

# *Gazeta das Aldeias*

N.º 2645

16 DE AGOSTO DE 1969



Sala.....  
Est. ....  
Tab. ....  
N.º .....

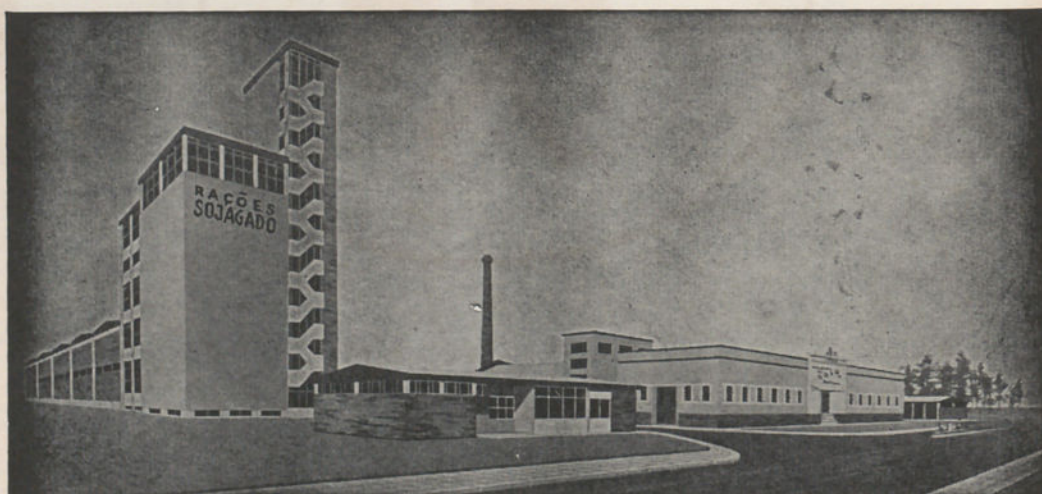


ALIMENTOS COMPOSTOS



**SOJAGADO**

PORTO — OVAR — LISBOA



INSTALAÇÕES FABRIS DE OVAR



Para quê ter sorte  
e perdê-la com os vermes?



Quando pode  
estar seguro  
com o programa

Marca Registrada

# THIBENZOLE

(thibendazole MSD)

**MSD MERCK SHARP & DOHME**  
INTERNATIONAL

Division of Merck & Co., Inc. Rahway, N. J., E. U. A.

Investigação crescente para animais em crescimento

Representante e Distribuidor em Portugal:

SOC. COM. CROCKER, DELAFORCE & C.<sup>a</sup>

Rua D. João V, 2-2.º - LISBOA

O criador, pode reduzir a um mínimo os prejuízos por causa dos vermes. A rotação dos pastos, o equipamento limpo, a boa drenagem ou qualquer outra prática recomendada, não são suficientes! Precisa do vermifugo conveniente e do adequado programa e desparasitação.

Por isso o programa do THIBENZOLE é o método de eleição — provado ser excepcionalmente eficaz contra cada fase do desenvolvimento dos vermes (destruindo também os ovos), em mais de 2 bilhões de animais em todo o mundo.

Por isso THIBENZOLE não custa — paga... 300 a 600% sobre o preço, no incremento da produtividade.

4337



NO SEU PROGRAMA SANITÁRIO

# Marcosol

CHOQUES VITAMÍNICOS HIDRO-SOLÚVEIS  
EM CONCENTRAÇÕES ECONÓMICAS

AD3. . . . . tipo 127

AD3E . . . . . tipo 128

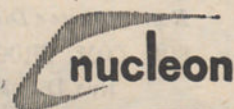
AD3EKB. . . tipo 130

PARA TODOS OS ANIMAIS DOMÉSTICOS

4406



MARSING & CO. LTD. — DINAMARCA —



EQUIPAMENTOS DE PRECISÃO, LDA.

Av. António Augusto de Aguiar, 165—LISBOA





← Na Lavoura  
**BUNGARTZ**

Nas Vinhas e Pomares →  
**BUNGARTZ**



← Nos Transportes  
**BUNGARTZ**  
(ISENTO DE CARTA)

5689

**NÃO HÁ MAIS EFICIENTE**  
**NÃO HÁ MAIS ROBUSTO**  
**Motocultivadores Diesel de 7 e 13 HP.**



RAMO AGRÍCOLA DA

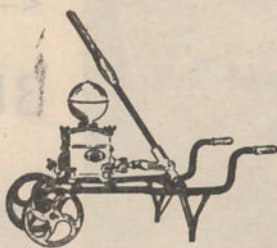
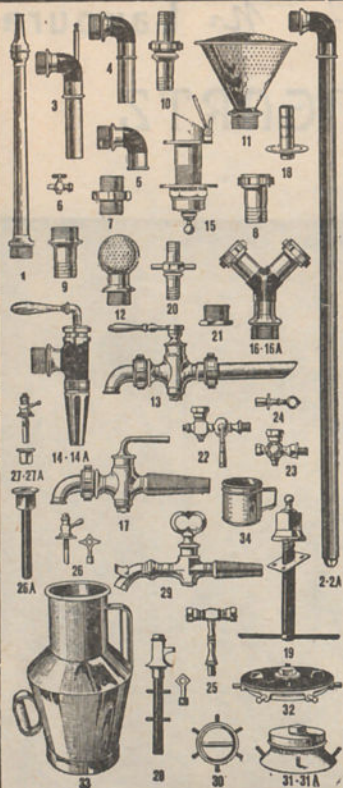
**Agência Comercial de Anilinas, Lda.**

Avenida Rodrigues de Freitas, 68

PORTO

Telefs. 55161-2-3





3876

Material de Adega — Produtos Enológicos  
Aparelhos de Laboratório

Sociedade de Representações GUIPEIMAR, L.<sup>da</sup>

Rua de Rodrigues Sampaio, 155-1.º  
PORTO

TELE { fones: 28093-35178  
gramas: GUIPEIMAR

# ADUBE OS CEREAIS com FOSKAZOTOS e AZOFOSFATOS

Os adubos compostos das grandes produções

## E DESINFECTE A SEMENTE com CARITEX

Um desinfetante de sementes indispensável  
ao bom êxito da cultura cerealífera

3696

*Para qualquer esclarecimento consulte*  
**os Serviços Agronómicos da SAPEC**

**LISBOA**

Rua Victor Cordon, 19  
Telef. 36 64 26



**Agência no PORTO**

R. Sá da Bandeira, 746-1.º D.<sup>o</sup>  
Telef. 2 37 27

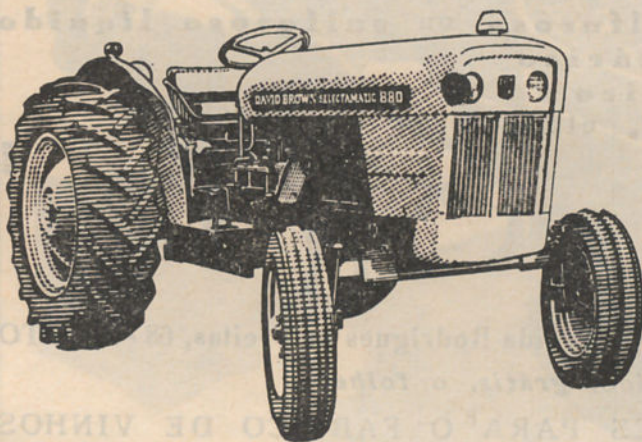
DEPÓSITOS E REVENDEDORES NO CONTINENTE, ILHAS E ULTRAMAR



# DAVID BROWN

## 880

SELECTAMATIC



4319

- 46 H. P.
- Blocagem do Diferencial
- Os últimos aperfeiçoamentos técnicos
- Máxima robustez
- Grande conforto para o condutor



J. J. GONÇALVES, SUCRS., SARL

DIVISÃO AGRÍCOLA



Rua de Alexandre Braga, 36 — PORTO



*Antes da vindima pense no que precisa:*

- **Tartrix** — para lavar e desinfectar vasilhas
- **Wino** — O mastique ideal de empostigamento e repasses
- **Densímetro** **acal**
- **Acidímetro** **acal**
- **Cristais de enxofre** (Metabisulfito de potássio)
- **Solução sulfurosa** ou **sulfuroso líquido**
- **Ácido tartárico**
- **Ácido cítrico**
- **Goma laca**, etc., etc.



e peça à **acal** — Avenida Rodrigues de Freitas, 68 — PORTO  
que lhe enviará, a pedido, grátis, o folheto

CONSELHOS SIMPLES PARA O FABRICO DE VINHOS

## Motores “Bernard”

*a Petróleo e Gasóleo*

Grupos moto-bombas equipados com motores  
“BERNARD” e “ILO”

Para maiores colheitas regue com uma  
Moto-Bomba “BERNARD” ou “ILO”

*Grande rendimento \* Baixo consumo*

2747

Consulte o:

**Centro Agrícola e Industrial, Limitada**

*Aduos - Máquinas Agrícolas - Sementes*

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



# A QUALIDADE prova-se com factos



No combate aos míldios da vinha, da batata e do tomate, ANTRACOL prova com factos, com resultados positivos, a sua alta qualidade. Eis alguns factos que justificam a confiança que o Lavrador dispensa ao ANTRACOL e testemunham, na prática, a garantia de qualidade BAYER:

## **PODEROSA ACÇÃO FUNGICIDA**

ANTRACOL, bem aplicado, forma uma barreira defensiva que o míldio e o pedrado das macieiras não conseguem atravessar.

## **PERSISTÊNCIA INULTRAPASSADA**

ANTRACOL mantém-se activo durante um período que nenhum outro fungicida orgânico ultrapassa.

## **ACÇÃO INIBIDORA DO AVERMELHAMENTO**

ANTRACOL retarda ou impede o avermelhamento precoce, ou vermelhão, nas vinhas do Minho.

