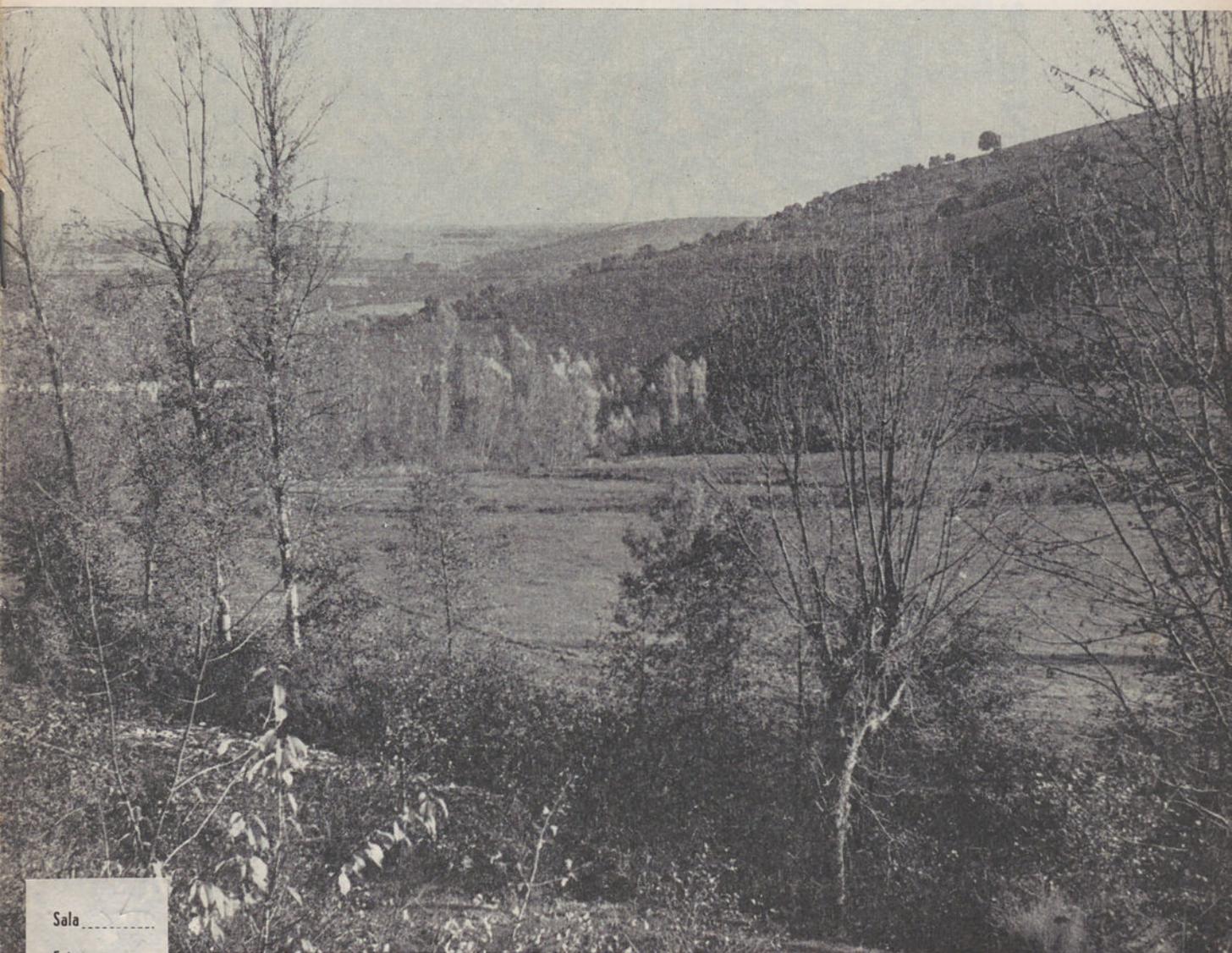


# *Gazeta das Aldeias*

N.º 2548

1 DE AGOSTO DE 1965



Sala .....

Est. ....

Tab. ....

N.º .....

# Alimentos Compostos

MINERALIZADOS



VITAMINADOS



## SOJAGADO

3609

O êxito da exploração dos animais domésticos, depende, na maior parte, dos cuidados postos com a sua alimentação, que deverá ser convenientemente equilibrada, tanto sob o aspecto da quantidade como da qualidade dos seus componentes.

As farinhas «SOJAGADO» compostas à base de soja, constituem um alimento concentrado que satisfaz completamente as necessidades nutritivas dos animais, havendo uma fórmula para cada espécie e natureza da exploração pecuária.

O seu alto valor em proteínas, hidratos de carbono e sais minerais, em conjugação com a sua riqueza em vitaminas, assegura o melhor resultado em qualquer exploração caseira ou agrícola, esta com ou sem especialização zootécnica.

Reconhecido e demonstrado o valor dos concentrados de soja, vários países estão a adoptar e fomentar este tipo de arração, que chega a atingir, já hoje, nos Estados Unidos da América, cerca de 70% dos compostos utilizados pelas explorações pecuárias e industriais (comunicação ao Congresso Internacional de Bari).

Também Portugal dispõe já destas farinhas concentradas que tal como no estrangeiro, são igualmente fornecidas em sacos de papel, evitando-se assim os inconvenientes verifi-

cados com sacaria vulgar, principal agente da transmissão de virus ao transitar por zonas infectadas.

As rações compostas «SOJAGADO» substituem vantajosamente os «TOURTEAUX» e as farinhas de grãos vulgares ou farelos, por resultarem duma estudada e racional combinação das qualidades de cada um desses produtos, completadas com a incorporação de certos elementos, em especial minerais e vitaminas, o que lhes aumenta o seu valor nutritivo.

Ministram-se aos animais da forma costumada, idêntica aos produtos semelhantes.

Para o gado leiteiro e bovino (Sojagado n.º 1, 2 e 13) é aconselhável a sua administração em beberagens ou na palhada, onde também é muito bem aceite.

Para o gado suíno (Sojagado n.º 3, 10, 13 e 14) é recomendável humedecer a farinha em água, de preferência amornecida.

Para os galináceos (Sojagado n.º 4, 5, 6, 7 e 8 deve ser dada seca ou misturada com verduras.

As quantidades a empregar diariamente variam, como se compreende, com a espécie de gado, a idade e a função zootécnica que dele se pretende.

A Soja de Portugal Lda., fornece a todos os interessados as suas publicações instrutivas.

### SOJA DE PORTUGAL, LDA.

Fábrica de Alimentos Compostos para Animais

ESCRITÓRIOS: Rua dos Fanqueiros, 38-2.º

Apartado n.º 2692

Telefs.: 323830-327806

LISBOA-2

DELEGAÇÃO DE VENDAS E CONSULTAS TÉCNICAS:

Rua do Almada, 152-4.º

Telef. 36970

PORTO

FABRICAS EM OVAR

Apartado 20 — Tel. 52063

### GADO BOVINO LEITEIRO

MANUAL DO PROGRAMA COORDENADO



PROGRAMA  
COORDENADO

### AVES DE CAPOEIRA

MANUAL DO PROGRAMA COORDENADO



PROGRAMA  
COORDENADO

### PORCOS

MANUAL DO PROGRAMA COORDENADO



PROGRAMA  
COORDENADO

## GUIAS COMPLETOS PARA AUMENTAR A PRODUÇÃO NA CRIAÇÃO DE AVES, SUÍNOS E GADO LEITEIRO

Solicite ao representante em Portugal da CYANAMID INTERNATIONAL os exemplares gratuitos dos «MANUAIS DO PROGRAMA COORDENADO DE ALIMENTAÇÃO E SAÚDE» para AVES, SUÍNOS E GADO LEITEIRO.

Estes manuais estão cheios de ideias práticas que o ajudarão a ganhar mais dinheiro. Estas recomendações são apresentadas em programas fáceis de realizar passo a passo. Cada programa começa com a criação e cuidados a ter com os animais, e termina com o combate às doenças. Mostra-lhe o que deve fazer em cada etapa da criação, a fim de obter os maiores rendimentos possíveis.

Anos de estudos demonstraram que V. pode produzir mais carne, leite e ovos com menos despesas, seguindo os programas descritos nestes manuais. Eles indicar-lhe-ão como poderá aumentar a produção, combatendo as doenças dos seus animais. Em cada programa combinam-se as técnicas científicas mais avançadas com a administração de:

1.º — AUROFAC suplemento alimentar que contém o antibiótico AUREOMICINA — clorotetraciclina.

2.º — As vacinas e medicamentos CYANAMID de eficácia comprovada. Aprese-se a obter os exemplares destes folhetos antes que se esgotem.

# PROGRAMA COORDENADO

\* Marca Registrada

CYANAMID

CYANAMID INTERNATIONAL  
U. S. A.

DEPARTAMENTO AGRO-PECUÁRIO

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS:

**Sociedade Farmacêutica Abecassis, S.A.R.L.**  
RUA CONDE REDONDO, 64 — LISBOA — TELEFONE 73 69 51

3283



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

Mustímetros \* Glucómetros \* Areómetros \*  
Gluco-Enómetros \* Termómetros \* Acidíme-  
tros \* Ebuliómetros \* Vinómetros, etc.

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

3876

— □ —

## Sociedade de Representações Guipeimar, L.da

Rua de Rodrigues Sampaio, 155-1.º  
PORTO

Telefs. 28093  
35173

## MOTORES INDUSTRIAIS

GRUPOS ELECTROGÉNEOS  
A GASOLINA, PETRÓLEO OU DIESEL

- DE CORRENTE CONTÍNUA, PARA CARGA DE BATERIAS
- DE CORRENTE ALTERNA, PARA ILUMINAÇÃO,  
RÁDIO-TELEVISÃO OU PARA ELECTRO-BOMBAS

DIVISÃO MARÍTIMA E TÉCNICA

**C. SANTOS, S.A.R.L.**

TRAVESSA DA GLÓRIA, 17—LISBOA

4138

NOVOS PROCESSOS DE CONSERVAÇÃO  
DA

BATATA



— *BIKARTOL-NEU* —

PREVENTIVO CONTRA O GRELAMENTO

Além da propriedade acima anunciada, **evita as perdas de peso por desidratação**. Numerosas aplicações, efectuadas em campanhas passadas, pelos Srs. Lavradores, nossos estimados clientes, demonstraram ser este produto de **extraordinária eficácia, económico e de fácil aplicação**. Usar 1,2 a 2 kgs. de produto por tonelada de batatas.

— *KARSAN* —

PREVENTIVO CONTRA O APODRECIMENTO

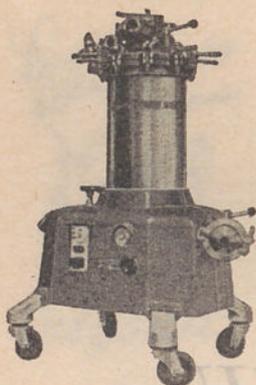
Evitando também as perdas de peso por desidratação. Pode-se aplicar mesmo na batata de semente, pois **não afecta as propriedades germinativas** dos tubérculos. Permite conservar uma tonelada de batata (mais de 66 arrobas) com cerca de 400 grs. de produto.

Tanto o *BIKARTOL-NEU* como o *KARSAN* **não dão mau sabor nem chelro** às batatas, **nem são perigosos para a saúde humana**. São ambos fabricados pela SCHERING de Berlim.

Distribuidores Exclusivos:

**AGUIAR & MELLO, LDA.**

Praça do Município, 13-1.º — LISBOA



**Filtros** — De aço inoxidável, para vinhos, vinagres, azeites, etc.

**W i n o** — Mastique especial para a vedação perfeita do vasilhame.

**Tartrix** — O produto ideal para lavagem e desinfecção de vasilhame vinário, leiteiro, etc.

**Refractómetro** — O aparelho que indica o momento próprio da vindima.

**Produtos Enológicos - Material de Adega - Análises**



**RAMO AGRÍCOLA da**

**Agência Comercial de Anilinas, Lda.**

Avenida Rodrigues de Freitas, 68 — PORTO — Telefone, 55161

4018

**O MELHOR CAFÉ  
É O DA  
BRASILEIRA**

61, Rua Sá da Bandeira, 91

Tels.: 27146, 27147 e 27148 — PORTO

(Envia-se para toda a parte)

2854

**PARA AS GALINHAS**

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



DISTRIBUIDORES  
GERAIS

**Vicente Ribeiro  
& C.ª**

R. dos Fanqueiros, 84, 1.º, Dt.º  
**L I S B O A**

2692



Agente Geral para Portugal e Ultramar:  
**J. L. Duarte de Almeida, Suc.ra**  
Rua de S. Miguel, 61 — PORTO  
Telefone, 26515

a bomba que resolve o seu problema caseiro  
para **hortas e jardins,**  
**pequenas regas, etc.**

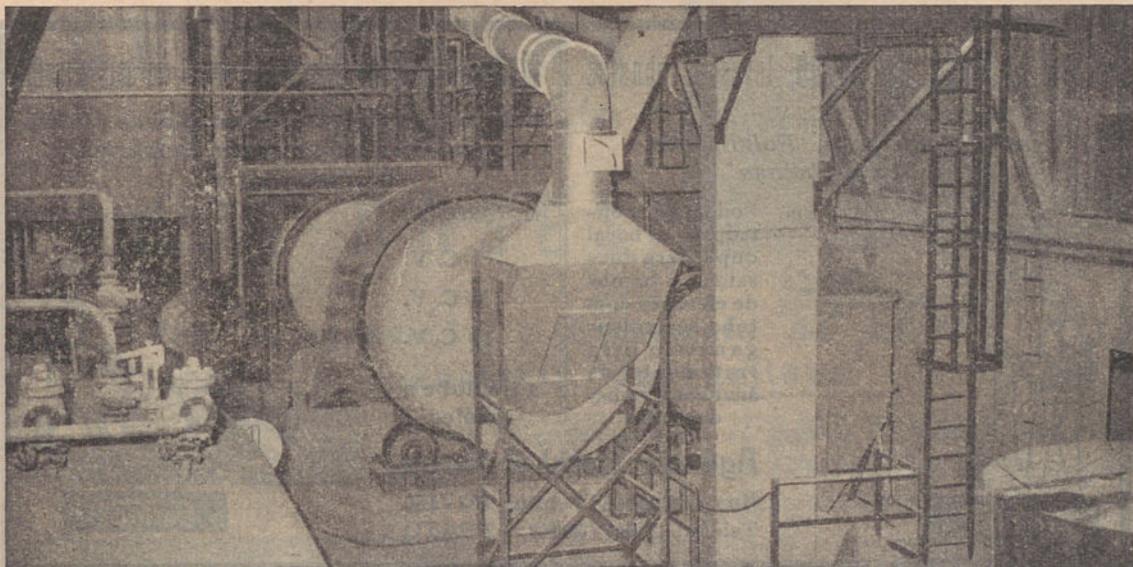
CONSUMO DE ELECTRICIDADE MÍNIMO

**“VIBRO-VERTA”**

a bomba portátil que resolve o abastecimento de água na **cidade** e no **campo**

**D E M O N S T R A Ç Õ E S G R Á T I S**

4112



*Senhor Lavrador*

## Prefira os Adubos Compostos CUF

— Garantia de boas colheitas —

— Na adubação de inverno da **vinha e olival:**

		Azoto (N)	Fósforo (P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	Potássio (K <sub>2</sub> O)
<b>FOSKAMONIO</b>	<b>111</b>	10%	10%	10%
<b>FOSKAMONIO</b>	<b>122</b>	7%	14%	14%
<b>FOSKAMONIO</b>	<b>222</b>	15%	15%	15%

— Na adubação de sementeira da **batata:**

<b>FOSKAMONIO</b>	<b>111</b>	10%	10%	10%
<b>FOSKAMONIO</b>	<b>112</b>	7%	7%	14%
<b>FOSKAMONIO</b>	<b>122</b>	7%	14%	14%
<b>FOSKAMONIO</b>	<b>222</b>	15%	15%	15%

Utilize os adubos nacionais especialmente estudados para os solos e culturas nacionais



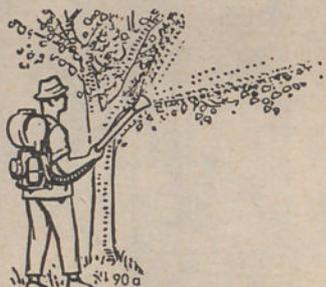
**Companhia União Fabril**

LISBOA—Avenida Infante Santo, 2 • PORTO—Rua do Bolhão, 192

*Depósitos e Revendedores em todo o País*

## Atomizadores de dorso leves e robustos

COM MOTOR DE 3 C. V.—70 C. C.  
para *Atomização, Polvilhação*  
e *Lança chamas*



**Gulbrod**

Podem ser montados com bocal duplo para duas saídas, e bomba de elevação com tubo de prolongamento para tratamento de árvores e ramadas altas

### Agência Geral Gulbrod

Rua de José Falcão, 152-156  
Telefs.: 20947 / 20948 — PORTO

## Motocultivadores para ceifar ervas, cereais e mato

próprios também para *Sachar, Cavar vinhas* e *pomares, Abrir regos, Pulverizar, Transportar, etc.*

MOTORES DE:

8781

4 C. V.

6 C. V.

10 C. V.

a tractol e a gasóleo



**Gulbrod**

## Um bom aumento de Rendimentos Agrícolas

é obtido por adubação orgânica e químico-orgânica (base de farinha de peixe), da acreditada marca «**SEREIA**», a qual inspira confiança à lavoura exigente.

## S E R E I A

Fábrica de Adubos Orgânicos, Lda.

Breyner-SEIXAL

Agentes Gerais: **Aliança Agrícola e Comercial, Lda.**

Calçada do Duque, 3-1.º — LISBOA-2

4082

## à Lavoura

**Pó Flecha D. D. T.**

a 5%, a 10%, a 20% e 50%

**Pó Flecha Lin-Exano**

a 6 e 10% de LINDANE

**Pó Flecha-Exano**

a 1 e 6% de B. H. C.

**Matoescaravelho Flecha**

**Emulsão Flecha-Clor** à base de chlordane



**PODEROSO INSECTICIDA**  
para todas as culturas

**Emulsão Flecha-B**

à base de Lindane

**Emulsão Flecha-Malatone**

à base de Malation

**Fungicida Cobragan 50**

50% de cobre

**Zincobril**

combinação oxiclureto de cobre e Zineb

**Emulsão Fosfortion Flecha**

Para o extermínio das pragas das *Vinhas, Batatais, Hortas e Pomares*

A VENDA NAS BOAS CASAS

**Tudella & Esteves, Lda.**—Praça da Alegria, 40-A — LISBOA-2

4124

# AUREOMICINA

CLOROTETRACICLINA

## LANÇA-DOSES



Para a prevenção e tratamento da diarreia e pneumonia dos leitões

A AUREOMICINA LANÇA-DOSES foi criada para uso no controlo da diarreia e pneumonia bacterianas dos leitões. É uma fórmula especial, semi-sólida, de AUREOMICINA, clorotetraciclina, em óleo, completamente misturada e pronta para uso.



A administração faz-se pela boca. A seringa especial de matéria plástica, não recuperável, dentro da qual se encontra o medicamento, tem uma ponta branda de plástico que não pode lesar a boca do báculo. Cada seringa de 10 doses (10 cc) contém 500 mg de AUREOMICINA, Clorotetraciclina — 50 mg por cc. O êmbolo da seringa está marcado, sendo assim fácil administrar a dosagem correcta.

Coloque-se simplesmente a ponta da seringa na boca do leitão e exerça-se pressão sobre o êmbolo, fazendo-se deslocar até à divisão correspondente.

A fórmula especial do LANÇA-DOSES adere à língua, não escorre para fora da boca, não se perde, nem passa para os pulmões por forma a poder causar pneumonia.

A dosagem recomendada é de 1 dose (1 cc), dos 2 aos 4 dias de idade, repetida 3 dias depois, conforme for necessário.

*Fácil de usar: basta colocar a ponta branda da seringa de matéria plástica na boca do leitão e premir o êmbolo até à marca para que saia uma dose do LANÇA-DOSES DE AUREOMICINA.*

Estudos do sangue e dos tecidos mostram que os níveis de AUREOMICINA, para um tratamento eficaz, perduram por 3 dias, consecutivamente a uma só dose do LANÇA-DOSES de AUREOMICINA.

Apresentação: Seringa (não recuperável) de 10 cc (10 doses)

DEPARTAMENTO AGRO-PECUÁRIO

*Cyanamid International*

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS PARA PORTUGAL E ULTRAMAR

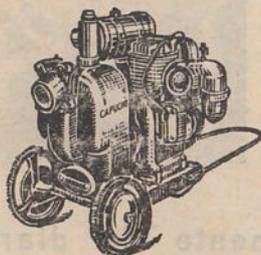
SOCIEDADE FARMACÉUTICA ABECASSIS, S. A. R. L.

