madeira: aspecto característico das vinhas armadas em latada*

O vinho da Madeira começou a ser exportado para a Europa nos fins do Século XV, impondo-se pela sua alta qualidade, assumindo enorme importância para a economia da Ilha, de que foi sustentáculo juntamente com o açúcar, chegando a atingir no século passado um volume máximo exportado da ordem das 20.000 pipas, isto é, cerca do triplo do actual volume saído para os mercados estrangeiros.

Um feliz acaso mostrou que voltava singularmente valorizado o vinho contido em cascos que, instalados nos porões das velhas naus, faziam longas viagens à África e à Ásia.

Assim nasceu um processo de envelhecimento, aproveitando as temperaturas constantes e moderadamente altas que, juntamente com o ambiente húmido, favorecia a evolução dos vinhos, conferindo-lhes uma maturação e uma fragrância admiráveis, características inconfundíveis de um vinho generoso de qualidade.

Estes vinhos, que iam à Índia e volta-



Cubas de estufagem, em cimento

vam, eram designados por «Vinhos da Roda».

A expansão do Madeira começou a assumir proporções sempre crescentes, sendo justamente considerado o melhor vinho do mundo, com o qual, desde essas épocas remotas, as mais ilustres personalidades brindaram os feitos mais brilhantes.

A partir dos meados do Século XVIII, a Inglaterra, privada dos vinhos franceses em consequência das convulsões políticas em curso — Guerra dos 7 anos, Revolução Francesa, Independência dos Estados Unidos e, mais tarde, as lutas napoleónicas, passou a ser o mais importante consumidor do vinho da Madeira, cuja fama se espalhou pelos domínios daquela grande nação, nessa altura em crescente expansão por todos os oceanos.

Foi este o período áureo do vinho da Madeira, cujo brilho só começou a fenecer em face da expansão mais tarde assumida pelos vinhos franceses, terminados os conflitos em que a França se viu envolvida, espanhóis, sicilianos, etc.

O aparecimento do oídio e, mais tarde, a invasão filoxérica, fizeram-se

também sentir na Madeira na segunda metade do Século XIX, mas também aqui a persistência do agricultor debelou a crise, pelo emprego do enxofre, importação de bacelos americanos e adopção da técnica da enxertia, conseguindo a breve trecho recuperar os vinhedos que na sua quase totalidade tinham sido destruídos.

Estes flagelos afectaram, porém, grandemente a economia da pequena Ilha, registando-se por essa altura forte emigração de agricultores madeirenses. Já no presente sé-

culo apareceu o mildio a afectar os vinhedos, tendo a experiência europeia permitido resolver o problema, através do uso da calda bordalesa.

Com as exigências do consumo crescente e tendo em vista reproduzir as condições de temperatura registadas nos porões das naus, promoveu-se o envelhecimento do vinho da Madeira nos característicos armazéns de Sol, percorsores dos armazéns de calor e das estufas dos nossos dias.

O actual processo de estufagem, de longe o mais generalizado, consiste em introduzir o vinho numa cuba de madeira

Latadas carregadas de cachos



ou de cimento, no interior da qual está montada uma serpentina por onde passa água aquecida, sendo a temperatura média do vinho controlada por um termómetro de máxima.

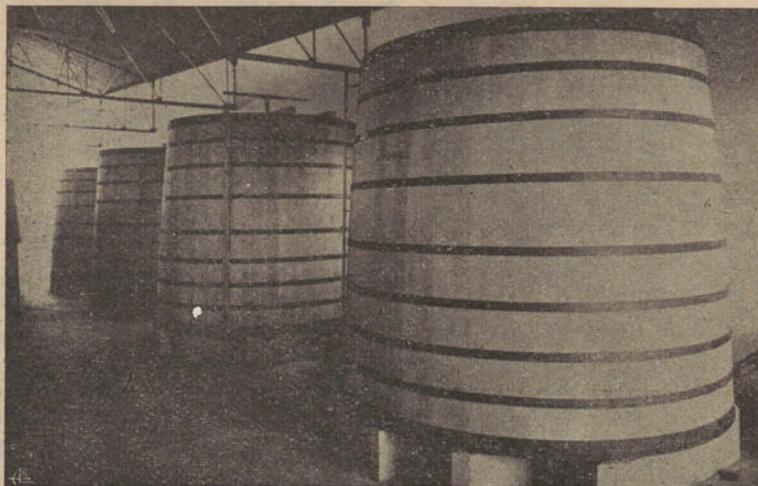
A técnica de fabrico assim alterada não modificou as elevadas qualidades do vinho generoso da Madeira, pois generoso continuava a ser o clima e o esforço do agricultor madeirense, a arrancar ao solo da sua Ilha o produto valioso, um dos sustentáculos da sua economia.

Na verdade, quem conhece as encostas alcançiladas da Madeira e reflecte um pouco no trabalho árduo do «vilão» que nalguns casos tem que fabricar a pequena geira que vai cultivar, levantando paredões de suporte para sua fixação, e aprecia o desvelo com que trabalha os preciosos torrões, não pode deixar de se sentir emocionado ao provar o precioso líquido que resume toda uma actividade de sacrificio.

## Aspecto vitícola

Presentemente a região vinícola da

Cubas de madeira para estufagem de vinho



Transporte de mosto nos característicos «borrachos»

Madeira corresponde a uma área aproximada de 2.000 hectares, em que cerca de 70 pertencem à Ilha do Porto Santo onde as características climáticas são particularmente favoráveis à produção de uvas de mesa e de uvas destinadas ao fabrico de mostos amuados utilizados no adoçamento de vinho generoso.

Geologicamente, a região produtora de vinho é formada por solos basálticos, mais ou menos argilosos e bastante ácidos ( $\text{pH} = 4,5$  a 6), avermelhados ou acastanhados e bem dotados em ferro e ácido fosfórico, ainda que pobres em potássio, azoto e cálcio.

A videira é cultivada em latadas, com frequência armadas sobre socalcos totalmente aproveitados por culturas hortícolas, dado que o solo, embora rico, escasseia, havendo necessidade do seu intenso aproveitamento.

Por vezes, com menor frequência, a vinha é cultivada em forma baixa e mais raramente em bardos.

A produção média do Arquipélago é da ordem dos 10 milhões de litros, em que os concelhos de maior importância vitícola são: Câmara de Lobos, Funchal, Santana, Machico, Porto Moniz e S. Vicente.

Presentemente promove a Estação Agrária da Madeira estudos vitícolas de muito interesse no sentido de adaptar algumas castas antigas, cujo cultivo foi abandonado em face de condições adversas, e que muito contribuíram para o renome do vinho da Madeira, de que são exemplo o Terrante, o Bastardo, a Malvasia Cândida, o Carão de Moça, etc.

Na zona norte da Ilha, onde as condições climáticas são particularmente des-

favorem ainda com velhos fusos de traves vetustas.

Uma vez recolhido, é o mosto transportado nos característicos «borrachos» para o vasilhame das firmas exportadoras que promovem a sua transferência para os armazéns, na sua maioria instalados no Funchal. Aí se opera a fermentação que é feita de «bica aberta» e normalmente a «a fundo», isto é, com total desdobramento do açúcar.

Este vinho que, provindo de castas tintas, se apresenta levemente corado como consequência do processo de fermentação, é posteriormente estufado, submetido portanto a certa temperatura, que não deve exceder os 55°C.

O período de estufagem é de 90 dias, ao fim do qual o vinho, artificialmente amadurecido, é arrefecido e sujeito a classificação e colagem sucessivas, tendentes a retirar o máximo de cor e outras características que a prolongada estufagem possa ter deixado, utilizando-se nestas operações e consoante os objectivos em vista e sua intensidade, produtos vários tais como: sangue de vitela, barro de Espanha, carvão, ictícola, clara de ovo, etc.

O vinho apresenta-se, após estes tratamentos,

que não raro se prolongam por várias semanas, perfeitamente limpo, com uma coloração amarelo-palha, em excelentes condições para passar à fase seguinte — beneficiamento — a que se seguirão as de lotagem e afinação.

Esclarecemos, porém, que, embora raramente, o vinho da Madeira pode deixar de ser estufado, decorrendo a sua evolução, neste caso muito lenta, em cascos bem avinhados. Estes vinhos são designados «de canteiro».

O vinho estufado, após as referidas operações, encontra-se receptivo a assimilar rapidamente as características de outros vinhos mais antigos ou a evcluir em vasilhame servido a um vinho velho, resultando desta evolução um produto



Pormenor do armazém de uma firma exportadora

favoráveis, pretende-se introduzir, e os resultados são animadores, os clones obtidos pelo prof. eng. agrónomo D. Miguel Pereira Coutinho, que pela sua resistência ao mildio muito poderão interessar nesta zona.

Na zona sul predomina a Tinta ou Negra Mole, casta que serve de base à preparação do vinho generoso cuja técnica de fabrico descreveremos sucintamente.

### Técnica de fabrico do vinho generoso

Por altura da colheita são as uvas transportadas em cestos aos lagares, cujas características muito variam, podendo ser dotados de modernas prensas ou funcio-

que, consoante os tipos de cada firma, poderá vir a sofrer novos lotes.

## Características

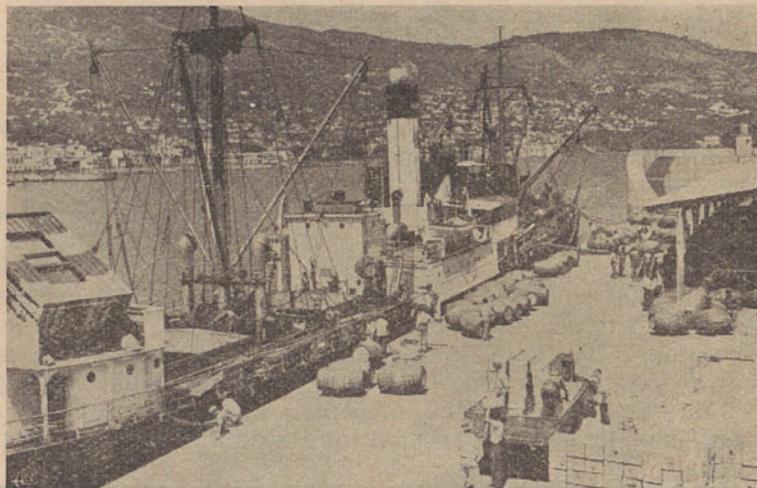
A graduação média do vinho da Madeira de exportação oscila entre os 18 e 20°, podendo atingir 21° ou descer até 17° ou ainda menos, em casos muito especiais que a legislação prevê.

Devido, em parte, ao solo madeirense apresentar com muita frequência uma elevada acidez, traduzida em valores de pH que como já dissemos atingem por vezes 4,5, os mostos, e posteriormente os vinhos, acusam uma acidez total anormalmente alta, facto este que contribui para uma apreciável estabilidade e natural resistência destes vinhos contra os casos de alteração mais frequentes ocorridos antes do seu beneficiamento.

Por esta razão, o processo de fabrico do vinho generoso permite que se prescindia de produtos vulgarmente utilizados em enologia e que nalguns casos poderiam conferir, pela sua persistência no vinho, qualquer característica menos recomendável.

O vinho da Madeira é por conseguinte preparado sem a utilização de produtos modernamente usados, mantendo-se no seu fabrico acentuado predomínio dos processos tradicionais.

A título de exemplo, apresentamos seguidamente elementos médios referen-



Embarque dos vinhos de exportação

sante como uva de mesa ou para a preparação de vinhos amuados e Tinta ou Negra Mole, utilizada na preparação do vinho generoso.

	T I N T A				
	Açúcar gr l	Acidez total gr/l	Ácido fosfór. cc.N/L.	Ácido tartár gr/l	Ácido gr/l
Porto Santo . . .	240,3	4,9	30,0	4,3	2,2
Funchal. . . . .	181,8	9,2	13,2	6,0	4,3
Câmara Lobos. .	170,0	9,4	15,6	5,9	4,7

Devemos acrescentar que a acidez total verificada nos mostos é com frequência muito mais elevada, chegando a atingir 15 e mais gr/litro.

Este facto explica, por outro lado, o extraordinário aroma do vinho da Madeira velho e que resulta da combinação dos ácidos orgânicos do vinho com o álcool com que foi beneficiado. Desta reacção, processada lentamente e ao longo de numerosos anos, resulta o aparecimento de produtos aromatizados muito voláteis que conferem o tão apreciado e característico «bouquet».

Os vinhos da Madeira, consoante o seu grau de doçura, podem ser considerados como de aperitivos ou de «dessert», existindo agora fundamentalmente 4 tipos a que se encontram associadas as de-

## L I S T R Ã O

	Açúcar gr l	Acidez total gr l	Ácido fosfór. cc.N/L.	Ácido tartár. gr/l	Ácido gr/l
Porto Santo . . .	223,2	4,0	22,8	4,2	1,5
Funchal. . . . .	143,2	10,7	10,8	6,4	5,4
Câmara Lobos. .	104,7	10,3	10,8	6,9	5,0

tes a análises efectuadas sobre mostos de duas importantes castas — o Listrão, muito frequente no Porto Santo e muito interes-

# O NOSSO INQUÉRITO

A gentileza com que os nossos assinantes colaboraram no inquérito a que procedemos, com vista à recolha de opiniões e sugestões que nos servissem de linha de rumo para a valorização da nossa Revista, coloca-nos na obrigação de voltar ao assunto, agora mais objectivamente.

Entre as respostas recebidas — aliás em menor número do que desejaríamos — registam-se pontos de concordância e pontos de divergência. Os primeiros dizem respeito ao conceito em que a *Gazeta* é tida pelos seus assinantes e ao seu aspecto gráfico; os segundos, aos assuntos tratados e ao nível cultural em que são expostos.

Relativamente aos dois primeiros pon-

---

---

signações das castas tradicionais de maior expansão comercial:

Tipo seco	— Sercial	( 0º — 1,5º Beaumé)
Tipo meio seco	— Verdelho	(1,5º — 2,5º Beaumé)
Tipo meio doce	— Boal	(2,5º — 4º Beaumé)
Tipo doce	— Malvasia	(Super. a 4º Beaumé)

A apreciação das características do vinho com destino à exportação e à venda no comércio local é feita respectivamente pelo Laboratório Distrital do Funchal e pela Delegação da Junta Nacional do Vinho, sendo a selecção baseada não apenas nos elementos analíticos, de certa variabilidade dadas as características destes vinhos, mas principalmente na prova organoléptica, elemento fundamental da apreciação.

Hoje em dia, apesar das alterações que o último conflito determinou nos habituais mercados — diminuição do poder de compra, limitações económicas à saída de divisas, etc., o vinho da Madeira mantém uma posição estável nas suas exportações, que ultrapassam normalmente os 3.000.000 de litros e que se destinam especialmente à Dinamarca, França, Suécia, Inglaterra, Noruega e Alemanha.

tos, os nossos assinantes confessam-se satisfeitos, e fazem-no em termos que muito nos desvanecem. Todos reconhecem terem colhido da *Gazeta* os mais proveitosos ensinamentos, e consideram boa, quando não óptima, a sua feição gráfica.

Nada mais nos resta, portanto, quanto a esses aspectos, do que agradecer a lisonjeira opinião dos nossos assinantes e com ela nos congratularmos, sem prejuízo, evidentemente, de qualquer futura remodelação gráfica.

No que concerne aos dois últimos pontos, o caso muda muito de figura, permita-se-nos a vulgaridade da expressão: as opiniões e sugestões são inúmeras, e variam, aliás logicamente, com as actividades agrícolas, ou afins, a que cada assinante mais especialmente se dedica. Enquanto uns desejariam, por exemplo, maior desenvolvimento dos temas de pecuária, outros prefeririam que esse desenvolvimento incidisse sobre os de avicultura, de fruticultura, de apicultura, de horticultura, de floricultura, etc.; outros ainda sugerem a criação de novas secções sobre os mais variados assuntos, ainda que alheios à indole especial da *Gazeta*.