## **APLICAÇÃO INDICADA DA PRIMEIRA À ÚLTIMA CURA**

ANTRACOL, devido às suas qualidades, recomenda-se para aplicação exclusiva da primeira à última cura.

## **PERFEITA MARCAÇÃO DAS PLANTAS TRATADAS**

ANTRACOL marca perfeitamente de azul as videiras tratadas.

## **ECONOMIA NA APLICAÇÃO**

ANTRACOL, na sua aplicação, é

provadamente um dos fungicidas mais económicos do mercado.

## **ACÇÃO SECUNDÁRIA CONTRA O ÓIDIO**

ANTRACOL, usado regularmente, limita o aparecimento do óidio.

## **EFEITO CONTRA A DESFOLHA**

ANTRACOL elimina totalmente o perigo da desfolha precoce nas macieiras "Golden".

## **AUSÊNCIA DE EFEITOS FITOTÓXICOS**

ANTRACOL permite que toda a planta se desenvolva naturalmente.

## **DOSES JÁ PESADAS SEM AUMENTO DE PREÇO**

ANTRACOL apresenta as suas doses de emprego normal já pesadas, dentro da embalagem de expedição.

## **GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA BAYER**

ANTRACOL tem a garantia de qualidade BAYER e assistência técnica em qualquer ponto do país.

# <sup>®</sup> Antracol

**VENCE O MÍLDIO**







# ALFA-LAVAL

Instalações de ordenha  
mecânica

Tanques de refrigeração

Leite mais higiénico

Economia de mão de obra

## Novo sistema de pulsação "HYDROPULSE"

*Elimina totalmente as mastites  
Diminui o tempo de ordenha em 25%  
Aumenta a produção do leite*

## Bebedouros "FISHER"

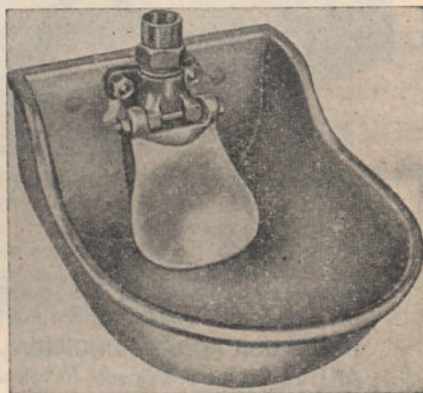
para animais

*Práticos \* Eficientes*

Representantes em Portugal:

**Harker, Sumner & C.a, L.da**

PORTO—38, Rua de Ceuta, 48  
LISBOA—14, Largo do Corpo Santo, 18



3887

*Para os seus seguros...*  
*Consulte a* **Corporação Internacional  
de Seguros**

Praça Gomes Teixeira, 38-1.º e 2.º—PORTO

**Seguros em todos os ramos**

1820

Com

# TARTRIX

não tenha preocupação de vasilhas!...

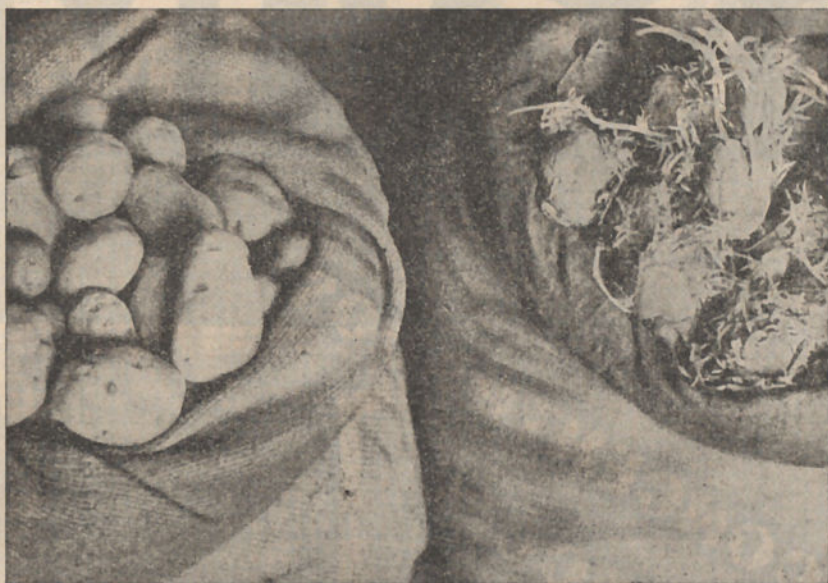


**acal**

—Avenida Rodrigues de Freitas, 68—PORTO

4429





# tuberite

com 4% de Profame

Evita o "grelamento" da batata  
de consumo armazenada

---

## AGORA

---

- Mais rico—Menor preço
- Mais eficaz—Maior economia

Emprega-se à razão de 1,200 a 2 kg  
por tonelada de batata armazenada

*Antes de usar consulte o folheto e leia o rótulo.*



Para todos os esclarecimentos dirija-se  
à Dependência CUF mais próxima

COMPANHIA UNIÃO FABRIL  
Av. Infante Santo, 2—Lisboa 3



# PROVIMI

**CONCENTRADOS  
E RAÇÕES**



**ASSISTÊNCIA TÉCNICA**



**PROVIMI PORTUGUESA**

**UMA ORGANIZAÇÃO AO SERVIÇO DA PECUÁRIA**

LISBOA

Rua Filipe Folque, 2, 2.º  
Telef. 4 21 11

PORTO

R. Sá da Bandeira, 746, 2.º-Dto.  
Telef. 3 08 69

FÁBRICA DE CONCENTRADOS — PAIÀ  
FÁBRICAS DE RAÇÕES — SACAÉM — FARO — VIANA DO ALENTEJO — OVAR — CASTRO VERDE — ALCobaÇA — ALVERCA (Em construção)  
— FUNCHAL — PONTA DELGADA — ANGRA DO HEROÍSMO — MALANGE — LUANDA

**DISTRIBUIDORES EM TODO O PAÍS**



# Gazeta das Aldeias

Fundada por *Julio 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

## SUMÁRIO

Termos ôcos, vazios de substância . . . . .	593
Breve notícia histórica sobre o transporte das madeiras na Mata de Leiria—Prof. C. M. Baeta Neves . . . . .	594
Testemunho—A situação da agricultura e a dos trabalhadores rurais—José Lucas Coelho dos Reis . . . . .	601
Um Ministério da Economia Florestal, fórmula para alguns países—Eng. Silvicultor Maximino Alvarez . . . . .	604
Repartição do rendimento no contrato de colónia na Ilha da Madeira (cultura da bananaeira)—Eng. Agrônomo Amadeu da Silva Ferreira . . . . .	606
Preparando as vindimas . . . . .	611
Algumas considerações—O estudo das castas e dos seus lotes—Eng. Agrônomo Henrique Bonifácio da Silva . . . . .	616
Emparelamento necessário—Reg. Agrícola J. Costa Rosa . . . . .	619
Temas de Enologia—Enólogo Nobre da Veiga . . . . .	621
A Vulgarização e a Agricultura de amanhã—Adaptação de José Luis Pessoa da Graça . . . . .	624
Caça e Pesca—Consequências...—Almeida Coquet . . . . .	628

## SERVIÇO DE CONSULTAS

— Agricultura . . . . .	629
— Patologia Vegetal e Entomologia . . . . .	629
— Zootecnia . . . . .	630

Informações . . . . .	631
Intermediário dos lavradores . . . . .	632

## A NOSSA CAPA



Vinho — Alegria — Saúde

Emblema internacionalmente adaptado para a propaganda do vinho

## ASSINATURAS

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

Visado pela Comissão de Censura

## Termos ôcos, vazios de substância

**H**Á dias, em hora de descanso aguardando o jantar, liamos despreocupadamente um semanário francês, quando nos saltou aos olhos um termo, de origem inglesa, vulgarizado até à vulgaridade e que, por mais que não queiramos, é um dos muitos que nos causa prurido irritante — «MARKETING».

Ora, o curto artigo, sob o título de «O Marketing» trazia o nome prestigioso do comentador económico Roger Priouret, o que imediatamente nos fez, pausadamente, lê-lo. E valeu a pena.

Mais uma vez nos convencemos que o homem atravessa uma época para que não está preparado, se bem que tenha sido ele próprio a arquitectá-la e a realizá-la e, cada vez mais, vive de frases feitas, de palavras chave, dentro em pouco vazias de significado, mas que, lisongeando-lhe a vaidade, lhe dão a ilusão duma superioridade de que necessita convencer-se.

Priouret concluía, das apreciações do seu artigo, que o uso do termo «marketing» se difunde em França, mas não o seu verdadeiro significado. A moda divulga-o, cada um se julga mais sabedor empregando-o, as empresas pensam valorizar-se pela criação de serviços, secções ou departamentos de «marketing», mas o que se executa é tudo menos «marketing» e o autor, como ponto de partida das suas considerações dá uma definição para a função que o termo designa. Para ele, «marketing» «é o conjunto de operações que, desde a concepção do produto até à sua valorização no retalho, procura dar a um artigo a sua parte no mercado» e comenta — «vê-se, desde logo, que os usos que se introduziram em França constituem contracenários. O «marketing» não se pode confundir com serviço comercial, nem mesmo com publicidade, pois engloba muitas outras operações».

Não é nosso intuito seguir até ao fim as divagações de Roger Priouret, mesmo porque estão embuidas dum tecnicismo que, *a priori*, nos repugna a aceitar. O que retemos é a generalização do emprego, vaidoso e balofo, de termos de que se desconhece, já se esqueceu ou se despreza o verdadeiro significado.

Espelho duma época? Aproveitamento por alguns, mais espertos, do acanhamento pacóvio dos outros? Falta de coragem de cada um de nós — o homem vulgar — gritar que o rei vai nú?