R. Conde Redondo, 64-LISBOA ♦ R. Santo António, 15-3.-PORTO

• Marca Registrada

CYANAMID

3211



## GRUPOS MOTO-BOMBA

### "CAPUCHO"

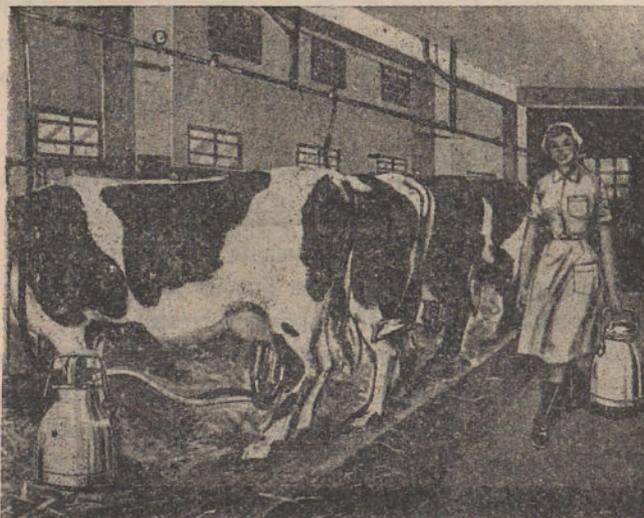
EQUIPADOS COM MOTOR A GAZOLINA.  
PETRÓLEO OU GASOLEO

## CASA CAPUCHO

LISBOA-RUA DE S.PAULO, 113-129  
PORTO-RUA MOUS.DA SILVEIRA, 139-143

4086

## INSTALAÇÕES AUTOMÁTICAS "ALFA-LAVAL" DE ORDENHA



- \* Portáteis e fixas, para pequenas ou grandes vacarias
- \* As mais modernas e eficientes
- \* Funcionamento garantido
- \* Leite higiénico
- \* Economia de mão de obra

3987

PARA ESCLARECIMENTOS CONSULTE OS REPRESENTANTES EM PORTUGAL:

HARKER, SUMNER & C.ª L.ª — PORTO - 38, R. Ceuta, 48 \* LISBOA - 14, L. do Corpo Santo, 18

## SEMENTES

1862

ALÍPIO DIAS & IRMÃO recomendam aos seus Amigos e Clientes, que nesta época devem semear as seguintes variedades:

*Alfaces, Beterrabas, Cenouras, Couves diversas: Couve flor, Bróculo, Repolho, Penca de Chaves, Penca de Mirandela, Penca da Póvoa, Tronchuda, Ervilhas de grão, Espinafres, Feijões de vagem de trepar e rasteiros, Rabanetes, assim como: Azevêns, Erva molar, Luzernas, Lawn-grass Ray-grass, Trevos, etc., etc. e ainda uma completa coleção de Flores.*

Se deseja SEMEAR E COLHER dê preferência às sementes que com todo o escrúpulo lhe fornece a

### "SEMENTEIRA" de Alípio Dias & Irmão

Rua Mousinho da Silveira, 178 — Telefones 27578 e 33715 — PORTO  
CATÁLOGO — Se ainda não possui, peça-o  
N. B. — Preços especiais para revenda que lhe será enviado gratuitamente





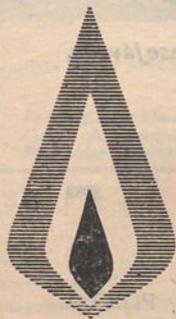
**Na chamusca  
dos porcos**

**Na extracção  
de sarro  
do vasilhame**

**Nas chocadeiras**

**Nas criadeiras  
de pintos**

4189

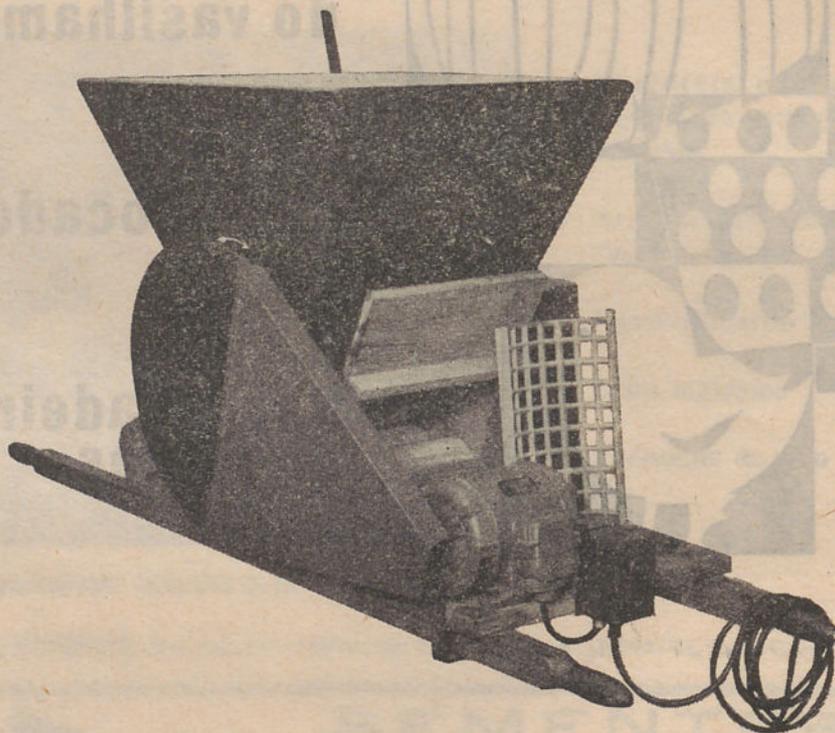


**PROPACIDLA**

**O MELHOR GÁS  
AO SERVIÇO  
DA INDÚSTRIA**

PARA O PEQUENO E MÉDIO VINICULTOR  
PARA O FABRICO DE VINHOS DE QUALIDADE

# ESMAGADOR-DESENGAÇADOR



- \* *Eliminação absoluta de todos os contactos metálicos indesejáveis.*
- \* *Eliminação quase total da mão de obra.*
- \* *Praticamente isento de avarias.*
- \* *Elevado rendimento (2.500 a 3.000 kgs./hora).*
- \* *Baixa potência (motor eléctrico de 1,5 cv).*

3989

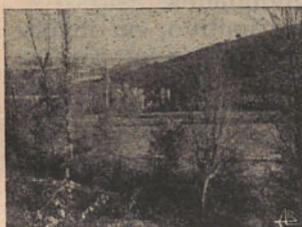
**Agência Comercial de Anilinas, Lda.**

SECÇÃO AGRÍCOLA — Avenida Rodrigues de Freitas, 68 // Telef. 55161 // PORTO

## SUMÁRIO

Mundo de beleza . . . . .	561
A bela arte dos jardins—Prêambulo—Regente Florestal Horácio Eliseu . . . . .	562
V Congresso Internacional de Engarrafamento . . . . .	564
Atraves do Mundo—Breves apontamentos de Geografia Agrária Comparada—Eng. Silvicultor João da C. Mendonça . . . . .	585
Temas de arboricultura—Propriedades físicas do solo—Eng. Agrônomo Oscar R. Cunha . . . . .	570
3.º Colóquio Regional do Instituto Internacional da Potassa . . . . .	574
Trabalhos em Agosto . . . . .	577
Apontamento de uma viagem—Eng. Silvicultor Maximino Alvarez . . . . .	579
Pesticidas?! Cuidado...! . . . . .	583
Condução da fermentação de vinhos tintos—Regente Agrícola A. Ferreira de Almeida . . . . .	584
O aprovisionamento artificial das abelhas—Eng. Agrônomo Vasco Correia Paixão . . . . .	586
Aspectos do problema do leite! Aumente-se a produção do leite recriando as vitelas...—Eng. Agrônomo e Eng. Silvicultor Carlos Henrique Gomes Ferreira . . . . .	588
Produção e venda directa—Regente Agrícola J. Costa Rosa . . . . .	591
Inconvenientes resultantes da mistura de várias castas vinícolas—Reg. Agrícola J. Farinha . . . . .	593
Caça e Pesca—Organização—Almeida Coquet . . . . .	594
SERVIÇO DE CONSULTAS	
—Patologia Vegetal e Entomologia . . . . .	596
—Medicina Veterinária . . . . .	597
—Diversos . . . . .	597
—Direito Rural . . . . .	598
Informações . . . . .	599

## A NOSSA CAPA



O vale do Sabor perto de França  
(Bragança)

Fotografia gentilmente cedida pelo  
Centro de Estudos de Etnologia  
Peninsular—Porto.

## ASSINATURAS

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

Visto pela Comissão de Censura

# Gazeta das Aldeias

Fundada por *Júlio Gama*

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA

DIRECTOR

AMÂNDIO GALHANO

Engenheiro Agrônomo

EDITOR JOAQUIM A. DE CARVALHO

Propriedade da Gazeta das Aldeias (S. A. R. L) \* Redacção e Administração: Av. dos Aliados, 66—PORTO  
Telegramas: GAZETA DAS ALDEIAS—PORTO \* Telefones: 25651 e 25652

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

## MUNDO DE BELEZA

A Natureza concentrou nas flores os primores da sua fantasia, das mais simples às mais caprichosas formas, das mais modestas às mais altaneiras, com as cores mais cândidas às mais gritantes e agressivas, sem perfume ou com aromas estonteantes.

Todo um mundo de beleza que tantas vezes faz esquecer as agruras e a fealdade da vida; harmonia de formas e de cores que acalma o espírito; suavidade de cambiantes e perfumes que repousam dos contrastes e agitação da vida moderna; exemplo de humildade que eleva ou orgulho que afasta.

Natural, espontânea, irresistivelmente o Homem colabora com a Natureza. Reúne plantas de origem distante, cultiva, melhora, cruza, cria nova beleza, sublima-se na contemplação.

Encanto para todos, desde a flor rara, caprichosa e cara em palácio luxuoso, ao craveiro perfumado alegrando varanda humilde.

E por tudo isso, por todo esse poder de sonho, de calma e de beleza que a flor e com ela o jardim, substanciam, é que nos alegramos por iniciarmos hoje, com fundamentadas esperanças de larga continuidade, uma colaboração dedicada à floricultura e à jardinagem.



ROSALE DE CARVALHO



# A BELA ARTE DOS JARDINS

## Preâmbulo

Por HORÁCIO ELISEU  
Regente Florestal

**A** beleza insinuante das flores deve ter impressionado o Homem desde os tempos mais remotos.

Não admira, portanto, que a arte de criar jardins, e de os zelar, se encontre firmada em tradição milenária.

No primeiro livro do Antigo Testamento, em que a gênese do Mundo foi descrita por Moisés, lê-se que Deus, ao criar Adão e Eva, os colocou num «Paraiso ou Jardim maravilhoso», que os hebreus chamaram Eden — nome dado, anteriormente, à «Deusa das Árvores» na Mesopotâmia.

Expulsos, mais tarde, ao caírem em pecado, dessa aprazível mansão, é de crer que Adão e Eva da mesma tenham guardado profunda nostalgia, para sempre vinculada no espírito da descendência.

É esta uma das maneiras como tem podido imaginar-se a origem do culto do Homem pela Arte dos Jardins — culto que se tem manifestado em povos de todas as épocas e de todas as civilizações.

Mas é evidente que, antes de ensaiar os primeiros passos como jardineiro, teve o Homem de exercitar-se nas técnicas agrárias do cultivo das plantas, e de deixar-se tocar por esse dom misterioso, e quase divino, que a Providência concede aos artistas: o dom de criar beleza pela combinação engenhosa de materiais ou motivos elementares.

E como a água sempre tem desempenhado um papel primacial no cultivo das plantas, também o artista jardineiro teve

de iniciar-se nas técnicas da Hidráulica, aprendendo a captar e a utilizar as águas dos rios e nascentes, a construir valas e complicados sistemas de irrigação e drenagem; bem como a servir-se desse precioso líquido para fins simbólicos e decorativos.

Mas, antes que o Homem tenha criado jardins para seu próprio enlevo, fê-lo no intuito de agradar às Divindades, das quais pretendia obter favores.

Assim, os primeiros jardins terão tido origem mística; e muitos corresponderam a lugares sagrados, onde se veneravam árvores e outras plantas, tidas como símbolos, transfigurações ou consubstanciações das referidas Divindades.

É que o homem primitivo, ou insuficientemente evoluído, só sabia interpretar os fenómenos da Natureza como expressão de vontades sobrenaturais, procurando concitá-las em seu benefício, por meio de oferendas, lisonjas e práticas de magia.

Aliás, não devemos esquecer que os primitivos jardins, usualmente vedados, para afastar os maus espíritos e também os vândalos e os indiscretos, não foram só povoados com árvores e outras plantas meramente decorativas; mas sim com árvores de fruto, plantas hortícolas, plantas aromáticas e plantas medicinais. A primeira destas características, ainda hoje predomina; a segunda, só pôde desaparecer quando se extremaram os diferentes ramos de Horticultura.

Quanto aos elementos não vegetais

de composição dos jardins, além da terra e da água, nas suas múltiplas formas de utilização, os de mais vulgar emprego têm sido, através dos tempos: o saibro, a areia, as pedras, os tijolos, os mosaicos, os ladrilhos e os azulejos; convindo assinalar que as pedras, na sua forma natural, tiveram e conservam grande significado nos jardins do Extremo-Oriente.

A Architectura, a Escultura e outros ramos de Arte, muito têm contribuído, desde velha data, para o esplendor dos jardins, fornecendo templos, pavilhões, pórticos, obeliscos, estátuas, vasos, balaustradas e outras decorações.

Também a Hidráulica e a Engenharia desde cedo começaram a prestar o seu concurso: a primeira, instalando jogos de água; a segunda, fornecendo engenhos vários, e autómatos que gozaram de grande voga em tempos passados, constituindo atracções alegres ou picarescas.

Animais selvagens e animais domésticos ou inofensivos, sobretudo aves e peixes, foram e têm sido utilizados para ornar e animar os jardins.

Com todos estes recursos, e um número crescente de plantas floríferas providas das mais diversas partes do Mundo, puderam realizar-se obras de grande aparato, utilizadas pelos Sacerdotes para glorificar os seus Deuses, bem como por Imperadores, Reis, Príncipes e Nobres, que às mesmas recorreram para competições de prestígio — alheios, por vezes, à fruição sadia e tranquilizante, ao enlevo espiritual que proporciona um simples jardim de bom gosto.

A par dessas obras sumptuárias, outras, mais modestas, puderam coexistir; mas só quase em nossos dias a bela Arte dos Jardins começou, verdadeiramente, a popularizar-se.

Em Portugal, onde a mesma Arte, nem tem fundas tradições, nem número suficiente de cultores esclarecidos; e onde o que nos legou, embora circunscrito a um passado recente, tão mal o soubemos preservar: assiste-se, presentemente, a um promissor recrudescimento da criação de jardins. Mas nem sempre processado com sabedoria e inspiração.

Juntando-nos aos que se esforçam por animar e orientar essa renascença, cremos servir uma boa causa — lamentando, ape-

nas, que o nosso tributo não possa medir-se pela grandeza da mesma, mas sim pela pequenez dos nossos recursos.

Animam-nos, no entanto, entre outros, os seguintes propósitos: ofertar aos que nos lerem a modesta contribuição da nossa experiência sobre a Arte dos Jardins; ajudar a esclarecer os que na mesma pretendam iniciar-se; frisar que os jardins e as plantas que os constituem têm jus ao respeito devido aos seres vivos e às obras de arte; lembrar que não é só pelo seu aspecto artístico que os jardins são úteis ao Homem; sugerir como poderão criar-se agradáveis «paraisos», com fraco dispêndio de instalação e conservação; pugnar para que se desenvolva, no nosso País, o ensino elementar de formação de operários jardineiros — pois há grande falta deles, sobretudo dos que não façam da Arte a que se dedicam uma triste ideia.

Efémeros, por condição, se medirmos o tempo ao ritmo dos séculos, os jardins da antiguidade — salvo raras excepções — de todo desapareceram sem deixar vestígios directos, o que torna impraticável esboçar uma História exacta da sua evolução. Mas, por documentos escritos, e também por testemunhos artísticos trazidos à luz pelos arqueólogos, podemos hoje fazer uma ideia muito aproximada de alguns jardins do passado.

O seu estudo ajudará a compreender melhor os jardins do presente. E, na verdade, só saberemos dedicar amor verdadeiro ao que bem soubermos compreender.

Fechamos este preâmbulo, antecipando uma conclusão:

Para que um dado recinto possa considerar-se um jardim, não é indispensável que ostente flores vistosas, folhagens garbadas ou adornos singulares. Tão somente, é necessário que, na combinação dos seus componentes, a obra ofereça equilíbrio orgânico e expressividade, tornando-se equiparável a qualquer outra obra de arte.

A seguir: **Os Jardins do Passado**

Fotografia: — Adão e Eva por Dürer — Instituto de Arte da Universidade de Paris.

# V Congresso Internacional de Engarrafamento

**P**ROMOVIDO e organizado pelo Centre Technique International d'Embouteillage (CETIE) e pelo Grémio Nacional da Indústria Vidreira, e sob o alto patrocínio da Presidência do Conselho e dos Ministérios da Economia e das Corporações e Previdência Social, realizou-se, em Lisboa, nos passados dias 2, 3 e 4 de Junho passado o Congresso em referência, com o apoio internacional de várias organizações, tais como o Institut National d'Embouteillage (INE), o Service Français des Instruments de Poids et Mesures, etc., e a colaboração nacional dum grande número de organismos oficiais e de empresas comerciais e industriais.

Como preparação para aquele Congresso, foram realizadas, em Lisboa, cinco conferências sob o tema «Normalização de garrafas», recompilando pontos de vista já internacionalmente estudados e discutidos.

O V Congresso Internacional de Engarrafamento estava na linha de rumo defendida pelo CETIE, seguiu-se aos de Strasburgo e Streza, e teve como tema base «Le verre d'emballage non consigné, non repris», que se poderá traduzir por «garrafa de vidro, embalagem perdida».

Não pretendemos apreciar aqui os resultados do Congresso, cuja importância e finalidade é digna de todo o apreço e aplauso.

Ao relembrarmos a sua realização, de cujo decorrer e das conclusões finais a imprensa diária se fez eco com todo o merecido destaque, pretendemos apenas não encobrir a nossa mágoa por vermos

que, na sua realização, não esteve presente um largo sector da indústria vinícola.

De cerca de três centenas de Congressistas, uns vinte e cinco por cento eram portugueses ou representando actividades instaladas no nosso País. No entanto, dos Congressistas nacionais, mais de noventa por cento representavam actividades ligadas às indústrias vidreiras, de cortiças, cervejas, águas minerais, sumos de frutos, lacticínios, produtos, máquinas e acessórios para o engarrafamento, etc..

Sendo a indústria vinícola nacional, pelo menos ainda hoje, de importância marcante na economia portuguesa e dela dependendo, em larga escala, as indústrias corticeira, vidreira, etc., parece-nos lhe deveria ter sido reservado lugar de proeminência naquele Congresso.

Sòmente à Junta Nacional do Vinho e ao Instituto do Vinho do Porto, dignamente ali representados, foi reservado aquele lugar. Algumas casas de vinhos se inscreveram e até algumas se ofereceram para receber fidalgamente os Congressistas no seu seio. No entanto, contavam-se pelos dedos duma mão as firmas industriais de vinhos inscritas naquele certame e poucos técnicos enólogos participaram no Congresso.

Sentimos a ausência de sectores oficiais da máxima importância (Direcção-Geral dos Serviços Agrícolas, com as suas Estações e Postos Vitivinícolas, Centro Nacional de Estudos Vitivinícolas, Delegação Nacional do Office International de la Vigne et du Vin, Casa do Douro,

(Conclui na pág. n.º 576)

# Através do Mundo — Breves apontamentos de Geografia Agrária Comparada

Por JOÃO DA COSTA MENDONÇA  
Eng. Silvicultor

(Continuação do n.º 2546, pág. 491)

A Itália — Mau grado a proximidade geográfica, a Grécia e a Itália vivem de costas voltadas, pois enquanto o litoral oriental da Itália é em pendor rápido, o mesmo acontece ao ocidental da Grécia e assim a vida italiana é mais activa para o oeste, enquanto os principais polos de atracção gregos se encontram a leste. Contudo, por causas históricas bem conhecidas há uma certa identidade entre os dois países, que, no aspecto económico se acentua no célebre *Mezzogiorno*, a zona de economia deprimida situada ao sul de Roma.

Vivo, chocante, é o contraste entre a Itália setentrional e a peninsular. A primeira integra-se perfeitamente na Europa Central, trepando até aos cumes dos Alpes, a cordilheira mais importante deste velho continente, onde a influência mediterrânea só se faz sentir num ou noutro vale favorecido pela exposição e pela topografia.

A Itália do Norte abrange além dos Alpes, enorme barreira, cujos maiores picos atingem os 4000 m de altitude e que sobe em majestoso anfiteatro desde a vastíssima planície do Pó, parte dos Apeninos, que depois se prolongam através da península até aos confins da Calábria, para mergulhar no estreito de Messina e logo reaparecerem na Sicilia, que conjuntamente com a Sardenha forma a Itália insular.

A Itália setentrional tem um clima

centro-europeu caracterizado por assaz importante opposição térmica entre o Verão e o Inverno e sobretudo pelas elevadas humidade atmosférica e precipitação estivaes, enquanto nas províncias meridionais o Inverno é suave, e no período quente só raramente chove. Elucidativa, é a comparação entre as temperaturas dos dois compartimentos, consoante os dados relativos a Milão e Palermo.

	Janeiro	Julho	Ano
Milão. . . . .	0.2º C	23.8º C	12.5º C
Palermo . . . . .	10.3º C	24.6º C	17.3º C

como igualmente o das chuvas estivais observadas nas duas cidades:

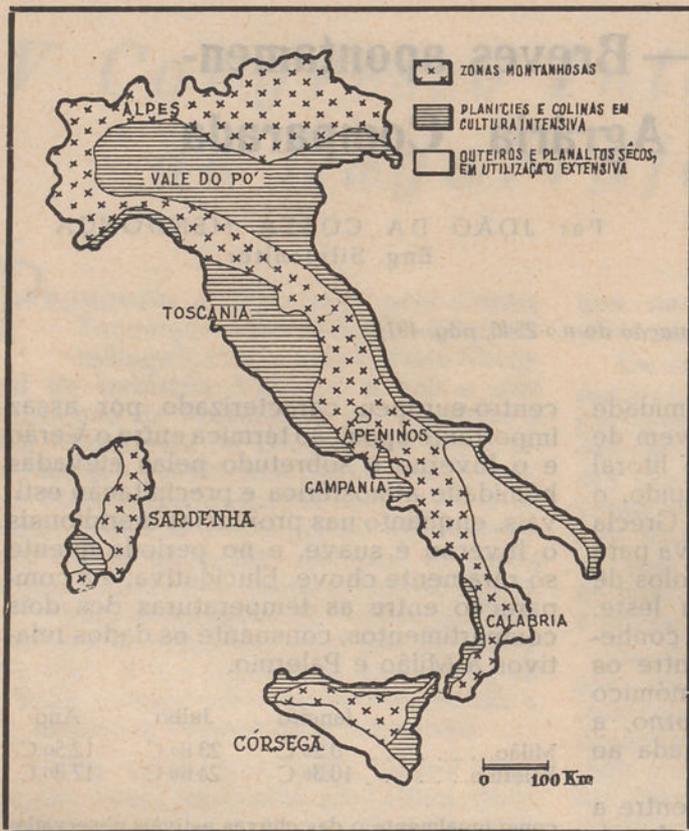
	Junho	Julho	Agosto
Milão. . . . .	166 mm	93 mm	44 mm
Palermo . . . . .	15 mm	8 mm	14 mm

Nos Alpes, onde predomina a pequena exploração familiar, a economia é dum tipo silvo-pastoril extensivo. A floresta, de resinosas especialmente, cobre 40% do solo, as culturas somente 4%, as pastagens 37%. Todavia, os rendimentos são modestos.

A planície do Pó, tem 450 km de comprimento e 100 a 200 km de largura, medindo cerca de 50 000 km<sup>2</sup>. Grande parte é aluvional, perfeitamente plana, irrigada. Outra é constituída por terraços mais altos, porém acessíveis aos canais de rega. Uma terceira fracção é uma zona de relevo

mais pronunciado, porém calmo, uma longa sucessão de doces e indolentes colunas, que só esporadicamente se elevam à cota de 600 m. Rodeada de altas montanhas, sujeitas a violentas

muito antigas. As adubações verdes são conhecidas desde o século XIII e repare-se que só foram introduzidas em França 5 séculos depois. Igualmente, já na Idade Média deixaram de se praticar os pousios,



Estrutura física e utilização do solo em Itália

precipitações, é, naturalmente muito rica em água, principalmente no Verão, às vezes mesmo excessiva, dando origem a desagradáveis cheias.