Ponderada uma tal diversidade e profusão de critérios e sopesados os meios materiais de que dispomos para os atender, somos levados, muito a nosso pesar, a reconhecer a dificuldade de o podermos fazer integralmente.

Isto não quer dizer que estejamos na disposição de pôr inteiramente de parte o propósito de valorização da *Gazeta* que constituiu a base do nosso inquérito, mas, simplesmente, que a satisfação dos desejos dos nossos assinantes não poderá ser tão ampla quanto nós próprios desejaríamos.

Nestas circunstâncias, julgamos preferível não elaborar planos ou programas que envolvam, da nossa parte, responsabilidades previamente definidas; mas nem por isso as melhorias deixarão de aparecer, adentro das nossas possibilidades e das directrizes dadas pelos nossos assinantes.

Aguardemos, pois, confiadamente.

# PROCESSOS DE FORNECIMENTO DE LEVEDURAS SELECCIONADAS

Pelo eng. agrônomo MANUEL DA SILVA BABO

Os leitores desta revista tomaram já conhecimento em artigo anterior<sup>(1)</sup> das vantagens que advêm do emprego das leveduras seleccionadas.

Melhor podem apreciar assim as dificuldades inerentes à sua aplicação e as soluções adoptadas para as resolver no que diz respeito ao seu fornecimento.

Para que seja eficaz a aplicação, as leveduras seleccionadas devem dominar todas as espécies espontâneas que se desenvolveriam no mosto da uva e das quais precisamente algumas se pretendiam eliminar.

Consegue-se esse objectivo, «paralisando» as leveduras espontâneas e aplicando as leveduras seleccionadas, adaptadas ao ambiente, em plena fase de proliferação e em elevado número.

Desta forma é possível que as leveduras seleccionadas se multipliquem e rapidamente tomem conta do meio antes que as leveduras espontâneas despertem e entrem na luta de concorrência.

A «paralisação» das leveduras espontâneas é facilmente conseguida na vinificação pela aplicação de doses convenientes de anidrido sulfuroso.

O estado de actividade das leveduras e o seu número dependem do processo de fornecimento e do método de multiplicação.

A crítica desses processos e às suas vantagens e inconvenientes, relacionando-os com a maior ou menor facilidade

dos respectivos trabalhos de laboratório e adegas, se refere em essência este artigo.

## Métodos de multiplicação de leveduras

Torna-se conveniente fazer uma referência ao trabalho de multiplicação de leveduras, pelo seu interesse no conjunto das operações de fornecimento.

A referência será ligeira, dado que se trata de trabalho de laboratório e por isso não constitui um motivo de curiosidade imediata do vinicultor.

Do método de multiplicação depende o número de leveduras fornecidas por unidade de volume da cultura entregue pelo laboratório, e dos processos de fornecimento depende o estado em que as leveduras são recebidas pelo produtor de vinho.

A multiplicação das leveduras em laboratório pode realizar-se em meio líquido ou em meio sólido.

Na multiplicação em meio líquido, utiliza-se um líquido especialmente estudado na sua composição, de modo a ser favorável ao desenvolvimento dos microorganismos, e que se chama meio de cultura.

O meio de cultura é esterilizado e, em cubas especiais de aço inoxidável com capacidade podendo atingir os duzentos litros, é depois semeado de leveduras.

Este meio de cultura deve estar, du-

(1) *Gazeta das Aldeias* n.º 2406, 1959.

rante a multiplicação, nas melhores condições de temperatura e arejamento.

Quanto à riqueza em substâncias nutritivas, particularmente o açúcar, duas orientações se podem seguir.

No sistema «descontínuo» há uma paralisação do trabalho de multiplicação sempre que se esgota o açúcar do meio.

O sistema «contínuo» permite que a multiplicação das leveduras não seja interrompida, mas exige equipamento especial para garantir a afluência constante do substrato nutritivo ao recipiente onde aquela se realiza.

Para um e outro sistema, cada qual com os seus inconvenientes e vantagens, as instalações são bastante caras, nomeadamente para o segundo.

Na multiplicação em meio sólido, a gelose constitui a substância sobre a qual se desenvolvem as leveduras.

Trata-se duma substância extraída de certas algas, química e fisiologicamente inerte, mas com a propriedade de passar ao estado líquido quando levada a temperatura de banho-maria. Este facto permite a sua fácil mistura com qualquer meio de cultura líquido, ficando a constituir, depois de voltar à temperatura ambiente, um substrato sólido, à superfície do qual se desenvolvem as leveduras, aproveitando as substâncias nutritivas existentes no meio de cultura.

Ao fim de alguns dias após a sementeira das leveduras, nota-se a formação duma camada esbranquiçada composta por numerosas colónias, por sua vez constituídas por numerosíssimas leveduras. No entanto, a multiplicação é muito menos intensa nestas condições, do que com os métodos indicados anteriormente.

Porém, a multiplicação em gelose é incomparavelmente mais barata, sendo adaptável às condições de trabalho de todos os laboratórios, mesmo dos mais modestos.

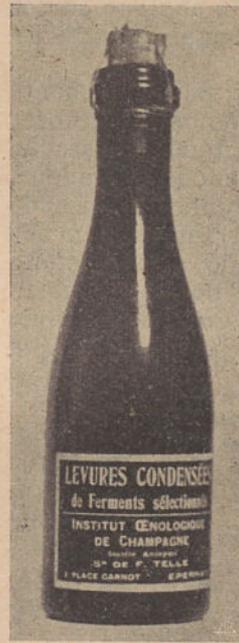
Fica justificada também a razão destas ligeiras referências no facto de por vezes as melhores soluções práticas implicarem a existência de instalações de laboratório, de tal maneira dispendiosas que os processos resultam, pelo menos temporariamente, incomportáveis.

## Processos de fornecimento de leveduras

Dos principais processos de fornecimento de leveduras seleccionadas para vinificação, fornecem-se seguidamente alguns pormenores.

### Fornecimento em meio líquido

As leveduras são entregues ao produtor em embalagens de vidro de reduzida ou grande capacidade (frascos, garrafas, ou garrafões). Gravura 1.



As leveduras são fornecidas no próprio líquido em que se multiplicavam, sendo o engarrafamento feito antes de terminar o consumo total do açúcar, de forma que aquelas se mantenham em actividade posteriormente.

Como o líquido está saturado de carbónico e este se continua a produzir depois do engarrafamento, a pressão dentro da embalagem chega a atingir valores muito elevados. As embalagens devem ser por isso de vidro resistente e o arrolhamento reforçado por arame, de forma a aguentar a pressão interior.

Só no caso do transporte ser feito com todos os cuidados, o que é muito raro, as embalagens poderão levar uma rolha de algodão, devendo porém ficar incompletamente cheias e manter-se na posição vertical.

Nas condições descritas, as leveduras entram rapidamente numa fase de inactividade, pelo que o período válido para cada cultura se reduz a uma semana.

Este facto trás consequências apreciáveis para o trabalho de laboratório, pois o limita praticamente à época das vindimas, exigindo grande capacidade de pro-

Leved. em meio líquido

dução das instalações de multiplicação de leveduras, apertado controle das culturas e o fornecimento directo aos interessados por não serem de admitir períodos de espera.

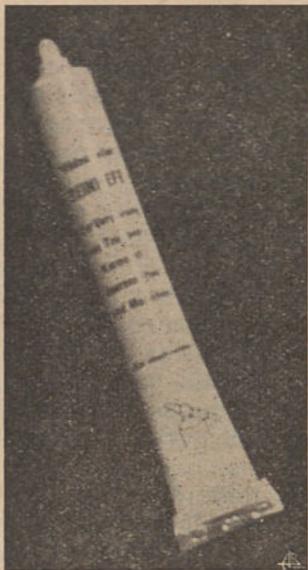
Este processo não dispensa a multiplicação das leveduras em adega, utilizando mosto fresco obtido de uvas especialmente colhidas para o efeito.

### Fornecimento de leveduras prensadas

As leveduras são fornecidas em tubos de polietileno, de formato análogo ao dos tubos adoptados nas pastas dentrificas. Gravura 2.

Esta modalidade é particularmente interessante para pequenos produtores que normalmente não têm preparação para proceder a multiplicações em adega.

Realmente, a dose fornecida em cada tubo pode aplicar-se directamente em 500 litros de mosto, bastando para o efeito fazer uma diluição num pouco de mosto que se adiciona depois ao que se deseja fermentar.



Leveduras em pasta

Para volumes superiores a uma pipa, torna-se necessário porém preparar previamente um fermento.

Este processo de fornecimento não exige um intenso trabalho de laboratório nas vésperas das vindimas, porque as leveduras mantêm a sua actividade, durante

paradas por centrifugação, são prensadas na referida embalagem, ficando a constituir uma pasta.

### Fornecimento de leveduras em pó

As leveduras, sob a forma dum pó esbranquiçado, são entregues aos vinicultores em frascos como o que se pode observar na Gravura 3.

Este processo é de todos o mais dispendioso, porque não dispensa instalações caríssimas para a preparação das leveduras.

Efectivamente, as leveduras, depois de, por centrifugação, serem retiradas do meio de cultura líquido onde se multiplicaram intensivamente, são congeladas à temperatura de 32° negativos.

Imediatamente a seguir são secas no vácuo, passando a água do estado sólido directamente ao estado de vapor, e tomam o aspecto de pó.

Neste processo, as leveduras são dessecadas após congelação, o que se designa por D.A.C., denominando-se também este método de biofilização.

A aplicação deste processo de conservação às leveduras para vinificação deve-se principalmente a L. Guibert e ao eng. agrón. P. Bréchet do Instituto Pasteur de Paris.

As leveduras dessecadas após congelação, D.A.C., podem permanecer em câmara fria até ao momento da expedição, durante vários meses, o que dá a grande vantagem de permitir a realização de todo o trabalho de laboratório com muita antecedência das vindimas.

Dado porém o elevado custo da instalação, as leveduras D.A.C. ficam muito caras, justificando-se o processo apenas no caso em que o mercador consumidor seja de tal forma vasto que permita a sua venda a preço acessível.



Leveduras em pó

Certos laboratórios não contra-indicam a aplicação directa das leveduras D. A. C. ou biofilizadas; no entanto, aconselham a preparação dum fermento em adega. Outros propõem a regeneração prévia das leveduras em água, adicionada de açúcar e sais nutritivos.

### Fornecimento das leveduras em gelose

Os frascos fornecidos aos vinicultores interessados são análogos ao apresentado na Gravura 4.

Neles se realiza a multiplicação das leveduras, pois deitando sobre uma ou as duas faces de maiores dimensões do frasco uma camada pouco espessa de gelose de meio de cultura, sobre ela proliferam as leveduras, depois da sementeira.

Isto facilita apreciavelmente a actividade do laboratório, porque há somente que organizar o trabalho de preparação das culturas nos frascos, não sendo necessárias quaisquer instalações especializadas. Qualquer laboratório equipado para estudos de microbiologia pode adoptar este processo, com a vantagem de facilmente se poder verificar a existência de infecções e organizar o trabalho com antecedência da vindima por as culturas se poderem manter quase dois meses.

O trabalho de adega não é infelizmente o mais simples, quando comparado aos outros processos. Não envolve porém dificuldade de maior, sendo acessível à maior parte dos vinicultores. Obriga a retirar com mosto de uva as leveduras do frasco e a preparar depois o fermento

para a vindima, logo que entre em fermentação esta dose inicial de mosto.

### Considerações finais

Comparando entre si os processos resumidamente descritos, o que mais interesse teórico apresenta é o fornecimento de leveduras D. A. C.

Caro como é, não se revela porém viável a não ser para o fornecimento a um elevadíssimo número de vinicultores.

Sob o ponto de vista prático, o ideal seria a aplicação das leveduras directamente ao mosto a fermentar. O processo de fornecimento de leveduras prensadas responde dentro de certos limites a essa condição. Implica, no entanto, intensas multiplicações de leveduras, o que leva a considerar previamente o aspecto económico.

O processo de fornecimento de culturas líquidas apresenta, pelas razões apontadas, um certo número de inconvenientes.

Finalmente, o fornecimento das culturas em gelose é de todos o mais económico, embora implique um trabalho de adega um pouco mais delicado.

É o processo a empregar numa fase de propaganda da aplicação de leveduras seleccionadas, até que a sua divulgação permita a adopção de qualquer dos processos referidos com mais vantagens.

A delicadeza do trabalho em adega, comum a todos os processos de fornecimento de leveduras seleccionadas, é sem dúvida um inconveniente.

Mas, certo é também que os vinicultores não se podem dispensar hoje dum certo grau de preparação.

Se ainda o não têm todos, não será razoável que, a aguardar o abandono por alguns de práticas seguidas há séculos, se prive do progresso aqueles que já evoluíram tècnicamente.

Aos atrasados está aberto o caminho da associação—as adegas cooperativas—para darem aos problemas da transformação primária dos principais produtos agrícolas o carácter industrial que o futuro exige.

Não faltará quem pense que muito bom era o vinho produzido noutros tempos, sem todas estas complicações de



Leveduras em gelose

(Conclui na pág. n.º 665)

# A região do Oeste sob o aspecto vinícola

Pelo eng. agrónomo H. BONIFÁCIO DA SILVA

A região de Oeste é a de maior projecção vinícola da área da Junta Nacional do Vinho. Dos 150.000 hectares da sua área total, 36.694 hectares são ocupados por vinha, o que representa 24,6%.

Torres Vedras e Alenquer são os dois concelhos mais importantes sob o ponto de vista vinícola, contribuindo com 51,3% da área total da vinha.

As extremas dos concelhos, de Peniche, Óbidos e Caldas da Rainha limitam a região pelo norte; o mar, em quase toda a sua extensão, limita-a a poente; a leste, contacta com a zona do Ribatejo.

Uma cadeia de alturas, formada pelo conjunto Montejunto-Ota, estabelece uma transição nitida entre o relevo não muito acentuado, mas sempre patente na zona, e os terrenos nas baixas, na zona do Ribatejo.

E é esta mesma linha que marca uma diferenciação clara nas formações geológicas: a passagem do secundário para o terciário e quaternário.

O acidentado da região está compreendido entre as cotas de 100-400 metros.

O jurássico aparece com muita predominância em toda a zona, constituído por sedimentos detriticos móveis e consolidados e sedimentos orgânicos.

Os terrenos são argilo-calcáreos, argilo-arenosos e areno-argilosos no litoral.

A queda pluviométrica localiza-se entre as isoiéticas de 600-700mm, e as influências mediterrânicas são acentuadas.

Nesta zona existem os concelhos que mais vinho produzem: Torres Vedras — 108.150 pipas e Alenquer — 77.370 pipas.

Podem observar-se manchas isoladas de vinhos brancos e vinhos tintos. Os primeiros predominam nos concelhos da

Lourinhã, Bombarral, Cadaval (parte norte e poente) e Torres Vedras (parte norte e poente).

Os vinhos tintos produzem-se com certa intensidade nos concelhos do Cadaval (parte sul), Torres Vedras (parte central e nascente), Alenquer, (excepto Ota), Sobral do Monte Agraço, Arruda dos Vinhos, Mafra, Sintra, Loures (excepto Fanhões), Cascais e Oeiras.

Nas zonas de menor altitude predominam os vinhos brancos, enquanto os tintos se encontram nas zonas mais elevadas. Ota é uma zona baixa e aí se encontra o vinho branco.

O mercado prefere os vinhos tintos com cor e alcoólicos e aproveitam as encostas para a cultura das castas tintas. Nas encostas existe menor fertilidade; as baixas são mais férteis, atingem-se maiores produções e, por isso, preferem as castas brancas.

No Verão, as temperaturas mais frescas verificam-se numa estreita faixa, junto do litoral, e na Serra de Montejunto. O clima é semelhante em toda a região.