Porque, de facto, grande parte desses que a todo o momento recorrem a termos obstrusos, vão nus, despidos de substância, vazios... mas governam-se.





# Breve notícia histórica sobre o transporte das madeiras na

## MATA DE LEIRIA

Pelo Prof. C. M. BAETA NEVES  
Engenheiro Silvicultor

O assunto deste artigo é por assim dizer a continuação daquele que foi tratado no número anterior, pois a transportes ainda se refere; na História, quando se começa a vasculhar um qualquer dos seus múltiplos sectores, nunca mais se acaba, ligados como estão entre si inúmeros acontecimentos que, directa ou indirectamente, estão relacionados com aquele sector sobre o qual incida a atenção.

Mal acabei de escrever quanto entendi dever divulgar sobre os transportes na Mata de Leiria, a propósito da venda do pequeno comboio Décauville que ali existia, logo me surgiu uma documentação, com bastante interesse, arquivada em Santa Eufêmia (Sintra) sobre o *Caminho americano*, com linhas de madeira, e uma outra, mais antiga, sobre o preço dos carretos das madeiras daquela Mata para diversos destinos fora dela.

Pareceu-me que valia a pena juntar todos esses documentos e com eles fazer mais um artigo sobre o mesmo assunto, embora este seja encarado em épocas e em relação a factos diferentes, tanto mais que Arala Pinto no seu livro «O Pinhal do Rei», não os cita ou só lhes faz uma referência incompleta.

É mais uma modesta contribuição para a História florestal cujo interesse, agora relativo, poderá vir a ser maior logo que, tomando forma e autonomia, venha a ser possível estabelecer todas as ligações que possam existir entre essa documentação, e quanto ela encerra e traduz,

e outros factos ou assuntos de um âmbito mais geral.

...

O documento mais antigo, datado de 1 de Janeiro de 1817 é assinado pelo Administrador dos Reais Pinhais de Leiria, Rodrigo Barba Correia Alardo, diz respeito aos preços pelos quais devem ser calculados os pagamentos a fazer dos carretos no transporte das madeiras, conforme as distâncias e o tipo de madeiras considerado, em bruto ou serradas e, neste último caso, separando solhos, ripas e barrotes, de diversas dimensões as primeiras e os últimos.

Pretendeu o Administrador estabelecer bases para evitar explorações ou enganos, sempre prejudiciais para uma ou para ambas as partes interessadas.

Não me é ainda possível fazer uma apreciação à actividade de Correia Alardo, mas a verdade é que no Arquivo de Santa Eufêmia se encontra bastante documentação que lhe diz respeito, cuja leitura leva a concluir que essa actividade não só foi fecunda mas também moralizadora. O documento que se divulga atesta essa conclusão, embora não seja só por si suficiente para permitir uma apreciação definitiva e geral.

Quanto ao seu conteúdo há a assinalar em especial a referência feita no «Mappa» às povoações nas proximidades da Mata de Leiria, consideradas certamente como destino mais comum das suas madeiras, o que tem manifesto interesse.

E, por outro lado, as diversas modali-



dades de medidas e de tipos de madeira em bruto e serrada, dando uma ideia clara do que seria mais usual na época.

Os outros documentos dizem respeito ao *Caminho americano* com linhas de madeira e são assinados por Rodrigo de Moraes Soares, na altura Chefe da Repartição de Agricultura, embora viesse a ser mais tarde Director-Geral do Comércio e Indústria, e por Joaquim Larcher, o qual na data correspondente desempenhava este último cargo; o Administrador Geral das Matas, como então era designado o mais alto posto na hierarquia florestal, era Porfirio Antonio Caminha, oficial de Marinha.

Não me foi possível encontrar o projecto do caminho de madeira da autoria

do Engenheiro Margiochi, mas é natural que esteja arquivado, se não em Santa Eufêmia no Ministerio das Obras Publicas; é uma pesquisa a fazer, sem a qual fica este assunto manifestamente incompleto embora tal pesquisa possa não vir a dar o resultado que se deseja.

Para já divulga-se a documentação encontrada no Arquivo dos Serviços Florestais, a qual julgo ter interesse suficiente para o merecer; tanto a ideia em si como as decisões superiormente tomadas a seu respeito, no sentido de a aproveitar, transformando-a numa útil realidade, constituem uma contribuição de valor apreciável, em meu entender, para a história da evolução dos transportes da madeira da Mata de Leiria.

*Mappa dos preços porque se devem pagar os Carretos das Madeiras Particulares, tomando por centro das distancias a Real Fabrica da Madeira, sendo a Legoa de 2e800 Braças de 10 palmos*

	Legoas	Braças	Madeiras em bruto			Madeiras serradas					
			Palmo	Palmo etorno	Palmo e meyo	Solho de 12 p.mos etr.o p.r taboa	Solho de 15 p.mos etr.o p.r taboa	Solho de 18 p.mos etr.o p.r taboa	Ripas de 2 p.mos p.r duzia	Barr.tes de 15 p.mos p.r barr.te	Barr.tes de 20 p.mos p.r barr.te
Pederneira . . . . .	3 1/2	6	25	35	50	40	50	60	60	50	60
Aljubarrota . . . . .	3 1/2	140	25	35	50	40	50	60	60	50	60
Alcobaça . . . . .			25	35	50	40	50	60	60	50	60
Porto de Móz . . . . .	3 1/4	134	25	35	50	40	50	60	60	50	60
Calvaria . . . . .	2 1/4	513	15	25	40	30	40	50	50	40	50
Batalha . . . . .	2 1/4	446	15	25	40	30	40	50	50	40	50
Leiria . . . . .	1 1/2	693	17	23	30	25	30	35	35	30	35

As Madeiras que se houverem de serrar nas Entradas do Pinhal devem-se pagar aos Carreiros que as puxarem para estas pelos preços seguintes, cada palmo de Madeira de palmo de groço 7 reis, de palmo etorno 10 reis, edepalmo emeyo 15 reis, devendo-se descontar aos Carreiros que as conduzirem para os seus destinos depois de serradas, 10 reis em cada Taboa de Solho, Barrote, ou duzia de Ripas; este desconto porem não se fará nas Madeiras que forem conduzidas para menores distancias em que os Carreiros não chegarem a ocupar, ou não excederem hum dia de jornada em hida evolta, pois que em atencção ao tempo que perdem, e que podião aproveitar sendo para mayor distancia, São proporcionalmente mais caros estes transportes. Leiria o 1.º de Janeiro de 1817

Rodrigo Barba Correia Alardo (\*)  
Adm.or

(\*) Arala Pinto (ob. cit.) atribui-lhe o apelido *Borba* em vez de *Barba*, mas segundo Luis de Bivar Guerra «A Casa da Graciosa» (MCMLXV) trata-se de *Rodrigo Barba Correia Alardo de Pina e Lemos de Meneses* que além de Administrador dos Reais Pinhais de Leiria, foi Alcaide mor da cidade de Leiria. Tenente-Coronel de Cavalaria do Regimento de Castelo Branco e Senhor e Administrador de varios Morgados e Quinta.



Um século depois tudo era diferente, tal como hoje, mas exactamente o que importa é conhecer o caminho seguido, as fases pelas quais foi necessário passar para se atingir a posição actual.

Ninguém se julgue autor espontâneo de qualquer coisa; poucos serão os casos, entre os simples mortais, de engenho que tenha produzido uma ideia inteiramente original.

O que na maioria dos casos acontece é acrescentar-se, a quanto já foi pensado, executado e experimentado, qualquer coisa mais como complemento ou alteração, do que, aliás, podem resultar novos e até imprevistos benefícios.

O progresso é assim feito de um sumatório de inúmeras contribuições dadas, ao longo dos séculos, por inúmeras pessoas, entre as quais se destaca de vez em quando algum raro que, pela originalidade da sua contribuição, pela grandeza ou natureza das vantagens resultantes, deu à evolução dos acontecimentos um rumo novo ou uma aceleração desusada, embora apenas durante um período mais ou menos curto.

Se o caminho de madeira pode parecer hoje uma solução obsoleta, quase despropositada, a verdade é que na altura representou grande e manifesto progresso, pela solução do problema que as dificuldades crescentes do embarque das madeiras nos portos mais próximos da Mata iam oferecendo, uma vez que na altura o escoamento das suas madeiras para maiores distâncias era feito pelo mar.

\* \* \*

Os documentos cuja transcrição se segue estão divididos de acordo com a ordem cronológica dos assuntos tratados, e assim, desta maneira, vem em primeiro lugar o que se refere aos preços dos carretos, datado de 1817, e depois o conjunto daqueles que tratam da construção do *Caminho de madeira*, datados todos eles de 1856 (\*).

O primeiro foi transcrito pelo autor, com a preocupação da mais completa fi-

(\*) Estes últimos foram cuidadosamente copiados à máquina pela S.<sup>ra</sup> D. Maria Alice Vieira de Almeida, a quem desejo apresentar os meus agradecimentos.

delidade, no entanto como surgem sempre pequenas dúvidas houve na altura que tomar uma decisão; no caso presente julgou-se que nenhuma das decisões tomadas merece ser referida por não terem obrigado à adopção de quaisquer critérios especiais.