Produz metade do vinho e do trigo da Itália e 60% da totalidade dos cereais, 95% da manteiga, 90% do açúcar de beterraba, 75% de queijo, 50% dos produtos pecuários. Entretanto, uma análise detalhada e profunda indica-nos que o meio não é efectivamente tão favorável como à primeira vista poderá parecer, devendo-se procurar a explicação para a situação privilegiada existente num surto muito precoce do progresso técnico, apoiado em obras de rega e drenagem

tendo-se desde então iniciado o processo de intensificação cultural que hoje valoriza a planície. Graças à inteligência e à aplicação dos homens, pântanos e paúis inóspitos, areais estéreis, foram transformados em campos fertilíssimos onde se obtêm máximos mundiais de produção. Na zona orizícola piemontesa conseguiram-se 147 quintais de cereal por hectare (55 de trigo e 92 de arroz), graças à dupla colheita anual. A Lombardia detém o recorde do feno; aguentam-se aqui de 1.5 a 2 toneladas de gado por hectare e às vezes chega-se a 5. É muito confortável concluir que mais do que à bondade do meio, este sucesso assombroso deve-se antes a uma bem encaminhada orientação secular.

Nestas vastíssimas e frescas várzeas nasceu e modernizou-se a populicultura. Muitas das mais afamadas variedades de choupos foram criadas aí, e os longos renques de árvores ladeando as parcelas, imprimem à paisagem uma feição característica, enquanto asseguram aos seus proprietários substanciais ganhos. Hoje existem em Itália 130 000 ha de choupais. Precisamos, todavia, avisar o leitor de que esta salicácea, nas suas formas melhoradas, não se adapta completamente ao clima mediterrâneo, mostrando nas localidades deste tipo grande sensibilidade às pragas.

Actualmente, o florescimento da agricultura do Vale do Pó é facilitado por importantes investimentos e múltiplas iniciativas impulsionadas pela presença da poderosa economia industrial do Piemonte e da Lombardia.

Os Apeninos formam a espinha dorsal da Itália peninsular. Erguem-se a 2000 m na Toscânia, (cuja capital é a celebrada Florença), nas fronteiras com a Itália do

Norte e a 2820 m no Gran Sasso, no paralelo de Roma. No centro e no sul são frequentes as cotas superiores a 2000 m. O território da península situado ao norte da cidade papal, é correntemente conhecido sob a designação de Itália Central, ocupando igualmente uma posição intermédia na economia italiana. Quase todos os cultivos são aí praticados, no entanto os mais vulgares na Itália do Norte sofrem um pouco com a secura estival que aqui reina, o que os relega para um lugar um pouco discreto em relação aos próprios do sul. As paisagens rurais exprimem uma policultura muito diferenciada, contendo todas as formas mediterrâneas. Mas os camponeses que trabalham a terra não são seus donos, mas sim os grandes proprietários absentistas. A exploração é uma parceria que desanima os trabalhadores e assim estes abandonam a lavoura, sendo hoje difícil substituí-los. De resto, o solo raramente é propício. As vertentes adriáticas da cadeia apenina, de declive rápido, são pobres, e dificilmente se prestam à cultura dos cereais e da vinha. As vertentes ocidentais são mais suaves, sulcadas por vales às vezes largos e terminam em grandes planícies litorais — as Maremas, as Lagoas Pontinas — outrora infestadas pela malária, hoje recuperadas por gigantescos trabalhos de engenharia hidráulica. As alturas e as encostas alcançadas, mal arborizadas a não ser na Toscana, estão entregues à apascentação dos rebanhos de ovinos, que custosamente angariam o seu sustento em pastagens que só excepcionalmente não são magras.

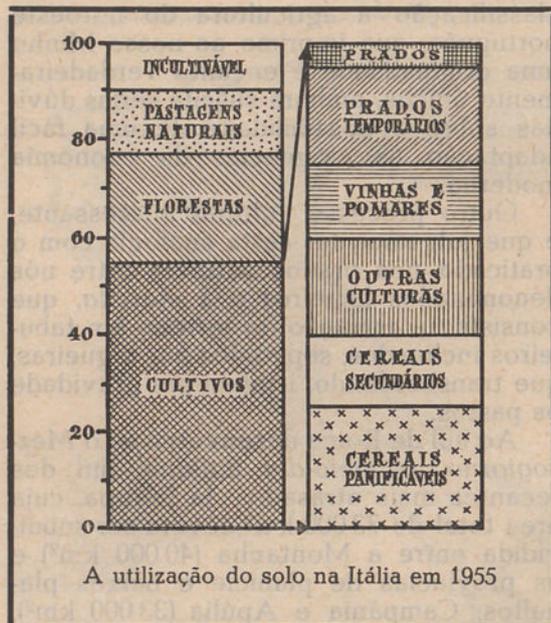
Tem o seu solar nestas paragens uma modalidade cultural que justifica uma pequena pausa para a apreciar. Referimo-nos à *coltura promiscua*, ou seja a cultura simultânea na mesma parcela de diversas plantas, umas servindo de suporte às outras. Na Toscana e na Emilia, o trigo cresce sob as amoreiras ou os ulmeiros, que fornecem forragens e servem de suporte à vinha. Na Campania, já no sul, as árvores são mais altas e o cânhamo substitui o trigo. São paisagens cheias de elegância, representadas nas pinturas da escola toscana, evocadas por Virgílio nas Geórgicas quando descreve a arte de casar as videiras com os ulmeiros. Infeliz-

mente, a beleza e a exuberância não é sinónimo de riqueza, porque implicando esta modalidade cultural baixa produtividade do trabalho humano, origina forçosamente um nível de vida insuficiente. Enquadra-se perfeitamente dentro desta classificação a agricultura do noroeste português, que imprime ao nosso Minho uma originalidade e encanto verdadeiramente únicos, embora suscite sérias dúvidas sobre a possibilidade de uma fácil adaptação às exigências da economia moderna.

Outro processo cultural interessante, e que julgamos ter certa analogia com o praticado nos prados naturais entre nós denominados lameiros é a *marcita*, que consiste na armação do terreno em tabuleiros inclinados, separados por regueiras, que transbordando, irrigam por gravidade os pastos.

Ao sul de Roma desenvolve-se o *Mezzogiorno*, o *meio-dia italiano*, um dos recantos mais atrasados da Europa, cuja área total de 73 000 km<sup>2</sup> deverá ser subdividida entre a Montanha (40 000 km<sup>2</sup>) e as províncias de planície e baixos planaltos, Campânia e Apúlia (33 000 km<sup>2</sup>), sendo o produto bruto da agricultura destas últimas e, para a área menor, duplo das terras altas. Conservou-se nesta região, até à segunda guerra mundial, uma estrutura social arcaica caracterizada pelo predomínio das grandes propriedades exploradas por uma aristocracia possuindo castelos nos seus domínios, que visitavam de vez em quando, e grandes palácios nas cidades, onde residiam, e que se faziam representar pelos intendentes. A população rural compunha-se de trabalhadores agrícolas (*braccianti*) habitando em aldeamentos de milhares de habitantes, contratados na ocasião dos trabalhos por baixos jornais. Posteriormente, promoveram-se algumas reformas de estrutura agrária, mas sem grandes resultados, porque o desequilíbrio persiste; a população é excessiva para cultivar o solo ingrato. Assim, o sub-emprego, da ordem de 60 a 70 % do tempo de trabalho normal, permanece a doença crónica. Só um activo êxodo rural permitirá conjurar a crise. O sul é em geral seco, desabrigado, pouco acolhedor. Todavia, a região de Nápoles, a Campânia,

uma concha envolvida pelos Abruzos, esbarrando ao sul contra o Vesúvio, é um jardim, de solo fecundo, constituído por aluviões, cinzas vulcânicas, terras fáceis de trabalhar, revigoradas por águas



Como nota a reter, observa-se que mais de 20 % de terrenos cultivados estão estregues à produção de forragens, o que denota um grande progresso em relação à Grécia. No entanto, como verificaremos mais tarde, estamos ainda muito longe dos índices correspondentes aos países de agricultura mais evoluída

abundantes. A paisagem mais vulgar é a *coltura promiscua*, de tipo hortícola; fileiras de árvores servindo de suporte à vinha, dividem os campos. Por toda a parte murmuram os arroios e movimentam-se camponeses sempre activos. O rendimento do trigo sobe a 15 quintais, quando a média do sul é inferior à tonelada. Sobre cerca de 4 % da superfície cultivada italiana, a Campânia produz 8 % do produto bruto da agricultura nacional. Mas a densidade da população agrícola é enorme, e os métodos de trabalho pouco produtivos e assim se explica o paradoxo da presença de uma grande miséria no «país das delícias de Cápuia», representando um grave problema para a Itália.

Mais pobre e deveras inóspita é a montanha, que ronda os 3000 m de altitude,

oferecendo aspectos de impressionante brutalidade, utilizados por ovelhas e cabras, e na cultura do trigo (1000 kg por ha nos anos bons, 600 nos anos médios — quatro vezes menos que nas planícies do norte). No entanto, na Calábria a densidade populacional é de 150 habitantes por km<sup>2</sup>, ou mais de 300 por km<sup>2</sup> de superfície lavrada e plantada. Assim, não admira que seja o recanto mais pobre desta Itália tão variada.

A Sardenha é uma grande ilha montanhosa, verde, que surpreende no conjunto mediterrâneo, isto, devido a uma atmosfera húmida, à frequência das precipitações ocultas e à abundância de solos impermeáveis que retêm a água à superfície. As florestas são frágeis por causa da violência dos ventos, mas os matagais são particularmente espessos. Contudo, a agricultura é arcaica e a sub-utilização do território manteve-se até aos nossos dias. A montanha permanece muito atrasada, explorada por métodos extensivos de rendimentos fracos, tanto no que diz respeito à quantidade como à qualidade. As planícies, são férteis, mas de dimensões reduzidas. No conjunto, o rendimento proveniente da agricultura é baixo, ao nível da Calábria.

Ao contrário da Sardenha, fresca e verdejante, a Sicília lembra as regiões mais áridas, mais ravinadas, mais escaldantes da península meridional. Em certos aspectos, é um pedaço deslocado da África. A agricultura siciliana comporta dois tipos essenciais. A cerealicultura que é geral e extensiva e a arboricultura, localizada nalguns pontos privilegiados, intensiva. As mais belas colheitas são de citrinos: 400 000 t de laranjas, 75 000 t de tangerinas e 300 000 t de limões. Fabrica 8 % do vinho italiano e 10 % do azeite. Colhe igualmente tomate. Mas, as culturas especializadas não ocupam senão 10 % da superfície agrícola e mau grado trabalhos modernos de irrigação, grande porção da Ilha continua a viver em medievalismo agrário.

No conjunto o solo é pobre, mas intensamente cultivado, muitas vezes mesmo abusando-se da sua real capacidade de uso, perdurando ainda a rotina, o imobilismo, a par de uma avançada mecanização, traduzida pela existência, em zonas

circunscritas, de 250 000 tractores. A importância do sector agrário na economia transalpina exprime-se pelo emprego de 40% da população activa, correspondente a uma estrutura social pouco evoluída, afinal apenas somatório de um norte evoluído, de um centro preguiçoso e de um sul ao mesmo tempo retrógrado e letárgico.

Mau grado  $\frac{3}{4}$  do país serem montanhosos, as pastagens naturais e os terrenos improdutivos não atingem 20% da superfície (quando na Grécia sobem a 65%) e 52% do solo é arado anualmente. A décima parte do território é irrigado.

A produção é diversificada, mas não satisfaz as necessidades do consumo.

Os cereais constituem a base, ocupando 7 000 000 ha, mas não chegam a representar um quarto da produção agrícola. O trigo, vem à cabeça, produzindo-se à roda de 9 milhões de toneladas, quase tanto como em França. O milho, 4 milhões de toneladas, 3.º lugar europeu, vem a seguir. A produção de cevada, aveia e centeio é insignificante.

Metade do trigo italiano é obtido nas faldas das montanhas, em terrenos excessivamente declivosos. Um quarto nas próprias montanhas, em condições absolutamente indesejáveis, e apenas outro quarto nas planuras realmente aptas para o efeito.

O arroz, em contrapartida, sobre 140 000 ha, essencialmente no Piemonte, rende 700 000 t anuais, metade das quais são exportadas.

A vinha,  $\frac{3}{4}$  em cultura promiscua,  $\frac{1}{4}$  somente especializada, fornece 65 milhões de hectolitros, tanto como a França.

Os olivais,  $\frac{2}{5}$  em cultura promiscua, o resto especializado, ocupam todas as encostas do centro e do sul, retendo uma população numerosa, à qual auxiliam com 70% dos seus réditos, produzem uma média anual de 350 000 t de azeite (2.º lugar no mundo).

Os citrinos, circunscritos ao *Mezzogiorno*, dão anualmente 1 100 000 t, metade das quais são exportadas, o que representa 5% do valor total das exportações italianas.

Entre as culturas industriais as mais

vulgares são o tabaco (85 000 t) e a beterraba açucareira (10 milhões t). O algodão cultiva-se no sul, com resultados variáveis. O cânhamo mantém o 2.º lugar mundial. A sericicultura, cujo esplendor no passado foi extraordinário, mau grado o apoio oficial, declina sempre, embora mantendo o lugar cimeiro na Europa.

A pecuária, depois duma prolongada campanha de fomento, permanece atrasada. Existem 181 bovinos dos quais 71 leiteiros, por 1000 habitantes (isto devido essencialmente à contribuição nortenha, 80% do total) e 226 ovinos (em Portugal 493 e na Grécia 1636). Os queijos são excelentes e objecto de exportação.

A floresta cobre 5 700 000 ha, ou seja 18% do território, localizando-se geralmente nas montanhas, mas os rendimentos são mediocres, excepto nos Alpes orientais, nos Abruzos e na Sila. O acesso às matas não é fácil, pois situam-se em geral em vertentes abruptas, e por isso recorre-se largamente a meios mecânicos para a extracção dos produtos.

Existe uma grande superfície carecida de florestação, tanto mais que o cultivo de cereais é feito nos planaltos e ladeiras por um sistema intermitente, elucidativamente denominado *di rapina*, agravado pela estrutura geológica dos terrenos, ora xistos, ora dolomites, ora margas, argilas puras ou moreias glaciares, submetidos a fortes aguaceiros e sulcados por inúmeros cursos de água de regime torrencial, que determinam o escorregamento das encostas e o assoreamento das baixas. Em consequência, os efeitos das cheias nas planícies e mesmo nos centros urbanos são com frequência desastrosos.

No conjunto a produtividade média da agricultura italiana por km<sup>2</sup> territorial era de 15 000 dólares em 1957, ou seja o triplo da Grécia.

(Continua)

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

## TEMAS DE ARBORICULTURA

# Propriedades físicas do solo

### O exame e descrição do perfil do solo em Arboricultura Fruteira

Por ÓSCAR REIS CUNHA  
Eng. Agrônomo

(Conclusão do número 2546, pág. 496)

#### Concreções ou depósitos químicos

Deve anotar-se a existência de *carbonatos* formados por precipitação química, de concreções de *ferro* e *manganês*, etc...

A presença de concreções ou nódulos de *ferro* e *manganês* é um índice de drenagem interna difícil, de encharcamento temporário ou de *hidromorfismo*. Com efeito o ferro e o manganês que na fase de encharcamento e de mau arejamento são reduzidos, tornados solúveis emigram, depositam-se quando se dá de novo o arejamento do solo. Aparecem então *manchas cor de ferrugem*, como já foi citado, e concreções de idêntica coloração correspondentes ao ferro e ao manganês, oxidados e insolúveis (precipitados).

#### Carbonatos

Reconhece-se a ausência ou presença deitando algumas gotas de ácido clorídrico a 10% em vários pontos do perfil e anotando a efervescência <sup>(1)</sup> — *nula, fraca, mediana, forte*.

A quantidade de calcário nos solos

(1) O ácido clorídrico reage com os carbonatos produzindo efervescência devido à liberação do anidrido carbônico.

varia com a natureza da rocha-mãe e com as condições climáticas <sup>(1)</sup>.

O *cálcio* fixado sobre a argila e sobre o húmus provém da decomposição do *carbonato de cálcio* (calcário) e principalmente do *calcário activo* <sup>(2)</sup>. O cálcio pode ser incorporado no solo usando correctivos calcários e certos adubos (nitrato de cálcio, fosfato Tomás, cianamida cálcica, etc...).

Como já foi referido o *cálcio* floclula os *elementos coloidais* (argila e húmus) melhorando a *estrutura* e o arejamento. Provoca, também, dentro de certos limites a elevação do pH <sup>(3)</sup> do solo.

Se a presença de certa dose de *calcário* é favorável, pelas suas propriedades físicas, químicas e biológicas, noutros casos, quando em excesso, pode ser muito prejudicial à vida da árvore de fruto.

Segundo R. Gras (Arboriculture et propriétés physiques du sol — Arb. Fruit.

(1) O calcário na proporção de 1 a 2% já fornece ao solo o cálcio necessário à floclulação do complexo argilo-húmico.

(2) Calcário determinado na *terra fina* (partículas minerais de diâmetro inferior a 2mm) e considerado quimicamente activo. A sua determinação laboratorial é feita pelo método de Droineau, 1943.

(3) pH.—índice de acidez ou de alcalinidade.

n.º 95, Jan. 1962) «Em muitos casos a presença de calcário pulverulento (fino) pode impedir a penetração radicular de árvores relativamente pouco sensíveis à clorose como a maceira. As radículas morrem antes de poderem penetrar na camada calcária. O calcário pulverulento comporta-se então como um obstáculo físico».

A camada de calcário pulverulento ou finamente dividido não explorada pelas raízes diminui a profundidade útil do solo e as raízes tendem para uma expansão na horizontal.

Segundo S. Henin e R. Gras (Installation des vergers en fonction du sol, B.T.I. n.º 135, 1938) «A presença de calcário num perfil modifica duma forma viável o crescimento da maceira, segundo o estado deste constituinte. Os calcários pulverulentos são francamente desfavoráveis enquanto que a presença dum calcário duro fissurado, sem constituir um meio muito bom, não parece apresentar inconvenientes graves».

Em relação aos citrinos, no Algarve, observam-se bons pomares em vermelhos de calcários quando a bancada calcária não é muito superficial.

No que diz respeito ainda à maceira a existência dum horizonte calcário pouco profundo deprime o vigor da árvore ainda que se não manifestem fenómenos cloróticos (R. Gras et J. Oudard, obra cit.).

O excesso de calcário num solo objectiva-se frequentemente pelo aparecimento de *cloroses* (amarelecimento das folhas). Produz-se uma insolubilização de *ferro* e com a elevação do pH podem, também, notar-se deficiências doutros micronutrientes como o *manganês*, *boro*, *cobalto* e *zinco*.

O aparecimento da clorose férrica parece estar sempre relacionada com o teor em *calcário activo* e sob este aspecto há espécies dotadas de maior ou menor sensibilidade. Assim, na *maceira*, parece que a clorose não se manifesta abaixo de 15% de calcário activo (R. Gras et J. Oudard, obra cit.)<sup>(1)</sup>. Em relação à *pereira* enxertada em marmeleiro e ao *pessegueiro* enxertado em franco, é aconselhável não

(1) Estes autores afirmam, no entanto, que este número não tem um significado absoluto porque há que entrar em conta com outros parâmetros.

plantar com taxas de calcário activo superior a 5%. Abaixo de 5% é, também, conveniente não proceder à plantação destas espécies sempre que o pH exceda os seguintes limites: pessegueiro em franco pH superior a 7,7 e pereira sobre marmeleiro pH superior a 8,1 (J. Liwerant Arb. Fruit. n.º 79, Set., 1960).

A observação de pomares instalados na proximidade em solos com características semelhantes é um factor importante a ter em conta.

## Humidade

«Em igualdade de circunstâncias quanto à pluviosidade e ao material originário, o solo é mais húmido nos declives pouco acentuados do que nos abruptos, e mais ainda nas zonas planas e nas depressões». (J. V. Botelho da Costa, Reconhecimentos Agrológicos, 1942).

Fez-se referência, quando da abertura das covas, que os perfis devem ser examinados deixando secar as paredes da cova um pouco. Apesar disso observam-se normalmente variações de humidade, nos diferentes estratos, que devem ser anotadas — *seco*, *fresco*, *húmido*, *muito húmido*.

O grau de humedecimento das diferentes camadas, bem como a existência duma *toalha freática*, são aspectos da máxima importância a registar. A toalha freática devido a fenómenos de *ascensão capilar* tende a humedecer uma zona sobrejacente do perfil. A altura desta subida depende em elevado grau da *textura*, sendo maior nos solos formados por partículas finas.

Algumas das características já estudadas como a *compacidade* e *consistência* estão dependentes do teor em humidade do solo.

A humidade é retida no solo com energias muito diversas dependendo da natureza dos solos e principalmente da *textura*.

## Distribuição das raízes

Em capítulo anterior pormenorizou-se a influência da *textura* no enraizamento e comportamento das raízes em solos de perfil complexo (o caso dum podzol). Citou-se também, que a existência duma

camada compacta ou formada por um calcário pulverulento impedia a penetração radicular.

Faz-se agora referência ao desenvolvimento de raízes de *plantas anuais* e *vivazes* observado no perfil, bem como ao exame de sistemas radiculares em covas abertas próximo do colo das árvores.

Em relação ao desenvolvimento do sistema radicular de plantas anuais ou vivazes deve indicar-se a sua *abundância*: raras, frequentes, abundantes, a sua *natureza*: finas, médias, grossas e a *repartição*: bem ou mal repartidas. Exemplo: com abundantes raízes finas bem repartidas.

As *gramíneas* apresentam normalmente raízes *fasciculadas* e finas. Certas leguminosas como a luzerna possuem raízes *profundantes* que chegam a atingir profundidades consideráveis (2 a 3 m), se não existir qualquer obstáculo à sua penetração.

As raízes constituem um bom índice das condições físicas e químicas dos solos. Num perfil com boa estrutura as raízes são normalmente bastante sinuosas e guarnecidas de pêlos absorventes na sua extremidade.

O exame de sistemas radiculares em covas abertas próximo do colo das árvores são preconizados, em França, por Henin, R. Gras e J. Oudard. As covas são abertas a uma distância constante do colo e o maior eixo é orientado de forma a ficar paralelo a um raio, considerando a projecção da copa uma circunferência. As paredes da cova são remexidas, com todo o cuidado com um canivete, de modo a destacar as raízes. A seguir regista-se a abundância e repartição, a orientação, a forma e a natureza, e estado sanitário, etc..., relacionando com os acidentes desfavoráveis, fissuras, concreções que possam existir.

Este método sem dúvida valioso é, no entanto, segundo a expressão de R. Gras e J. Oudard, insuficiente para se ter um conhecimento completo do sistema radicular. Métodos de observação do conjunto das raízes são morosos, mas esclarecem muitos problemas de pedologia fruteira.