As vinhas fertilizam-se com adubos orgânicos (siderações — tremoço e cizirão, adubos de peixe) e adubos químicos (adubos compostos).

Encontram-se localizadas em várzea — 20% e meia encosta — 80%.

No concelho de Alenquer, a cultura de uvas de mesa atingiu um certo incremento. Vendem-se uvas para os mercados de Lisboa e Porto, e exportam-se cerca de 10% da produção total para os mercados inglês, brasileiro e alemão. As castas mais cultivadas são: Diagalves, Rosaka, Alphonse Lavalé e Ferral.

Este concelho tem boas condições ecológicas para a cultura de uvas de mesa.

Se aquelas uvas fossem transformadas em mosto, calcula-se que dariam cerca de 5.000 pipas, em ano normal, o que é apreciável.

A produção por milheiro anda à volta de 700 litros nas encostas, e 1.000 litros nas várzeas.

As castas brancas mais vulgares são: Roupeiro, Vital, Pintado dos Pardais, Diagalves e Fernão Pires (concelho da Lourinhã); Bombarral e Cadaval: Vital, cerca de 50 o/o, Molinho de Vaudras — 30 o/o, Alicante, Fernão Pires, Diagalves, For-

Miúda — 20 o/o, João Santarém — 20 o/o, Camarate — 15 o/o, Alicante Grand Noir.

A acidez total nos mostos brancos varia de 5-7 g/l, expressa em ácido tartárico; nos mostos tintos: 5-6,5 g/l. Nos vinhos brancos, a acidez fixa oscila entre 4-5 g/l, expressa em ácido tartárico, e nos tintos: 3,5-5 g/l. O grau alcoólico, nos vinhos brancos, é de 11-13° e nos tintos é cerca de menos meio grau em relação aos brancos, em cada um dos concelhos.

Os vinhos brancos são feitos de bica aberta sem defecação e fermentam em



Extensão dos vinhedos

mosa e diversas; Torres Vedras, Mafra, Sobral de Monte Agraço: Vital — 50 o/o, Boal de Alicante — 20 o/o, Rabo de Ovelha — 10 o/o, Tamarez, Diagalves, Fernão Pires, Jampal; Alenquer: Vital, Diagalves e Fernão Pires.

*Castas tintas* — Bombarral, Cadaval e Lourinhã: Trincadeira — 50 o/o, Tinta Miúda do Xerez — 15 o/o, Alicante — 10 o/o, Grand Noir, Preto Martinho; Torres Vedras, Sobral de Monte Agraço e Mafra: Tinta Miúda — 50 o/o, João Santarém — 40 o/o, Alicante Bousché — 10 o/o; Alenquer e Arruda dos Vinhos: Tinta

tonéis, ou em depósitos; são providos de cor citrina, aroma vinoso e sabor macio.

As uvas tintas não se desengaçam (excepto nas adegas cooperativas), fermentam em depósito, ou tonel, ou pata-mar, ou ainda em balseiros; o vinho tem uma cor tinta, aroma vinoso, sabor adstringente e encorpado. Geralmente, a sangria executa-se entre 1010-1000.

Os mostos desinfectam-se com metabisulfito de potássio à razão de 80-100 g/pipa e corrigem-se com 60-80 g pipa de ácido tartárico, e por vezes com 250-300 g/pipa de gesso.

O vinho regional é consumido em pequenas quantidades, cerca de 5 o/o; o resto é normalmente vendido para Lisboa — 60 o/o; Porto — 30-40 o/o; Alentejo e Algarve — 5-10 o/o.

Dada a homogeneidade de características ambientes, deviam existir vinhos semelhantes, ou muito próximos, quanto às características. Porém, tal facto não se verifica, devido principalmente, às numerosas castas existentes, e nas mais variadas percentagens, nos diferentes concelhos. No concelho de Alenquer há uma zona produtora de ótimos vinhos, com

Há toda a vantagem em que se promovam modificações na vinificação do vinho da região, nomeadamente no que diz respeito ao fabrico dos vinhos tintos.

Em futuras plantações, convinha que fosse imposta a fixação de uma percentagem mínima de castas, porque a existência de numerosas castas dentro de uma região não pode dar bons vinhos. «Vinho de muitas castas é como a panela temperada por muitos». É melhor cultivarem-se poucas castas boas do que muitas más.

As curtimentas deviam ser efectuadas



Uvas de mesa

uma produção de cerca de 50.000 pipas, atingindo boas características de qualidade no fim do segundo ano. Estes vinhos, quando novos, são considerados de lote, mas, após cerca de 2 anos, parecem adquirir boas características de envelhecimento. Esta mancha tem uniformidade de características ambientes. É limitada por uma linha de alturas, com a forma de um alguidar. Essas elevações são constituídas pela serra de Montejunto, Monte Redondo (Ota), Serra de Ota, Cabeço do Pardal, Alto de Cassola, Alto da Tojeira (Meca), Cabeço de Rei, Corujeira, Serra Alta e Serra Galega.

em depósitos paralelepíedicos, providos de abertura central, em que a maceração das massas fosse realizada por remontagem, ou insuflação, ou ainda em ânforas argélinas sem autovinificador.

Aconselha-se a substituição do metabissulfito de potássio por gás sulfuroso, sob a forma líquida, e aumentar as doses normalmente empregadas.

Devem ser evitadas as vasilhas de grande capacidade para a efectivação das grandes fermentações, e convém que sejam apetrechadas com dispositivos convenientes para que o arejamento seja suficiente.

## PROBLEMAS DE VITICULTURA

# Características culturais dos porta-enxertos e factores determinantes da sua escolha

### O caso português

Pelo eng. agrónomo  
ALFREDO BAPTISTA

(Continuação do n.º 2427, pág. 542)

#### IV — O caso português

##### Da formação dos melhores complexos garfo/cavalo

Tivemos ocasião de afirmar que se o conhecimento das características culturais dos porta-enxertos permite resolver, em grande parte dos casos, o problema da cultura da vinha nos diferentes tipos de solo, não consegue, todavia, evitar de modo absoluto percalços de maior ou menor extensão.

Com efeito, a natureza das castas de enxertia pode provocar na harmonia do conjunto solo-cavalo reacções desfavoráveis à vida do enxerto, muito embora se trate dum cavalo bem adaptado ao terreno, fenómeno este que pode ser resultante, entre outras causas, duma precária soldadura do enxerto, dum exagerado desequilíbrio vegetativo entre cavalo e casta ou duma pronunciada alteração do sistema radicular do cavalo originada pela enxertia.

Compreende-se que, nestas circunstâncias, só o conhecimento do comportamento das castas regionais mais importantes pode evitar os percalços referidos, o que implica a necessidade duma experimentação prévia.

Daqui se explica o facto de na experimentação em determinado tipo de solo haver toda a conveniência em utilizar uma gama de porta-enxertos o mais possível completa, desde os mais indicados até aos relativamente aptos, não esquecendo, é claro, o cavalo ou os cavalos divulgados na região com carácter selectivo. Só



deste modo poderemos chegar à conclusão de que um cavalo considerado óptimo sob o ponto de vista da sua adaptação a determinado terreno pode não satisfazer quando enxertado em determinada casta, enquanto que esta mesma pode comportar-se melhor noutro cavalo aparentemente menos indicado.

Apenas com uma experimentação conduzida nesta base é possível conhecer, com maior segurança, para cada situação de clima, solo e casta, quais os porta-enxertos que melhor rendimento podem trazer à exploração dos vinhedos.

Assim, embora o conhecimento das características de adaptação dos porta-enxertos seja de facto um elemento fundamental para a sua criteriosa aplicação,

ele permaneceria incompleto se não fossem observadas e registadas as reacções provocadas pela enxertia das castas regionais, isto é, a *resultante da combinação solo, cavalo e casta*.

Isto explicará a multiplicidade de porta-enxertos introduzidos sucessivamente na cultura, dada a necessidade de atender a todas as exigências que a diversidade dos meios impõe e de que a técnica moderna tem procurado, cada vez mais, tirar o melhor partido.

Portugal, com uma notável variabilidade de condições para o cultivo da vinha, não podia logicamente permanecer no desconhecimento dos porta-enxertos mais apropriados às principais castas e terrenos das suas regiões vinícolas. Graças ao interesse de viticultores progressivos, introduzindo nas suas plantações colecções de híbridos de maior e mais moderno valor cultural, foi possível conhecer alguns dos melhores complexos garfo cavalo para as nossas regiões vinícolas, muito embora o assunto esteja longe de ser esgotado.

Conquanto sejam insuficientes os elementos conseguidos, o apurado constitui, todavia, uma orientação útil dentro do empirismo que quase exclusivamente tem norteado a nossa viticultura.

Por esses elementos, pode verificar-se que o comportamento dos porta-enxertos nem sempre se subordina restrictamente às características de adaptação que lhe são atribuídas, o que não constitui motivo de surpresa, uma vez que sabemos a influência que pode exercer a natureza da casta de enxertia.

Sem entrarmos no domínio das causas que podem intervir no fenómeno da afinidade, não queremos, todavia, deixar de mencionar algumas considerações de ordem geral derivadas da observação sobre o comportamento das castas e porta-enxertos no nosso País e que podem ajudar-nos a compreender melhor a importância que assume o criterioso emprego dos porta-enxertos em viticultura, a saber:

1.º A afinidade das castas de videira é, em regra, tanto maior quanto mais rústicas e produtivas elas forem; inversa-

mente, as de mais fina qualidade são mais exigentes na escolha do cavalo.

2.º Em regra e dentro de certos limites, as castas de videira manifestam boa afinidade com mais de uma variedade de porta-enxerto, o que contribui para facilitar a sua utilização e ainda porque não há qualquer inconveniente, antes pelo contrário, em podermos empregar dois ou três bons porta-enxertos para a mesma casta e terreno.

3.º Enquanto alguns complexos garfo/cavalo manifestam a sua má afinidade nos próprios anos da enxertia e reenxertia, outros, aparentando uma boa soldadura, morrem súbitamente ao fim de 2, 3, 4 ou mais anos de enxertia, como acontece frequentemente, por exemplo, com algumas enxertias feitas sobre o grupo de *Vinifera* × *Rupestris* (*Ar.* × *Rupest.* n.º 9,93/5, 1202).

4.º A má afinidade não se manifesta uniforme e progressivamente sobre todos os enxertos do mesmo complexo, mas frequentemente de forma mais ou menos irregular.

5.º A boa afinidade manifesta-se, em regra, com regularidade em todos os enxertos do mesmo complexo, destacando-se nitidamente pela elevada percentagem dos enxertos pegados, pela boa vegetação destes, pela regularidade e abundância da produção e, finalmente, pela longevidade económica das videiras.

6.º Quando se conhece antecipadamente (como deve ser em rigor) a afinidade existente entre os cavalos e as castas que vamos utilizar na instalação duma vinha e essa afinidade não é idêntica para todos os cavalos, há necessidade de enxertar-lhes separadamente as castas que lhe são devidas. Caso contrário, perder-se-á grande parte dos benefícios que resultam do conhecimento da melhor união entre cavalo e casta.

7.º A deficiente fertilidade dos terrenos agrava, em regra, os efeitos duma má adaptação do porta-enxerto; igualmente, uma queda pluviométrica insuficiente agrava os inconvenientes da secura natural dos terrenos e a correspondente adaptação do cavalo.

8.º Nos terrenos mais ou menos compactos, em cuja textura predomina a argila, deve dar-se preferência aos híbri-

dos capazes de resistirem eficazmente aos ataques da filoxera radícolica, tão de temer naqueles terrenos. Nos de textura arenosa é admissível a utilização de porta-enxertos com fraca resistência filoxérica.

9.º O papel do porta-enxerto está intimamente ligado à melhor ou pior preparação da terra para a instalação da vinha. Assim, um porta-enxerto, em igualdade de outras condições, dará em terrenos bem mobilizados um rendimento nitidamente maior do que em terras deficientemente preparadas. Esta sensibilidade à má preparação da terra é tanto maior quanto maior for o valor cultural do porta-enxerto considerado. Isto equivale a dizer que os porta-enxertos de elite, chamemos-lhe assim, susceptíveis de dar óptimos rendimentos, exigem, em contrapartida, uma perfeita preparação da terra sem o que o seu emprego pode mesmo resultar negativo.

10.º O emprego de porta-enxertos adequados às condições agro-climáticas e às castas regionais traduz-se, em relação às vinhas instaladas sem estes cuidados, num aumento de rendimento avaliado em cerca de 20 o/o, pelo menos.

### Regiões vinícolas portuguesas

Como já tivemos ocasião de observar, exceptuando as Regiões Demarcadas do Douro e do Dão a utilização dos porta-enxertos na grande massa dos nossos vinhedos há muito que se processa sob uma forma mais ou menos indiscriminada. Os viticultores desconhecedores dos benefícios de ordem técnica têm-se submetido, na sua grande maioria, a um critério de rotina ou à não menos perniciosa propaganda dos viveiristas, tudo isto agravado ainda pelo facto do material fornecido por estes não corresponder frequentemente ao solicitado. Esta situação contribuiu não só para baixar o rendimento unitário dos vinhedos mas também para alguns fracassos, cujas causas hão-de ter passado despercebidas a muitos viticultores.

Com efeito, resultará perfeitamente inútil toda a técnica aconselhada na instalação duma vinha se não houver possi-

bilidade de garantir a genuinidade do material que se vai plantar.

Isto constitui outra face do problema com que o viticultor avisado terá de se precaver, se não quiser ver frustrados os proveitos enunciados pela técnica.

Dando realidade ao que já se vem observando nas nossas regiões vinícolas sobre o comportamento das várias categorias de híbridos nelas introduzidas, vamos passar em revista o estudo dos complexos que melhor se têm manifestado até agora e que mais objectivamente podem interessar aos proprietários, sem nos determos em análises muito detalhadas, deslocadas da natureza deste trabalho.

#### 1 — Região Demarcada do Douro

Os vinhedos desta região assentam em terreno xistoso, de textura geralmente franca ou franco-argilosa, com maior ou menor abundância de fragmentos de xisto, de tamanho variável.

As vinhas situam-se geralmente em terras de encosta mais ou menos declivosas, pobres, ácidas ou sub-ácidas, com valores de pH variando geralmente entre 5 e 6. Dada a natureza do terreno, este permite boa penetração das raízes aos híbridos com sangue de *V. Rupestris*, razão por que o *Rupestris* do Lot obteve aqui larga e justificada expansão.

A região do Douro pode considerar-se, todavia, dividida em três sub-regiões: Douro Superior, Cima Corgo e Baixo Corgo, divisão esta fundamentada sobretudo na diferença da queda pluviométrica e temperatura estival existente entre elas, as duas primeiras sensivelmente mais quentes e secas que a última. Daqui resulta que as vinhas do Baixo Corgo são geralmente mais produtivas do que as do Douro Superior e Cima Corgo, enquanto as destas registam, em contrapartida, vantagens na qualidade dos vinhos produzidos.

Esta foi uma das regiões do País que, duma maneira geral, viu mais bem escolhido o cavalo para os seus terrenos de encosta, o *Rupestris* do Lot ou Monticola, posição esta que ainda continua a manter nas encostas do Douro Superior e Cima Corgo.

(Continua)

# A CULTURA DA CEVADA DÍSTICA

Pelo eng. agrónomo  
BENTO LEITE DE CASTRO

ENTRE as diversas cevadas cultivadas, a de duas ordens ou dística está a despertar interesse entre a nossa lavoura do centro e sul, pelo aproveitamento industrial para a preparação do malte nas fábricas de cerveja. Por este facto, esta cevada para malte é mais bem paga ao lavrador, aproximando-se de 3\$00 e mais cada quilo, quando tenha as características exigidas pelas fábricas e que são verificadas nos laboratórios do Serviço de Ensaios de Sementes, da Direcção-Geral dos Serviços Agrícolas.