## Documento sobre o preço dos carretos no transporte de madeiras

### DOCUMENTO I

Sendo os Compradores das madeiras dos Reaes Pinhaes de Leiria huns verdadeiros exportadores da Fazenda Real, e exigindo utilidade desta que a exportação por terra das madeiras da sua Fabrica sefacilite para seu mayor consumo por meyo de huma pauta dos diferentes Carretos, que ponha os Compradores, não só ao abrigo dos arbitrarios e excessivos preços dos Carretos, mas também ao facto, e completo Conhecimento da total importancia das suas encomendas; julguei do meu dever como Administrador dos Reaes Pinhaes de Leiria có ordinar apauta dos Carretos, que acompanha esta minha exposição e Ordem, e que por mim vai assignada; cuja pauta tendo por baze da sua combinação os preços bem calculados, assim como bem aseitos dos Carretos de madeiras Reaes para a Pederneira, e S. Martinho; detremino se ponha em execução do 1.º de Janeiro de 1817 em diante, e isto pelo modo mais facil, e mais simpliz como he, pôr o Escrivão, como determino que ponha nas Guias a importancia do Carreto, que na pauta comresponder à madeira que ele a cabar de marcar, e lancar, porque deste modo, os Compradores ou seus Procuradores, não sendo responsáveis maiores pagas huma vez que estas lhes sejam exigidas, e mesmo lançadas pelo Escrivão, e que não espero contra o estabelecido na pauta, se poderão queixar para eu dar as providencias, e para que a sobredita pauta, e ordem que a acompanha chegue á noticia do Publico, se extrahirão, e espalharão copias. Pondo-se huma na porta da Casa da Administração. Registe-se=Leiria 1 de Janeiro de 1817

Rodrigo Barba Correa Alardo  
Adm.or



## Documentos sobre a construção do Caminho de madeira

Ministerio  
das Obras Publicas

Direcção  
do  
Commercio

Repartição  
da  
Agricultura

### DOCUMENTO I

Tendo subido ao conhecimento de Sua Magestade El-Rei o officio do Administrador Geral das Mattas, com data de 8 de Outubro ultimo, acompanhado do projecto traçado pelo Engenheiro Joaquim Simões Margiochi para a construcção do caminho de madeira dos pinhaes de Leiria ao porto de S. Martinho; e Conformando-Se o Mesmo Augusto Senhor com o parecer do Conselho de Obras Publicas e Minas, que sôbre este objecto se mandou ouvir, Ordena, pelo Ministerio das Obras Publicas, Commercio e Industria, o seguinte: 1.º Que se proceda immediatamente á construcção da primeira Secção do caminho de madeira dos pinhaes de Leiria ao porto de S. Martinho, na conformidade do projecto traçado pelo Engenheiro Margiochi, tendo-se em vista as observações feitas pelo Conselho das Publicas e Minas. 2.º Que o dito Engenheiro Margiochi sem prejuizo da Commissão, que actualmente exerce no caminho de ferro de Leste, seja encarregado de superintender a execução da obra, indicando o pessoal tecnico, que debaixo das suas vistas n'ella se deve empregar. 3.º Que a respeito da execução technica da obra se observem as instrucções expedidas aos Directores das Obras Publicas nos differentes Districtos do Reino. 4.º Que a parte administrativa e economica da construcção fique a cargo do Administrador Geral das Mattas, que para esse fim receberá os fundos necessários, satisfará as requisições do Engenheiro Director dos Trabalhos. 5.º Que o Administrador Geral das Mattas, para dar cumprimento à disposição antecedente, proponha o pessoal, que julgar necessario, aproveitando os actuaes empregados, que, sem prejuizo do serviço das Mattas, possam encarregar-se de qualquer commissão extraordinaria. 6.º Que o mesmo Administrador Geral organise um regulamento de administração e fiscalisação para ser submettido á approvação do Governo. 7.º Finalmente que se continuem os trabalhos graphicos, e que os planos de cada uma das respectivas Secções, sendo authenticados, e rubricados pelo Engenheiro Margiochi, sejam enviados á Repartição Technica, afim de serem examinados, e competentemente approvados. Outrosim Determina o Mesmo Augusto Senhor que, pela Direcção Geral do Commercio e Industria, se dê conhecimento a quem competir desta Sua Real resolução. Paço das Necessidades em dois de Dezembro de mil oitocentos cincoenta e seis — Marquez de Loulé —

Está conforme

Repartição de Agricultura em 4 de Dezembro de 1856.

Rodrigo de Moraes Soares



DOCUMENTO II

Ministerio  
das Obras Publicas

Direcção  
do  
Commercio

Repartição  
da  
Agricultura

Illmo. e Exmo Snr.

Remetto a V.Exa. copia da Portaria de 2 do corrente mez, pela qual Sua Ex.<sup>a</sup>. o Ministro, ordena que se proceda immediatamente á construcção do caminho de madeira dos pinhaes de Leiria ao porto de S. Martinho.

Em vista da dita Portaria V.Exa. conhecerá as disposições que lhe dizem respeito, ás quaes se servirá dar o devido cumprimento, como n'ellas se determinam.

Deos Guarde a V.Exa. Direcção Geral do Commercio e Industria, 4 de Dezembro de 1856.

Illmo. e Exmo. Snr. Administrador  
Geral das Mattas do Reino.

Joaquim Larcher

*No verso da folha seguinte, em cima: 1856 4/12*

*Em baixo:*

Registrado a folhas 77 V<sup>so</sup>. do Livro 8 —

DOCUMENTO III (\*)

Ministerio  
das Obras Publicas

Direcção  
do  
Commercio

Repartição  
da  
Agricultura

Regulamento para a parte administrativa e economica da construcção do caminho de madeira do pinhal de Leiria ao porto de S. Martinho, na conformidade da Portaria do Ministerio das Obras Publicas de 2 de Dezembro de 1856

Arto. 1o.

A parte administrativa e economica na construcção do caminho de madeira, entre o pinhal de Leiria, e o porto de S. Martinho, fica sujeita ao Administrador Geral das Mattas (Portaria do Ministerio das Obras Publicas de 2 de Dezembro de 1856) e será directamente



exercida por um Administrador, seu delegado, por um Apontador Geral, e por um Fiel de depósitos.

Arto. 2º.

As funções relativas a cada um destes empregos, por motivos de economia, serão por comissão incumbidas áquelles dos Empregados da Administração Geral das Mattas, (na conformidade da citada Portaria) que estiverem no caso de as exercer sem prejuizo do serviço da mesma Administração; admittindo-se somente individuos estranhos, quando isto não possa ter lugar.

Arto. 3º.

A parte administrativa e economica, a que se refere o artigo primeiro, comprehende:

1º. — Tudo quanto diz respeito á escripturação e contabilidade do material, e fundos.

2º. — A aquisição, promptificação, e arrecadação de todos os materiaes e ferramentas.

3º. — Tudo o mais, que disser respeito á obra, excluindo a parte technica.

Arto. 4º.

Os empregados, encarregados da parte administrativa e economica da obra, regular-se-hão em tudo o que diz respeito ao serviço, que lhes incumbe, pelas disposições regulamentares da Portaria de 14 de Abril de 1856, na parte que forem applicáveis á dita obra. Administração Geral das Mattas 19 de Dezembro de 1856. O Administrador Geral, Porfirio Antonio Caminha.

Está conforme

Repartição d'Agricultura 10 de Janeiro de 1857.

Rodrigo de Mes. Soares

---

(\*) Parte deste documento foi transcrito por Arala Pinto (ob. cit.). Este autor refere ainda a construção posterior, por iniciativa do Administrador Geral das Matas José de Melo Gouveia (1857/65), de um outro troço de caminho de madeira com cerca de 6000 metros (pág. 278, vol. 2).



## DOCUMENTO IV

Ministerio  
das Obras Publicas

Illmo. e Exmo. Sr.

Direcção  
do  
Commercio

Repartição  
da  
Agricultura

Por despacho de Sua Exa. o Ministro datado de hoje foi approvado o Regulamento, que VExa. propoz, na conformidade do que se ordenava na Portaria de 2 do corrente para a administração economica da obra do caminho de madeira dos pinhaes de Leiria.

Sirva-se por tanto VExa. propor os individuos, que devem servir os logares, a que se refere o dito Regulamento, e os vencimentos, ou gratificações, que se lhes devem abonar.

Deus Guarde a VExa. Direcção Geral do Commercio e Industria 27 de Dezembro de 1856.

Illmo. e Exmo. Sr. Administrador  
Geral das Mattas do Reino.

Joaquim Larcher

*No verso da folha seguinte, em cima: 1856 27/12*

*Em baixo:*

Registrada a folhas 80 V<sup>so</sup>. do Livro 8<sup>o</sup>.

## DOCUMENTO V

Ministerio  
das Obras Publicas

Illmo. e Exmo. Snr.

Direcção  
do  
Commercio

Repartição  
da  
Agricultura

Participo a V.Exa., que por despacho de Sua Exa. o Ministro, datado de 31 de Dezembro proximo passado, foi approvada a proposta de V.Exa. do pessoal administrativo, com as respectivas gratificações, para a construcção do caminho de madeira dos pinhaes de Leiria ao porto de S. Martinho; ficando por esta forma satisfeito o officio de V.Exa. de 31 de Dezembro ultimo.

Deos Guarde a V.Exa. Direcção Geral do Commercio e Industria, 9 de Janeiro de 1857.

Illmo. e Exmo. Snr. Administrador  
Geral das Mattas.

Joaquim Larcher

*No verso da folha seguinte, em seguinte: 1856 31/12*

*Em baixo:*

Registrada a folhas 82 do Livro 8<sup>o</sup>.



## TESTEMUNHO

# A situação da agricultura e a dos trabalhadores rurais

Por JOSÉ LUCAS COELHO DOS REIS

O prestigioso «Jornal do Comércio» de 26 de Maio do ano corrente publicava o artigo que pedimos vênica para transcrever.

Trata-se, de facto, dum testemunho, da expressão aberta e sem rodeios dum lavrador e aí, na sinceridade e desassombro, estão os seus principais méritos.

Pessoalmente, compreendendo embora as razões profundas do Ex.<sup>mo</sup> Sr. Coelho dos Reis, estamos em muitos aspectos em franco desacordo.