A libertação da totalidade dum sis-

tema radicular requiere semanas e é feita com o auxílio de jactos de água. Trabalhos de grande interesse têm sido realizados em Itália por G. Bargioni em pessegueiro<sup>(1)</sup> e diospiro<sup>(2)</sup>, N. Breviglieri em vinha e árvores de fruto<sup>(3)</sup> (4), G. Bini e P. Chisci em pessegueiro e maceira<sup>(5)</sup> e em Portugal, por Tomás Ribeiro Correia (Alcobaça), em maceira.

G. Bargioni verificou, em relação ao pessegueiro, em solos de *aluvião glacial*, que quando se observava no perfil uma bancada estéril interposta, formada de pedra e cascalho, a existência de dois níveis de enraizamento, tal como foi descrito nos *podzois* em relação à maceira e coníferas (Pinus e Picea). No caso dum estrato superficial de 40 a 50 cm, favorável ao desenvolvimento radicular, assentar sobre uma camada estéril, constituída por elementos grosseiros, desenvolvida no resto do perfil, as raízes expandiam-se na horizontal e não penetravam na citada camada, isto é, tornavam-se pastadeiras.

G. Bargioni procedendo ao *levantamento planimétrico* dos sistemas radiculares de jovens *pessegueiros* observou não haver interpenetração radicular (as raízes não se misturam), tal como foi verificado posteriormente, põe este mesmo autor, em relação aos *diospiros*. Na *vinha*, como em muitas outras espécies, há interpenetração radicular.

Bini e Chisci em estudos incidindo sobre os sistemas radiculares de *pessegueiro* e *maceira* notaram uma expansão relativamente superficial, não excedendo em regra 80 cm de profundidade.

Tomás Correia, em Alcobaça, em relação à *maceira*, observou que a quase

(1) Bargioni, G. Studi e ricerche sul sistema radicale del pesco nel Veronese Riv. della Ortoflorofruitt, Ital., 1959.

(2) Bargioni, G. Alcune osservazioni sul sistema radicale del diospiro. Riv. della Ortoflorofruitt, Ital., 1962.

(3) Breviglieri, N. Studies on the root system of fruit trees and vines in Italy. XIII. Int. Hort. Congr. Rpt. London, 1952.

(4) Breviglieri, N. Ricerche sui sistemi radicali della vite. Atti. Acc. Ital. d. vite e d. vino, 1955.

(5) Bini, G. e Chisci, P. Alcune osservazioni sul reciproco comportamento delle radici del pero. Riv. Ortoflorofruitt. Ital., 1961.

totalidade do sistema radicular não ia além dos 60 cm, utilizando nas escavações efectuadas — o método do esqueleto.

A fig. 16 reproduzida do trabalho de



Fig. 16 — Libertação do sistema radicular dum diospiro (Reprodução da Riv. Ortoflorofruitt. Ital., n.º 6, 1962).

G. Bargioni «Alcune osservazioni sul sistema radicale del diospiro» mostra a libertação do sistema radicular dum diospiro, num solo de aluvião glaciário, com camada estéril interposta. É de notar o grande desenvolvimento das pastadeiras.

O desenvolvimento radicular está dependente dos princípios nutritivos elaborados pelas folhas e armazenados no tronco e colo. Há, por isso, um certo paralelismo entre o crescimento da árvore e o das raízes. Rogers e Vyvyan<sup>(1)</sup> mostraram que qualquer que seja o porta-enxerto a relação entre o peso da parte aérea e o peso das raízes é sensivelmente constante para um dado tipo de solo.

pH<sup>(2)</sup> — Na determinação, que deve ser feita em relação a todas as camadas, usa-se no campo o «soiltex». Consideram-se neutros os valores de pH próximo de 7; alcalinos ou básicos os de pH superior a 7 e ácidos os de pH inferior a 7.

Tem grande importância a determina-

(1) Rogers, W. S., and Vyvyan, M. C., 1934. Root studies. Rootstock and soil effect on apple root systems. J. Pom. Hort. 12.

(2) pH Índice de acidez ou de alcalinidade. Define-se como o logaritmo do Inverno da concentração em iões de hidrogénio.

ção deste índice na escolha das espécies que hão-de constituir o pomar, bem como na dos esquemas de estrumação, adubação e correctivos. O problema de certas deficiências minerais — manganês, boro, ferro, zinco — está relacionado com o pH.

### Nível da toalha freática

A determinação interessa somente aos solos de várzea. Esta observação, como as demais referidas, deve ser realizada na época seca (Verão).

Quando as condições de solo e clima forem favoráveis pode dizer-se, em linhas gerais, no que respeita à escolha das espécies, o seguinte:

— Lençol freático abaixo de 1 m, em relação à superfície do solo, será de indicar *maceiras*.

— Lençol freático inferior a 1 m, com valores de calcário activo e pH dentro dos limites citados — *pereiras*.

Um solo em que a toalha freática se eleva no Inverno, mas baixa na Primavera, pode, dum modo geral, ser considerado favorável. Há, de resto, em muitos casos possibilidade de traçar um sistema de valas de drenagem, evitando flutuações que possam provocar situações de encharcamento (hidromorfismo) no período crítico de crescimento activo primaveril.

### Considerações finais

— Além das características externas e internas, cujo estudo foi desenvolvido em capítulos anteriores, tem importância a observação da fauna típica do solo — vermes (minhocas), miriápodos e insectos, principalmente da Ordem Colembola, favoráveis pela transformação operada nas matérias vegetais em húmus e arejamento das camadas «A presença de vermes indica que o pH é provavelmente superior a 5, revelando também, em geral boas condições de humidade e arejamento e riqueza em húmus». (J. V. Botelho da Costa. Reconhecimentos Agrológicos, 1942).

— Como complemento das observa-

# 3.º Colóquio Regional do Instituto Internacional da Potassa

(Lisboa, 21 a 23 de Abril de 1965)

(Conclusão do número anterior)

**N**O anterior número da *Gazeta das Aldeias* demos notícia do programa deste Colóquio e das conclusões referentes à 1.ª Secção — «O potássio e a qualidade da uva de mesa e dos vinhos.

Vejamos agora as conclusões das 2.ª e 3.ª Secções.

A 2.ª Secção funcionou sob a presidência do conhecido Prof. A. Morettini,

---

ções registadas nos verbetes, em relação às várias camadas observadas, devem ser colhidas amostras de terra para ulteriores determinações laboratoriais — riqueza em macronutrientes, micronutrientes, bases de troca, calcário activo, permeabilidade, textura, etc...

\*

## ERRATA

Deslises de revisão deixaram passar algumas gralhas em artigos anteriores desta série «Temas de Arboricultura».

Pedimos desculpa aos nossos Leitores e ao Autor e agradecemos as seguintes correcções:

Artigo publicado no n.º 2541 de 16-4-65 página 288, 2.ª coluna, onde se lê *possíveis alterações*, leia-se, *possíveis interacções*.

Artigo publicado no n.º 2545 de 16-6-65, página 452, 1.ª coluna, onde se lê, *o horizonte A<sub>2</sub> é mais pobre*, leia-se, *o horizonte A<sub>2</sub> é muito pobre*.

de Florença e teve como coordenador o Prof. I. Arnon, de Israel.

O relatório das conclusões desta secção — *O potássio e a qualidade da azeitona e do azeite* é o seguinte:

### *Critérios de qualidade da azeitona*

#### **A — Azeitona de conserva**

1) A azeitona de conserva é um aperitivo, mas tem, entretanto, sob o ponto de vista nutritivo um valor inegável que é preciso não esquecer (calorias, teor em cálcio, vitaminas).

2) O tamanho e a forma são qualidades subjectivas para as quais se não podem estabelecer «normas» óptimas (variedades, países). É a uniformidade para um dado tipo que é o ponto importante.

3) A coloração é um critério importante que depende dos objectivos do consumo (preferência marcada para o verde palha no caso das azeitonas verdes).

4) Até este momento, não está expresso nenhum critério objectivo de paladar.

5) Não se pode negar que a azeitona de conserva tenha um valor nutritivo, mas dado o objectivo, não é ponto fundamental (aperitivo).

6) A proporção polpa-caroco, a separação da polpa do caroco, a consistência

da polpa e o teor em elementos minerais, podem ter uma influência muito importante sobre a tecnologia e a conservação.

## B — Azeitona para azeite

1) O teor em óleo em relação à matéria seca e a proporção polpa-caroco são dois elementos fundamentais.

2) Critérios organolépticos: a cor variando do amarelo ao verde, é o único elemento que se pode determinar de maneira precisa. Os problemas de aroma e paladar são subjectivos, mas, como se fez para outros produtos, devem ser determinados critérios objectivos.

3) Critérios nutricionistas: a proporção dos diferentes tipos dos ácidos gordos não saturados e das vitaminas é uma das características importantes dos azeites.

4) Critérios tecnológicos: são de procurar a presença de antioxidantes de formas «Cis» e a ausência de ácidos gordos trietilénicos.

## Fertilização da oliveira

### 1) *Influência da adubação sobre a formação da árvore e a produção*

— Em condições normais, a adubação ponderada é essencialmente útil desde a origem para se chegar a uma árvore bem desenvolvida, susceptível de dar, de futuro, bons rendimentos. Se esta condição se não realiza, as adubações aplicadas no decurso da produção não podem dar pleno efeito.

— A acção da adubação faz-se sentir primeiro sobre a folhagem e só depois tem acção sobre a produção.

— As grandes variações de pluviosidade impedem generalizar os ensinamentos a tirar da fertilização. Os problemas têm, muitas vezes, soluções locais, em relação com operações culturais.

— Quando a queda pluviométrica é suficiente, a eficiência da fertilização não se põe em dúvida. Já assim não é quando aquela não é suficiente; neste caso, a acção da fertilização racional pode ser positiva ou não. Será necessário precisar a razão da resposta positiva em condições de regime hídrico insuficiente.

— No caso em que a adubação é eficaz, um efeito aparentemente secundário é, entretanto, duma grande importância: é o do melhoramento da resistência ao frio pela acção da adubação e mais particularmente da adubação potássica.

— É absolutamente necessária uma intensificação da investigação no domínio da fertilização.

### 2) *Influência da adubação sobre a qualidade da produção*

— Observações feitas empiricamente permitem pensar que é importante a acção da fertilização sobre a qualidade da produção. Entretanto, há carência de dados científicos sistemáticos, neste particular.

— Dada a importância do aspecto qualidade para o consumidor, recomenda-se que tais estudos sejam efectuados em todos os países onde a oliveira apresenta um valor económico.

A 3.ª Secção — «O potássio e a qualidade do tomate», da presidência do Eng. G. Danineau, Inspector Geral das Estações Agronómicas de Paris, e tendo como coordenador o Prof. Landebout, do Centro de Química Biológica e Coloidal do Solo, de França apresentou o seguinte relatório:

### *O potássio e a qualidade do tomate*

— Torna-se patente que a definição dos critérios permitindo avaliar a qualidade do tomate atingiu um grau de precisão suficiente para estabelecer correlações entre a dose e a composição da adubação mineral por um lado e por outro com a qualidade do produto.

— A conclusão é válida tanto para o tomate destinado ao consumo em natureza, como para o destinado à transformação industrial.

— É evidentemente desejável que os critérios se tornem cada vez mais quantitativos, de forma a tornar a sua aplicação tão objectiva quanto possível. Por outro lado, é indispensável que eles digam respeito a frutos de maturação bem definida.

É importante anotar que certas características de qualidade apreciadas pelo

consumidor podem estar em relação inversa com o valor nutritivo e higiénico dos produtos, em particular, foi mencionado que um alto teor em licopêno pode acompanhar um abaixamento do teor em provitamina A.

Conclusões relativas à influência da dose e da composição da adubação mineral, em geral, e mais especialmente relativa à influência do potássio, são raras em todos os domínios de produção europeia.

Parece, contudo, que conclusões obtidas noutros lugares — E. U. A., Japão — sobre a relação entre a adubação potássica e a coloração dos frutos, serão igualmente válidas para a Europa.

Entretanto, é interessante mencionar aqui uma observação portuguesa relativa ao teor em glutamina do sumo fresco de tomate, cujo excesso apresenta para a indústria inconvenientes garantidos. Esse teor em glutamina é diminuído pelo potássio. Duma maneira geral, assinala-se repetidas vezes a importância do potássio, na presença de fortes doses de azoto, sobre a qualidade.

Além disso, assinalam-se conclusões fragmentárias relativas à influência do potássio sobre a forma do fruto, a simultaneidade da maturação, a firmeza e a acidez.

É indispensável dispor-se de informações, tão rigorosas quanto possível, sobre as condições de alimentação do tomateiro no meio considerado; utilizem-se para isso todos os meios de que actualmente se dispõe, em especial a análise dos tecidos e a avaliação das reservas do solo em elementos nutritivos.

\* \* \*

Dissemos já que o Colóquio decorreu em alto nível e na forma mais agradável possível, num convívio e excelente camaradagem, para o que não foi estranha a perfeita organização do mesmo.

Das manifestações oferecidas aos participantes, todas perfeitas, devemos destacar um «Porto» oferecido pelo Instituto do Vinho do Porto e um almoço — prova de vinhos portugueses, oferecido pela Junta Nacional do Vinho, fórmula feliz de dar a conhecer a estrangeiros a exce-

lência da nossa produção vinícola... e em que o potássio também tem uma palavra a dizer.

Esperamos dentro em breve dar a conhecer aos nossos leitores alguns dos trabalhos trazidos ao Colóquio, aqueles cuja índole mais se coaduna com a desta revista.

---

## V Congresso Internacional de Engarrafamento

(Conclusão da pág. n.º 564)

Federação dos Produtores de Vinhos do Dão, Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, etc.).

Não vimos na lista dos Congressistas o nome de nenhum dos Catedráticos ou Assistentes das Cadeiras de Tecnologia Agrícola do Instituto Superior de Agronomia, falha que consideramos grave num Congresso Internacional de Engarrafamento.

Não pomos um só momento em dúvida a boa fé e a sã intenção dos seus Organizadores, nomes conhecidos, respeitáveis, dignos da maior consideração, entre os quais contamos amizade de velha camaradagem.

No entanto, não ficaríamos bem com a nossa consciência se não reivindicássemos para o sector vinícola a posição de destaque que lhe não foi totalmente oferecida e a que, a todos os títulos, tinha jus.

Esta reivindicação tem ainda mais razão de ser tendo em atenção que no banquete oficial de encerramento do Congresso, sob a presidência de Sua Excelência o Secretário de Estado do Comércio, foi anunciada, pelo sr. Jean Hanus, como sequência do certame que então terminava, a criação, para breve, do Instituto Nacional de Engarrafamento, que ficará sendo o terceiro do género na Europa, a seguir à França e à Itália.

Parece-nos, portanto, justo, que os responsáveis pela sua organização não esqueçam de, oportunamente, reservarem para a Secção Vinícola a posição que, de direito, lhe pertence, sendo, igualmente, de desejar que os industriais de vinhos não deixem por mãos alheias, os seus próprios interesses.

# TRABALHOS

EM

## AGOSTO

Conforme as regiões assim os trabalhos dos campos tomam aspectos bem diferentes. Enquanto nuns lados continuam os alqueives, noutros ainda continuam as regas dos milhos que, noutros ainda, já se colheu.

Completam-se as debulhas, colhe-se feijão, semeiam-se azevens, preparam-se terras para nabal e para sementeiras precoces de forragens. Arrancam-se batatais, tendo o cuidado de os não deixar expostos aos ardores do sol.

É Agosto um mês de trabalhos os mais diversos e todos urgentes. Mais do que nunca tem o lavrador que estar alerta no campo, na vinha, na horta, no pomar.



Regar citrinos e plantações novas. Atenção à colheita dos frutos e à oportunidade em que é feita. Colher é uma operação delicada em que se não deve ferir o fruto. É também importante o momento em que é feita, fugindo das horas de maior calor. O acondicionamento deve merecer geralmente, os desvelos convenientes.

Tratam-se cochonilhas e ainda nas variedades tardias de pomóideas será preciso um último tratamento contra o bichado. Ter o maior cuidado com os

### NOS POMARES

«intervalos de segurança», lembrando-se que os frutos não devem conter resíduos das caldas que os podem tornar venenosos.

### NOS OLIVAIS

Combater a mosca da azeitona que tantos prejuízos causa.



Não descurar os últimos tratamentos contra o mildio e o oídio especialmente este ano em que a vinha se apresenta atrasada. Uvas perfeitamente sãs resistirão melhor a eventuais ataques de podridão que tempo adverso, pela colheita, possa provocar. Cuidado com as desparras que não devem ser excessivas. Não deixar de tratar e inspeccionar os enxertos, amarrando-os, esladroando-os e até nalguns casos regando-os.



Preparar o terreno para as sementeiras e plantações. Regar pela fresca. Limpar os morangueiros, cortando-lhe os estolhos ou deixando só os necessários para multiplicação. Semear beterraba e couves (galega, nabiça, sabóia,

flor, bróculo e repolho), alfaces, espinafres, rabanetes, cenouras e feijão para vagem.



Acabada a grande época da floração, pensar desde já no futuro. Semear antirrinos, cinerárias, campânulas, calceolárias, etc..

## NOS JARDINS

Regar com os devidos cuidados, abundantemente as plantas exigentes em água, parcimoniosamente as outras, mas sempre fora das horas de maior calor.

Cuidar das dalias e crisântemos preparando a sua futura floração. Adubar, e regular a exposição à luz com a qual se apressa ou retarda a floração.



Passa-se a época mais grave do ano para as matas e florestas, quando o seu grande inimigo — o fogo — as espreita. Estar sempre alerta e fazer propaganda contra as causas dos incêndios.

## NAS MATAS E NOS MATOS

Continua a recolha da gema nos pinhais.

Prosseguir com a preparação do terreno e abertura de covas para plantação.

Cortar lenhas e aproveitar varas para estacaria de vinhas e hortas. Cuidar dos viveiros, mondando e regando. Colher sementes das espécies arbóreas e de giestas e tojos.



Limpar e desinfectar os que ainda não tenham cereal.

Vigiar os cereais armazenados, arejando os que ameaçam «aquecer».

## NOS CELEIROS

Ver se as redes das janelas estão em bom estado. Abrir as janelas durante a noite para que o ambiente se mantenha fresco.



Começar a pensar nas próximas vindimas. Ver se o vasilhame chega, pois

não é à última hora que poderá mandar construir boas vasilhas. Verificar, se prensas, esmagadores e todo o restante material precisa de compostura, que deverá ser feita a tempo.

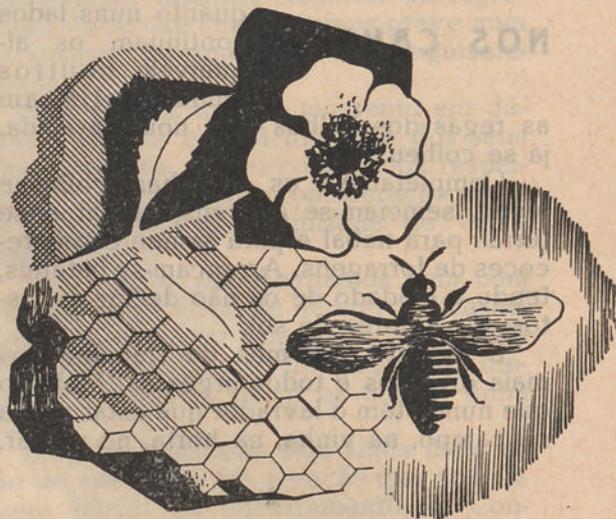
## NAS ADEGAS



Com o tempo quente vigie bem as suas colmeias. Assegure melhor arejamento às que tenham tendência para

## NO APIÁRIO

fazer «barba». Para isso coloque-lhes alças vazias ou levante-lhes os corpos sobre calços metidos no estrado o que é entretanto perigoso pois favorece a «pilhagem».



Manter bebedoiros perto das colmeias, especialmente onde não existir água nas proximidades.

Pense alimentar as colmeias fracas, mas faça-o com a circunspeção que a operação exige. Redobre a vigilância contra a tentativa de pilhagem.

Purifique a cera dos favos e a da desoperculação.

**Propagar e difundir a «Gazeta das Aldeias» é um dever que se impõe aos que da Terra vivem.**

# APONTAMENTO DE UMA VIAGEM

## 2. Em Belgrado e Zagreb

Por MAXIMINO ALVAREZ  
Eng. Silvicultor

(Continuação do n.º 2547, pág. 534)

Maio, 4. Porque, apesar dos dois feriados do consulado em Zurique, se resolveu depois prontamente a questão da nossa entrada neste país, os dias de avanço, que, à cautela, trazíamos de Lisboa, permitem-nos permanecer ainda hoje em Belgrado.

Tomado o pequeno almoço e dada uma primeira volta, vamos logo ao correio, *posta*, e à Narodna Banka, aqui trocar dinheiro, porquanto, por só ser consentido introduzir um máximo de 1500 dinares, já havíamos esgotado o comprado na Suíça e o pouco que cambiáramos no aeroporto de Zagreb. Depois, aproveitamos o dia para penetrar nesta ponta do mundo oriental, para nos cruzarmos, nas artérias grandes ou pequenas, modernas ou antigas, estas últimas com as suas casas baixas, aquelas de belos edifícios e espaços verdes, com estes Eslavos do Sul, que vemos passar, junto de nós, sem compreendermos o que dizem. Aproveitêmo-lo para visitar alguns dos seus museus, descansar em vários dos seus parques e jardins e contemplar o Danúbio e o Sava, em cuja margem oposta fica a Novi Beograd.

Metrópole de 580 000 almas e capital da R. P. da Sérvia, Belgrado também a é de toda a nação, estado federativo, de 255 804 km<sup>2</sup> e 18 655 000 habitantes, ou seja 72,9 por km<sup>2</sup>, constituído por seis

repúblicas, de que as restantes, Croácia, Bósnia-Herzegovina, Eslovénia, Macedónia e Montenegro, têm, respectivamente, por capitais Zagreb, Sarajevo, Ljubljana, Skoplje e Titograd.