Deste modo e como a cevada é uma cultura menos exigente que o trigo e mais precoce, tem interesse a sua expansão para o aproveitamento industrial.

Os lavradores que pretendam cultivar cevada dística têm de efectuar a sua observação gratuita nos Grémios da Lavoura, utilizando boletins próprios, e até 30 de Setembro.

As variedades cultivadas entre nós para esse fim e cuja semente a F. N. P. T. distribui à lavoura, são: *Lima Monteiro*, *Beka* e *Aurore*. A primeira é a mais rústica e adaptada no nosso País há muitos anos, pelo que tomou o nome do lavrador que a divulgou.

As restantes são mais apuradas e



Três tipos de cevada dística: *Piramidal*, *Rapada* e *Celeste*

produtivas, e por este motivo, são as mais indicadas para as terras boas e fortes.

As quantidades de semente seleccionada a usar por hectare variam com a natureza e fertilidade dos terrenos; contudo, indicam-se 140 a 160 quilos de cevada dística por hectare.

A época de sementeira varia de zona para zona e com a ocupação do terreno; contudo, o período do Outono, nos meses de Novembro a Dezembro são os mais aconselhados. Pode ainda, com menor resultado, semear-se a cevada na Primavera. O terreno deve ser bem preparado anteriormente, com lavouras e gradagens ou fresagens, por forma a preparar uma boa cama à semente.

No Sul a cevada segue em regra a cultura do trigo na rotação, mas no Norte nem sempre assim sucede, podendo semear-se a seguir a uma leguminosa, à batata ou ao milho. No entanto, em regra,

a cevada vai bem nas terras leves, e em zonas onde o clima não seja extremamente seco. Para a cevada destinada a malte não convém terrenos estrumados, nem com fortes adubações azotadas, visto ser necessário que o grão contenha um fraco teor em proteínas. E assim, não são de aconselhar as adubações azotadas de cobertura, sobretudo tardias.

Preconizam-se fortes ou razoáveis doses de adubação fosfo-potássicas, podendo na maior parte dos casos indicar-se as seguintes quantidades de elementos nobres por hectare:

Azoto . . . . .	35 a 40 quilos
Ácido fosfórico . . . . .	70 a 90 »
Potassa . . . . .	70 a 80 »

Os adubos a empregar variam conforme a natureza dos terrenos.

Para terras do Noroeste e Centro-Litoral, onde a matéria orgânica existe em certa abundância e a rocha não é, em regra, o granito, são de aconselhar adubos contendo cal que irá não só fornecer o cálcio às plantas como auxiliar a corrigir a acidez. Neste caso figuram a cianamida cálcica e o fosfato Tomás, que, além do mais, tem uma acção lenta e prolongada, como convém a culturas de longa permanência no terreno.

Para os outros casos podem-se empregar o sulfato de amónio ou os nitroamoniacais como adubos azotados e o superfosfato pouco fosfatado.

Convém por uma questão de economia empregar adubos concentrados como o superfosfato de 42 o/o, granulado, e bem assim os nitroamoniacais também com 26 o/o de azoto.

Em terrenos muito ácidos e profundos, onde abunda a matéria orgânica que se decompõe com dificuldade, são de preconizar as correcções calcáreas com fortes adições de calcáreo finamente moído — 2.000 quilos por hectare —, ou cal viva — 1.000 quilos.

Qualquer das cevadas é mais precoce que o trigo, permitindo portanto antecipar a colheita; deste modo foge-se aos fortes calores do principio do Verão, com o consequente risco do ataque das alforras ou ferrugens dos cereais.

No Noroeste esta cultura da cevada permite ainda semear o milho em bom

periodo, isto é, quase na época normal dos últimos milhos de folha, e assim obter boas produções com esta graminea regada.

Em ensaios de cevada distica no Noroeste obtiveram-se produções, no corrente ano, de 2.000 a 2.500 quilos por hectare, o que se pode considerar bom. Com colheitas desta ordem, e no caso da cevada ser aprovada para a indústria de malte, parece ser de tentar esta cultura em maior escala, pois os resultados economicos tornam-se animadores, permitindo ainda a cultura normal do milho e feijão.

Nas condições atrás referidas, parecem preferível a cevada distica ao trigo, pois os riscos daquela cultura são menores, as exigências da planta mais pequenas, as produções quase idênticas, e o preço sensivelmente igual.

No seu próprio interesse devem os agricultores experimentar esta cultura da cevada para malte, aproveitando a oportunidade de ainda não produzirmos as quantidades necessárias às fábricas de cerveja, tendo o País de lançar mão da importação.

---

### Processos de fornecimento de leveduras seleccionadas

(Conclusão da pág. 657)

técnica e sem esta preocupação de industrializar certas actividades agrícolas.

Para esses se transcrevem as palavras do Prof. Rolando Cultrera, director do Instituto de Química Agrária e das Indústrias Agrárias da Universidade de Padova, Itália:

« . . . . . »

«Para quantos guardam uma radicada nostalgia por certas características da tradição familiar e artesanal, que receiam não encontrar mais nos produtos industriais, é de recordar que a sociedade moderna se destaca rapidamente do velho mundo, em que os privilégios eram reservados a uma classe restrita enquanto a maior parte dos homens se debatia na miséria».

. . . . . »

«Se a procura desta justiça na distribuição devesse ainda determinar uma certa quebra de qualidade, mais sob o aspecto gustativo que nutritivo, deviamos-la aceitar como uma inevitável consequência dum progresso social. . . . .»

# A ANÁLISE FOLIAR DA VIDEIRA

## método racional de diagnóstico

Pelo eng. agrónomo GONÇALVES NOGUEIRA

**P**ARA avaliar e corrigir o estado duma planta, no que respeita a deficiências alimentares ou até mesmo a distúrbios de nutrição provocados por doenças diversas, tem-se ultimamente utilizado um método de diagnóstico que tomou o nome de diagnóstico foliar.

O método consiste fundamentalmente em comparar, por meio da análise química das folhas, a alimentação da planta que se pretende estudar, com a alimentação duma planta da mesma espécie, escolhida em função do seu bom rendimento, e cuja alimentação mineral é, por esse facto, tomada como padrão e considerada como óptima.

O método foi pela primeira vez utilizado, a partir de 1923, pelos franceses Henri Lagatu e Louis Maume que elegeram, para culturas de ensaio, a videira e a batateira.

Como resultado mais importante dos trabalhos destes dois investigadores, citaremos a comprovação de factos que constituem, por assim dizer, o alicerce fisiológico da análise foliar como método de diagnóstico, e que poderemos resumir assim:

A constituição química da folha, é um índice da alimentação da planta, existindo uma casual afinidade entre a concentração interna dos alimentos nas folhas e a produção. Assim, os trabalhos de Lagatu e Maume demonstraram que as diferentes proporções em que se encontram nas folhas das culturas ensaiadas

os elementos fertilizantes, azoto, fósforo e potássio, correspondem a estados de vigor, qualidade e rendimento também diferentes, o que se reflecte necessariamente em produções diversas. E que há para cada espécie vegetal, uma, e só uma, proporção dos elementos fertilizantes nas folhas, isto é, um equilíbrio nutritivo único, que corresponde ao máximo de rendimento, ou seja, ao óptimo de produção.

Assim, os dois investigadores citados, estabeleceram que os óptimos de produção da videira (Aramon/Rupestris) e da batateira, por exemplo, se verificavam quando, pela acção conjunta do meio ambiente e dos adubos cedidos às plantas, a análise química das folhas apresentava as seguintes proporções médias anuais dos elementos nutritivos:

Videira —	41 partes de azoto
	8 partes de fósforo em $P_2O_5$
	51 partes de potássio em $OK_2$
	<hr/>
	100
Batateira —	38 partes de azoto
	4 partes de fósforo em $P_2O_5$
	58 partes de potássio em $OK_2$
	<hr/>
	100

fazendo a soma dos três elementos doseados igual a 100.

E do mesmo modo que Lagatu e Maume estabeleceram para estas duas plantas os óptimos de equilíbrio nutritivo indicados, pode-se e tem-se estabele-

cido os óptimos de equilíbrio nutritivo para a maioria das plantas cultivadas, não só no que respeita aos elementos fertilizantes, azoto, fósforo e potássio, como também para outros elementos, como cálcio, magnésio, etc., elementos menores, relações cálcio/potássio, azoto/fósforo, etc., como produto de trabalho fecho nesta matéria, efectuado por inúmeros investigadores espalhados por todo o mundo.

No que respeita à análise foliar da videira, assunto em que pretendemos fazer incidir particularmente estas linhas, verificamos que tem sido em França, país vitícola por excelência, que os trabalhos têm atingido maior vulto e importância, saindo do campo puramente teórico, para obter pleno êxito na prática. Com efeito, desde 1950 que o Laboratório Cooperativo de Diagnóstico Foliar e Bioquímica Agrícola de Montpellier recebe directamente, dum número sempre crescente de viticultores, amostras de folhas das suas vinhas, colhidas em épocas determinadas por esse mesmo laboratório, e lhes fornece fórmulas de adubação inicialmente provisórias, e definitivas após três anos de controle, período considerado necessário para tirar conclusões, entrando em conta com todos os factores que tenham influência indirecta na nutrição mineral. Após três anos de aplicação da fórmula definitiva de adubação, aconselha o mesmo laboratório efectuar de novo uma análise foliar para avaliar o efeito melhorador produzido pelas adubações indicadas, reduzir as doses de adubos se necessário, etc.

Os resultados obtidos têm sido os melhores, espetaculares na maior parte dos casos, e o sempre crescente número de inscrições prova a aceitação do método entre os viticultores franceses, apesar das inscrições não serem gratuitas e representarem um encargo anual de centenas de escudos.

O estabelecimento duma fórmula de adubação é, pois, a principal aplicação prática do método de diagnóstico foliar, que se revela o método mais racional para a determinação do «como» e do «quanto» da adubação, como tentaremos mostrar a seguir.

Ao pretender adubar ou fertilizar o

solo onde as suas videiras vivem, em determinadas condições de cultura, dois problemas aparecem na mente do viticultor criterioso;

1 — Quais as necessidades alimentares da videira, nas condições de cultura verificadas;

2 — De quanto é necessário aumentar a fertilidade do terreno para satisfazer aquelas.

Resolvidas estas questões, poder-se-á determinar a alimentação que é necessário fornecer ao terreno para que sejam satisfeitas as necessidades alimentares da planta que nele vive, ou, o que é o mesmo, poder-se-á determinar uma fórmula de adubação adequada a cada caso.

A análise foliar, indicando apenas a quantidade e proporção dos elementos nutritivos no momento da colheita das folhas para análise, ou uma média anual, não responde directamente à primeira questão, que é puramente fisiológica, e a análise foliar não pretende esclarecer mistérios da fisiologia vegetal. Mas, mostrando que há proporcionalidade entre a concentração interna dos alimentos nas folhas e o crescimento e produção da videira, conduz à obtenção do óptimo de equilíbrio nutritivo já citado, ou a qualquer outra proporção dos elementos nutritivos que se possa considerar como óptimo regional, atendendo às condições de cultura, de condução, de castas, de solo, de clima, etc., da região a que se refere.

De facto, a proporção:

41 partes de azoto  
8 partes de fósforo em  $P_2O_5$   
51 partes de potássio em  $OK_2$ ,

não representará certamente o óptimo de equilíbrio nutritivo, correspondente portanto ao óptimo de produção, para toda e qualquer região vitícola. Mas, pela análise foliar das vinhas de produção óptima, se as houver, ou provocando essa óptima produção por adubações de ensaio, é possível estabelecer, para cada região vitícola, uma proporção dos elementos nutritivos que traduzam as necessidades

alimentares da videira, nas condições regionais de cultura.

Quanto à segunda questão, determinar de quanto é necessário aumentar a fertilidade natural do terreno para satisfazer as exigências alimentares da videira, parece à primeira vista, e assim se pensou durante muito tempo, que basta, para a resolver, efectuar uma análise química do terreno, colhendo amostras à altura das raízes e verificar assim qual a riqueza desse terreno em elementos nutritivos assimiláveis e aumentar essa riqueza com fertilizações dos elementos em falta total ou parcial.

Ora, actualmente sabe-se que é errado pensar assim. É um erro pensar que o crescimento e a produção são regulados pela quantidade de fertilizante aplicado, isto é, que a absorção dos alimentos está regulada apenas pela sua concentração no meio. Isto será certamente o caso mais vulgar, mas de forma alguma ocorre tão regularmente que uma razoável prática de adubar se possa basear nesse facto.

Investigações sobre a absorção dos alimentos mostram, com absoluta clareza, que a retenção ocasional dos iões pelos colóides do solo, e a influência mútua dos iões (interferência e antagonismo), não só no que respeita à absorção dos alimentos pelas raízes, como também à sua distribuição no interior das plantas, são dois factos por si só suficientes para que uma generalização da proporcionalidade entre a aplicação de fertilizantes e a absorção dos alimentos seja completamente injustificada.

Temos que admitir, portanto, que a fertilidade natural do terreno, e a adquirida pelas adubações, apresentam para a planta apenas uma possibilidade de alimentação. Quanto à realidade alimentar, essa só se conhecerá, conhecendo a concentração dos alimentos na própria planta, ou no órgão que melhor a represente, porque essa concentração é a consequência imediata do modo como a planta reage perante as possibilidades alimentares oferecidas pelo solo e do modo real como o próprio solo oferece essas possibilidades.

São estes dois factos, a reacção bioló-

---

## Engenheiro Agrónomo

# JOÃO BRAGA

No momento em que está já iniciado o trabalho de composição e impressão do presente número, chega-nos a dolorosa notícia do falecimento do antigo Professor da Escola de Regentes Agrícolas de Coimbra e Director dos Serviços Agrónomicos desta cidade, Engenheiro Agrónomo João Braga.

Velho paladino da causa agrícola, que desde recuados tempos lhe mereceu os mais abnegados desvelos, muito lhe fica devendo a nossa lavoura.

A *Gazeta das Aldeias*, que teve a honra de o contar entre os seus mais proficientes e devotados colaboradores, fará a João Braga, no próximo número, as referências que justamente lhe são devidas.

---

gica da planta e o comportamento físico-químico do solo, que o método de diagnóstico foliar considera como nenhum outro, conseguindo desprezar a sua influência, ao incidir directamente sobre a planta e não sobre o terreno do qual ela se alimenta.

É afinal, como, comparando a planta a um doente sofrendo duma má alimentação e o agrónomo ao seu médico, substituir o simples exame da alimentação do paciente pela análise dos seus tecidos e dos seus humores.

Assim, a análise foliar da videira permite avaliar, em qualquer momento, as possíveis deficiências alimentares, sendo estas indicadas pela própria planta.

É a resposta, embora indirecta, à segunda questão apresentada.

Pela adubação, nada mais há a fazer do que agir sobre a nutrição da videira em estudo, aproximando-a do óptimo alimentar, para a aproximar do óptimo de produção, controlando constantemente as modificações da nutrição por um método que tão racionalmente permite conhecê-la.

## VENENO NOS MONTADOS

Por ALMEIDA COQUET



**F**AZ já um ano que fizemos nestas colunas várias considerações sobre o problema venatório aqui do norte. Passaram pois trezentos sessenta e cinco dias de rotina habitual, sem que a lei da caça tenha sofrido alteração alguma. Enfim, na caça como na pesca, não há pressa em produzir trabalho útil.

Deixemos, pois, a quem compete oficialmente fazer girar a maquinaria do caso, ganhar coragem e ânimo para o trabalho, e cuidemos nós, entretanto, de lavar aqui um protesto veemente contra um costume já antigo e que, parece, voltou a tomar certo incremento entre nós: o uso de veneno nos montados, com o fim de dizimar os cães que no defeso caçam por conta própria.