Nem é possível destrinçar agriculturas, sejam a do trigo e do azeite, sejam a do vinho, do tomate, da cortiça ou das matas, nem a solução está unicamente em actualização de preços.

Mas isso em nada invalida a vantagem de darmos a conhecer aos nossos leitores o trabalho, felicitando o seu autor e o «Jornal do Comércio» pela sua publicação.

Será esta talvez, a última vez em que me referirei na Imprensa diária, à situação aflitiva em que se encontra a nossa agricultura, e para isso escolhi o «Jornal do Comércio».

Quando digo — a nossa agricultura — não pretendo incluir a dos sobreiros, pinhais, eucaliptais, choupos, vinhos e tomates, porque estes têm o justo preço garantido.

Quero referir-me apenas ao azeite e trigo — os dois produtos agrícolas, que pelo seu volume e importância, mais têm concorrido para a situação aflitiva em que se encontra a quase totalidade dos proprietários da Lavoura Nacional.

Para uma demonstração o mais exacta possível, tenho de partir do ano de 1910,

data em que nessa altura a nossa moeda ainda era considerada moeda forte.

Principio por me referir em primeiro lugar ao azeite.

Nessa altura — 1910 — o preço do azeite na produção, era de duzentos e quarenta reis (240) cada litro, e o salário diário dos trabalhadores rurais — de Sol a Sol — na apanha da azeitona, era de 300 reis para os homens e de 140 reis para as mulheres, ou seja 440 reis diários pelo casal, homem e mulher.

Verifica-se assim, que bastaria vender-se 2 litros de azeite para se pagar o salário de um dia aos dois operários, e ainda sobraria dinheiro.

Acresce a circunstância, que na mesma altura, a importância despendida anual-



mente com o alimpo dos olivais, era bem compensado com o produto da venda da lenha, o que actualmente não sucede, por não ter valor algum, em virtude das padarias só consumirem energia eléctrica, e até os trabalhadores rurais deixaram de consumir lenha que poderiam adquirir gratuitamente, e apesar disso, passaram a gastar gazcidla, o que demonstra o seu alto nível de vida.

Verifica-se pois a situação grave que a olivicultura atravessa — situação que a continuar assim, se torna insustentável, e para isso basta dizer o seguinte:

Em 1968, o salário médio diário dos trabalhadores rurais, no apanho da azeitona, foi já de sessenta escudos para os homens e de quarenta para as mulheres, trabalhando 8 horas e com pouco interesse, e como o preço médio do azeite na produção, segundo a tabela oficial, não é superior a dezasseis escudos, torna-se necessário vender-se pelo menos seis litros de azeite para se conseguir realizar a importância precisa para se pagar o salário de um dia a um homem e a uma mulher, quando é certo que nas alturas de 1910, bastava vender-se apenas dois litros!

A olivicultura, era uma das maiores riquezas que o País chegou a possuir, a meu parecer de valor superior a 20 milhões de contos, e que actualmente está a caminho de se perder, na sua maior parte.

Não se exagera dizer-se, que tendo sido nos anos anteriores, a média de produção de azeite de cem milhões de litros, anualmente, por certo o número de oliveiras existentes no País, em condições de boa produção, não devia ser inferior a 200 milhões, para poder produzir os referidos 100 milhões de litros de azeite. E não se exagera também atribuir-se a cada oliveira o valor médio de cem escudos a cada uma (100\$00), e assim chega-se à conclusão, que na olivicultura foram investidos mais de 20 milhões de contos — a que se deve ajuntar, os que foram investidos nos milhares de lagares existentes para o fabrico do azeite.

É esta a situação da Olivicultura.

Se nos voltarmos para a cultura do trigo e dos restantes cereais de pravana, a situação é exactamente a mesma.

Referirei-me porém apenas à cultura do trigo, pela importância que ela tem na exploração agrícola.

Como é do conhecimento geral, o preço porque tem sido pago o trigo ao produtor, aproximadamente desde 1954 até 1968, tem sido sensivelmente o mesmo, porém os salários dos trabalhadores rurais, que no referido ano de 1954 regulavam por 20 escudos diários, têm vindo a aumentar todos os anos, pois actualmente auferem já 60 e 70 escudos, e até 120 escudos nos amanhos das vinhas e dos tomates, com tendências nítidas para maiores aumentos.

É esta a situação em que se encontra a maior parte da nossa agricultura.

Verifica-se assim, que para se manter o mesmo preço do pão que vigorava há cerca de 14 anos e de muitos outros géneros agrícolas comestíveis, tem-se obrigado a lavoura a prestar uma forte assistência a toda a população do País — pobres, médios, ricos e muito ricos, e aos que auferem elevados vencimentos, o que tem concorrido poderosamente para a ruína e situação aflitiva em que se encontra a maior parte dos proprietários agrícolas — situação esta que não atingiu os trabalhadores rurais, porquanto nunca em tempo algum usufruíram um nível de vida tão elevado e uma situação tão desafogada, como a que estão gozando, actualmente, como vou demonstrar.

Os trabalhadores rurais auferiam de salários diários, por volta de 1954, como já disse, os seguintes:

Do sexo masculino 20 escudos — actualmente 60 e 70 escudos — e nos trabalhos das vinhas e tomates, os salários diários chegam a atingir 120 escudos.

Do sexo feminino, também por volta de 1954, o seu salário diário regulava por 10 escudos — actualmente, de 35 a 45 escudos.

Há a notar que a quase totalidade dos trabalhadores rurais possuem residência própria, e os que não possuem, pagam uma renda mensal, que em regra não chega a atingir cem escudos, e na sua grande maioria possuem também propriedades agrícolas que pessoalmente cultivam, ajudados pelos seus agregados familiares, donde colhem cereais, batatas, produtos hortícolas e outros artigos, entre



os quais palha e erva para sustentar um animal, criam galinhas, quase todos criam também um porco e algumas cabras e ovelhas, o que é muito importante.

Por aqui se pode avaliar qual é actualmente a situação económica dos trabalhadores rurais, principalmente a dos que sabem administrar bem o que vão adquirindo, e por isso não é de admirar, que sejam os trabalhadores rurais, na sua maioria, quem tenha comprado as propriedades rústicas que os seus proprietários se têm visto obrigados a vender, devido à situação aflitiva em que se encontram.

Torna-se por isso absolutamente indispensável que seja toda a Nação a prestar a assistência necessária para se poder manter o preço do pão e de outros géneros agrícolas comestíveis — preços que vigoram há bastantes anos — e não seja só a agricultura a prestar essa assistência.

Para esse fim, a meu parecer, a forma mais suave e mais justa para o conseguir será elevar-se o imposto de transacção de 7 para 10 por cento — e com a importância que o aumento de 3 por cento produzirá distribuir-se, como subsídio de produção, uma parte desse aumento, pelo trigo manifestado na Federação Nacional dos Produtores de Trigo, pelos produtores e Cooperativas Agrícolas — para o que deverão ser também consideradas como produtoras de trigo as referidas Cooperativas, pelas máquinas recebidas dos seus associados, resultante da debulha do trigo efectuada pelas suas debulhadoras, como é de inteira justiça, visto que o trigo manifestado pelas Cooperativas Agrícolas — é trigo produzido pelos associados, subsídio que muito beneficiará também as Cooperativas, que sofrem também devido à situação aflitiva em que se encontra a agricultura.

A outra parte resultante dos 3 por cento de aumento no imposto de transacção, destinar-se-ia a um subsídio de produção do azeite e trigo.

Segundo tem informado o Instituto Nacional de Estatística a média anual de produção de azeite nos últimos anos, baixou para cerca de 80 milhões de litros, devido na sua maior parte, aos poucos cuidados que tem havido com a sua cultura — e o que é mais grave ainda — pelo abandono a que estão sendo votadas as oliveiras, como o demonstra a formidável quantidade das que têm sido arrancadas e de ter cessado o plantio de outras motivado pela situação grave em que se encontra — e a produção de trigo, que chegou a atingir 700 milhões de quilos, pelas mesmas razões, baixou para menos de metade.

Pelas minhas previsões, os 7 por cento de imposto de transacções, indica-me ser de supor, ter produzido, cerca de dois milhões de contos em 1968, com tendências para aumentar, o que dá para cada, um por cento do referido imposto, trezentos mil contos portanto novecentos mil contos anualmente, o aumento de 3 por cento do indicado imposto.

Os mencionados novecentos mil contos, a meu parecer, deveriam ser destinados como incentivo, para produção de azeite e de trigo, pela forma seguinte:

Aos produtores de azeite, o subsídio anual até quatro escudos por cada litro — e aos produtores de trigo, um escudo por cada quilo.

O saldo que ficasse depois da distribuição dos referidos subsídios, ficaria a cargo do sr. presidente da Junta Nacional do Azeite para incentivo da exportação de azeite, ou para qualquer outro fim que superiormente fosse indicado.

Desde que assim se proceda, por certo a produção do azeite e do trigo aumenta logo de ano para ano, e evita em grande parte, a maioria dos proprietários de terem necessidade de recorrer a empréstimos bancários ou a particulares — no geral, a juros elevados.