Situada no Noroeste da Península Balcânica e confinando a norte com a Áustria e a Hungria, a este com a Roménia e a Bulgária, a sul com a Grécia e a Albânia e a noroeste com a Itália, da qual está separada pelo Adriático, a Jugoslávia, que, ainda não há muito, enfileirava entre os países mais atrasados da Europa, tem hoje entregue à cultura agrícola e frutícola 32,5 por cento do seu território, a prados e pastagens 26 por cento e à floresta 34 por cento. O seu armentio cifra-se em 5,3 milhões de bovinos, 11,5 de ovinos e 6,2 de suínos e a pesca traduz-se por 30 000 t de peixe. São suas indústrias principais a extractiva (carvão, linhite, petróleo, gás natural, bauxite, ferro, chumbo, cobre), a mecânica (tractores, máquinas agrícolas, máquinas-ferramentas, material ferroviário, automóveis, construções navais), a química (refinação, adubos, corantes, cimento), a têxtil (algodão), a alimentar (açúcar, farinhas, álcool) e a de tabacos. A energia eléctrica instalada tem uma potência de 1,8 milhões de kW e a sua produção ascendeu, em 1961, a 9,7 biliões de kWh, dos quais 5 biliões de

origem hidráulica. Possui 81 680 Km de estradas e 11 760 de vias férreas, totalizando a sua marinha mercante 832 000 t. O comércio externo acusou, em 1960, um saldo negativo de 78 bilhões de dinares, ao se haver cifrado a exportação em 170 bilhões e a importação em 248, a primeira englobando principalmente produtos agrícolas e animais, madeira, metais e tabacos, e a segunda, automóveis, pneu-

gem alterna e em parte encobre o que resta da cidadela construída pelos Romanos mas que no seu aspecto actual data do século XVIII, e onde, além de um poço romano e das torres do Relógio e Nebojsa, da igreja Ruzica e do Vojni muzej fomos encontrar um pequeno museu florestal, parque frequentado por uma multidão de crianças, as mais pequeninas com suas mães, muita mocidade, esta



Belgrado — Praça da República

máticos, petróleo, algodão e adubos. A Itália, a U. R. S. S., a Alemanha Ocidental, a Inglaterra e os E. U. A. cotam-se entre os mais importantes dos seus compradores, enquanto os E. U. A., a Alemanha Ocidental, a Itália, a U. R. S. S. e a Inglaterra se salientam entre os seus fornecedores, isto é, praticamente os mesmos.

Antes do jantar e já depois de haver-mos ido ao admirável «Kalemegdan», famoso parque existente na zona Norte de Belgrado, não longe do jardim da Universidade e do Museu Etnográfico, defronte ao ponto onde o Sava se lança no Danúbio, e no qual o verde da folha-

movimentando-se alegremente de um para outro lado, e também elevado número de pessoas idosas, estas em amena conversa e tranquilo repouso, visitamos o Norodni muzej, ou seja, o Museu Nacional, em Vasina, 1.

Situado na zona central da cidade, possui, este, as secções da Pré-História, da Antiguidade Clássica, da arte e da cultura material eslava e sérvia da Idade Média, de numismática e epigrafia, de pintura sérvia nos séculos XVIII e XIX, de pintura moderna jugoslava, de escultura moderna jugoslava e de arte estrangeira e, ainda, uma biblioteca, com 12 000

volumes, cuja função essencial é a de fornecer documentação aos trabalhadores científicos do museu. Dos pintores nacionais, nele se destacam as obras de Nikola Neskovic, Konstantin Daniel, Djordje Krstic, Nadezda Petrovic e Petar Dobrovic, enquanto que dos escultores de igual procedência, sobressaem as desse grande artista que foi Ivan Mestrovic, transbordante de originalidade, e de que a sua «Recordação» é verdadeira obra-prima, bem como as de Toma Rosandic, este esculpindo em pedra, madeira e bronze, obras demonstrativas da maturidade do seu estilo. Van Aelst, D. Teniers, Corot, Renoir, Gauguin, Matisse, Daumier, Degas, Monet, Pissarro, Toulouse-Lautrec, Bonnard, Van Gogh, Derain, Friesz, Laprade, Dufy, Picasso, Chagall, Utrillo, Rodin, Carpeaux, Maillol, Watts, A. John, A. Thoma, Liebermann, Uhde, Corinth, Mauve, Kiprensky, Riépine, Maliavine, Baskirtcheff, Bogdanof-Bielsky, Korovine, Benoit e Doboujinsky e tantos outros figuram entre os estrangeiros, sendo, todavia, a escola francesa a mais rica e melhor representada.

Na Trg Republike, ergue-se o «Narodno», teatro de grandes pergaminhos, inaugurado em 1868. A ele vamos ver «Madame de Sans-Gêne», de Victorien Sardou, que no mesmo subira à cena pela primeira vez em 31 de Janeiro de 1895, três anos depois de haver sido escrita. Esgotada a lotação quando chegamos, só nos é possível arranjar bilhete graças à desistência de um membro de uma numerosa família, de que a senhora que aparenta ser a mãe se não cansa, durante todo o espectáculo, de nos obsequiar com rebuçados e caramelos, nada valendo os nossos protestos... Bem lhe dizemos "ne", mas ela sempre responde "da", isto é, sim.

Com a pressa de chegarmos a tempo ao teatro, não havíamos jantado. E como neste país se come a idênticas horas que entre nós mas é hábito deitar-se relativamente cedo, já não descobrimos qualquer restaurante aberto. Vale-nos, para não ficarmos com fraqueza, uma pequena pastelaria, vizinha do hotel, onde ainda temos a sorte de encontrar um engenheiro formado em França, com quem nos desforramos de um dia inteiro quase sem falar...



No Parque de Zagreb

Maio, 5. De novo na Croácia, porém, desta vez, mesmo na sua capital, no moderníssimo Hotel Internacional, escolhido pela organização para ponto de encontro dos participantes na viagem de estudo. Haviam-nos destinado, no 8.º andar, a *soba* n.º 801, dos 333 quartos que ele comporta, a qual permite, ao assomar à janela, enxergar facilmente algumas das últimas construções erguidas nesta zona da cidade, como a Gradska Vijecnica, lá para os lados da Proleterskih Brigada, e que, a igual do hotel, fica próxima do Sava, que voltamos a encontrar, mas agora no seu curso superior.

Trocados, no «hall», ao descermos, os primeiros abraços com velhos amigos, que também acorreram aqui, vindos de outros países, para tomarem parte na digressão, e cujo conhecimento em relação a vários dista das nossas mais recuadas andanças por reuniões da FAO, e apresentados a estranhos, dirige-se a nós Franjo Knebl, chefe da delegação jugoslava e secretário para a Silvicultura do Conselho Executivo da R. P. da Croácia, para nos cumprimentar e dar as boas-vindas, acompanhado de Oto Zunko que, na sua qualidade de orientador da viagem, viria a tornar-se digno da gratidão de todos, pelo infatigável trabalho que despenderia ao longo da mesma e na reunião que se lhe seguiu, e que nós, por experiência própria, bem sabemos avaliar... E sempre sem deixar de usar aquele afável trato comum aos jugoslavos, não obstante a responsabilidade e constantes preocupações da missão a cumprir. F. Knebl, que estivera em Lis-

boa, por ocasião da anterior reunião da subcomissão, delicadamente alude à sua estadia entre nós. E outros participantes vão aparecendo, como Jean de Vaissière, delegado da França e presidente da Subcomissão.

Cidade de 470 000 habitantes e, por isso, segunda da federação, Zagreb, notável centro histórico, cultural, científico, económico e de comunicações, e primeiro sob o ponto de vista industrial e comercial, é, no domínio florestal, sede de uma das cinco faculdades de silvicultura existentes no país, das quais três criadas após a Libertação, de um instituto de investigação silvícola e de um outro para a exploração florestal, além de o ser outrossim do Secretariado da Silvicultura e da Câmara de Agricultura e Silvicultura.

Se a Academia Jugoslava de Ciências e Artes, a Universidade e muitos institutos se destacam no campo cultural e científico e a catedral, a ópera e, porque não acrescentar, alguns dos seus modernos edifícios no arquitectónico, e notáveis são também muitos dos seus museus, monumentos e espaços verdes, as indústrias química, eléctrica, de máquinas-fermentas, de celulose e papel, de material fotográfico e produtos farmacêuticos distinguem-se, por seu turno, nesta encantadora e alegre cidade que, até a esta hora do jantar, temos percorrido em vários sentidos.

Comemos apressadamente, pois temos um bilhete para a Hrvatsko Narodno Kazaliste, que é como quem diz para a Ópera, onde, por 450 dinares, vamos ver, na primeira fila da plateia de orquestra, «André Chénier», de Giordano, desempenhada por uma companhia jugoslava. Os preços vão de 90 dinares àquela importância, e, como em Belgrado, nem um lugar vago, nesta segunda sessão, e o mesmo é de admitir tenha ocorrido na anterior, a avaliar pelo numeroso público que saía. Acerca da qualidade do espectáculo, ela confirma o alto nível que sabíamos ter sido atingido por Zagreb nos domínios da música e da arte de representar.

Maio, 6. O tempo continua magnífico, *lep je dan*, como se diz em servo-croata. Ao pequeno almoço, encontramos já quase todos os companheiros estrangei-

ros que tomarão parte na viagem, cujo início foi adiado para amanhã. Entretanto, lá fora, um autocarro da Centroturist aguarda-nos, para, extra-programa, nos levar através da cidade, num passeio turístico proporcionado pela organização. Incluiu, este, entre diversos pontos de interesse, a catedral, belo monumento gótico com duas torres de 108 m e que já visitámos sòzinhos ontem, erigida, como o Palácio Arquiepiscopal, junto à Trg Kaptol, o mercado, com seus maravilhosos objectos de produção artesanal, nomeadamente de madeira, tão frequentes nas montras de Belgrado, e a cidade alta, Gornji Grad, a norte da Ilica, longa artéria de 5 km de comprimento, zona, essa, que, apesar de diferente, nos fez recordar um outro bairro antigo que, no ano findo, admiráramos em Salzburg, e que, como ele, é um museu urbanístico vivo, de um passado, aqui bem antigo, porquanto Zagreb apareceu mencionada pela primeira vez na História no século XII.

Mas a gentileza dos colegas jugoslavos prolonga-se pela tarde fora, em que mostram a todos o Parque de Zagreb, vasto espaço, estendendo-se pela montanha de Sljeme (1035 m), copiosamente arborizada, e que ao domingo chega a ser frequentado por um sexto da população desta cidade, já toda ela muito rica em parques públicos, cuidadosamente tratados, com seus relvados e árvores centenárias. E continua ainda essa gentileza pela noite adiante, em que a alguns de nós, entre os quais nos contamos, oferecem o bilhete e acompanham ao Zagrebako Dramsko Kazaliste, onde se assiste a um colorido e estonteante espectáculo de folclore, no qual nos é dado apreciar toda essa riqueza e variedade, quer em danças e canções, quer em trajes, das regiões deste país.

No nosso giro pela cidade, passámos pela Faculdade de Silvicultura. Foi ela fundada em 1898 e, com os demais estabelecimentos de ensino florestal, faz parte de um sistema que se nos afigura assumir proporções extraordinárias. Assim, consta ele de cinco faculdades, a de Zagreb, a de Belgrado, criada em 1921, e as de Ljubljana, Sarajevo e Skoplje, de fun-

(Continua na pág. n.º 592)

# PESTICIDAS?! CUIDADO...!

**E**MBORA grande parte dos pesticidas utilizados na agricultura sejam muito tóxicos, o seu emprego é essencial para que se obtenham culturas sãs e remuneradoras. Sem estes produtos as produções agrícolas, quer à escala nacional quer à escala mundial, seriam severamente afectadas e insuficientes para fazerem face às necessidades sempre crescentes da população.

A Sociedade Portuguesa de Fitiatria e Fitofarmacologia (em organização) conhecedora da falta de cuidado no manuseamento de produtos extremamente tóxicos como o paratião, o azinfos, a endrina e muitos outros, falta de cuidado que chega a ser arrepiante quando se assiste à venda destes tóxicos ao balcão de mercearias, pesados, a granel, na mesma balança onde se pesa o açúcar e o arroz e transportados depois em frágeis embalagens por crianças e adultos desconhecedores do perigo a que são sujeitos; conhecedora da falta de cuidado na preparação de caldas pela maior parte dos trabalhadores agrícolas, os quais sem noção alguma dos perigos a que estão sujeitos fazem as diluições sem estarem devidamente protegidos, comem, bebem e fumam durante os tratamentos, sem pelo menos, como precaução mínima, lavarem as mãos; conhecedora da falta de cuidado de algumas empresas de pesticidas que rotulam indevidamente as embalagens dos produtos (caso de Luanda); conhecedora da utilização destes tóxicos por muitos agricultores sem respeitarem o intervalo de segurança (período de tempo entre o último tratamento e a colheita) preconizado, vem apelar para os diversos sectores responsáveis e interessados, para que se proíba certo tipo de vendas e se respeitem as regras a seguir indicadas, a fim de evitar a repe-

tição de casos como o de Luanda e para que os produtos alimentícios se apresentem sem qualquer perigo para os consumidores.

Às Autoridades responsáveis solicita-se:

- 1) Que seja proibida a venda de pesticidas a granel ou em embalagens deficientes.
- 2) Que se torne efectiva a proibição da venda de pesticidas em mercearias.
- 3) Que se promova à escala nacional uma campanha educacional sobre os perigos toxicológicos dos pesticidas.

Às Empresas fornecedoras de pesticidas sugere-se:

- 1) Que utilizem embalagens absolutamente seguras.
- 2) Que rotulem devidamente todas as embalagens segundo as regras propostas pelo Laboratório de Fitofarmacologia e de que todas as empresas são conhecedoras.

Aos Agricultores e Aplicadores de pesticidas aconselha-se:

- 1) Que só utilizem produtos cujos rótulos contenham as recomendações elaboradas pelo Laboratório de Fitofarmacologia.
- 2) Que antes de abrirem as embalagens leiam atentamente os rótulos.
- 3) Que durante o armazenamento dos pesticidas em suas casas, durante a preparação das caldas e durante as pulverizações sigam à risca os cuidados e utilizem as protecções indicadas nos rótulos das embalagens.

(Conclui na pág. 595)

# Condução da Fermentação de Vinhos Tintos

Por A. FERREIRA DE ALMEIDA  
Regente Agrícola

*Nas campanhas de vinificação que orientamos em Ade-gas Cooperativas da Região do Dão, coligimos alguns apontamentos e sugestões, acerca das diversas fases de laboração das ade-gas e da vinificação própria-mente dita, que então apresentamos sob a forma de Relatórios mais ou menos circunstanciados.*

*Uma das práticas que mais cuidados nos mereceu, foi a condução das fermentações, mórmente no que respeita à administração do oxigénio, dada a complexidade do fenómeno fermentativo.*

*Porém, os sistemas de remontagem usados naquelas Ade-gas não nos satisfizeram. Procuramos mesmo remediar-lhes algumas insuficiências mais notórias e, de sugestão em sugestão, acabamos por preconizar um sistema de remontagem que, não pretendendo ser uma novidade — baseia-se em outros já descritos, ainda que o conjunto do seu funcionamento seja diferente de todos quantos até agora conhecemos — pode no entanto vir a dar uma achega para a resolução de tão momentoso problema.*

*E é esse o motivo principal do assunto que nos propomos desenvolver.*

A fermentação dos mostos é um fenómeno muito complicado e transcendente. Na realidade está muito além de ser uma simples transformação do açúcar em álcool com intensa libertação de gás carbónico, graças ao trabalho de determinados seres denominados leveduras. E' uma bem grande série de reacções complexas e sucessivas que finalizam pela formação do álcool, aparecendo todavia produtos intermediários que nem por isso são menos importantes para o bom funcionamento do seu mecanismo.

As leveduras, tal como qualquer ser vivo, procuram trabalhar apenas em seu proveito, pelo que é necessário dirigir e canalizar esse trabalho, conduzindo racionalmente o andamento das fermentações desde o seu início até ao envasilhamento do mosto-vinho. Para tal é necessário vigiar o trabalho das boas leveduras, regulando-lhes as condições de vida, de maneira que a sua actuação reverta principalmente em favor do vinicultor.

Desde há muito se sabe da necessidade de não se desprezarem, pelo menos, os mais elementares princípios duma sã e racional vinificação, quando se pretenda obter vinho e não um produto alcoólico qualquer.

As uvas trazem consigo uma infinidade de microorganismos dos quais uma parte é necessária e útil à realização da fermentação e outra é prejudicial, não só ao seu bom andamento, mas sobretudo à futura conservação do vinho.

Depois que as uvas são esmagadas e as massas vnicas entram nos recipientes de fermentação, aquela flora microbiana entra em disputa numa luta pela sobrevivência e se não se procedesse a uma conveniente desinfectação e correcção ácida é certo que quase sempre venceriam aqueles outros organismos que em nada nos interessa o trabalho deles — as bactérias e as leveduras mediocres. Para as combater é usual empregar-se o gás sulfuroso e o ácido tartárico ou produto equivalente, que são capazes de as pôr fora de concorrência e permitirem então um trabalho útil e laborioso às boas leveduras que, devido a uma feliz particularidade, podem suportar fortes doses daquelas drogas, já o mesmo não sucedendo com esses outros microorganismos.

Se bem que o uso aturado dos fermentos, o cuidadoso control das fermentações, a luta permanente contra as altas temperaturas e o resguardo do vinho em armazém possam restringir ou até dispen-

sar — no caso duma sanidade perfeita das uvas — o emprego do gás sulfuroso, no entanto continua a adoptar-se o seu emprego nas doses que se julga serem as mais convenientes, porque se sabe que na prática, regra geral, aqueles factores nunca se conjugam totalmente. E continuar-se-á a preconizar o seu emprego até que a Química Enológica nos ofereça drogas mais inofensivas para a nossa saúde, chegando-nos há tempos a notícia de que já se vislumbram algumas que poderão ter emprego prático... enfim, milagres da Ciência!...

A correcção ácida dos mostos é feita, senão para evitar, pelo menos para dificultar o mais possível a vida e multiplicação das bactérias e das leveduras sem interesse enológico. A dose a aplicar terá de se situar dentro de certos limites, dependentes, em grande parte, da riqueza ácida das uvas (variável de região para região) das castas, do estado de maturação, do ano, etc..

As leveduras, ainda que possam viver em anérobiose, necessitam de ter pelo menos um mínimo de oxigénio para se poderem reproduzir em boas condições, pelo que é necessário o seu concurso na realização das fermentações normais.

A determinação do momento, da forma e da quantidade de oxigénio a adicionar às fermentações, desde há muito tem preocupado os Enólogos que, a todo o transe, procuram a melhor solução, de forma que as leveduras se reproduzam e distribuam nas massas de tal modo que as fermentações resultem rápidas e em boas condições técnicas e económicas.

A administração do oxigénio pode ser feita por meio de recalques, das variadas formas de lexiviação das massas (com manta mergulhada ou flutuante, ânfora argelina, etc.) e de remontagens (automáticas ou não, com ou ao abrigo do ar, com lexiviação da manta, etc.) que serve simultaneamente também para desagregar a matéria corante e outros princípios e, até certo ponto, para a regularização da temperatura.

Porém, a influência do oxigénio manifesta-se fundamentalmente na propagação e distribuição das leveduras no seio das massas, ainda que por vezes haja necessidade de sobrepor a estes objectivos a

regularização da temperatura, obtenção duma cor mais carregada, etc..

Por estes sistemas serem por demais conhecidos e vulgarizados, não nos detemos a descrevê-los e nem tão pouco os analisaremos. Sòmente nos limitaremos a apreciar o que, *das remontagens*, a prática nos vem mostrando, por estarem mais de perto ligadas ao assunto em desenvolvimento e às conclusões a que pretendemos chegar.

Os principais sistemas de remontagem podem dividir-se em:

- a) Remontagem por insuflação de ar (insuflador de ar);
- b) Remontagem por bombagem (com ou sem arejamento);
- c) Remontagem automática (autovinificador).

Os processos de remontagem por bombagem e por insuflação de ar, quando aplicados em condições idênticas, dão resultados semelhantes no que respeita à temperatura, tempo de fermentação e teor em álcool, mas já o mesmo não sucede no respeitante à quantidade de matérias extractivas e a uma cor mais carregada, pois que pela insuflação de ar se conseguem maiores valores unitários.

A remontagem por insuflação de ar é cómoda de se executar, mas por sua vez não se pode realizar a lexiviação das massas sem arejamento.

A remontagem por bombagem poderá tornar-se incómoda de se realizar desde que se faça com arejamento — o que implica trabalhar em dois pisos — mas por outro lado pode permitir a lexiviação das massas ao abrigo do ar, ainda que imperfeitamente.

A remontagem automática (autovinificador) ao passo que provoca um maior aumento da quantidade das borras, mais elevada temperatura de fermentação, um abaixamento do grau alcoólico e a impossibilidade do control do arejamento, por outro lado provoca vinhos com cor mais carregada, com mais glicerina, com mais extracto seco e reduz notavelmente o tempo das fermentações.

(Continua)

# **O** *aprovisionamento artificial das abelhas*

## **I—GENERALIDADES**

Pelo eng. agrónomo VASCO CORREIA PAIXÃO  
Director do Posto Central de Fomento Apícola

(Continuação do número 2544, pág. 416)

### **2—Epoca estival**

Durante esta quadra do ano podem apresentar-se situações em que é indispensável auxiliar as abelhas com provisões suplementares ou até mesmo ajudá-las a desenvolver um pouco a criação através duma alimentação estimulante.

#### **a) — Alimentação estimulante**

Segundo Bertrand, se a postura se encontrar consideravelmente reduzida no fim do Verão, será preciso estimulá-la durante uma quinzena de dias, pouco mais ou menos, em Agosto, praticando uma alimentação em pequenas doses análoga à da Primavera.

As colónias devem conter à entrada do Inverno, afirma o mesmo autor, uma forte proporção de abelhas jovens nascidas em Setembro; é condição importante para uma boa hibernagem e um bom desenvolvimento da população na Primavera seguinte.

Em Inglaterra, Norman Schofield reconheceu igualmente a vantagem de ir fornecendo às colónias um pouco de xarope, desde o momento da execução da cresta até ao início da grande alimentação outonal, em Setembro; se isto for feito, garante-nos ele, o apicultor assegurar-se-á de bons enxames para a hibernagem.

Contudo, além desta alimentação, esti-

val tardia, impõe-se muitas vezes ainda uma outra no cedo, quando há uma grande lacuna entre uma curta floração precoce e a floração serôdia intensa e de real valor para a colheita do ano; nestas condições, como é óbvio, qualquer sobra que as abelhas tenham armazenado do primeiro fluxo nectarífero será gasta no crescimento do enxame e nem sempre chega, como se verifica quando expulsam larvas e crisálidas superabundantes em face dos recursos disponíveis.

É a altura, então, de se intervir, socorrendo liberalmente os enxames, não só para os manter em boas condições, mas para lhes aumentar o mais possível a sua força, na altura da grande recolha de néctares. Esta intervenção, no entanto, requiere cuidados, para evitar que as abelhas armazenem o xarope nas alças.

Há quem as retire, por isso, quando vai fazer a alimentação estival, mas essa medida é imprudente porque o fluxo de néctar surge quase sem aviso e o apicultor arrisca-se a perder alguns dias de valiosas colheitas; o melhor, para evitar semelhante percalço, consiste em fornecer mel puro diluído em água, à razão duma chávena cheia por cada libra de mel.

As abelhas poderão armazenar estes viveres nas respectivas alças, sem qualquer perigo ou inconveniente (Norman Schofield).