É uma barbaridade e um crime que não se admite seja a que título for. É uso impróprio de civilizados, e inadmissível se pensarmos no risco que até crianças podem correr.

A lei proíbe que vagueiem cães durante o defeso e define até os cães de pastor e seu número por rebanho. Mas fixa igualmente a sua apanha pelos guardas e estabelece as penas respectivas.

Se tais medidas e processos não são exequíveis, é porque a legislação é má e os meios estabelecidos para o seu cumprimento não são suficientes. Portanto, modifique-se a lei e criem-se os meios legais bastantes para que ela seja cumprida e respeitada.

Não se admite que se feche os olhos, dizendo: — não há guardas que cheguem

para o serviço da apanha de cães e o melhor é deixar que se espalhe veneno nos montes...

Nós sabemos bem que, infelizmente, são muitos os que advogam tal processo. E, no entanto, se a alguma dessas pessoas acontecesse algo de grave em consequência do veneno espalhado, que diriam então?

Já nos têm dito que o veneno não é só destinado aos cães, mas sim, também, para raposas e até para lobos. Isso não é razão, pois está naturalmente indicada a realização de batidas para tal fim. Veneno, nunca!

Aumento da fiscalização, isso sim. Mas de uma fiscalização bem organizada e capaz de fazer respeitar a lei.

Já não é novidade dizer que o actual preço das licenças de caça é ridículo. Diremos antes de outro modo: é caro para a actual situação de fiscalização deficiente em que nos encontramos; é ridiculamente barato para permitir o estabelecimento de uma fiscalização eficiente, como é preciso.

Mas usar veneno como solução para extermínio dos cães vadios, isso é, além de um crime, uma tristíssima indicação dos sentimentos de quem defende ou pratica um tal processo.

Aqui deixamos o nosso protesto firme e desassombrado. Basta de crueldade inútil e até perigosa!

## SECÇÃO FEMININA

### Época de praia

Parece-nos útil apresentar às nossas leitoras algumas sugestões para confeccionar os fatinhos de praia para meninas ou rapazinhos. Evidentemente que, no que se refere a estes últimos, pode adotar-se o simples calção,

enfeitado com desenhos alusivos, como um balde, uma bola, um peixe ou muito simplesmente debruado a uma cor viva. Os calções resultam muito bem executados em felpo liso ou lavrado, que se vende a metro e por isso se torna muito acessível. Para as meninas,

há já maior variedades de modelos e por isso aqui reproduzimos dois, um mais fresco e próprio para sol, o outro um pouco mais resguardado.



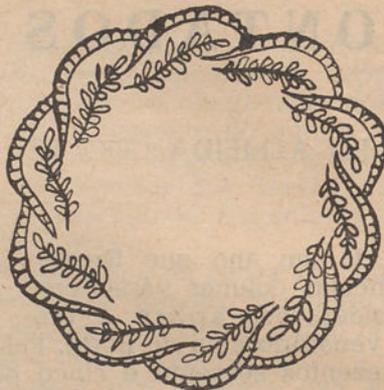
rigas entre os 13 e os 20 anos, sendo bastante mais gentil. As costas são em parte desnudadas, segurando-se o corpo apenas com a gola que torneia o pescoço. Dois grandes bolsos completam o conjunto.

### Para um chá elegante

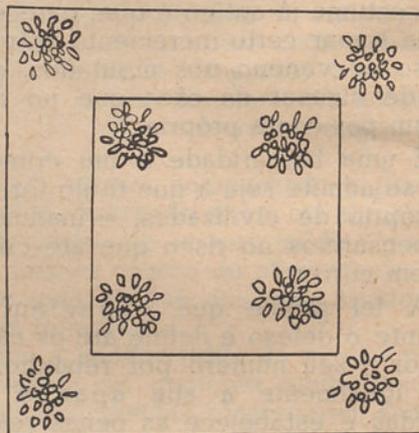
#### Os naperons

Grandes ou pequenos, ligeiros ou clássicos, os naperons são indispensáveis. Um chá servido na intimidade ou num ambiente de cerimónia, será tanto mais

agradável quanto mais gosto presidir ao arranjo da mesa em que for servido. E é verdade que os naperons dão mais graça e elegância do que uma toalha cobrindo toda a superfície da mesa igualmente, o que dá um pouco mais de monotonia.



Os bordados ligeiros emprestam uma leveza especial e os tons suaves ou vivos tornam o ambiente mais delicado ou mais alegre, conforme se pretender. Na intenção de ajudarmos um pouco os seus afazeres de dona de casa preocupada em bem receber, reproduzimos dois desenhos



que resultam muito bem e são bastante fáceis de executar. Oxalá lhe agradeam.

Este modelo deve ser executado em linho muito fino e, neste caso, bordado a cheio, em tom branco ou anilado; ou em cambraia ou organdi, e então bordado a ponto de sombra, em tons de rosa, amarelho ou azul, muito delicados.

O segundo modelo deve ser execu-

tado em linho ou pano alinhado, que pode ser de cor suave e o bordado em cores vivas e feito a três fios, adoptando o ponto de pé de flor para as folhas e o de recorte largo para as flores. O naperon é rematado por uma pequena bainha, à mão, enfeitada com ponto de fantasia.

## Conserva de tomates

Para conservar tomates inteiros pode adoptar-se uma das três receitas a seguir transcritas, dependendo a escolha da receita da quantidade que se pretende fazer e da possibilidade de vasilhame que se possuir.

Quanto ao resultado, parecem ser igualmente eficientes.

### 1.<sup>a</sup> Receita

Passam-se bastantes tomates pela máquina de picar carne e deita-se a pasta obtida numa vasilha de barro vidrado. Dissolve-se num pouco de álcool, 1 grama de ácido salicílico por cada quilo de tomate espremido e mistura-se à pasta com uma colher de pau.

Em seguida lançam-se dentro desta massa os tomates inteiros, maduros e redondos, depois de limpos com um pano, não devendo ter defeitos. A vasilha deve ficar mal cheia, de forma a poder cobrir-se com uma camada grossa de azeite ou de óleo de amendoim, que preserva da entrada do ar. Os tomates devem tirar-se com uma escumadeira de pau ou alumínio e deve manter-se sempre a vasilha coberta com uma tampa.

### 2.<sup>a</sup> Receita

Num barril de madeira ou numa vasilha de barro vidrado colocam-se tomates maduros da seguinte forma: uma camada de sal e outra de tomates, repetindo sucessivamente até encher. É importante que os tomates não levem os pedúnculos, nem tenham defeitos ou feridas. Não devem também ficar em contacto com as paredes da vasilha. Acaba de se cobrir bem de sal e tapa-se herméticamente o barril ou a vasilha.

### 3.<sup>a</sup> receita

Escolhem-se os tomates maduros e levam-se ao lume em água e sal, para lhes dar uma pequena fervura. Tiram-se da água fervente com uma escumadeira para um peneiro ou crivo para escolherem. Em seguida relam-se muito bem passando a polpa através de uma peneira de cabelo ou rede fina para se lhes tirarem todas as sementes.

Com a massa obtida enchem-se garrafas ou botijas de grés até ao gargalo, de modo que por cima da massa caibam uns 15 decilitros de azeite.

Depois rolham-se bem as garrafas ou botijas e atam-se as rolhas com um cordel, de modo que a pressão interior não faça saltar as rolhas.

Feito isto levam-se as garrafas ao lume em água fria que as cubra e deixa-se aquecer a água até à ebulição, acrescentando água fervente à proporção que se evapora aquela em que mergulham as garrafas. Esta fervura, deve durar duas ou três horas e só depois é que se tira do lume a panela em que as garrafas ferveram não retirando estas, senão depois de terem arrefecido completamente.

Quando é preciso empregar-se a calda desarmolham-se as garrafas tira-se a que for preciso e tornam a fechar-se bem.

## Petiscos de carne

### Bola à moda da Beira

Farinha . . . . .	400 grs.
Leite. . . . .	1 chávena de chá
Manteiga. . . . .	60 grs.
Fermento de padeiro . . . . .	10 grs.
Ovos . . . . .	1 e meio
Carne . . . . .	A gosto

Desfaz-se o fermento no leite morno, deita-se a manteiga derretida e o ovo inteiro, uma pitada de sal e a farinha, mexe-se bem e deita-se metade da massa numa forma untada de margarina ou manteiga, deita-se a carne que já deve estar refogada e cobre-se com o resto da massa. Barra-se com ovo. Embrulha-se a forma numa peça de lã e deixa-se levedar durante três horas.

# 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 Núncio 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 151 — Assinante n.º 43:297 — Carrazeda de Ansiães.

##### ADUBO QUE NÃO FOI ASSIMILADO

PERGUNTA — Peço-lhes me desculpem vir macá-los, mas verifiquei este ano, com espanto, um caso que se passou nas minhas propriedades em Marzagão, Carrazeda de Ansiães.

Tinha terrenos semeados a cereal e, como de costume, foram adubados à cobertura, embora tivessem sido adubados também na ocasião da sementeira.

Apesar do ano ser bastante húmido, agora na altura da ceifa encontrei o adubo por derreter, conforme a amostra que envio. E porque o caso causou espanto e até bastante prejuízo, pois o cereal (trigo) não se desenvolveu como devia, venho pedir-lhes o favor de me dizerem a que atribuir este estado de coisas. O adubo foi lançado à terra no mês de Março, e como se explica que, até agora, não tenha derretido? O adubo empregado foi o Nitramoniacal.

Agradeço o favor da sua resposta.

RESPOSTA — Uma análise sumária dos grânulos esbranquiçados que vinham misturados com a terra, não revelou azote nítrico nem amoniacal. Depreende-se que foi dissolvido no solo. Simplesmente se verificou a presença de carbonato de cálcio, que, na ocasião, deve ser o seu constituinte básico. Só em meio mais ou menos

ácido, ou em contacto com as radiculas, ele será atacado e dissolvido no meio aquoso do solo. — M. Ramos.

### III

#### SILVICULTURA

N.º 152 — Assinante n.º 35:247 — Alferrarede.

##### TRANSFORMAÇÃO DE UM TERRENO DE AZINHO EM EUCALIPTAL

PERGUNTA — Tenho um terreno de azinho que desejo transformar em eucaliptal, pelo que venho fazer as seguintes perguntas:

- 1.º — Será conveniente surribar o terreno para o efeito, mecânicamente?
- 2.º — Qual a melhor qualidade?
- 3.º — Qual a medida das covas e a distância entre elas?
- 4.º — A melhor época para tal?
- 5.º — Casas indicadas para o fornecimento de sementes ou plantas?
- 6.º — Disposições legais que regem a sua plantação junto de estremas ou estradas?
- 7.º — Quaisquer outras informações úteis aos melhores resultados?

RESPOSTA — A boa preparação do terreno é condição indispensável ao sucesso da instalação de um eucaliptal: surribar o terreno pelo menos a 60 cm.

Na região pode utilizar o *E. globulus*, aliás aquele eucalipto que entre nós tem mercado assegurado.

Não deve descer abaixo de um espaçamento de  $3 \times 3$  m, com plantação após as últimas geadas; nas últimas águas primaverais convém passar um ferro: com ele se evita a rega estival sem grandes quebras. Aliás esta operação é de manter durante os primeiros anos com o fim principal de evitar a concorrência da vegetação espontânea. Tratando-se de arenitos, como creio, convém no 2.º ano adubar por pé à razão de umas 300-400 grs de Fosfato Tomás/pé.

Nos impressos próprios requisitam-se plantas com torrão (até 50.000) e sementes à Direcção Geral dos Serviços Florestais, até ao dia 15 de Agosto de cada ano. No caso de ser necessário instalar um viveiro convém entrar em contacto com um Eng. Silvicultor, sem o que se correm grandes riscos de insucesso. Não querendo perder este ano, pode comprar sementes em qualquer casa da especialidade.

Segundo o Decreto-lei n.º 28.039 (1937), artigo 1.º. «É proibida a plantação ou sementeira de eucaliptos, acácias da espécie denominada dealbata e de ailantos a menos de 20 m de terrenos cultivados e a menos de 30 m de nascentes, terras de cultura de regadio, muros ou prédios urbanos.

Exceptuam-se... os eucaliptos plantados ou semeados dentro das referidas faixas se entre essas árvores e os terrenos, nascentes, terras de regadio, muros e prédios urbanos mediar estrada, via férrea, curso de água, caminho público ou desnível de mais de 4 m ou no caso de se reconhecer que a forma mais conveniente do aproveitamento do terreno em que estiverem radicados e dos terrenos vizinhos é a arborização com aquelas ou outras espécies semelhantes». — *Azevedo Gomes*.

N.º 153 — Assinante n.º 44:568 — *Amareleja*.

#### MEDIÇÃO DE VOLUMES DE EUCALIPTOS. IDADE MAIS CONVENIENTE PARA O SEU CORTE

PERGUNTA — Tenho 2.000 eucaliptos com 8 anos de idade, tendo os maiores 14 a 16 metros. O volume não sei porque não sei tirar as medidas.

No entanto, agradecia que me informasse com que volume se deve fazer o primeiro corte. E ao

mesmo tempo o processo de fazer a medição que mais se aproxima da realidade.

Também agradecia me indicasse quais são as empresas compradoras desta madeira e por que preço regula o metro cúbico.

RESPOSTA — O volume de um eucalipto, como de qualquer árvore de uma maneira geral, pode ser avaliado com a árvore em pé ou medido após o abate. A avaliação com a árvore em pé é usualmente feita a partir de uma tabela de volume aplicável ao caso em questão (espécie e meio produtor). O material abatido e torado pode ser medido toro a toro tomando, por exemplo, a semi-rama das áreas seccionais extremas (consideradas em geral circulares) e multiplicando-a pelo respectivo comprimento.

Entretanto, como as transacções se efectuam, geralmente, a peso, é desnecessário medir volumes.

Como não se refere qual a espécie de eucaliptos, embora em face da região se possa admitir a hipótese rostrata (*E. camaldulensis*), não dou informações sobre preços.

O corte não deve efectuar-se antes dos 10-12 anos. Para informações detalhadas deve procurar o Administrador Florestal de Moura, com a certeza do melhor acolhimento. — *Azevedo Gomes*.

## V

### HORTICULTURA

N.º 154 — Assinante n.º 39:616 — *Guimarães*.

#### CULTURA DO TOMATE EM ESTUFA

PERGUNTA — Sabem tão bem como nós o consumo que, em fresco, tem o tomate. Mas, em fresco, só durante poucos meses podemos tê-lo.

Pela facilidade e economia com que podemos fazer estufas nesta «época dos plásticos», será possível produzir tomates, em ambiente artificial, fora da época normal?

Gratos ficaremos se nos indicarem um plano de cultura por meio do qual seja possível obter tomates, nesta região, nos meses de Abril e Maio, ou literatura onde possamos estudar este assunto.

RESPOSTA — Pode obter tomates no período que deseja desde que faça a sua cultura em estufas de plástico ou vidro, de preferência abrigadas e aquecidas. Possuimos no nosso meio condições de

VINHOS—AZEITES—Secção técnica, sobre análises de vinhos, vinagres, aguardentes e azeites, etc. Consultas técnicas e montagem de laboratórios. Lícores para todas as análises, marca VINO-V.T.O. 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

luminosidade suficiente durante a maior parte do ano para esta cultura, mas falta-nos o calor que a planta exige e necessita para frutificar nos meses de Abril e Maio, conforme o senhor consulente pretende.

Não podemos esquecermo-nos de que o tomateiro é uma planta típica das regiões meridionais, temendo as baixas temperaturas e também as altas, onde por vezes é até, na cultura ao ar livre, prejudicado pela exagerada insolação e calor.