# Um Ministério da Economia Florestal,

## fórmula para alguns países

Por

MAXIMINO ALVAREZ

Eng. Silvicultor

**A**INDA que a importância da floresta transcenda a sua função de produção, sendo os serviços por ela prestados, quer ao sector agrícola, quer à sociedade em geral, no quadro das chamadas «influências florestais», sempre muito valiosos e, nalguns pontos, inclusivamente bastante superiores aos benefícios proporcionados por aquela; ainda que esses serviços, nomeadamente os de ordem psico-fisiológica, tendam, com o desenvolvimento económico-social, a ser procurados em escala crescente e, a tal ritmo, que, no mundo de amanhã, talvez constituam a principal finalidade do património florestal de então, o certo é que o interesse que a dita função continua a revestir como fonte de matérias-primas indispensáveis à laboração de indústrias tidas como particularmente notáveis pela sua dinâmica acção no desenvolvimento económico, de indústrias fornecedoras de tantos produtos necessários ao Homem, como são as indústrias florestais, esse

interesse não dá mostras de diminuir. E não diminui, mesmo que o uso de alguns dentre eles possa estar em declínio ou a sua procura experimente lenta expansão; antes tem tendência para aumentar, muito contribuindo para isso a versatilidade de determinadas das suas produções, designadamente as de madeira, bem como o progresso que está a atravessar a sua tecnologia e a respectiva utilização, para dever atingir, no futuro, uma dimensão que fundamentados estudos de prospectiva levam a admitir venha a ser deveras considerável, isto na sequência de um actual consumo de produtos florestais marcado por um tão nítido como acelerado crescimento.

Ora, esta favorável perspectiva do consumo de tais produtos, para que muito concorrerá a melhoria do rendimento nacional e sua mais equitativa repartição, só conseguirá ser integralmente satisfeita, na maioria dos países desenvolvidos, através a importação, e daí os mais promisso-



res reflexos para a indústria florestal dos países em vias de desenvolvimento. Indústria, esta, proporcionadora de variado número de produtos finais e intermediários, penetradores de todos os sectores económicos, sobre muitos dos quais, pela sua oferta, pode exercer significativa influência no que se refere à respectiva expansão, e cuja elasticidade da procura se revela relativamente elevada neste último tipo de países, onde ainda o consumo «per capita» é extremamente baixo; indústria que é potente motor do crescimento económico, com positiva e decisiva acção no desenvolvimento regional, graças ao efeito auto-propulsor que a caracteriza, e capaz até, nalguns casos, numa primeira fase, e à custa das propriedades físicas do material lenhoso, de ser de molde a consentir o estabelecimento de pequenas unidades ainda rentáveis (o que não quer dizer, evidentemente, que, na realidade, se deva abstrair das vantagens das economias de escala e delas tirar o melhor partido em indústrias como as da pasta e do papel).

E cabendo deste modo às indústrias florestais missão tão importante no crescimento económico dos países em vias de desenvolvimento, não admira que à silvicultura, à qual compete abastecer as mesmas em matéria-prima, corresponda, em nossos dias, sob o aspecto económico, uma posição de grande destaque, uma posição de justo relevo no binómio que, pela estreita cooperação que deve ser cariz das relações entre os dois sectores, a liga já, e cada vez mais, à indústria transformadora, ainda que, em certas situações, continuem bem apertados os seus laços com o sector agrícola.

E assim entendido, nesta época de coordenação global da intervenção pública em diversos campos, de planeamento, para se alcançarem objectivos perfeitamente definidos e compatíveis com a sistemática programação da utilização dos recursos disponíveis e em que os problemas de crescimento e desenvolvimento vieram sobrepôr-se aos de equilíbrio e estabilidade, quanto pode o progresso do sector florestal e das indústrias florestais impulsionar o desenvolvimento económico geral e dar um alto contributo para um efectivo bem-estar da população, fácil é

reconhecer o proveito, melhor, a necessidade que há da mais perfeita coordenação possível entre a silvicultura e a indústria florestal, a necessidade que se impõe de uma coerente programação das respectivas actividades.

Decerto se dará com ela um grande passo em prol da economia florestal do país seja ele qual for, o que igual será afirmar em favor de toda a sua economia. Mas ocorre uma pergunta: E na hipótese de se tratar de um país detentor de apreciável património florestal, origem de toda uma gama de produções em que, pelo seu valor, avulte, não só, até, o material lenhoso, como alguns produtos acessórios e que, a igual daquele, cada vez mais laborados por uma indústria florestal em expansão, constituam copiosa fonte de divisas, em semelhantes circunstâncias, não convirá ir mais longe em tal coordenação? Mais: se esse país, pelas suas condições fisiográficas, dever ainda, no contexto de um racional aproveitamento do solo, dedicar à florestação largas extensões degradadas do seu território, grande parte das quais, por virtude de um elevado potencial de crescimento lenhoso que as respectivas condições climáticas lhes confirmam, possa, em curto prazo, proporcionar novos e volumosos quantitativos de matéria-prima, susceptíveis de virem a consentir um almejado desenvolvimento da correspondente indústria, particularmente da grande indústria primária da madeira, cujos produtos circunstâncias objectivas permitem admitir venham a encontrar colocação no mercado internacional, na condição de se mostrarem competitivos em preço e qualidade com os dos outros países concorrentes, em tal caso, não se imporá ainda estabelecer essa coordenação em moldes mais íntimos e completos? Tudo parece indicar que sim, e só desse modo se afigura viável, dada a natural interdependência entre a silvicultura e a indústria florestal, chegar-se um dia ao mais racional e coerente desenvolvimento das duas.

Mas nessa hipótese, só uma organização que, aos níveis de decisão e de execução, crie aquele clima de acção no qual o florestal, sem deixar de continuar a sentir o interesse do uso múltiplo da

(Conclui na pág. n.º 610)



# Repartição do rendimento no contrato de colónia na Ilha da Madeira (cultura da bananeira)

Por

AMADEU DA SILVA FERREIRA

Eng. Agrónomo

«O colono não sabe nunca, nem calcula qual a soma de trabalho que emprega na sua fazenda, e por isso pode suportar o pesado cargo do contrato de colónia».

Dr. A. Rodrigues de Azevedo

## I

“TERRA e benfeitoria» — «Senhorios e colonos» — «Regime de colónia»: expressões sinónimas que, traduzindo muito embora a mesma gritante realidade, apresentam aspectos e matizes que convém notar. Por agora apenas uma noção sucinta do que é a «colónia».

Demos, pois, um olhar rápido e circular sobre um panorama a que voltaremos mais tarde, para o podermos contemplar com tempo e pormenor.

O contrato de colónia verifica-se sempre que, em relação a um prédio rústico incidem os direitos de dois proprietários: o terreno pertence a uma pessoa o senhorio, que por sua vez reconhece a outra pessoa, o colono, como proprietário

das benfeitorias, sendo este o cultivador exclusivo da terra, e os respectivos produtos partilhados entre ambos.

É o regime de «colónia» um problema próprio e, segundo julgo, exclusivo da Ilha da Madeira. É, também, uma questão delicada e difícil e, sobretudo, comanda a população madeirense nas suas tradições e hábitos.

Um assento de contrato de colónia (Século XVII) existente nas Notas da Câmara de Machico diz:

«1.º — Que a colónia dura enquanto o senhorio não suspender o colono, o que lhe é livre em todo o tempo sem dar



razão, pagando primeiramente as benfeitorias do colono;

«2.º — Que o colono deve partir com o senhorio metade dos frutos que colher da terra;

«3.º — Que o colono não pode fazer casa ou cozinha sem licença do senhorio, pagando pelo chão da casa uma pensão de aves pelo Natal;

«4.º — Que o colono dará ao senhorio a papada do gado suíno que criar e matar e do mesmo modo a língua do gado vacum;

«5.º — Que o terço das plantas de inhame pertence ao senhorio;

«6.º — Que as benfeitorias do colono são transmissíveis por sucessão e aqueles para quem passam ficam substituindo os colonos;

«7.º — Que o colono não poderá fazer a alienação das benfeitorias, sem prévia licença do senhorio o qual defenderá o «rol» ou título de aquisição do novo colono;

«8.º — Que o colono que não exhibir o «rol» ou licença do senhorio perderá metade das benfeitorias em favor do senhorio;

«9.º — Que as benfeitorias sejam avaliadas pelo seu valor material e não pelo seu rendimento».

De freguesia para freguesia, de lugar para lugar, de senhorio para senhorio e por vezes em relação ao mesmo senhorio variam as condições de pormenor regulamentar que especificam as obrigações e direitos dos dois proprietários.

Essencialmente a partilha dos produtos faz-se, geralmente, em partes iguais; outras vezes, porém, o senhorio só recebe uma terça parte dos produtos principais do rendimento bruto. Por vezes o senhorio concorre com um terço da água para as culturas e outras vezes com metade. Nalgumas despesas culturais: adubos qui-

micos, enxofres, plantas, também, comparticipa, nas mais variadas proporções o senhorio.

Senhorios há que recebem a demidia (metade dos produtos) simplesmente nas culturas chamadas ricas: cana sacarina, banana, vinha e pinheiros deixando aos colonos a totalidade dos produtos das culturas arvenses e horticolas intercalares: batata, batata doce, feijão, tomate, inhame, etc.. Porém, outros cobram por estas culturas uma renda em dinheiro e, mais raras vezes, partilham os produtos principais.

No contrato de colónia que é perpétuo apenas o senhorio possui o direito de o rescindir, enquanto que o colono nunca o pode fazer. Quando o senhorio despede o colono tem de lhe pagar as benfeitorias existentes no prédio quer por preço acordado amigavelmente ou estipulado por avaliação judicial. Mas, mais tarde, o senhorio proprietário perfeito pode de novo vender as benfeitorias a outro colono pelo preço que lhe convier. Em desvantagem, o colono só pode vender as benfeitorias ao seu senhorio ou a um futuro colono que o senhorio venha a reconhecer como tal.

Dadas as condições particularíssimas em que se processa a agricultura madeirense, a terra e as benfeitorias assumem valores muito variados: não raras vezes mais as benfeitorias do que a terra dum mesmo prédio. É o que, aliás, sucede nos lugares de maior altitude, mais declivosos e distanciados das vias de comunicação, donde os transportes dos produtos se operam a dorso de homem.