De harmonia com este judicioso alvitre, todo o aprovisionamento que vise, nesta altura do ano, não só auxiliar as colónias a transpor um período de momentânea escassez, mas igualmente a aumentar-lhes a população para o fluxo nectarífero imediato, deve ser dado no estado líquido e sob a forma exclusiva de mel diluído em água; só a alimentação tardia, após a cresta final, pode ser executada, naturalmente, com xarope de açúcar.

a) — *Oportunidade da sua efectivação*

Conforme ficou explicado, o aprovisionamento com carácter incentivo para a postura justifica-se, durante o Verão, somente quando há apreciável interregno entre uma curta floração precoce e a floração serôdia principal da zona onde as abelhas se encontram instaladas ou quando a ninhada se achar consideravelmente reduzida ao aproximar-se o termo final dessa quadra do ano.

β) — *Natureza da alimentação fornecida*

Deve preferir-se, unicamente, nesta altura do ano, pelas razões apresentadas, o mel diluído em água.

x) — *Início e final do aprovisionamento*

Na primeira hipótese a administração do alimento deve fazer-se logo que cessado o fluxo nectarífero precoce, existente na região, terminando, como é óbvio, assim que a floração principal se inicie; na segunda hipótese o alimento dá-se em Agosto e durante quinze dias aproximadamente.

xx) — *Duração do aprovisionamento*

Variável, com a região e o decorrer do tempo.

xxx) — *Quantidades diárias a administrar*

Não são especificadas pelos autores; Schofield aconselha fazê-lo liberalmente,

enquanto Bertrand estipula pequenas doses.

É recomendável, pois, seguir as normas usuais em quaisquer outras alimentações com objectivo estimulante.

b) — *Alimentação por necessidade*

Deve-se sobretudo aos tratadistas italianos a recomendação lógica dos aprovisionamentos estivais com este carácter no quadro da assistência que convém prestar, normalmente, aos apiários instalados nos países do sul da Europa; dada a nossa situação geográfica, esse conselho merece acatamento em quase todas as regiões portuguesas.

Com efeito, basta reproduzir as frases singelas mas incisivas de Malagola, para se verificar o bom fundamento que assiste à nova ideia; diz-nos ele o seguinte:

«A nutrição suplementar pode ser necessária também durante o Verão, especialmente no mês de Agosto, que muitas vezes torna os campos sem vegetação, dada a enorme seca ou estiagem. Se as abelhas morrem de Inverno no norte, sucede outrotanto de Verão no sul».

a) — *Oportunidade da sua efectivação*

É o conhecimento da região onde se trabalha, auxiliado por uma visita de inspecção às colmeias, que, como é óbvio, mostra a necessidade ou a inutilidade de qualquer auxílio estival do apicultor, bem como o ensejo para o fazer, quando se reconheça preciso.

β) — *Natureza da alimentação fornecida*

Em regra a alimentação de socorro, nesta altura do ano, tem lugar após a cresta das colmeias e, por isso, poderá ser feita com quadros de reserva, xarope de açúcar, pasta de mel e açúcar ou quejandos récipes em estado líquido ou semi-sólido.

x) — *Início e final do aprovisionamento*

Devem começar a socorrer-se as colónias mal abastecidas logo que se reco-

## ASPECTOS DO PROBLEMA DO LEITE!

# Aumente-se a produção do leite recriando as vitelas...

Por CARLOS HENRIQUE GOMES FERREIRA  
Eng. Agrônomo e Eng. Silvicultor

**E**M pequena escala e nalguns pequenos núcleos, a recria é feita há muitos anos, mas verdade seja dita, que poucas são as Casas Agrícolas que o fazem, da mesma maneira e nas mesmas quantidades que é feita para os bovinos

nheça a necessidade de o fazer, terminando a operação quando os quantitativos depositados pelo apicultor ou armazenados pelas abelhas forem julgados suficientes; são indispensáveis, pois, nesta última hipótese, algumas discretas visitas às colmeias periclitantes, no decorrer da sua alimentação artificial, para determinar o momento em que se deve parar com a nutrição.

xx) — *Duração do aprovisionamento*

Variável.

xxx) — *Quantidades diárias a administrar*

Tratando-se de xaropes, tudo quanto as abelhas possam absorver durante a noite, o que, segundo Zappi-Recordati, não deve ir além de 1 kg ou 1,5 kg de cada vez; tratando-se de récipes semi-sólidos, uma fogaça ou concha de pasta, as quais só serão renovadas após total absorção.

de trabalho, de carne ou de função mista (carne e trabalho). Talvez porque o gado leiteiro seja mais mimoso, talvez até porque os «marchantes», tratem destes animais, olhando-os com menor importância, pois certamente ainda vivem com a ideia que o «leite», serve apenas ao homem em período de doença, e para as crianças tomarem como primeiro alimento e talvez por isso a necessidade premente de recriar as vitelas leiteiras não chegou ainda à primeira linha.

Lisboa, consome actualmente mais de 125 000 litros de leite por dia em que cerca de 75 o/o desta litragem é bebida em natureza.

A produção leiteira da zona abastecedora de Lisboa, que abrange as produções de Lisboa, Loures, Mafra, Sintra, Oeiras, Cascais, Vila Franca de Xira, Sobral de Monte Agraço, Almada e Seixal, não têm mais possibilidades actuais de aumentar a sua produção leiteira... Este facto levou, quem de direito, a alargar a recolha do produto, nas denominadas «sub-zonas». Mas mesmo assim para satisfazer as crescentes necessidades do consumo de leite em natureza, tem-se tido que abastecer a capital com este alimento vindo das zonas industriais, que na maioria dos casos não estão à altura de produzir leite com as qualidades exigidas, hoje em dia, pelos consumidores lisboetas.

Acontece porém, que os lavradores

produtores de leite, sabem de Norte a Sul do país que uma das maneiras de produzir mais leite é explorar animais de maior produção e cuidar equilibradamente da sua alimentação. Mas de tudo o que é uma verdade é que uma boa leiteira com a mesma idade e o mesmo peso, come duma forma geral o mesmo e dá a mesma despesa que uma vaca leiteira de baixa produção e de má qualidade.

Infelizmente, porém, a Lavoura leiteira das zonas abastecedoras de Lisboa, para renovar o seu efectivo leiteiro, continua neste dilema: Ou vai à feira, ou compra aos marchantes, e só em último caso recria nas próprias explorações porque na maioria dos casos a erva que produz mal chega para as vacas que explora.

Recriar uma ou duas vitelas por ano não é prático, não há possibilidade de controlar a sua alimentação, e além disso fica mais caro, que ir à Feira da Encarnação ou da Malveira, se não se tiver a possibilidade e os fundos económicos precisos para ir à Feira da Palhaça, de Paços de Ferreira, do Cô, etc., para não se falar nas do Montijo, Pinhal Novo, Sintra, Azeitão ou Setúbal.

D. Manuel de Almeida e Vasconcelos, cita existirem 131 542 vacas leiteiras no continente português, que produzem, excluído o leite consumido pelas crias, cerca de 210 a 220 milhões de litros anuais, destinado em partes sensivelmente iguais para consumo em natureza e para a industrialização.

Elementos fornecidos pela Secção de Leite e Lacticínios da Direcção Geral dos Serviços Agrícolas, em 1962, mostram-nos que Lisboa consumiu 45 879 827 litros de leite em natureza, tendo sido industrializados, cerca de 2 000 000 de litros.

Estas quantidades foram produzidas em parte pelos 8000 produtores de leite associados da zona da capital.

Estes lavradores possuíam cerca de 29 500 vacas de leite em produção.

Hoje em dia, dado que as subzonas entregam também este alimento para o consumo de Lisboa, há que acrescentar mais:

nos associados — 629 produtores  
nas vacas leiteiras — 5000 animais em produção

Por este facto podemos referir que Lisboa consome hoje em dia o leite extraído de 27 500 vacas leiteiras, pertencentes a cerca de 9100 lavradores produtores.

Mas, na realidade a cidade absorve dia a dia mais leite e lacticínios, uma vez que, todos os anos, se tem que fazer importações em determinadas alturas do ano e apesar de já se ter procurado resolver este mal com o alargamento das subzonas o produto continua a rarear.

Antes de mais haveria a necessidade de aumentar a produção, explorando se possível maior número de animais, ou então se as possibilidades estiverem esgotadas, o que julgamos ser ponto verídico, procurar melhorar os animais de molde a ter o máximo do produto, mas dentro da maior economia. Isto é ponto assente, quer oficialmente quer particularmente, sabendo-se além disso ser um ponto fundamental.

Mas a renovação deste gado leiteiro como atrás foi dito, continua a ser feita como sempre o tem sido: ou seja com animais adquiridos nas feiras ou nas mãos dos marchantes sem se saber qual é a sua ascendência, como foram recriados, ou ainda se são bons ou maus produtores.

Certo é que animais recriados pelos próprios produtores para substituição dos seus efectivos são muito poucos. Infelizmente não encontramos e na realidade não existem elementos para o certificarmos numéricamente.

Lutando-se com falta de produto para abastecer em determinadas épocas do ano os consumidores de Lisboa, noutras alturas existem as chamadas sobras e o produto que por vezes se recolhe e que só lhe serve para o industrializar. Nesta aplicação ou aproveitamento o leite assim destinado é conduzido para o fabrico de manteiga, queijo e outros derivados de leite. Entre eles referem-se os leites em pó, as caseínas, as lactoses, etc., etc.. Mas entre todos julgamos ser os leites em pó magros, aqueles que terão de ser colocados em maior quantidade.

Mas como colocar este produto no mercado? Pondo-os em concorrência de preço e qualidade com os produtos iguais das indústrias já instaladas? Vendê-los no mercado ultramarino ou no mercado internacional?

Não o sabemos, pois que julgamos que qualquer destas soluções é difícil e bastante melindrosa, dado ter-se que conquistar um mercado em larga e antiga concorrência...

Parecer-nos-ia mais lógico e seguro, que se procurasse colocar todo esse produto sem ter de entrar em luta... Uma das possibilidades seria consumir esse leite em pó no aleitamento dos vitelos e vitelas leiteiras, que viriam a servir para renovar os efectivos em exploração. Estamos tão certos de que isto terá de vir a ser uma realidade, que chegamos a prever que no dia em que tal for aceite, passar-se-á a ter uma maior produção de leite, a par de, nessa altura, ser a recria, um dos maiores se não o maior consumidor de leite em pó, produzido não só na organização de Lisboa como ainda haverá a necessidade de consumir parte do produto que outras indústrias consigam produzir.

Mas o que será preciso para que tal se venha a conseguir e portanto realizar?

Única e simplesmente que organizem os lavradores leiteiros de maneira a recriarem todos os vitelos e vitelas leiteiras que tenham condições. Contudo em virtude da recria realizada na zona abastecedora da capital, numa forma geral não ter condições económicas, porque nela falta na maioria do ano o alimento mais sadio, económico e barato ou seja a pastagem ou a forragem verde para ser distribuída à manjedoura, haverá que dispor as coisas de molde a levar os vitelos e vitelas para zonas de pastagens naturais ou artificiais onde existam essas condições económicas.

Em esquema geral, o plano seria o que a seguir se passa a expor:

1 — Arranjar uma organização que estivesse na disposição de tomar a seu cargo a organização;

2 — Inscrever os lavradores leiteiros da zona abastecedora da capital, que desejassem mandar recriar as suas crias leiteiras;

3 — Abrir a inscrição para as Casas Agrícolas, que queiram e possam receber vitelos e vitelas leiteiras, para os recriar,

com as normas técnico-económicas estabelecidas, em núcleos de recria. Mas, para que sejam aceites, teriam que possuir condições de seriedade, honestidade e capacidade, para assim poderem seguir as normas de recria exigidas;

4 — Conseguir dos Organismos Oficiais, as autorizações devidas e o acordo necessário, para prestarem a assistência técnica, através dos seus corpos agrónomos, florestais e veterinários, quer na escolha dos vitelos e vitelas, quer no seu arrolamento, brincagem, e resenha, quer ainda para prestarem a assistência às moléstias e ao controle alimentar no regime de aleitamento artificial e de compensação verde. Além disso haveria também que controlar e executar a parte sanitária, como vacinas contra: a brucelose, mamite, etc., etc. e pesquisa da tuberculose;

5 — Estabelecer com os lavradores, produtores das vitelas e vitelos, e com os lavradores recriadores das mesmas a quantia justa, mas remuneradora, para a última das partes e económica para a primeira daquelas, que os lavradores leiteiros teriam de entregar à Organização, para esta por sua vez, pagar aos recriadores quando os animais pudessem ser entregues aos seus proprietários, no momento de estarem ou prestes a parirem ou no caso dos machos quando já estivessem recriados.

Poderá parecer estranho a quem nunca ouviu esta necessidade e não conhece nem está dentro da compra das vacas leiteiras e das vendas dos vitelos e vitelas leiteiras, o facto de se pretender que seja uma Organização a entidade que se preconiza seja a organizadora deste problema, acentuando-se desde início que o venha a fazer visando uma finalidade económica.

Deixamos a ideia expressa, ideia esta que viria beneficiar cerca de 10 000 produtores de leite e a abastecer com menos deficiências uma população de 1 000 000 de habitantes. E, a terminar, diremos apenas «que só não teremos que ajudar a ter as nossas vitelas e vitelos leiteiros recriados da maneira exposta, se os lavradores leiteiros o não quiserem»...

# Produção e venda directa

Por J. COSTA ROSA  
Regente Agrícola

**N**A reunião de 1960, dos Encontros Internacionais de Genebra, para discussão do tema A FOME, foi afirmado que, dum modo geral, quer se trate de países desenvolvidos quer subdesenvolvidos, os preços do comércio de retalho continuam a ter uma acentuada e dolorosa tendência para subirem, sobrecarregando impiedosamente os consumidores em geral — de produtos industriais ou de géneros de consumo para alimentação directa. Mas (também ali ficou bem estabelecido) uma parte, não pequena, dos preços pelos quais o consumidor paga o que compra não reverte afinal directamente para o produtor, mas sim constitui benefício do intermediário — industrial que transforma a matéria-prima em produto vendável, ou comerciante que negocia este.

Por tal maneira, há aqui, na composição destes preços, uma retribuição a serviços prestados do produtor para o consumidor que, bem vistas as coisas e de acordo com o que a prática nos ensina, pode tal retribuição reverter em duplo benefício simultâneo de produtores e de consumidores, dividida apenas entre eles, sem necessidade de ingerência de terceiros: os intermediários.

Como? Pela adopção das fórmulas cooperativas, em que se encontram enquadradas *todas as hipóteses* que se apresentem ao porem-se os problemas económicos da produção, circulação e consumo de mercadorias, os produtos agrícolas incluídos.

Quem se recorde do que foi a história relativamente recente do então turbulento México, que ainda depois da primeira década deste século vivia na base de revoluções e contra-revoluções qual delas mais sanguinária e depredadora das riquezas naturais do país e das suas gentes, cujo sossego não tinha dia de manhã e cuja vida — quantas vezes! — se perdia em qualquer esquina de rua ou em qualquer campo depressa transformado em açougue humano mercê da turbulência dos costumes e da desorganização económica e política das sociedades humanas daquele interessante país federal — quem se recorde dessa época abominavelmente sangrenta que é ainda dos nossos dias, dos tantos ainda vivos que nascemos dentro dela, poderá admirar-se do que talvez pareça milagroso: um país em constante revolta que, de repente, se tornou um calmo e próspero território onde vivem lado a lado, na melhor harmonia, todos os elementos humanos que constituem a sua heterogénea população: os de pura cepa espanhola oriunda dos conquistadores, os de cepa autóctone, ameríndios, descendentes dos primitivos ocupantes, e os mestiços, produtos dum cruzamento em vários entre os primeiros e os segundos, por uma miscigenação revigoradora da raça, como em tantos outros casos acontece.

Pois é o México actual um dos melhores documentos sociológicos e económicos de como a Cooperação, nas suas diversas modalidades, concorre, quando bem

dirigida: com vista aos interesses de todos os cooperadores, para tornar os homens mais sociáveis e o seu bem-estar maior e mais fortalecido.

A história do Cooperativismo mexicano desta hora assombra, pelo que nele se realizou em tão pouco tempo: menos de 50 anos, e pela firmeza do seu estabelecimento e desenvolvimento entre populações que ainda no limite anterior desse bem pouco tempo se batiam em lutas de vida ou de morte, sem quartel, contando-se os charcos de sangue humano por cada revolução ou contra-revolução que cobria os cadáveres os prados e os cerros da boa terra mexicana.

Graças ao Cooperativismo, em que quem mais gasta mais ganha (sob a forma dos *retornos*), em vez de deixar uma parte do seu dispêndio nas mãos escusadas dos intermediários, a sociedade plurirracial mexicana vive agora uma vida elevada e digna, sem querelas sangrentas nem generais guerrilheiros, chefes de bando: a sua sociedade civil desenvolve-se e prospera à sombra benéfica das Cooperativas de diversos graus, numa interpenetração, como uma rede, que vai tomando um caminho recto e rápido na direcção duma vida desafogada para todos — produtores e consumidores — servindo-se uns aos outros na paz, na harmonia e na vida sem privações: as Cooperativas olham zelosamente pelo bem-estar de todos os seus cooperadores. Lembremo-nos de que os próprios farrapeiros mexicanos já vivem hoje à sombra das respectivas organizações, que tanto os têm feito subir como homens que têm de comer para viver, e como seres sociais, irmãos dos outros homens.

Entre nós, o produtor agro-pecuário tem já alguns exemplos de associação de interesses: as nossas velhas mútuas de gado e as mais modernas Adegas Cooperativas. Mas tudo quanto existe é ainda bem pouco para resolver por inteiro os problemas prementes da produção agro-pecuária e do consumo dos seus produtos, em que o consumidor paga muito e o produtor recebe, afinal, bem pouco do que o consumidor pagou pelo que os intermediários lhe venderam.

... Quando, por outro meio, a diferença entre o que um pagou e o que o outro

recebeu bem poderia ficar exclusivamente nas mãos de ambos, se uns e outros se organizassem em cooperativas que lhes regulassem as transacções, sem necessidade de intermediários: os serviços que estes prestam, e de que se pagam, comprando a uns e vendendo a outros, tirando daí o seu lucro, bem podem ser prestados pelas Cooperativas, arrecadando elas esses lucros, a serem divididos proporcionalmente entre todos os cooperadores.

E as justas queixas de tantos deixariam de existir, haveria melhor entendimento entre todos.

---

## APONTAMENTO DE UMA VIAGEM

(Continuação da pág. 582)

dação recente, das quais três autónomas e duas constituindo secções de outras faculdades, estando inclusa nos quadros de todas elas a secção da indústria da madeira e, também, no que à de Belgrado concerne as de horticultura, melhoramentos florestais e transformação química da madeira. O ensino secundário é ministrado em seis escolas, em cujo quadro há quatro escolas permanentes para operários, outrora escolas de guardas florestais, e ainda em três escolas médias da indústria da madeira, das quais uma para os produtos primários e duas para os finais. Além disso, organizam-se ciclos de estudo permanentes ou temporários para educação, formação ou aperfeiçoamento de operários, com a duração de três a seis meses. Finalmente, cursos de trabalho prático têm lugar nas propriedades particulares, com vista à formação profissional dos proprietários.

Ainda no campo da educação mas já no da propaganda, paralelamente à acção empreendida através da Imprensa, da Rádio, da Televisão, do Cinema, de conferências e publicações, é de registar a organização juvenil «Goran» que, fundada na R. P. da Sérvia, tem por missão incutir na população, especialmente na juventude, o devido interesse pela floresta, bem como promover e realizar campanhas de florestação e de defesa contra a erosão, acção que, em 1961, se traduziu pela arborização de 4000 ha.—(Continua).

# Inconvenientes resultantes da mistura de várias castas vínicas

**D**E novo nos dirigimos aos leitores sobre assunto que nos serve de epígrafe, começando hoje por lhe apresentar a pergunta:— porque consideramos equilibrado quer do ponto de vista técnico, quer económico, uma enxertia em que figurem as seguintes castas:— João de Santarém, Tinta Miúda e Alicante, ou sejam as mesmas a que já fizemos referência nas últimas notas, quando a proporção em que nos aparecem numa mesma vinha, anda sensivelmente por 60% a 70%, da primeira, para 20% a 30%, da segunda, e 10% a 20% da última? Antes de entrarmos na análise da questão que se põe, afigura-se-nos conveniente esclarecer, de que são muito limitados os nossos estudos sobre o assunto, se ao presente inconveniente juntarmos mais o elevado número de castas existentes de Norte a Sul, mais facilmente se pode avaliar da complexidade do presente problema. Com a presente observação não se suponha que pretendemos complicar o que é simples, ou que nos encontramos em posição de poder elucidar completamente um ou outro proprietário mais interessado pelo assunto. Não, não é infelizmente essa a nossa posição, o problema que é de alta importância técnica e económica é, repetimos, muito complexo, podemos ainda acrescentar de difícil solução enquanto não for devidamente equacionado, com a instalação dos indispensáveis campos experimentais. Enquanto tal não se verificar, continuaremos todos a enxertar senão ao sabor do acaso, pelo menos muito próximo disso.

Este problema constitui com o da adaptação dos bacelos aos diferentes tipos de solos e sua afinidade para as diferentes

Por JOSÉ FARINHA  
Reg. Agrícola

castas — óptimo trabalho do Prof. eng. Barjona de Freitas, já em adiantada fase de estudo no Concelho de Torres Vedras — um dos óbices mais importantes da moderna viticultura, que urge estudar e resolver quanto antes.

— Passemos agora à análise de algumas das razões que nos levam a aceitar como razoável a mistura — não é bem este o termo, dado que embora figurem numa mesma vinha, devem ficar em talhões separados, que não é também o que regra geral se verifica — daquelas três castas nas porporções atrás indicadas.

Para já acentuemos e também em reforço do que já escrevemos, que a primeira, também conhecida por Piriquita, Castelão, Trincadeira, etc., é das nossas melhores castas vínicas, as suas produções não são só das mais elevadas, como ainda das mais regulares. Por outro lado também as suas massas vínicas são das mais equilibradas, não só no que respeita à graduação, como à cor e muitas outras características, o que a par de um regular rendimento em mosto por cada quilo de uvas, se lhe juntamos a relativa resistência ao mildio e oídio, à seca e intempéries, principalmente quando enxertada num dos Richter n.ºs 99 ou 110, com óptimo desenvolvimento geral da videira, múltiplas vantagens sobre as restantes que lhe conferem ou deveriam conferir quanto a nós e nos anos mais próximos, nítida preferência nas novas enxertias.

Por sua vez a Tinta Miúda ou P.e António, posto que seja também uma casta vínica muito procurada pela lavoura, ela

# ORGANIZAÇÃO

Por ALMEIDA COQUET

**E**MBORA lentamente, vai-se erguendo o edificio que representa a organização directiva e orientadora de defesa das espécies piscícolas das nossas águas interiores e sua pesca.