A cultura em estufas, única capaz de produzir o objectivo que o senhor consulente pretende, deve iniciar-se em Dezembro a Janeiro em alfobre e cama quente. Faz-se a sementeira quando o termómetro colocado no interior da estufa marque uns 15°-C como temperatura mínima e diária. Esta operação realiza-se em forma idêntica à das sementeiras ao ar livre e nos meses já referidos. Uma vez obtida a germinação, ventila-se periodicamente a estufa, levantando para isso as janelas laterais (que devem existir em toda a estufa bem construída) nas horas em que a temperatura ambiente se mantenha para cima de 10°-C. Fecham-se ao cair da tarde.

A transplantação para o lugar definitivo da estufa deverá fazer-se em dias não geados e quando as plantas tenham 20 a 25 cm de altura.

O terreno da estufa deverá estar na ocasião da transplantação perfeitamente trabalhado e fertilizado, deixando entre as linhas uma distância de 70 a 80 cm e 40 cm de planta a planta.

Além das práticas culturais próprias para o bom desenvolvimento desta cultura, como sachas, arranque de ervas, podas, tutoragens e tratamentos, o senhor consulente não deve permitir que a temperatura mínima da estufa seja inferior a 12 e 15°-C, o que a meu ver e no nosso clima só poderá conseguir-se com uma estufa aquecida.

Não conheço publicações que versem em detalhe esta cultura em estufa. Penso

futuramente voltar a este assunto com a publicação de um ou mais artigos nesta Revista sobre a cultura em estufas. — *Valdemar Cordeiro.*

## XVI

### AVICULTURA

N.º 155 — Assinante n.º 44:521 — *Bragança.*

#### AQUISIÇÃO E CRIAÇÃO DE PAVÕES

PERGUNTA — Desejava possuir pavões e, por isso, venho rogar se digne informar-me onde os posso adquirir. Preferia um casal novo ou, na impossibilidade de o conseguir, ovos para incubação.

Mais peço para me informar também sobre a alimentação destas aves.

RESPOSTA — Para a aquisição de pavões experimente dirigir-se ao Jardim Zoológico ou à Câmara Municipal de Lisboa.

A alimentação destas aves é idêntica à dos perus, pelo que poderá utilizar uma das rações existentes no mercado destinadas a esta última espécie.

Em relação às galinhas, os pavões carecem essencialmente de mais proteína e vitamina A e D<sub>3</sub>, pelo que a sua ração deverá conter mais farinha de peixe, de carne, de sangue ou de qualquer outro produto proteico de origem animal, assim como ter uma maior quantidade de verdura e de suplemento vitamínico A + D<sub>3</sub>. — *Sérgio Pessoa.*

N.º 156 — Assinante n.º 44.749 — *Torres Vedras.*

#### PROVA DA HEMO-AGLUTINAÇÃO

PERGUNTA — Posso o livro «Avicultura — Agricultura Madeirense», e tendo lido no livro referido que é útil fazer periodicamente a prova de soro ou da hemo-aglutinação nas galinhas (especialmente destinadas à reprodução) para saber quais são as portadoras dos germens da pulorose, tífese e salmonelose, venho por este meio solicitar a seguinte informação:

- Posso fazer esta prova por mim mesmo?
- Em que consiste esta prova?
- Quais os apetrechos necessários para proceder à operação?
- Gostava que me fosse detalhadamente descrita esta prova, se possível.

RESPOSTA — A matéria desta consulta é assaz vasta para ser tratada convenientemente.

temente nesta secção, mas em artigo próximo dela me ocuparei detalhadamente. Entretanto, posso informar que a prática da hemo-aglutinação rápida não constitui grande dificuldade, podendo ser realizada por qualquer avicultor esclarecido. Contudo, a Direcção Geral dos Serviços Pecuários, através da sua Estação de Avicultura Nacional ou das Intendências de Pecuária procede gratuitamente a esta prova, desde que os interessados a solicitem oportunamente. — *Sérgio Pessoa*.

N.º 157 - Assinante n.º 42:635 - *Guimarães*.

#### ALIMENTAÇÃO DE GALINHAS E PINTOS. COR DAS GEMAS DOS OVOS

PERGUNTA — Para exploração caseira de galinhas, agradeço o favor de me informar que ração alimentar e quantidade por cabeça, em cada dia, devo administrar a galinhas poedeiras, assim como a frangos de engorda.

Também desejava saber o que devo juntar à ração alimentar para evitar que os ovos tenham a gema descorada, como geralmente acontece.

RESPOSTA — A cor amarela alaranjada das gemas é dada pela xantofila existente no milho amarelo e na verdura que as poedeiras ingerem, pelo que na ração destas aves tais produtos devem entrar nas proporções adequadas. A farinha de luzerna presta-se óptimamente para este efeito, quando incorporada na ração farinada, em substituição da verdura fresca.

Tanto para a alimentação de galinhas como para a de pintos, frangos ou de quaisquer outros animais, seja a exploração caseira ou industrial, aconselho o recurso aos produtos oferecidos pela indústria de rações, havendo, evidentemente, de se escolher aqueles que melhores provas estejam dando ou que maior garantia ofereçam. — *Sérgio Pessoa*.

N.º 158 - Assinante n.º 44 868 - *Aljustrel*.

#### DOENÇA DAS GALINHAS: HIPERTROFIA DO FIGADO

PERGUNTA — Possuo umas galinhas que há tempos apareceram doentes. Disseram-me para comprar um desinfectante e eu adquiri o ZAP, mas não deu resultado.

Abri algumas das galinhas e verifiquei que

tinham o figado inchado; a crista tomba para o lado e fica amarela; as feses parecem água.

Fazendo mais uma experiência, comprei outro desinfectante que se chama ANTIGERMINA, mas também não deu resultado.

Por tal motivo, venho pedir o favor de me indicar um tratamento para as curar.

RESPOSTA — A hipertrofia do figado (figado inchado) pode surgir na leucose, na tífose e noutros processos patológicos, pelo que só o exame laboratorial ou o conhecimento exacto da sintomatologia e das lesões anatomopatológicas nos permitirá diagnosticar a doença que está vitimando as aves, e depois instituir o tratamento.

Aconselho enviar algumas aves doentes ou os seus cadáveres para o Laboratório de Patologia Veterinária de Évora ou para o Laboratório Nacional de Investigação Veterinária, na Estrada de Benfica 701 — Lisboa ou solicitar a visita de um médico veterinário.

Entretanto, experimente administrar na água da bebida, durante apenas 4 dias consecutivos, sulfaquinoxalina sódica na dose de 5 gramas por cada 15 l. de água. — *Sérgio Pessoa*.

N.º 159 - Assinante n.º 34.793 - *Pampilhosa do Botão*.

#### CRIAÇÃO INDUSTRIAL DE PINTOS: VÁRIAS PERGUNTAS

PERGUNTA — Tenho conhecimento de que há quem se dedique com bons resultados à criação de frangos para consumo, comprando os pintos do dia em qualquer aviário e criando-os até terem aproximadamente um quilo de peso, vendendo-os depois. Disseram-me que lhe dão uma farinha qualquer que os faz crescer rapidamente, desconhecendo eu que farinha é e se lhe juntam ou não qualquer antibiótico.

Desejando eu dedicar-me a esta forma de exploração de aves, agradecia me informassem o seguinte:

- 1.º Quais as chocadeiras e criadeiras mais aconselháveis e onde as adquirir?
- 2.º Quais as dimensões e condições a que devem obedecer os recintos para criação?
- 3.º Quais os alimentos mais aconselháveis e se devo ou não juntar-lhe algum antibiótico?
- 4.º Agradecia me informassem de qualquer obra em português sobre o assunto, e bem assim de outros esclarecimentos que julguem necessários.

RESPOSTA — 1.º A criação de pintos pode ser praticada em baterias ou

sobre o solo, dependendo o tipo das criadeiras do sistema de criação.

Existem no mercado vários modelos de criadeiras, assim como de chocadeiras, sendo de preferir, nestas últimas, as que funcionem por meio de electricidade e que tenham ventilação forçada. Onde esta energia seja regular e de baixo custo, também é a mais aconselhada para o aquecimento dos pintos.

Para aquisição destes aparelhos poderá dirigir-se às seguintes firmas:

Mundinter — Av. António Augusto de Aguiar, 138 — Lisboa.

Estabelecimentos Herold — R. dos Fanqueiros, 278, 5.º — Lisboa.

Agência Internacional de Representações — Av. Paris, 22-B — Lisboa.

2.º As dimensões e condições dos locais para o alojamento das aves depende do sistema de criação adoptado e da quantidade de animais a explorar, estando indicadas em qualquer livro que se ocupe deste assunto, designadamente no abaixo apontado.

3.º Já existem no mercado nacional alimentos compostos, completos ou complementares, especialmente fabricados para cada fim a que os animais se destinam, e que estão dando resultados muito satisfatórios, pelo que se aconselha, especialmente aos pequenos avicultores, a aquisição de tais produtos, pois é assás difícil, e quase sempre anti-económico, a confecção no aviário de rações devidamente equilibradas.

Entre as marcas mais conhecidas e experimentadas aponto as seguintes:

Provimi, Vouga, Nacional e Safal.

Cabe aos avicultores informarem-se junto de outros dos resultados obtidos com tais alimentos e optarem pela marca que maior garantia lhes ofereça.

4.º Não conheço qualquer outra obra recente em português além da 2.ª edição do livro "Avicultura" de A. Sérgio Pessoa, onde, segundo julgo, encontrará grande parte dos conhecimentos basilares

para quem se inicia na exploração avícola. — Sérgio Pessoa.

## XXIII

### DIREITO RURAL

N.º 160 — Assinante n.º 44.800 — Castelo de Paiva.

#### DIREITO DE EXPLORAÇÃO DE ÁGUA EM PRÉDIO ALHEIO

PERGUNTA — Comprou-se o direito de minar em terreno alheio com o fim de captar água que porventura haja nesse terreno.

O vendedor assinou escritura que registei na Conservatória. Como tudo isto se passou há cerca de 15 anos e até hoje não minei nesse prédio, não por ter desistido mas porque não tem sido preciso, sucede que o actual dono do prédio, que já não é o mesmo, parece querer opor-se a que eu mine. Poderá fazê-lo? É o que eu desejava saber.

RESPOSTA — 1. Tem ainda o senhor consulente a possibilidade de exercer o direito que adquiriu, não podendo o actual proprietário opor-se a que o faça.

2. O facto do proprietário do prédio ser agora outro, que não aquele com o qual contratara há 15 anos, não tem qualquer relevância em relação ao direito do senhor consulente, até porque, estando registado, é oponível a todos. (Art. 951.º do Cód. Civil).

3. Já as coisas se passariam diferentemente, se, entretanto, o proprietário do terreno tivesse começado a miná-lo, e tivesse já decorrido o tempo suficiente para se dar a prescrição positiva. — A. Pinheiro Torres.

N.º 161 — Assinante n.º 16.172 — Armamar.

#### ABASTECIMENTO DE POVOAÇÕES. DIREITO DAS CÂMARAS

PERGUNTA — Informaram-me que a Câmara Municipal deste concelho pretende vir explorar água, nesta freguesia, para abastecer outras freguesias limítrofes.

Como o local onde pretendem fazer as pesquisas fica sobranceiro a uns campos de regadio onde possuo uma boa nascente de água, e que certamente virá a ser cortada, prejudicando não só a mim como a diversos que estão nas mesmas condições, agradecia me informassem se aquela pode mandar pesquisar a água para levar para outras

freguesias, ou se poderemos impedi-la, embora a Câmara diga que esta freguesia também vai beneficiar por se achar insufficientemente abastecida.

RESPOSTA — 1. Segundo o n.º 5 do art. 1.º do Decreto 5 787-iii, são do domínio público as águas subterrâneas que existam em terrenos municipais (cfr. seu § 1.º). Ora sendo dela o terreno que a Câmara Municipal pretende explorar, não existe dúvida de que o poderá fazer, ainda que venha a prejudicar os terrenos limítrofes.

2. Simplesmente, nos termos do art. 2 322.º do Cód. Civil, não lhe é permitido ultrapassar os limites dos seus terrenos, sem licença dos seus proprietários.

3. No entanto, «na falta de águas públicas, reconhecida a necessidade de prover ao abastecimento de algumas povoações, poderá o Governo decretar a utilização das águas particulares necessárias, com prévia indemnização, observando-se o disposto na legislação de expropriação por utilidade pública» (art. 60.º do Decreto citado).

Daqui conclui-se que a Câmara poderá ainda ultrapassar os próprios limites do seu terreno, havendo necessidade para abastecimento, mesmo sem licença dos proprietários dos terrenos limítrofes, desde que proceda à expropriação dessas águas. — *A. Pinheiro Torres.*

N.º 162 — Assinante n.º 39:656 — *Cantanhede.*

#### EXIGÊNCIAS DE HIGIENE, SALUBRIDADE E SEGURANÇA NOS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS

PERGUNTA — Tenho uma moagem de milho e outros produtos para uso caseiro, que está legalizada com o respectivo alvará há cerca de 20 anos, mas agora não funciona por não carecer do seu serviço e também por que a fiscalização industrial me quer exigir um melhoramento na casa, que eu não posso fazer, dado que esta mesma casa está a servir para outros fins, que não é possível manter o asseio que agora exigem, e impõem-me para desfazer tudo o que lá tenho referente à dita moagem.

Peço a fineza de me dizer se é legal tal exigência e se de facto tenho de o fazer.

RESPOSTA — 1 — A exigência, por parte da fiscalização industrial, de um

melhoramento nas condições higiénicas da moagem sem dúvida que é legal (artigos 1.º do Regulamento de higiene, salubridade e segurança nos estabelecimentos industriais, anexo ao dec. 8 364, de 25 de Agosto de 1922, quanto à generalidade das indústrias, e 23.º do dec. 39 634, quanto às indústrias condicionadas).

2 — Mas como, no caso presente, a indústria não funciona, é lógico que nada terá de ser melhorado.

3 — Simplesmente, o senhor consulente tem que dar uma garantia de que na realidade a moagem não funciona.

4 — E, neste caso, ou desmonta como lhe foi exigido, ou, não o querendo fazer, requer que ela seja selada.

5 — No entanto, para poder ser dada uma resposta mais concreta, ser-me-ia necessário conhecer os termos da notificação recebida. — *A. Pinheiro Torres.*

N.º 163 — Assinante n.º 30 626 — *Montemor-o-Velho.*

#### CONTRATO DE ARRENDAMENTO RÚSTICO RENDA EM FRUTOS

PERGUNTA — Tenho por arrendamento uma propriedade por certa importância de K de arroz, sem condições, «quer tenha quer não, tem que pagar a renda».

Nestas condições, se o arroz tiver defeito que origine descida de preço, tenho ou não o direito de exigir o preço da tabela?

Se o arroz for só palha, não recebo nada?

O arroz é do tipo Alório, 11 K. por cada vinte litros. Gigante de 2.ª, 11 K. Tabela.

RESPOSTA — Parece-me não ter o senhor consulente razão.

Desde que se estipulou que a renda seria paga em tantos kgs. de arroz, o arrendatário terá de pagar conforme o arroz da sua produção. Caso não tenha produção alguma, ou a tenha em quantidade insufficiente, nessa altura terá de se aplicar a regra geral do § único do art. 716.º do Cód. Civil pelo qual «não é o devedor obrigado a prestar a coisa melhor, nem pode prestar a pior», i. e., no caso presente, terá de entregar arroz de qualidade média; mas isto só no caso, repito, de não ter produção alguma ou suficiente. — *A. Pinheiro Torres.*



# INFORMAÇÕES

## Estado das culturas em 31 de Julho

Informação fornecida  
pelo Instituto Nacional de Estatística

Em Julho mantiveram-se as características climáticas registadas no mês anterior: tempo seco e de temperaturas geralmente elevadas, embora não superiores às normais da época.

Estas condições foram favoráveis à maior parte das culturas pendentes, especialmente às de regadio nos casos em que dispuseram de água de rega em abundância.