Reportando-nos a valores monetários de 1958 analisemos nas três freguesias, onde mais demoradamente trabalhamos, os resultados do senhorio e colono por hectare, em bananais representativos das boas e más condições de produtividade de cada freguesia considerada. Por bananal em boas condições de produtividade entende-se aquele em que os factores de produtividade: natureza do solo, declive, cota (sempre inferior a 200 m), exposição e proximidade das vias de comunicação (acesso a veículos motorizados) são dos mais favoráveis. Mutatis mutandis se define um bananal em más condições de produtividade.



**CONTA DE CULTURA DO COLONO (Ha)**

	Unidade	Freguesia de Água de Pena (Concelho de Machico)				Freguesia de Câmara de Lobos (Concelho de Câmara de Lobos)				Freguesia de S. Martinho (Concelho do Funchal)			
		Boas condições de produtividade		Más condições de produtividade		Boas condições de produtividade		Más condições de produtividade		Boas condições de produtividade		Más condições de produtividade	
		Quantid.	Escudos	Quantid.	Escudos	Quantid.	Escudos	Quantid.	Escudos	Quantid.	Escudos	Quantid.	Escudos
<i>I — Despesas efectivas . . . . .</i>													
A — Fertilização do Terreno . . . . .													
Mato . . . . .	Kg	35 000	4 900\$00	25 000	3 500\$00	—	—	—	—	30 000	4 500\$00	20 000	3 000\$00
Transporte do mato e dis- tribuição . . . . .	Homem	30	750\$00	26	650\$00	—	—	—	—	31	775\$00	26	650\$00
Adubo químico . . . . .	Kg	2 000	3 600\$00	1 000	1 800\$00	2 000	3 600\$00	1 000	1 800\$00	2 000	3 600\$00	1 500	2 700\$00
Transporte do adubo qui- mico . . . . .	Homem	4	100\$00	5	125\$00	4	100\$00	4	100\$00	4	100\$00	4	200\$00
Distribuição do adubo qui- mico . . . . .	Homem	6	150\$00	5	125\$00	6	150\$00	6	150\$00	6	150\$00	6	150\$00
Estrume . . . . .	Kg	—	—	—	—	50 000	10 000\$00	30 000	6 000\$00	40 000	8 000\$00	25 000	5 000\$00
Transporte do estrume e distribuição . . . . .	Homem	—	—	—	—	40	1 000\$00	40	1 000\$00	30	750\$00	26	650\$00
B — Amanhos culturais . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lavar e mantear . . . . .	Homem	80	2 000\$00	60	1 500\$00	90	2 250\$00	70	1 750\$00	90	2 250\$00	60	1 500\$00
Sachas, mondas e limpeza	Homem	80	2 000\$00	60	1 500\$00	100	2 500\$00	70	1 750\$00	90	2 250\$00	60	1 500\$00
Água de rega . . . . .	Hora	10	1 800\$00	8	1 440\$00	10	1 800\$00	10	1 800\$00	6	4 800\$00	4	3 200\$00
Regar . . . . .	Homem	24	600\$00	20	500\$00	30	750\$00	34	850\$00	24	600\$00	24	600\$00
Estacar bananeiras e tuto- rar cachos . . . . .	Homem	15	375\$00	11	275\$00	20	500\$00	15	375\$00	20	500\$00	15	375\$00
C — Materiais . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Varas para escorar o pé . . . . .	Vara	200	460\$00	180	414\$00	100	500\$00	170	850\$00	100	500\$00	170	800\$00
Varinhas ou canas para es- corar o cacho . . . . .	Dúzia	30	30\$00	24	24\$00	1 000 *	100\$00	1 000 *	100\$00	1 000 *	100\$00	1 000 *	100\$00
D — Colheita e transporte (ca- cho e falso tronco) . . . . .	Homem	40	1 000\$00	40	1 000\$00	58	1 450\$00	40	1 000\$00	50	1 250\$00	40	1 000\$00
E — Conservação de muros de suporte . . . . .	Homem	10	250\$00	16	400\$00	10	250\$00	16	400\$00	10	250\$00	16	400\$00
F — Conservação de regadio . . . . .	Homem	8	200\$00	8	200\$00	10	250\$00	10	250\$00	10	250\$00	10	250\$00
G — Diversas . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Contribuição . . . . .	—	—	1 600\$00	—	800\$00	—	1 900\$00	—	500\$00	—	1 700\$00	—	650\$00
Seg. do pessoal 3 o/o s/J. O. . . . .	—	—	219\$85	—	161\$25	—	276\$00	—	228\$75	—	273\$75	—	218\$25
Administração 5 o/o s/D.E.E. . . . .	—	—	1 001\$89	—	720\$71	—	1 368\$80	—	675\$19	—	1 629\$94	—	1 147\$16
Gastos Gerais 3 o/o s/D.E.E. . . . .	—	—	601\$13	—	432\$43	—	821\$28	—	405\$11	—	977\$96	—	688\$30
Total das Despesas . . . . .	—	—	21 637\$87	—	15 567\$39	—	29 566\$08	—	19 984\$05	—	35 206\$65	—	24 778\$71
<i>II — Rendimento bruto . . . . .</i>													
A — Banana . . . . .	Kg	15 000	36 000\$00	8 000	16 800\$00	19 500	46 800\$00	9 500	19 950\$00	20 000	48 000\$00	10 000	21 000\$00
B — Palha de banana . . . . .	Kg	32 000	1 600\$00	16 000	800\$00	36 000	1 800\$00	20 000	1 000\$00	38 000	1 900\$00	20 000	1 000\$00
Total do rendimento bruto . . . . .	—	—	37 600\$00	—	17 600\$00	—	48 600\$00	—	20 950\$00	—	49 900\$00	—	22 000\$00
<i>III — Rendimento líquido . . . . .</i>	—	—	15 959\$23	—	2 032\$61	—	19 033\$92	—	6 365\$95	—	14 693\$35	—	2 778\$71
<i>IV — Juro normal do capital fundia- rio . . . . .</i>	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Benfeitorias a 4 o/o . . . . .	—	—	4 200\$00	—	2 800\$00	—	7 200\$00	—	4 200\$00	—	7 200\$00	—	4 200\$00
<i>V — Resultado final (lucro ou perda)</i>	—	—	11 759\$23	—	a) 767\$39	—	11 833\$92	—	2 165\$95	—	7 493\$35	—	a) 6 978\$71



# CONTA DE CULTURA DO SENHORIO (Ha)

	Unidade	Freguesia de Água de Pena (Concelho de Machico)				Freguesia de Câmara de Lobos (Concelho de Câmara de Lobos)				Freguesia de S. Martinho (Concelho do Funchal)			
		Boas condições de produtividade		Más condições de produtividade		Boas condições de produtividade		Más condições de produtividade		Boas condições de produtividade		Más condições de produtividade	
		Quantid.	Escudos	Quantid.	Escudos	Quantid.	Escudos	Quantid.	Escudos	Quantid.	Escudos	Quantid.	Escudos
I — Despesas efectivas . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
A — Fertilização do terreno . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Adubo químico . . . . .	Kg	2 000	3 600\$00	1 000	1 800\$00	2 000	3 600\$00	1 000	1 800\$00	2 000	3 600\$00	1 500	2 700\$00
B — Amanhos culturais . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Água de Rega . . . . .	Hora	10	1 800\$00	8	1 440\$00	10	1 800\$00	10	1 800\$00	6	4 800\$00	4	3 200\$00
C — Colheita e transporte . . . . .	Homem	15	375\$00	20	500\$00	20	500\$00	20	500\$00	20	500\$00	20	500\$00
D — Diversos . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Contribuição . . . . .	—	—	1 600\$00	—	800\$00	—	1 900\$00	—	500\$00	—	1 700\$00	—	650\$00
Seg. do pessoal 3 o/o s/l. O. . . . .	—	—	11\$25	—	15\$00	—	15\$00	—	15\$00	—	15\$00	—	15\$00
Administração 5 o/o s/D.E.E. . . . .	—	—	369\$31	—	227\$75	—	390\$75	—	230\$75	—	530\$75	—	351\$25
Gastos Gerais 3 o/o s/D.E.E. . . . .	—	—	221\$59	—	136\$65	—	234\$45	—	138\$45	—	318\$45	—	211\$95
Total das despesas . . . . .	—	—	7 971\$46	—	4 919\$40	—	8 440\$20	—	4 984\$20	—	11 464\$20	—	7 630\$20
II — Rendimento bruto . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Banana . . . . .	Kg	15 000	36 000\$00	8 000	16 800\$00	19 500	46 800\$00	9 500	19 950\$00	20 000	48 000\$00	10 000	21 000\$00
III — Rendimento liquido . . . . .	—	—	28 028\$00	—	11 880\$00	—	38 359\$80	—	14 965\$80	—	36 535\$80	—	13 369\$80
IV — Juro normal do capital terra. a 3 o/o . . . . .	—	—	7 350\$00	—	900\$00	—	12 600\$00	—	1 350\$00	—	12 600\$00	—	1 350\$00
V — Resultado final . . . . .	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lucro bruto do senhorio . . . . .	—	—	20 678\$54	—	10 980\$60	—	25 759\$80	—	13 615\$80	—	23 935\$80	—	12 019\$80



O jogo dos números apresentados, o bom senso comum e o que, demoradamente, se observou *in loco* permitem-nos concluir que:

1.º A quota justa de rendimento bruto a caber ao senhorio deveria ficar, apreciavelmente, abaixo da demidia;

2.º Nos bananais em más condições de produtividade o valor das benfeitorias é sempre superior ao valor da terra;

3.º Certas despesas efectivas evoluem proporcionalmente à produção bruta;

4.º É inoperante o processo de acabar com a colónia facilitando o acesso à terra dos colonos mediante crédito a juro módico;

5.º Nos lugares onde os factores de produtividade são mais desfavoráveis e simultaneamente a terra vale menos do que as benfeitorias não raras vezes o senhorio procura desfazer-se da terra vendendo-a aos colonos. Em contrapartida nos locais onde os factores de produtividade são mais favoráveis verifica-se que o senhorio, por vezes, procura desfazer-se dos colonos.