Segundo lemos nos jornais diários, foi agora dada posse à Comissão Regional de Pesca do Norte, que assim poderá trabalhar dentro dos moldes da lei 2097 e seu regulamento. A presença de pescadores na Comissão tem um alto significado, pois os seus conhecimentos da

---

está contudo muito longe de atingir no plano geral as vantagens da anterior. Assim, as suas produções são inferiores, as gradações das massas vînicas mais baixas, de cor muito mais clara, baixo grau de resistência à seca, como às intempéries, etc.. Quando tudo faz prever uma campanha seca, como a actual, por exemplo, muito antes de se atingir o periodo final de maturação, já poucas ou nenhuma parras existem nas videiras, a folhagem desapareceu muito antes do periodo da sua queda natural. Como consequência natural dos factos mencionados, os cachos mirram, os bagos reduzem-se a metade do volume inicial, apresentam-se como correntemente se diz «passados».

O mal porém avoluma-se ainda mais, quando as chuvas surjem já com alguma intensidade, antes e no decorrer desta, então basta uma forte ventania, a agitação das videiras, o próprio cortar dos cachos, para que grande número de bagos caia no solo. Como regra aparecem também nesta quadra os fungos próprios da época, originando elevado apodrecimento.

Concluiremos nas próximas notas.

especialidade terão o maior valor para as decisões que a administração venha a tomar no futuro.

Isto porém não basta. Todos sabemos que resta concluir o edificio; poderemos dizer que só falta colocar o telhado... pois se trata, na verdade, de uma cobertura que tem de ser eficiente: A FISCALIZAÇÃO.

E também sabemos que este ponto parece ser, sem dúvida, o mais difficil. E porquê? Falta de pessoal que se aliste no Corpo dos Guardas Florestais? Falta de dinheiro para o aumento do número de Guardas?

Não sei. Mas um ponto há que tenho de lembrar: o rendimento do custo das licenças é já apreciável, e mais subirá, se houver fiscalização e protecção das águas interiores.

Depois, não percebo porque razão se há-de estar amarrado a ideias velhas. Porque havemos de ter a fiscalização dos rios e a fiscalização da caça entregue a Guardas Florestais, melhor: a guardas cuja missão é tratar de coisas que dizem respeito às matas nacionais?

Porque não seguimos um pouco o que fazem os nossos vizinhos? Em Espanha existe o «Cuerpo de Garderia de Pesca Continental del Estado». Porque não criamos nós — dentro dos Serviços Florestais e Aquícolas — um CORPO DE GUARDAS PARA A CAÇA E A PESCA?

Já abordei esse assunto nestas colunas, e lembrei a enorme soma com que os caçadores e pescadores podem contribuir. Com o custo actual das licenças de pesca, e com o das licenças da caça desde que seja publicada uma nova lei, deve-se atingir logo de início muitos milhares de

contos, o que permitiria começar com um CORPO DE GUARDAS muito razoável em todo o País.

Isto de querer atirar tudo para cima da GUARDA REPUBLICANA, chega a ser ridículo. Não se trata de termos só fiscais no género «policia» (e poucos), mas sim de guardas especializados na caça e na pesca, em número suficiente.

Bem sei o quanto é difícil contrariar o ramerrão diário dos serviços oficiais...

Para isso, meus senhores, é que se impõe sempre a acção decidida de alguém que seja capaz de dar a impulsão necessária, mostrando aos governantes o que é preciso fazer.

Também já aqui o afirmo: em assuntos como estes, da pesca e da caça, é preciso distinguir a parte COMERCIAL a desenvolver.

Toda a empresa comercial necessita de uma certa importância para poder instalar-se, desenvolver o seu negócio e obter lucro.

No nosso caso, pescadores e caçadores garantem um rendimento anual de milhares de contos.

Que receio pode haver no investimento dessa receita anual na manutenção de um Corpo de Guardas em número suficiente, capaz de neutralizar a acção nefasta dos furtivos (autênticos ou disfarçados) e de prestar serviços técnicos na piscicultura ou nos parques de criação de caça?

Só assim se poderá corresponder ao desembolso que pescadores e caçadores fazem alegremente, evidentemente na esperança de que a administração saiba dar a compensação requerida.

Doutro modo, continuaria a marcha para o descalabro, e muitos praticantes daqueles desportos, finalmente descrentes da acção dos administradores, afastar-se-iam das suas lides favoritas.

Muitos pescadores, voltar-se-iam para a pesca de mar e dos estuários, onde se pesca sem exigência de licença. E nos dois principais rios fronteiriços, também se pesca sem licença custosa. E também caçadores se iriam afastando das lides venatórias.

Resumindo:

Se a administração cuida convenientemente das águas interiores e dos ter-

renos de caça, com guarda eficiente, o número de praticantes aumenta, o que significa um aumento de receita ou seja prosperidade no *negócio*. Se nada se faz no sentido indicado e o número de praticantes diminui, baixa a receita, e o *negócio* lá se vai por água abaixo...

Há ou não, portanto uma parte *comercial*, base do sucesso ou do insucesso, conforme proceder a administração?

E não quero findar estas notas sem manifestar à PRIMEIRA Comissão Regional de Pesca do Norte o nosso maior desejo de pleno sucesso no desempenho da sua missão, podendo contar com este baluarte na *Gazeta das Aldeias*, onde há anos es combate pela defesa das espécies piscícolas e da caça, sem desprezar os interesses são de pescadores e caçadores.

---

## PESTICIDAS?! CUIDADO...!

(Conclusão da pág. 585)

4) Que preparem as caldas com as concentrações aconselhadas nos rótulos.

5) Que apliquem as doses indicadas nunca as excedendo.

6) Que respeitem os intervalos de segurança propostos pelo Laboratório de Fitofarmacologia.

7) Que destruam as embalagens dos produtos, evitando que fiquem ao alcance de crianças ou adultos não conscientes do perigo.

Aos Consumidores dos produtos hortícolas e frutícolas recomenda-se:

1) Que procedam à lavagem cuidadosa das hortaliças e dos frutos retirando a pele dos frutos, de preferência, após a lavagem.

Se as regras de prevenção acabadas de mencionar forem devidamente cumpridas os riscos de intoxicação serão praticamente eliminados. Os pesticidas deixarão de ser sssim um perigo permanente, para passarem a ser, unicamente, um valioso e indispensável auxiliar na obtenção de produtos agrícolas de alta qualidade.

A Sociedade Portuguesa de Fitiatria e Fitofarmacologia (em organização).

# Serviço de CONSULTAS

## REDACTORES—CONSULTORES

Prof. António Manuel de Azevedo Gomes — do Instituto S. de Agronomia; Dr. António Maria Owen Pinheiro Torres, Advog.; Dr. António Sérgio Pessoa, Méd. 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; Duílio Marques, Eng. Agrónomo—Director da Estação Agrária do Porto; Eduardo Alberto de Almeida Coquet, Publicista; Dr. José Carrilho Chaves, Médico Veterinário; José Madeira Pinto Lobo, Eng. Agrónomo; Mário da Cunha Ramos, Eng. Agrónomo — Chefe do Laboratório da Estação Agrária do Porto; Pedro Núncio Bravo, Eng. Agrónomo — Director da Escola de Regentes Agrícolas de Coimbra; Valdemar Cordeiro, Eng. Agrónomo — da Estação Agrária do Porto; Vasco Correia Paixão, Eng. Agrónomo — Director do Posto Central de Fomento Apícola.

### VII — PATOLOGIA VEGETAL E ENTOMOLOGIA

N.º 70 — Assinante n.º 45 079 — Melgaço.

#### PESSEGUEIROS COM GOMA

PERGUNTA — Tenho no meu quintal uma meia dúzia de pessegueiros que este ano tratei preventivamente contra a lepra, que em anos anteriores bastante os atacava, seguindo os doutos ensinamentos da *Gazeta*, e tive a satisfação de os ver livres desse mal.

Já depois da floração, e periodicamente, com cerca de 15 dias de intervalo, pulverizei-os com caldas de «Nevisox» e «Zinecor», como fiz com as minhas pereiras e macieiras, contra o pedrado e bichado, tendo acrescentado às caldas últimas, uma percentagem de «Basudine».

Também durante as semanas de tempo seco que houve, os fiz regar pelo pé, como às outras árvores.

Alguns, porém, desses pessegueiros, aparecem agora com os frutos, já bastante desenvolvidos, mas exsudando uma espécie de *resina branca*, que endurece em pouco tempo, e, com certeza estra-

gará o fruto, segundo penso, pois ainda estão bastante verdes para colher algum e verificá-lo.

Assim, agradecia o favor de me indicarem o tratamento que deverá ser feito, como curativo, ou como preventivo, para no futuro o seguir, se já não tiverem cura.

RESPOSTA — Apraz-nos registar com satisfação que o senhor consulente tenha obtido bom resultado com o preceituado pela *Gazeta das Aldeias* através do seu «Consultório».

— Quanto ao aparecimento da *resina branca* que os pêssegos revelam, deve tratar-se de afloramentos de goma, comuns em árvores de caroço, em especial no pessegueiro.

A causa determinante deste acidente não é ainda hoje bem conhecida.

As estiagens prolongadas, o excesso de água no solo, ataques de determinados fungos podem levar muitas vezes a planta à emissão de exudações do tipo referido.

Quando se evidenciam no fruto, tal



**VINHOS—AZEITES** — Executam-se todas as análises de vinhos e seus derivados, azeites, banhas, manteigas e todos os produtos de alimentação. Venda de todo o material de análises e reagentes, Cursos de aprendizagem de análises e tratamento de vinhos, Análises de recurso e peritagens em Laboratórios Oficiais, por técnico diplomado. Dirigir ao Estabelecimento VINO-VITO, R. Cais de Santarém, 10-1.º dir.º—LISBOA—Telefone P. B. X. 27130.

Além da «Socrichila», que nós sabemos, há outra empresa em Viseu, cujo anúncio vimos na *Flama*, há já alguns meses, e outra de Manuel Paiva, na Rua da Vilarinha, n.º 913 — Porto, cujos anúncios foram publicados na nossa Revista após a publicação do nosso trabalho.

Como todos os seres vivos, estão sujeitos às leis da Patologia, no entanto o grau de mortalidade nos adultos, desde que se trate duma exploração bem ordenada não deverá exceder 3% ao ano. Para as crias e chinchilas jovens essa percentagem é maior.

Note-se que o tratador terá que adquirir um certo número de conhecimentos práticos, sem os quais nada poderá fazer. As empresas vendedoras prestam assistência técnica.

Na região onde exercemos a nossa profissão, não conhecemos nenhuma exploração por mais pequena que seja.

Certamente que as empresas que vendem os roedores poderão indicar clientes cujas instalações o senhor consulente poderá visitar e trocar impressões com os criadores.

Para já podemos indicar o *Prontuário de la chinchila* de Juan Guilera, cujo preço é de 90\$00. — *Carrilho Chaves*.

## XXIII — DIREITO RURAL

N.º 73 — Assinante n.º 45 522 *Silves*.

### PARCERIA AGRÍCOLA

PERGUNTA — Tenho na minha propriedade um individuo na qualidade de meeiro, cujo contrato verbal consta do seguinte:

Dou-lhe metade em todos os rendimentos, excepto a cortiça, pondo metade das sementes assim como do adubo, dando-lhe também casas para morar; sendo todos os trabalhos feitos de sua conta e com gado seu.

Acontece que o homem não me serve e já lhe dei ordem para sair.

1.º Quando ele para aqui entrou trazia um báculo que criou na minha propriedade e que hoje tem um valor considerável. Terei eu algum lucro no referido animal?

2.º O estume produzido retirou-o para uma propriedade vizinha, sem me dar qualquer conhecimento, e quando para aqui entrou não trouxe nem palha nem outra espécie de alimentação para os animais, tendo-os alimentado com palha que encontrou no meu palheiro.

O trigo que tem semeado diz que é dividido no restolho, em molhos, para retirar a parte dele para onde entender, o que não me convém, por quanto ele quando para aqui entrou encontrou os palheiros cheios. Terá ele direito de ficar com a palha? Quanto ao báculo, não terei nele lucro algum? O estume será todo dele?

RESPOSTA — 1. A lei é escassa na regulamentação dos contratos de parceria agrícola, deixando a solução dos problemas que possam surgir ao que for acordado entre as partes e aos costumes locais.

2. Ignoro quais sejam estes na zona onde está a propriedade do senhor consulente, dado que variam de terra para terra.

3. No caso em apreço quanto ao báculo, parece-me que ele pertence ao cultivador, devendo o senhor assinante ser indemnizado se, porventura a alimentação daquele foi feita à custa de bens que pertencessem ao senhor consulente ou à propriedade e, neste caso, não tivessem sido deduzidos na partilha dos frutos.

Qualquer partilha de lucros no báculo, só se compreenderia num contrato de parceria pecuária.

4. Quanto ao estume, parece-me que deverá ficar na propriedade, pois só desse modo poderá o senhor consulente dar continuidade às culturas, sendo certo que nela foi produzido e à custa dela.

5. Quanto à palha, afigura-se-me que, o parceiro cultivador, terá direito a metade, pois a que existia foi consumida na propriedade para que esta produzisse a colheita que foi dividida.

6. Estas são as soluções que, à primeira vista, me parecem mais razoáveis, não querendo, no entanto, com elas exprimir mais do que uma opinião pessoal que poderá ser contrariada pelos costumes locais, aos quais o senhor assinante e o parceiro cultivador se deverão submeter. — *A. M. O. Pinheiro Torres*.



# INFORMAÇÕES

## Calendário de Agosto

Durante este mês a duração do dia é de 14 h. e 10 m. em 1, e de 13 h. e 5 m. em 31.

DATAS	SOL		LUA	
	Nasc.	Pôr	Nasc.	Pôr
1 Domingo . . . . .	5.38	19.48	10.10	22.42
2 Segunda. . . . .	5.39	19.47	11.18	23. 9
3 Terça . . . . .	5.40	19.46	12.24	23.37
4 Quarta . . . . .	5.41	19.45	13.29	*
5 Quinta. . . . .	5.42	19.44	14.33	0. 6
6 Sexta. . . . .	5.42	19.43	15.34	0.39
7 Sábado . . . . .	5.43	19.42	16.33	1.16
8 Domingo . . . . .	5.44	19.40	17.27	1.58
9 Segunda. . . . .	5.45	19.39	18.16	2.45
10 Terça. . . . .	5.46	19.38	19. 0	3.39
11 Quarta. . . . .	5.46	19.37	19.37	4.36
12 Quinta. . . . .	5.47	19.36	20. 9	5.35
13 Sexta. . . . .	5.48	19.34	20.38	6.35
14 Sábado. . . . .	5.49	19.33	21. 3	7.35
15 Domingo . . . . .	5.50	19.32	21.28	8.35
16 Segunda. . . . .	5.51	19.31	21.52	9.35
17 Terça . . . . .	5.52	19.30	22.17	10.36
18 Quarta. . . . .	5.53	19.28	22.45	11.38
19 Quinta. . . . .	5.54	19.27	23.16	12.43
20 Sexta. . . . .	5.55	19.26	23.53	13.52
21 Sábado . . . . .	5.56	19.24	*	15. 2
22 Domingo . . . . .	5.57	19.23	0.40	16.10
23 Segunda. . . . .	5.58	19.21	1.37	17.13
24 Terça . . . . .	5.59	19.19	2.44	18. 9
25 Quarta. . . . .	6. 0	19.18	3.58	18.56
26 Quinta. . . . .	6. 0	19.16	5.16	19.35
27 Sexta. . . . .	6. 1	19.15	6.33	20. 9
28 Sábado . . . . .	6. 2	19.13	7.48	20.39
29 Domingo . . . . .	6. 3	19.12	8.59	21. 7
30 Segunda. . . . .	6. 4	19.10	10. 9	21.36
31 Terça . . . . .	6. 4	19. 9	11.16	22. 5

Q. C. em 4 às 5 h. e 47 m.; L. C. em 12 às 8 h. e 22 m.; Q. M. em 20 às 3 h. e 50 m.; L. N. em 26 às 18 h. e 50 m.;

## Sobre o comércio da lã

### Portaria n.º 21328

O regime da passada campanha lanar, estabelecido através da Portaria n.º 20 606, de 27 de Maio de 1964, revelou-se eficiente quanto aos objectivos que se pretendiam atingir.

Relativamente à campanha do ano em curso, e verificadas, nas suas linhas gerais, algumas alterações no conjunturado mercado da lã, expressas na queda das cotações no mercado mundial, mantém-se para a próxima campanha um regime idêntico ao que se tem vindo a adoptar, conservando, apesar disso, os preços de garantia que vigoraram em 1964. Para isso, dá-se aos compradores das lãs nos leilões a possibilidade de poderem entregar à Junta, pelos preços de garantia e nas condições que vierem a ser estabelecidas, parte dos lavados e dos penteados que tenham obtido com o trabalho dos lotes que aceitarem pelos preços de avaliação.

Nestes termos:

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Secretário de Estado do Comércio, o seguinte:

1.º Continua livre a compra e venda de lã de produção nacional, nos termos desta portaria.

2.º Os grêmios da lavoura e cooperativas deverão continuar a promover a concentração das lãs para venda em leilão, com prévia classificação e avaliação da Junta Nacional dos Produtos Pecuários.

3.º A compra e venda de peles de ovinos com lã aplicar-se-á o disposto nos n.ºs 1.º e 2.º da presente portaria.

4.º A armazenagem das lãs na concentração para venda, nos termos do n.º 2.º desta portaria, deverá obedecer às directrizes emanadas da Junta Nacional dos Produtos Pecuários.

5.º A Junta Nacional dos Produtos Pecuários só avaliará as lãs concentradas cuja tosquia tenha sido feita sob sua directa assistência técnica ou sob responsabilidade de manejeiros encartados e segundo os preceitos que preconiza e ensina.

§ único. Consideram-se manejeiros encartados os que possuem cartão de aptidão obtido em curso de tosquia e preparação de velos realizado pela Junta.

6.º Os grêmios da lavoura e cooperativas poderão adiantar fundos aos proprietários das lãs concentradas e utilizar para o efeito os financiamentos que a Junta Nacional dos Produtos Pecuários con-

tinuará a fazer-lhes a curto prazo e numa base de preço a indicar.

7.º A Junta Nacional dos Produtos Pecuários continuará a garantir os preços da sua avaliação, recebendo por intermédio dos grêmios da lavoura e cooperativas as lãs e as peles com lã que não tenham atingido esses preços no leilão.

8.º Os preços mínimos a garantir pela Junta Nacional dos Produtos Pecuários às lãs sujas tosquiadas nas condições do n.º 5.º da presente portaria são os que resultam dos preços mínimos para penteados e lavados constantes da tabela anexa a este diploma, consoante as classes e o rendimento em penteado ou em lavado a fundo.

9.º A Junta Nacional dos Produtos Pecuários porá em venda, pelo processo que julgar mais conveniente, as lãs em rama sujas que tiver adquirido nos termos desta portaria.

§ único. No caso de não conseguir vender essas lãs em sujo, a Junta promoverá a sua venda em adequado estado de transformação.

10.º A Junta Nacional dos Produtos Pecuários concederá aos grêmios da lavoura, às cooperativas e aos comerciantes de lãs empréstimos sobre penhor de lãs lavadas e penteadas nas condições seguintes:

a) Para os grêmios da lavoura e cooperativas o montante dos empréstimos será limitado à importância correspondente aos preços de avaliação em sujo, o que equivale em 70 por cento do valor do produto depois de transformado, e o penhor será constituído pela totalidade das lãs em rama sujas ou dos produtos e desperdícios que resultarem da sua preparação industrial.

Para facilitar a operação, as responsabilidades dos empréstimos feitos aos grêmios da lavoura e cooperativas poderão ser endossados às entidades transformadoras, que, para todos os efeitos, são os fiéis depositários das lãs em bruto e dos produtos resultantes da transformação industrial confiados à sua guarda.

b) Para os comerciantes de lãs o montante dos empréstimos será limitado a 70 por cento do valor dos lotes de lavados e penteados oferecidos em penhor até ao limite das quantidades correspondentes às compras em leilão.

11.º A Junta Nacional dos Produtos Pecuários adquirirá, nas condições que vierem a ser superiormente regulamentadas e pelos preços da tabela anexa a esta portaria, os lavados e penteados provenientes dos lotes que, não tendo atingido nos leilões os preços de avaliação, tenham sido recebidos pelos compradores por esses preços.

12.º A Junta Nacional dos Produtos Pecuários promoverá a realização de leilões de lãs nos diferentes estados de preparação de sua propriedade ou pertencentes a qualquer dos sectores interessados no ciclo económico da lã.

13.º A Federação Nacional dos Industriais de Lanifícios continuará a fornecer à Junta Nacional dos Produtos Pecuários, no princípio de cada trimestre, e com relação ao trimestre anterior, os elementos seguintes:

a) Quantidades de lãs nacionais e estrangeiras sujas, lavadas e penteadas adquiridas pelos industriais de lanifícios e de malhas em cada trimestre;

b) Existências de lãs nacionais e estrangeiras em rama, sujas e lavadas e em penteados que se encontram em poder dos industriais da área de cada grémio no final de cada trimestre.

14.º Os comerciantes de lãs fornecerão também, directamente à Junta Nacional dos Produtos Pecuários, no princípio de cada trimestre e com relação ao trimestre anterior, os elementos seguintes:

a) Quantidades de lãs nacionais e estrangeiras sujas, lavadas e penteadas adquiridas em cada trimestre.

b) Existências de lãs nacionais e estrangeiras em rama, sujas e lavadas e em penteados que se encontram em seu poder no final de cada trimestre.

15.º Esta portaria entra imediatamente em vigor.

## Tabela de preços a que se refere o n.º 8.º da Portaria n.º 21 328

Por quilograma

### Lãs não churras de tosquia

#### Penteados brancos:

Merinos extra . . . . .	cerca de	80\$00
Merinos finos . . . . .	» »	76\$00
Merinos correntes . . . . .	» »	72\$00
Primas . . . . .	» »	70\$00
Cruzados finos . . . . .	» »	66\$00
Cruzados médios . . . . .	» »	62\$00

#### Penteados saragoços:

Merinos extra . . . . .	cerca de	70\$00
Merinos finos . . . . .	» »	66\$00
Merinos correntes . . . . .	» »	62\$00
Primas . . . . .	» »	58\$00
Cruzados finos . . . . .	» »	56\$00

#### Lavados brancos (para carda):

Merinos extra . . . . .	cerca de	60\$00
Merinos finos . . . . .	» »	54\$00
Merinos correntes . . . . .	» »	50\$00
Primas . . . . .	» »	47\$00
Cruzados finos . . . . .	» »	43\$00
Cruzados médios . . . . .	» »	38\$00
Cruzados lustrosos . . . . .	» »	35\$00
Peças e aninhos fortes . . . . .	» »	33\$00
Pontas e chocas . . . . .	» »	25\$00

#### Lavados saragoços (para carda):

Merinos extra . . . . .	cerca de	50\$00
Merinos finos . . . . .	» »	46\$00
Merinos correntes . . . . .	» »	42\$00
Primas . . . . .	» »	38\$00
Cruzados finos . . . . .	» »	36\$00
Cruzados médios . . . . .	» »	34\$00
Cruzados lustrosos . . . . .	» »	32\$00
Peças e aninhos fortes . . . . .	» »	18\$00
Pontas e chocas . . . . .	» »	12\$00

### Lãs churras de tosquia

#### Lavados churros:

Corrente . . . . .	cerca de	32\$00
Normal . . . . .	» »	28\$00

Serão desvalorizadas até 20 por cento todas as lãs que apresentem restos de marcas a tinta com base em substâncias resistentes à lavagem industrial.