Todavia, alguns dias de calor excepcionalmente intenso, registados durante a última década do mês, provocaram forte evaporação que, além de afectar directamente as culturas, fez diminuir os caudais das nascentes.

As culturas de milho e feijão, nas regiões em que não tem faltado água de rega, apresentam bom aspecto vegetativo, prometedora de colheitas abundantes. As culturas de sequeiro, ou aquelas em que não foi possível efectuar regas frequentes, foram muito prejudicadas pelo tempo quente, esperando-se fracas produções.

As vinhas também foram prejudicadas pelo calor intenso, notando-se com frequência os efeitos dos raios solares nos cachos mais expostos. Ataques tardios de mildio e oídio provocaram alguns estragos. Nas regiões do Norte, a traça, encontrando ambiente favorável ao seu desenvolvimento, ocasionou a podridão de muitos cachos.

No entanto, apesar dos contrastes referidos, prevêem-se, dum modo geral, produções superiores às do ano passado, tanto em quantidade como em qualidade.

Devido principalmente às condições adversas em que decorreu a fecundação, as oliveiras frutificaram irregularmente, tendo-se registado, durante o mês, acentuada queda de azeitona, sobretudo nos olivais situados em terrenos mais secos.

Presentemente, prevê-se que a produção global venha a ser semelhante à do ano passado.

Em terras que anteriormente não tinham permitido os trabalhos de lavoura, por se encontrarem demasiadamente encharcadas, ainda se efectuaram tardiamente algumas plantações de arroz. Dum modo geral, nota-se uma forte infestação de ervas daninhas, consequência das condições adversas do clima, que impediram a sua destruição na altura própria.

Embora o estado dos arrozais se apresente bastante irregular, principalmente nos que foram semeados ou plantados tardiamente, espera-se que a produção global venha a atingir nível semelhante ao do ano passado.

Como resultado do calor intenso e da ausência de chuvas, as pastagens naturais já se encontram secas. As culturas forrageiras de regadio apresentaram-se bem desenvolvidas e as suas produções, juntamente com os milhos de desbaste e feno,

## Calendário de Setembro

Durante este mês a duração do dia é de 15 h. e 2 m. em 1, e de 11 h. e 50 m. em 30.

DATAS	SOL		LUA	
	Nasc.	Pôr	Nasc.	Pôr
1 Quinta . . . . .	6 5	19. 7	16. 8	1.30
2 Sexta . . . . .	6. 6	19. 6	17. 0	2.34
3 Fábado . . . . .	6. 7	19 5	17.48	3.41
4 Domingo . . . . .	6. 8	19. 3	18.30	4.50
5 Segunda . . . . .	6. 9	19. 2	19. 9	5.59
6 Terça . . . . .	6.10	19. 0	19.45	7. 7
7 Quarta . . . . .	6.11	18.59	20.20	8.12
8 Quinta . . . . .	6.12	18.57	20.56	9.17
9 Sexta . . . . .	6.13	18.55	21.31	10.18
10 Fábado . . . . .	6.14	18.54	22. 0	11.17
11 Domingo . . . . .	6.15	18.52	22.48	12.13
12 Segunda . . . . .	6.15	18.50	23.31	13. 8
13 Terça . . . . .	6.16	18.49	*	13.59
14 Quarta . . . . .	6.17	18.47	0.26	14.46
15 Quinta . . . . .	6.18	18.45	1. 5	15.30
16 Sexta . . . . .	6.19	18.44	1.56	16.11
17 Fábado . . . . .	6.19	18.42	2.50	16.49
18 Domingo . . . . .	6.20	18.41	3.47	17.24
19 Segunda . . . . .	6.21	18.40	4.45	17.58
20 Terça . . . . .	6.22	18.38	5.45	18.31
21 Quarta . . . . .	6.23	18.36	6.45	19. 4
22 Quinta . . . . .	6.24	18.34	7.47	19.39
23 Sexta . . . . .	6.25	18.33	8.50	20.15
24 Fábado . . . . .	6.26	18.31	9.55	20.55
25 Domingo . . . . .	6.27	18.30	10.59	21.38
26 Segunda . . . . .	6.28	18.28	12. 3	22.28
27 Terça . . . . .	6.29	18.27	13. 4	23.24
28 Quarta . . . . .	6.30	18.25	14. 2	*
29 Quinta . . . . .	6.31	18.23	14.54	0.24
30 Sexta . . . . .	6.32	18.22	15.42	1.27

L. C. em 5 às 11 h. e 19 m.; Q. M. em 12 às 22 h. e 20 m.;  
L. N. em 20 às 25 h. e 15 m.; Q. C. em 28 à 1 h.  
e 15 m.

\* Nestes dias a lua não nasce ou não se põe.

têm permitido alimentar os gados convenientemente.

As colheitas e debulhas dos cereais de praga ficaram praticamente concluídas no final do mês. Infelizmente confirmam-se as previsões dos meses anteriores que indicavam para estas culturas produções bastante fracas. Em primeira estimativa calcula-se que as produções de aveia e cevada serão pouco maiores que metade duma colheita normal. De trigo e centeio prevêem-se produções unitárias expressas pelas cotas de 55 o/o e 67 o/o, respectivamente, em relação aos rendimentos médios do último decénio.

Prosseguiu o arranque de batata, com produções regulares, por vezes abundantes. Os tubérculos produzidos em terras mais húmidas nem sempre oferecem garantia de conservação. Em primeira estimativa calcula-se que a produção de sequeiro corresponde a três quartos da produção média do último decénio.

Nas regiões do Norte, dada a multiplicidade dos trabalhos de campo, as feiras tiveram fraca concorrência. No Sul, o movimento foi maior, mas com tendência para diminuir, possível reflexo do mau ano cerealífero.

A falta de mão-de-obra para a execução dos trabalhos de campo continuou a fazer-se sentir nas regiões do Norte e Centro. No Sul, quase terminados os trabalhos das ceifas e debulhas, assinalaram-se em algumas zonas ligeiras crises de trabalho. Parte da mão-de-obra disponível foi empregada em trabalhos públicos.

## Federação Nacional dos Produtores de Trigo

### Multiplicação de trigo para semente

A Federação Nacional dos Produtores de Trigo avisa os produtores de trigo de que, nos termos do Dec.-Lei n.º 29.999 de 24-10-1939, abre no dia 1 de Novembro, próximo futuro, a inscrição para a produção de trigo para semente.

Pretende-se que sejam semeadas no ano agrícola de 1960-61 as seguintes variedades e quantidades de trigo:

Amarelejo, 100.000 quilogrs; Argelino, 100.000; Autonomia, 700.000; Campodoro, 70.000; Candéal, 40.000; Da Maia, 50.000; Galego Barbado, 50.000; Galego Rapado, 20.000; Ímpeto, 500.000; Lobeiro, 150.000; Lusitano, 300.000; Magueija, 2.500; Mara, 70.000; Mocho de Espiga Eranca, 100.000; Pirana, 300.000; Preto Amarelo, 250.000; Quaderna, 100.000; Restauração, 200.000; Ribeiro, 30.000; Roma, 100.000; Tevere, 100.000.

Os interessados deverão apresentar os seus pedidos de inscrição através dos Grémios da Lavoura que tenham integrados os serviços F.N.P.T. Para o efeito deverão preencher boletim especial, que lhes será fornecido por aqueles grêmios, indicando claramente: nome e morada do produtor; identificação e localização da propriedade; meios de transporte e acesso à propriedade; variedade, quantidade e proveniência da semente a multiplicar, etc.

Os trigos provenientes das searas inscritas, depois de aprovadas no ensaio preliminar do grão serão pagos aos preços da tabela com o acréscimo de \$40 por quilograma, deduzidos os descontos legais.

Recomenda-se a rigorosa observância dos prazos de inscrição, que são: de 1 a 30 de Novembro próximo futuro, para os trigos de sementeira outono-invernal; de 1 de Janeiro a 15 de Fevereiro do próximo ano, para os de sementeira primavera.

A produção de sementes seleccionadas será limitada às regiões seguintes:

a) I e II Regiões Agrícolas: variedades Da Maia e Magueija; b) V e VI Regiões Agrícolas: variedade Magueija; c) VIII Região Agrícola: variedade Galego Barbado; d) IX Região Agrícola: variedades de trigo rijo atrás mencionadas; e) X, XI, XII e XIV Regiões Agrícolas: todas as variedades.

## Boletim Meteorológico para a Agricultura

Fornecido pelo  
Serviço Meteorológico Nacional

1.ª década (1-10) de Agosto de 1960

### Influência do tempo nas culturas

Nas regiões do litoral do Continente a norte do Tejo e em algumas regiões do interior onde a humidade do ar foi mais alta o aspecto vegetativo das culturas é regular, embora algumas tenham sido danificadas pelos aguaceiros. Nomeadamente no dia 6, aguaceiros fortes destruíram por completo muitas culturas na região de Bragança.

Nas outras regiões, a continuação do tempo seco e por vezes quente agravou o aspecto das culturas, especialmente da oliveira, da vinha, do milho e das culturas hortícolas. As mesmas condições do tempo favoreceram, no entanto, a secagem do figo e o desenvolvimento do arroz.

Prosseguiram, em geral em boas condições, as colheitas, apanha da batata, as debulhas e outros trabalhos próprios da época; exceptuam-se, em muitas regiões, os trabalhos da mobilização das terras com vista às sementeiras do outono, devido à grande dureza do solo.

2.ª década (11-20) de Agosto de 1960

O predomínio do tempo seco, próprio da época, favoreceu a evolução normal da maioria das culturas de sequeiro. Entretanto, verificaram-se casos de queima nas vinhas e acentuada perda de fruto nas oliveiras e citrinos.

Prosseguiram as debulhas dos cereais e a colheita de frutos; efectuaram-se alguns trabalhos de preparação das terras para as sementeiras de outono.

Em algumas regiões houve ataque de pragas, nomeadamente piolho, cochonilha, mosca da azeitona, mosca do Mediterrâneo e mildio.

## Bélgica

### Grande concurso geral de animais reprodutores em Bruxelas nos próximos dias 2, 3 e 4 de Setembro.

Os criadores de gados portugueses estão cordialmente convidados para o I Grande Concurso Nacional de Animais Reprodutores organizado em Bruxelas nas datas acima indicadas.

Neste concurso estarão expostos aproximadamente 1.500 animais reprodutores de todas as raças constituindo a elite da pecuária belga.

## Mercado de vinhos e aguardentes

Segundo os elementos fornecidos pela Junta Nacional do Vinho os preços de produção, situação no mercado interno e da colheita em 30 de Julho foram as seguintes:

Área	Vinho tinto	Vinho branco	Aguard. vínica	Aguard. bagac.
Mealhada (a-b) . . . . .	2\$80	2\$80	—\$—	9\$00
Águeda (a) . . . . .	2\$80 (1)	—\$—	—\$—	—\$—
Torres Vedras (a) . . . . .	3\$00	2\$70	15\$00	9\$00
Bombarral (a) . . . . .	2\$88	2\$70	15\$50	10\$00
Alenquer (a) . . . . .	2\$90	2\$80	14\$00	8\$50
Santarém (a) . . . . .	2\$90	2\$80	15\$00	9\$50
Cartaxo (a) . . . . .	3\$00	2\$85	15\$00	9\$20
Almeirim (a) . . . . .	3\$10	2\$80	15\$00	9\$80
Fundão (b) . . . . .	3\$20	3\$20	—\$—	10\$00
	2\$70	—\$—	—\$—	—\$—
Pinhel (a) . . . . .	2\$80	—\$—	—\$—	—\$—
	2\$80	2\$70	18\$00	—\$—
Leiria (a) . . . . .	3\$00	2\$90	20\$00	9\$50

Situação do mercado: a) desanimado; b) normal; (1) tendência para baixar.

Situação da colheita. Mealhada, prevê-se uma colheita superior à última; Águeda, as vinhas sofreram certo prejuízo nos cachos com o escaldão dos primeiros dias da semana; Torres Vedras, semelhante à do ano passado; Bombarral, as vinhas apresentam bom aspecto; Alenquer, bom aspecto vegetativo; Cartaxo, ligeiramente superior à última; Almeirim, as vinhas da charneca sofreram com os últimos dias de calor; Fundão, calcula-se uma colheita sensivelmente igual à do ano passado; Pinhel, prevê-se uma produção superior à do ano passado; Leiria, inferior à do último ano.

### A «Gazeta das Aldeias» foi visada pela Comissão de Censura

## Exportação

### de azeite para o Brasil

A exportação de azeite para os mercados brasileiros durante o ano de 1959 não foi além de 111.654 quilogramas, tendo o mercado brasileiro sido abastecido por outros países, nomeadamente a Espanha e até a Grécia e Argentina.

O Grémio dos Armazenistas e Exportadores de Azeite, no relatório do ano último, informa ter-se acentuado, no ano findo, o declínio das exportações para este antigo e importante mercado consumidor, em virtude — diz o relatório — de circunstâncias várias, entre as quais há a destacar, não só a irregularidade das colheitas, pelas conseqüentes medidas tomadas em defesa do mercado interno, como também o mau funcionamento do acordo comercial em vigor entre os dois países irmãos.

A exportação de azeite controlada pelo Grémio para o Brasil nos últimos doze anos, foi em toneladas: 1948—2 267; 1949—1 092; 1950—1 284; 1951—1 321; 1952—2 241; 1953—813; 1954—2 037; 1955—1 113; 1956—155; 1957—994; 1958—413; 1959—112.

### de vinhos para a Grã-Bretanha

Portugal figura entre os países cuja exportação de vinhos para a Grã-Bretanha aumentou no primeiro semestre deste ano em relação ao mesmo período do ano passado. Assim, a Grã-Bretanha consumiu, naqueles seis meses do ano findo 511.809 galões de vinhos portugueses e 699.743 galões este ano. Todos os outros fornecedores, com excepção da África do Sul, viram as suas exportações para a Inglaterra aumentar no primeiro semestre de 1960.

## Espanha

### Exportação de melões

Segundo informes recebidos de Madrid, o Brasil, a Irlanda, a Alemanha, a Finlândia, os Estados Unidos, o Canadá, a França, a Inglaterra e a Noruega são os países que mais se interessam pelos melões espanhóis, importando-os em grandes quantidades.

Em virtude do interesse despertado, os produtores alargaram a sua área de cultura e actualmente dedicam-lhe mais de 36.000 hectares. E, assim, a produção foi aumentando de forma apreciável.

Em 1954 exportaram-se 62.129 quintais métricos de melões; em 1955, 88.290 quintais e, em 1956, 127.299. Esta última foi a maior cifra exportada, pois que nos anos seguintes se registou uma ligeira quebra: em 1957, 101.902; e em 1958, 108.891.

A produção total de melões para os mercados espanhol e estrangeiro é de 4,9 milhões de quintais, no valor de 2.000 milhões de pesetas.

Que quantidades de melões teremos nós exportado? Esperamos poder dar algumas informações, dentro de algum tempo.