FÁBRICAS DO BARREIRO

Prefira Insecticidas C. U. F.

Garantia de boas colheitas

**VISENE** — pó molhável contendo 50% de SEVIN

**AZINFOR** — líquido contendo 44% de AZINFOS-ETILO

— *Ambos de comprovada eficácia no combate ao «Escaravelho da Batateira» e «Bichado» das Peras e Maças.*

— O **VISENE** e o **AZINFOR** são compatíveis com o **MILDOR**, **ASPOR** e **TIEZENE** pelo que se podem **combater simultaneamente** o «escaravelho» e «mildio» nos batatais e o «bichado» e «pedrado» nas pereiras e macieiras.

**COMPANHIA UNIÃO FABRIL**

LISBOA — Avenida Infante Santo, 2  
PORTO — Rua do Bolhão, 192

*Depósitos e Revendedores em todo o País*



8456

# VINDIMAS

*Snrs. Vinicultores:*

tenho para entrega imediata e aos melhores preços do mercado:

vasilhas), Leveduras Seleccionadas, Mastic Francês, Mechas de Enxofre em pastilhas, Metabissulfito de Potássio em cristais, pó e pastilhas, Parafina Refinada, Permanganato de Potássio, Sêbo de empostigar, Solução de Anidrido Sulfuroso a 6%, Trosilina Bayer, **ENOTANINO APPERT**, o Tanino mais puro existente no mercado, Tanino puro pelo álcool, etc., etc., bem assim: Aparelhos de Laboratório **DUJARDIN-SALERON E HEBEL** (Glucómetros, Mostímetros, Pesa-mostos, Termómetros de Fermentação para Lagar, etc.), Filtros, Bombas de Trasfega, Amiantos, Placas e todo o Material da consagrada marca **SEITZ-WERKE**.

PEDIDOS A:

**António G. Pinto de Freitas**

Rua Saraiva de Carvalho, 41 a 47 — PORTO — Telefones: 27350 e 36712

4133

## Grupos Moto-Bombas e Motores "BERNARD"

a Petróleo e a Gasoil

Tubos chupadores, Junções, Válvulas de pesca, etc.

Corta-Relvas manuais e a motor, Charruas, Semeadores, Sachadores, Tararas, Descaroladores e Sementes

Tractores "OCRIM" e "INTERNATIONAL"

PEDIDOS AO:

**Centro Agrícola e Industrial, Lda.**

307, Rua de Santa Catarina, 309  
Telef. 25865/6 PORTO Teleg. AGROS

## HERPETOL

PARA DOENÇAS DA PELE

UMA GOIJA DE HERPETOL e o seu desejo de coçar passou. A comichão desaparece como por encanto. A irritação é dominada, e a pele é refrescada e aliviada. Os alvíos começaram. Medicamento por excelência para todos os casos de eczema húmido ou seco, crostas, espinhas, erupções ou ardência no gela.

A vende em todas as farmácias e drogas

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

RUA DA PRATA 237 - LISBOA



2727



## Escolha a velocidade ideal com os novos tratores Ford

A Ford oferece três caixas de velocidades diferentes destinadas a uma lavoura sem paragem!  
Caixas de 6, de 8 velocidades ou «Select-O-Speed»



Sem parar, mude de velocidade com o «Select-O-Speed» exclusivo da Ford: 0,8 a 25,6 km/hora. Basta-lhe mover a alavanca do «Select-O-Speed» para qualquer das 10 velocidades indicadas no mos-

trador e pronto — já está! Sem paragem, sem desembraiagem, sem perda de velocidade. Isto significa mais trabalho em menos tempo, isto é, lavoura mais rápida.

Pode também escolher a caixa de 8 velocidades (standard em todos os tratores, excepto no Dexta), com selector distinto para altas velocidades — coloca-se em «baixo» para velocidades de 1 a 4, «alta» para velocidades de 5 a 8. Para trabalho pesado — 2,1 a 7,4 km/hora. Para tarefas mais leves — 7,4 a 26,4 km/hora.

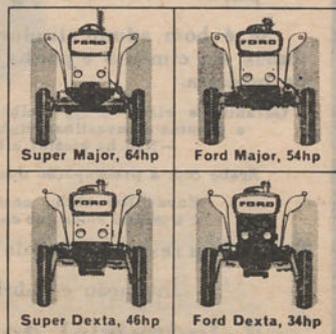
Tem ainda à sua disposição a caixa de 6 velocidades que é equipamento normal no novo Dexta. Mesmo com este tractor de 34 HP pode escolher qualquer das três caixas de velocidades.

Consulte o concessionário de Tratores Ford da sua área.



Tem agora à sua disposição 4 novos tratores Ford equipados com uma linha completa de gadanheiras carregadores e alfaias.

FAÇA UMA LAVOURA SEM PARAGEM COM UM TRACTOR FORD TOTALMENTE NOVO.



# Viveiros da Quinta do Tamariz

Os maiores viveiros do Norte do País, com a maior selecção de barbados americanos e árvores de fruto. Plantas talhadas; coníferas; arvoredos; arbustos para jardins; plantas para sebes; roseiras; trepadeiras; etc., etc.

Serviços de assistência técnica. — Instalação de pomares. — Ordenação de propriedades e surribas.

*No seu próprio interesse visite os n/ viveiros.*

PEÇA CATÁLOGOS GRÁTIS

3684

**Sociedade Agrícola da Quinta do Tamariz, Lda.**

Carreira — Silveiros (Minho)

Telef. 96271 — NINE

## Tonéis em CIMENTO (MÓVEIS)

*De uma a doze pipas*

Armadura em aço inox  
Resistem aos abalos de terra



Indicamos centenas de clientes  
que já os usam e Adega Cooperativas  
PEÇA CATALOGOS

4027

MODELO REGISTADO

para **Vinhos e Aguardentes**

Se é bom administrador adquira já estes tonéis em cimento e ponha de parte a vasilha de madeira.

Garantimos vinho 75 % melhor — já vão tratados e prontos a envasilhar vinho e aguardente — Não ha atastos e bolores.

Acabe com a preocupação dos arcos e aduelas

Envasilhar vinho nestes tonéis é a mesma coisa que engarrafá-lo

Tomamos a responsabilidade do que afirmamos  
Invenção e fabrico de

**A Industrial do Barreiro**

Telefone, 115 — Vila Nova de Famalicão

MOTOCULTIVADORES

«GRAVELY»



Um só motocultivador \* 30 alfaias agrícolas

*Lavra — Sacha — Grada — Semeia —  
Transporta — Cava e descava  
vinhas — Pulveriza vinhas, batatais  
e árvores — Serra — Rega — Ceifa —  
etc., etc.*

**ADQUIRA** um motocultivador  
**ESCOLHA** as alfaias que precisa

Representantes exclusivos:

**INIMEX**

— **Internacional Importadora e Exportadora, Lda.** —

Rua Dr. Alberto Pinheiro Torres, 13-5.º Sala 3  
Telef. 33379 — PORTO

3686

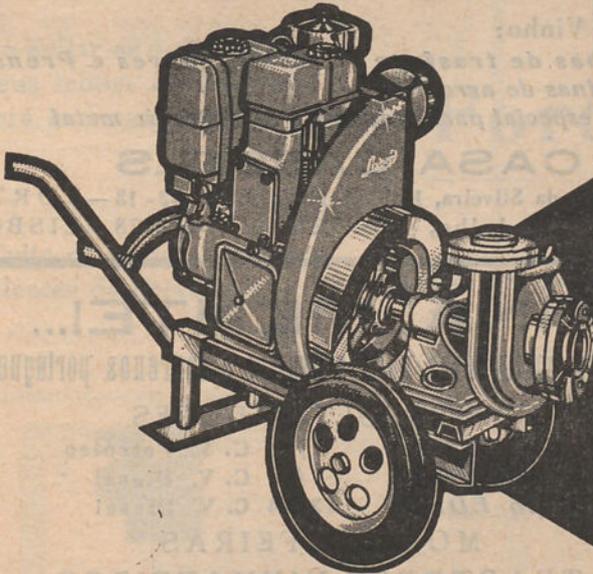
# Lister

**GRUPOS  
MOTO · BOMBA  
DIESEL**

**MOTORES  
ARREFECIDOS  
POR AR E POR  
ÁGUA DESDE  
3,5 H. P.**

- ROBUSTOS
- ECONÓMICOS
- GARANTIDOS

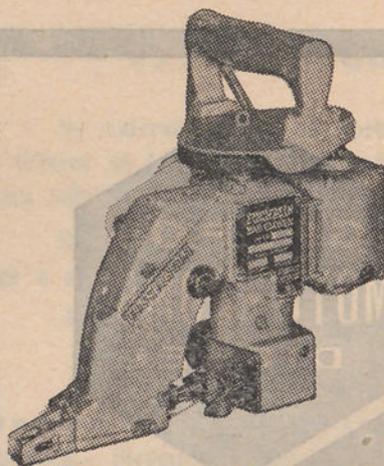
**ASSISTÊNCIA  
TÉCNICA  
PERMANENTE  
•  
ENTREGAS  
IMEDIATAS**



**Pinto & Cruz, Limitada**

**60, Rua Alexandre Braga, 64 - Telf. 26001 (P.P.C.) Teleg. TUBOS-Porto**

N  
O  
V  
I  
D  
A  
D  
E



MODELO-D

Máquina Eléctrica Portátil

**FISCHBEIN**

DE FECHAR SACOS

- \* *Manejo muito simples.*
- \* *Grande robustez.*
- \* *Fecha qualquer tipo de saco de tecido ou papel.*
- \* *Pode ser utilizada por operários inexperientes e nas mais duras condições de trabalho.*

DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS:

4103

**Sociedade Victor, Lda.**

Av. António Augusto de Aguiar, 25-A  
LISBOA-1

Telef.: 51223

Se pensa em  
JÓIAS-PRATAS  
MÁRMORES  
BRONZES

Pense V. Ex.<sup>a</sup> na

Ourivesaria  
**Aliança**

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

Filial em LISBOA:

R. Garrett (Chiado), 50

3058

**Vai à sua Quinta?**

*Lembramos que temos*

Para o seu Jardim e Casa:

*Mangueiras* plásticas flexíveis para regar o jardim

*Motores* \* *Tubo* galvanizado

*Bombas* de todos os tipos

*Banheiras e Louça* sanitária

Para o seu Vinho:

*Bombas de trasfega* \* *Esmagadores e Prensas*

*Máquinas de arrolhar*

*Tubo especial para trasfega e Ligações de metal*

**CASA CASSELS**

Rua Mousinho da Silveira, 191 — Telef.: 28211-12-13 — PORTO

Avenida 24 de Julho, 56 — Telefone, 661778 — LISBOA

3827

*Schanzlin*



**FINALMENTE!...**

Máquinas portuguesas para culturas e terrenos portugueses

MOTOCULTIVADORES

*Tipo 180* 7/8 C. V. Petróleo

*Tipo UNI/D* 7/8 C. V. Diesel

*Tipo EDF/57* 12/14 C. V. Diesel

MOTOCEIFEIRAS

TRACTORES VINHATEIROS

*Sachas-Lavouras-Transportes-Frezagens-Roça de mato, etc.*

**Sociedade Industrial de Máquinas Agrícolas Schanzlin, s. r. l.**

FÁBRICA-LOUSÃ-PORTUGAL

Telefones: 99330 — 99335

Armazém e Stand em Lisboa

R. Antero de Figueiredo, 4-A

Telefone, 713903

4106

# As Pomóideas

pelo Eng.º J. DUARTE AMARAL

Mais um volume do

Manual Enciclopédico do Agricultor Português

INDISPENSÁVEL A TODO O FRUTICULTOR

Plantação \* Cultura \* Variedades

Defesa contra pragas e doenças

Colheita e Embalagem

Abrangendo as duas espécies de pomóideas de maior projecção

Macieiras \* Pereiras

PREÇO, incluindo porte do correio e registo . . . 113\$00  
à cobrança, mais . . . 2\$00

Pedidos à Gazeta das Aldeias

Se evitar as diarreias dos  
seus leitões e vitelos ob-  
terá maiores lucros

use

**Forocibene®**

Evite os graves inconve-  
nientes da coccidiose

use

**Forocibene**

Acção profiláctica notável contra os agentes  
patogéneos bacterianos e coccídias, no tracto  
gastro-intestinal, sem perturbar o desenvol-  
vimento normal no animal.

4075

Representantes:

Produtos CIBA, Lda.

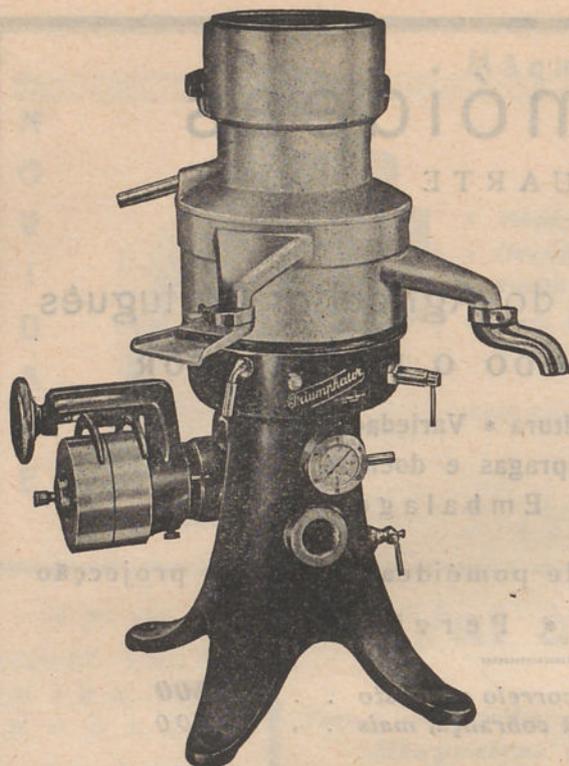
Avenida 5 de Outubro, 48  
Lisboa

Distribuidor:



Sociedade Agro-Biológica, Lda.

Travessa do Almada (à Madalena), 12-1.º D.  
Telegr. «Sabiol» — Telef. 87 08 36 Lisboa-2



# TRIOMPHE

SEPARADORA-CLARIFICADORA PARA AZEITE E CALDAS OLEAGINOSAS

MÁQUINA SUÍÇA DE PRECISÃO

Modelos com motor eléctrico e transmissão

O mais aperfeiçoado, simplificado e moderno dos diversos tipos existentes

Recomendada para lagares de azeite

4113

DIVULGADA POR TODO O PAÍS

Importadores exclusivos:

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

Telef. 52360 — LISBOA-1

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

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

1593

## H. KLEIN, L. DA

Sucessores da casa H. KLEIN — fundada em 1894

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

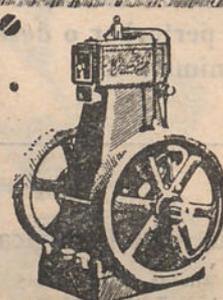
**Derivados de Mosto de Uva do Douro** — Mosto esterilizado, Mosto concentrado, Mosto torrado.

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

Rua da Montanha, 177—Vila Nova de Gaia

Telef. 390141—Telegr. NIELK

1895



MOTORES A ÓLEO

# BAMFORD

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

**DIESEL**

RESISTENTES  
SIMPLES  
FÁCEIS DE MANEJAR  
ECONÓMICOS  
GARANTIDOS

**JAYME DA COSTA, L.ª**  
14 - R. das Correioas - LISBOA  
12 - P. da Batalha - PORTO

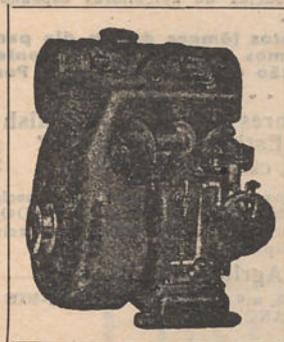
**MECÂNICA E ELECTRICIDADE EM TODAS AS APLICAÇÕES**

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

1149

# Motores e Grupos de Rega

## VILLIERS



### MOTORES A PETRÓLEO

QUATRO TEMPOS

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

GRUPOS DE REGA DE

1 1/2"      2"      2 1/2"      3"

ENCONTRÁ-LOS-À 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

## Seitz Seitz-Werke

Alemanha - Ocidental

Acaba de lançar os mais modernos filtros  
e bombas de trasfega totalmente  
em aço inoxidável

*Filtros Esterilizadores*

*Filtros Kieselgur*

*Máquinas de Lavar*

*Máquinas de Rolhar*

*Máquinas de Encher*

*Máquinas de Capsular*

*Máquinas de Rotular*

*Amiantos \* Placas Filtrantes e Esterilizantes*

REPRESENTANTE NO NORTE DO PAÍS:

**António G. Pinto de Freitas**

PRODUTOS ENOLÓGICOS E MATERIAL DE LABORATÓRIO

41, Rua Saraiva Carvalho, 47  
Telefones, 27350/36712      PORTO

Os produtos da

**UMUPRO**

LYON — FRANÇA



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

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



são distribuídos em Portugal por

**Ferreira, Rio & C., L.ª**  
Rua do Almada, 329-1.º — Telef. 23007 — PORTO

3189

# VITAMEALO

OS PINTOS  
COMEM POUCO



MAS A SUA ALIMENTAÇÃO  
É VITAL!

- Não pense que realiza uma "economia" verdadeira usando uma ração "barata" para pintos.
- Frescura e palatibilidade são necessárias para uma máxima absorção.
- Equilíbrio científico para obter rápido desenvolvimento; mistura perfeita para assimilação completa; eis o essencial numa ração equilibrada.
- Dando o melhor aos pintos, poderá tirar deles melhor proveito.

Começar bem é indispensável. Só assim poderá tirar o lucro que deseja.



VITAMEALO PORTUGUESA, S.A.R.L.

ESCRITÓRIO: Avenida Visconde Valmor, 46, 2.º, Esq. - LISBOA-6  
Telefones 76 72 91-77 01 29

FÁBRICA: Rua de Marvila, 182 - Telefone 38 15 71

4067

## Super-Poedeira Americana "Demler-Red"

(de Anaheim, Califórnia (E.E.U.U.))

Revolucionária descoberta da moderna genética. Primeira extra-poedeira de ovos castanhos de lucros certos e amplamente remunerados. Seu rendimento equipara-se ao das melhores poedeiras de ovo branco devido ao preço mais alto alcançado pelo ovo castanho, com a vantagem duma melhor aceitação deste no mercado.

Milhares de referências de avicultores espanhóis estão à vossa disposição.

Fornecem-se pintos fêmeas de um dia para postura. Concederíamos a aviários importantes exclusivo de produção e distribuição para Portugal ou zonas . . . .

## Pintos Reprodutores de um dia, Cornish e White Rock, Estirpe "Pale Eagle"

(de Ramona, Califórnia (E.E.U.U.))

4180

Conhecidos como dos melhores e altamente especializados para produção de pintos SUPER-PESADOS para carne. Solicite informação aos Distribuidores Exclusivos para Portugal e Espanha:

Explotacion Agricola Montserrat

Paseo Rector Esperabé, n.º 10 - Telef. 4006-4007-4008  
SALAMANCA (Espanha)

Um produto de mérito científico

# Triple-Sulfa - 24

(WHITMOYER)

A mais poderosa arma até hoje posta em prática no combate a muitos estados patológicos provocados por agentes microbianos infecciosos:

## INDICAÇÕES

- |          |   |
|----------|---|
| BOVINOS  | } Pneumonia bacteriana - Pododermite necrosante - Enterites -                       |
| OVINOS   |   |
| SUINOS   |   |
| EQUINOS  | } Gurma - Septicemia - Infecções respiratórias (infecções bacterianas secundárias). |
|          |   |
| GALINHAS | } (Para usar somente na água de bebida)   |
| E PERÚS  |   |

PEÇA LITERATURAS

Representantes exclusivos para Portugal



4120

AGROVETE

Organização Técnica Agro Pecuária, Lda.

Avenida Infante Santo, 347

Telef. 67 62 33

LISBOA - 3



em suinicultura

PROVIMI permite:

- *baixo consumo de ração por quilo de carne*
- *rápido crescimento*
- *carne de melhor qualidade*
- *maior resistência às doenças*
- *notável acréscimo de rendimento*

3501

RAÇÕES E CONCENTRADOS

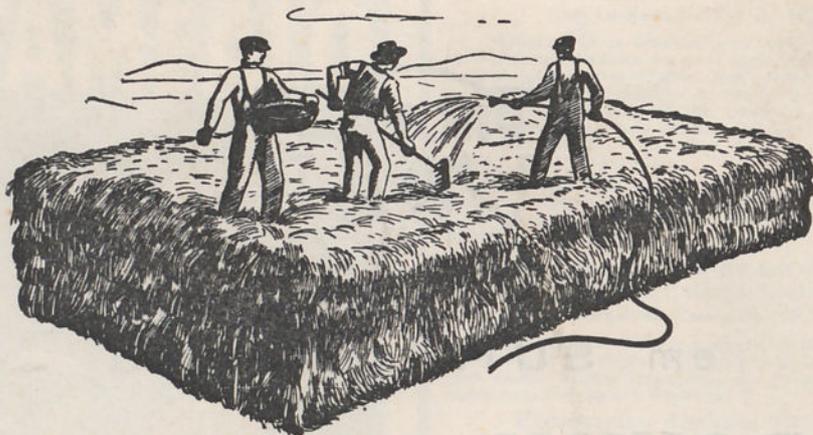
**PROVIMI**

PROVIMI PORTUGUESA — Concentrados para Alimentação de Animais, Lda.

Rua Filipe Folque, 2-2.º Dt.º — LISBOA - 1 — Telef.: 41197 - 42111 - 42112 - 42113

*Fábricas e Armazéns de Rações PROVIMI em:  
Braga, Caramulo, Ovar, Urmeira-Odivelas, Sacavém, Faro,  
Castro Verde, Ponta Delgada, Funchal e Malange.*

**Fábricas e Representações em 31 países**



*Snr. Lavrador*

A matéria orgânica é indispensável para se obterem bons rendimentos.

Transforme as suas palhas em óptimo estrume utilizando

81/86

**CIANAMIDA CÁLCICA**

(CAL AZOTADA)



**COMPANHIA PORTUGUESA DE FORNOS ELÉCTRICOS**

INSTALAÇÕES FABRIS  
CANAS DE SENHORIM



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