# Senhor OLIVICULTOR

Não permita que a MOSCA DA AZEITONA origine prejuízos como na campanha oleícola de 1959

Faça como os olivicultores progressivos que a combateram com

## R O G O R

e obtiveram:

- azeitonas sãs
- azeite de nula ou baixa acidez
- azeite em maior quantidade
- azeite sem qualquer resíduo tóxico

## R O G O R

O INSECTICIDA:

MAIS ECONÓMICO  
MAIS SEGURO  
MAIS EFICAZ

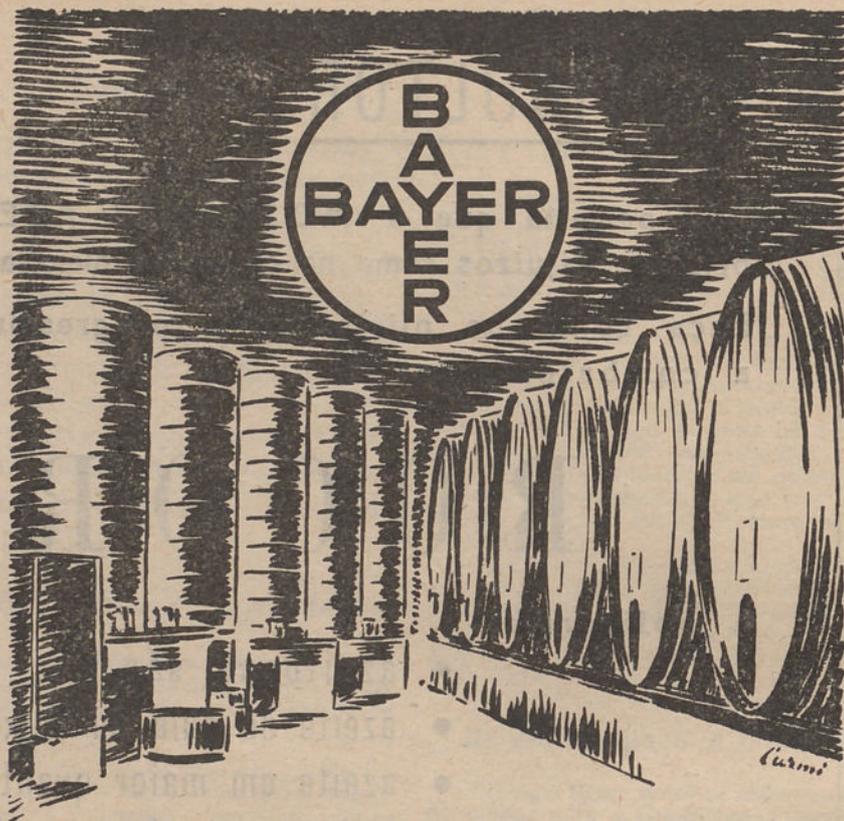
PARA O COMBATE À MOSCA DA AZEITONA

## R O G O R

8674

Um produto Montecatini distribuído em Portugal e no Ultramar pela UNIFA—Rua da Prata, 250—LISBOA

A' venda em todos os Depósitos e Revendedores da  
**COMPANHIA UNIÃO FABRIL**



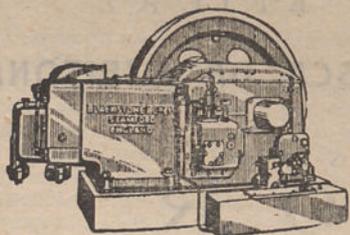
**Senhores Lavradores!**

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

**troasilina «F»**

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

8093



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

Papéis  
NACIONAIS E  
ESTRANGEIROS



Civilização  
LIMITADA

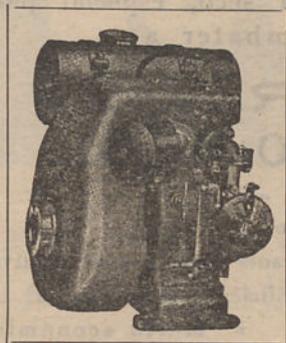


Rua José Falcão, 107  
Telefone, 22819  
P O R T O

3400

# 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 1/3"      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

## HERPETOL

PARA DOENÇAS DA PELE

UMA GOTTA DE HERPETOL  
e o seu desejo de coçar  
passou. A comichão des-  
parece como por encanto.  
A irritação é  
dominada, a  
pele é refres-  
cada e ali-  
viada. Os  
alívios come-  
çaram. Medi-  
camento por  
excelência  
para todos os casos de eczema húmido ou seco,  
crostas, espinhas, erupções ou ardência no pele.



A venda em todas as farmácias e drogarías

**VICENTE RIBEIRO & CARVALHO  
DA FONSECA, LIMITADA**

RUA DA PRATA 237 - LISBOA



**LEVANTA AS FORÇAS CAÍDAS**

UM TÓNICO DE EFICÁCIA  
LARGAMENTE COMPROVADA

FRAQUEZA GERAL • ANEMIA • CONVALESCENÇAS

ESTIMULA O APETITE E  
REVIGORA OS ORGANISMOS DEPAUPERADOS

2645

# 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

# BENZANE EUREKA

À BASE DE BENZOL

Desinfectante a seco, especial para  
combater a

## CÁRIE ou FUNÇÃO do TRIGO

- \* Não é tóxico
- \* Não levanta poeiras incomodativas
- \* Eficiência comprovada
- \* Muito económico

Estimula a germinação

3599

À VENDA EM TODO O PAÍS

## INSECTICIDAS ABECASSIS Soluvol, Lda.

Campo Grande, 189 — LISBOA — Telef. 790916



# "VIBRO-VERTA"

SUBMERSÍVEL

BOMBA ELECTROMAGNÉTICA

PRÓPRIA PARA:

Usos caseiros - Pequenas regas - Lavagens a pressão  
PREÇO ECONÓMICO \* CONSUMO INSIGNIFICANTE  
Não requer cuidados nem instalação especial  
Liga-se a qualquer linha monofásica da iluminação

Peça uma demonstração ao revendedor mais próximo

REPRESENTANTE GERAL J. L. DUARTE DE ALMEIDA  
PARA RUA DE S. MIGUEL, 61 — PORTO  
PORTUGAL E ULTRAMAR TELEF. 26515 — END. TELEG. IPO

3047

O MELHOR CAFÉ  
É O DA

## BRASILEIRA

61, Rua Sá da Bandeira, 91

Telefones, 27146, 27147 e 27148 — PORTO

(Enrola-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.

2692



DISTRIBUIDORES  
GERAIS:

Vicente Ribeiro  
& C.ª

R. dos Fanqueiros, 84, 1.º, Dt.º

LISBOA

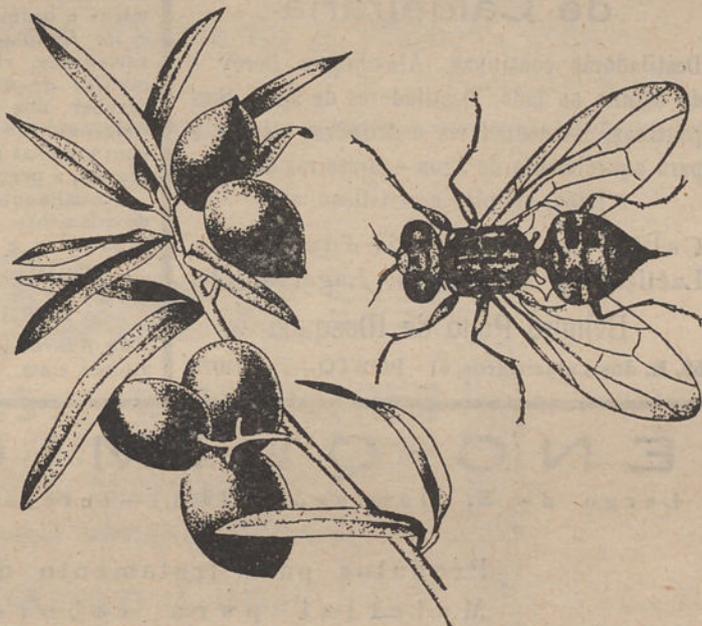
# Lebaycid<sup>®</sup>

Mais um novo  
INSECTICIDA  
que a



oferece à LAVOURA

Este destina-se a combater  
a MOSCA DA AZEITONA  
e suas LARVAS



É um PRODUTO de elevado poder insecticida e de longa duração,  
podendo calcular-se em cerca de 2 meses

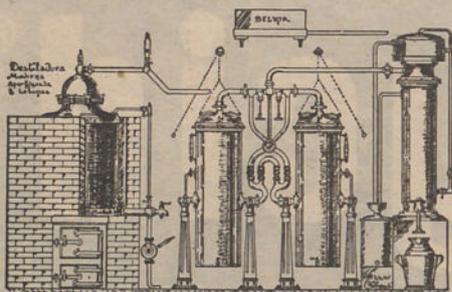
Em condições normais, bastará um só tratamento para evitar que as vossas  
AZEITONAS, tanto as que se destinam à **CONSERVA** como as destinadas  
à **EXTRACÇÃO DO AZEITE**, sejam alvo de todos os inconvenientes resul-  
tantes do ataque da referida PRAGA



«**BAYER**» Secção Agrícola—Leverkusen—Alemanha  
Representantes para Portugal:

S. A. R. L. Quimicor—Secção Agrícola  
Rua Sociedade Farmacêutica, 3—LISBOA

3694



3677

## Oficina Manufactora de Caldeiraria

Destiladoras contínuas, Alambiques Derooy e de coluna ao lado, Destiladores de água, Serpentinhas, Esquentadores e Cilindros eléctricos para aquecimento de água e Braseiras de cobre e latão, simples e artísticas, etc.

Caldeiras para a indústria de Lacticínios, Tinturaria, Lagares, etc.

Belmiro Pinto de Mesquita

59, R. dos Caldeireiros, 61 — PORTO — Tel. 24073



## 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.

2086

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

1686

OS MAIORES IMPORTADORES NO NORTE DO PAÍS

## Fábrica de Passamanarias

(FUNDADA EM 1910)

Galões de seda para paramentos  
de Igreja

Elásticos para suspensórios, calçado,  
cintas, etc.

GARCIA, IRMÃO & C.<sup>a</sup> L.da

Avenida Fernão de Magalhães, 1201  
Telef. 41273      PORTO

3525

## H. KLEIN, L.<sup>DA</sup>

Successores da casa H. KLEIN — fundada em 1894

Produtos **Biológicos** — Taninos, gelatinas,  
produtos especiais para o tratamento, melhora-  
mento e clarificação de vinhos.

Derivados de Mosto de Uva do Douro — Mosto  
esterilizado, Mosto concentrado, Mosto torrado.

Carvões vegetais activos — Para Enologia,  
Indústria açucareira, Indústria química.

Rua da Montanha, 177 — Vila Nova de Gaia  
Telef. 390141 — Telegr. NIELK

1823

## == 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 TODOS OS MOTORES AGRICOLAS  
E SUA REPARAÇÃO  
COM PEÇAS GENUINAS BOSCH

E. T. ROBERTO CUDELL, L.<sup>DA</sup>

PORTO

LISBOA

R. Faria Guimarães 883

R. Passos Manuel 30

112 Av. 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



# Wino

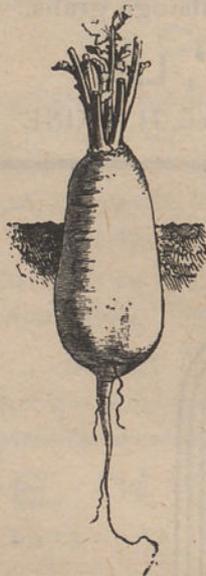
MASTIQUE  
especial para a

VEDAÇÃO PERFEITA DO VASILHAME

Galeria de Paris, 75 ..... PORTO

8689

**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

# AVERY

2876

A MARCA COM MAIS DE 225 ANOS DE EXISTÊNCIA

Balanças \* Básculas \* Medidoras para petróleo, azeite e óleo \* Cortadores para fiambre \* Moinhos para café \* Picadoras

MODELO A. 952

Capacidade—10 quilos  
Mostrador—1 quilo  
Divisões—5 gramas

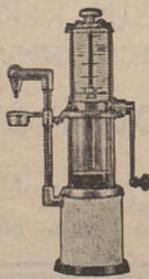
Balança semi-automática precisa, moderna e de elegante apresentação



MODELO M4CH

**Medidora para Petróleo, Azeite e Óleo**

Medição rigorosa e automática nas capacidades de 1/2 e 1 decilitros, 1/8, 1/4, 1/2 e 1 litro



ESMALTADA A BRANCO  
RÁPIDA E HIGIÊNICA  
ELEGANTE, ROBUSTA E EFICIENTE

**AVERY PORTUGUESA, L.<sup>DA</sup>**

SEDE—LISBOA—Rua Braamcamp, 66-70—Telef. 42001  
FILIAL—PORTO—Rua D. João IV, 23—Telef. 22144  
AGÊNCIAS } COIMBRA—Rua da Sofia, 164—Telef. 4512  
                  } FUNCHAL—R. Ferreiros, 18—Telef. 318.2286

3199



Argola para poços



Tubos de cimento



Peças para mines

**A INDUSTRIAL DO BARRILHO**

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 mina, Postes para iluminação Pública, Barricas em cimento para sulfatação. Chamamos a atenção para as peças para mines, 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

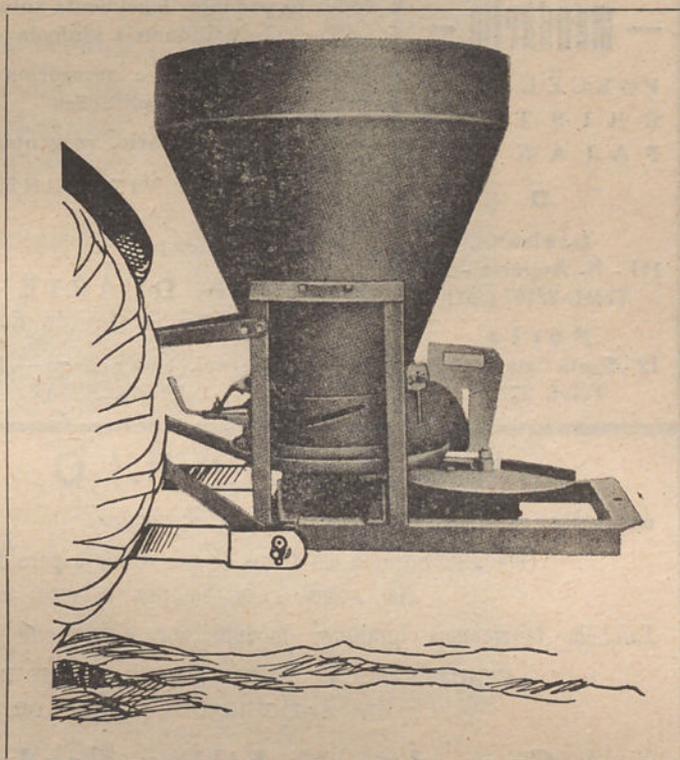
Fertilizantes em pó . até 6 metros

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

(371)

## São-lhe necessários nesta época estes livros:

**Limpeza da adega e conservação do material vinário**, por Henrique Coelho. — 52 páginas, com 16 gravuras . . . . . 6\$50

**A vindima**, por Henrique Coelho. — 40 páginas, com 11 gravuras. . . 6\$50

**Como se faz o vinho**, por Henrique Coelho. — 86 páginas, com 30 grav. 8\$00

**Tratado prático de vinificação**, por M. Rodrigues de Moraes. — 3.<sup>a</sup> edição muito melhorada. — 254 páginas, com 56 gravuras. . . . . 36\$00

**Conservação do vinho**, por Henrique Coelho. — 35 páginas, com 8 gravuras . . . . . 5\$50

Nestes preços está incluído o porte do correio. A' cobrança, mais 2\$00

## Pedidos à GAZETA das ALDEIAS

NOVIDADES  
UTILIDADES

— mandarim —

PORCELANAS  
CRISTAIS  
FAIANÇAS



**Lisboa**  
141 - R. Augusta - 145  
Telef. 22407 (PBX)

**Porto**  
12 - Santa Catarina - 20  
Telef. 27239

2906

## VINHOS

3693

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

Cruz, Sousa  
& Barbosa,  
Limitada

Papéis

245

e  
Máquinas Gráficas

Telefs. 27656 e 27657  
R. S.º António, 165  
P O R T O

## 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 remediado.

Também fabricamos qualquer modelo por encomenda e fazemos entregas 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 Travessa de Cedofeita, 46 — Telefone, 25756.

3605



**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

541

e  
ANÁLISES

Recomendamos para colagens a Gelatina «SPA»

## *A*dubos

*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 Dio.  
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