6.º Dadas as características culturais da bananeira não se deve considerar o «capital circulante».

7.º Entre o colono que cultiva a terra geralmente chamado «vilão» e os detentores das forças de pressão que asseguram os transportes de produtos para fora da Ilha estabelecem-se como que relações de «suserania» e «vassalagem» que hão-de perdurar enquanto a ilha for ilha.

8.º São as condições geográficas da Ilha da Madeira nomeadamente o «isolamento» e a impossibilidade de mecanização bem como a necessidade de benfeitorização em larga escala que propiciam o perdurar e o aparecer (caso da freguesia do Caniçal) dos contratos de colónia.

**Todo o lavrador português tem inúmeras vantagens em assinar a *Gazeta das Aldeias*. Aconselhe-a aos seus amigos, a quem ela possa interessar.**

## Um Ministério da Economia Florestal, fórmula para alguns países

(Conclusão da pág. 605)

floresta, antes pelo contrário, actue em conformidade com as solicitações que a ela se fazem no âmbito da concepção económica que informa a silvicultura na fase que atravessamos, e em que o planificador e o técnico da indústria ajam com verdadeiro conhecimento de causa do que representa a dinâmica do complexo que é a floresta e do valor que assumem as suas funções não produtivas, só uma tal organização estará à altura de permitir que se encontre, para cada caso, a solução ideal que, acautelando convenientemente um património tão «sui generis», como ímpar para a comunidade, dele tire o melhor partido económico.

Semelhante organização, obviamente variável com as condições específicas de cada país, designadamente com o seu tipo de economia, mas imprescindível qualquer que seja o papel atribuído à empresa pública e à empresa privada no desenvolvimento da indústria florestal, dados os laços, voltamos a insistir, que, na actual conjuntura, esta terá de manter com os recursos florestais fornecedores da matéria-prima que constitui a sua razão de ser, tal organização, para além das ligações oficiais que já se tenham criado, deverá conduzir às mais estreitas e frutuosas relações de trabalho em todos os escalões dos sectores interessados, deverá revestir a feição mais harmónica possível no que concerne ao «processus» de produção da economia florestal, desde a instalação dos povoamentos até à conversão da matéria-prima pela respectiva indústria transformadora, compreendendo, mesmo, a investigação, uma vez que, no mundo dos nossos dias, a ciência surge como verdadeira força de produção.

Diversos países decididos a levar por diante um vigoroso programa de desenvolvimento industrial alicerçado na floresta assim o reconheceram, tendo centralizado já num só departamento ou ministério a autoridade responsável pela floresta e pelas indústrias florestais.

Julho de 1969.



# PREPARANDO AS VINDIMAS

**M**AIS uma vez publicamos aqueles conselhos elementares que estão na base duma conveniente vinificação — os da higiene da adega.

São já muitos os anos em que repetimos a publicação deste texto que devemos a amável deferência da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes que nos autorizou a reprodução dos seus folhetos de divulgação.

E' intencionalmente que repetimos esta publicação na tentativa de que a repetição possa convencer os relapsos ou chamar a atenção dos distraídos.

## Preparação da adega e do material de vindima

a) Na adega, iniciar a limpeza, por varrer e espanar o chão, tecto e paredes; seguidamente caiar as paredes e o tecto com a solução:

Cal viva . . . . .	1 quilo
Sulfato de cobre . . . . .	0,5 »
Água quanto baste para . . .	100 litros

utilizando o próprio pulverizador das vinhas. Apaga-se a cal à maneira habitual, junta-se-lhe água até perto de 100 litros e por fim mistura-se-lhe o sulfato de cobre dissolvido nalguns litros de água.

Ao encher o pulverizador coa-se por uma rede fina.

O pavimento, sendo de terra batida, deve ser todo raspado e levar uma camada de saibro bem limpo e seco.

Sendo de cimento, deve ser abundantemente lavado com água e vassoura e por fim regado com a solução:

Água . . . . .	100 litros
Metabissulfito . . . . .	100 gramas

b) Os lagares de pedra e as dornas ou baças de fermentação são varridas e esfregadas à vassoura de piaçaba com a solução:

Água . . . . .	10 litros
Carbonato de sódio . . . . .	1/2 quilo

Em seguida lavam-se muito bem com água limpa.

c) Quanto a caixas e dornas de transporte de uvas, grades de prensas, malhais, cestos, ancinhos de madeira, etc., a primeira operação a efectuar é raspar a seco (com um raspador ou simples pedaço de arco) esfregando-os em seguida com a vassoura rija de piaçaba.

Tirada assim a sujidade aderente, esfregam-se com a solução de soda anteriormente indicada, empregando-a bastante quente. Deixa-se actuar a soda durante uma meia hora e lava-se depois o material com a vassoura usando água fresca e limpa em abundância.

d) O material de ferro que não possa ser dispensado (cilindros do esmagador, fusos das prensas, cântaros de folha, etc.), deve ser muito bem raspado e limpo, sendo aconselhável pintá-lo com duas



demãos de verniz feito a banho-maria e com:

Alcool puro a 95º . . . . . 1 decilitro  
Goma laca . . . . . 50 gramas

### **Afrancamento de vasilhas novas**

#### **a) de madeira**

Esfregar à escova de piaçaba ou rebolar demoradamente os cascos com:

Água . . . . . 10 litros  
Carbonato de sódio. . . . . 500 gramas

Esta solução emprega-se a ferver, batendo demoradamente se se trata de vasilhas pequenas, ou molhando bem as paredes, com vassouras de cabo comprido, se se trata de vasilhas com portinhola.

Nestas, logo que o calor deixe o pessoal entrar nelas, continua-se a esfregar com vassoura, não esquecendo os tampos.

Repetir a operação até que a solução da soda saia sem cor.

Lavar em seguida com muita água fresca e por várias vezes até que saia completamente limpa.

Deixar enxugar durante 24 horas.

Tapar e sulfurar com mecha, ou de preferência com o sulfurador.

#### **b) de cimento (Lagares ou Cubas)**

Encher os lagares ou cubas, com água limpa durante alguns dias e verificar se há alguma fuga de líquido.

Esvaziar seguidamente e deixar secar.

Proceder agora à tartarização de todas as paredes, pincelando-as com a solução:

Água. . . . . 10 litros  
Ácido tartárico . . . . . 1,5 quilos

Convém dar duas demãos seguidas, abundantes e cruzadas, utilizando um pincel de trolha, para que haja garantia de um revestimento completo.

Deixa-se secar e lava-se com água limpa, não esfregando.

Passados dois ou três dias, repetir a operação, deixando secar e lavando novamente com água limpa.

As cubas serão mechadas depois de bem secas, abrindo-se passadas 24 horas e permanecendo abertas.

### **Conservação de vasilhas sãs**

Para manter em bom estado uma vasilha sã, devem abandonar-se os velhos hábitos de destampar as vasilhas, deixar secar as borras e outros semelhantes, que são responsáveis por quase todas as alterações dos vinhos.

Seguir, confiadamente, as seguintes normas:

1.º Mal a vasilha é esvasiada, lava-se repetidas vezes com água limpa.

Se a vasilha se pode rebolar, empregue-se a cadeia, que ajuda a desprender as borras. Se tem portinhola, lava-se e esfrega-se à vassoura de piaçaba;

2.º Repetir a operação até que a água saia limpa;

3.º Deixar enxugar durante 24 horas;

4.º Fechar ou abatocar e sulfurar com mecha, ou de preferência com sulfurador.

Enquanto as vasilhas estão sem servir, sulfurar todos os meses.

Quando a vasilha for servir de novo, verifica-se pelo cheiro se está sã e dá-se um forte suadoiro com água a ferver, lavando em seguida 2 a 3 vezes com água fresca e limpa.

Deixa-se escorrer. Se não levar vinho imediatamente deve sulfurar-se.

#### **Caso de vasilhas conservadas cheias de água com metabissulfito de potássio**

Já por duas vezes se indicou a técnica de conservação de vasilhas cheias com uma solução de metabissulfito de potássio a 1 ‰, isto é, 1/2 quilo de metabissulfito em 500 litros de água (vidé n.º 2636 de 1 de Abril de 1969).

Recorda-se esse processo que é o seguinte:

Lavadas as vasilhas, à vassoura se são de portinhola, ou à corrente se tapadas, e com muita água e várias águas até que saíam limpas, enchem-se com água



em que se dissolveu metabissulfito de potássio na dose de 1 gr por litro.

Para serem de novo usadas basta, depois de esvasiadas, passá-las por duas águas limpas.

A água que enchia as vasilhas serve, inclusivé, para a limpeza da adega.

### **Sulfuração:**

A prática da sulfuração é absolutamente necessária para a conservação das vasilhas; deve repetir-se pelo menos todos os meses. Emprega-se vulgarmente a mecha (tira de pano ou papel embebida em enxofre derretido), mas o seu uso, por vários motivos, não é muito de aconselhar, sendo preferível o emprego do mechador, tubo de folha de Flandres com orifícios, onde se põe a mecha a arder; este tubo suspende-se por um arame do batoque da vasilha.

Ainda mais perfeito é o emprego do sulfurator, aparelho barato e de grande utilidade na adega, que garante o pleno enchimento da vasilha com o gás sulfuroso.

O peso da mecha deve ser de 25 grs por pipa de capacidade.

### **Tratamento de vasilhas avinagradas**

Para desinfectar uma vasilha com cheiro a vinagre ou «pique», ou que tenha tido vinho que se tenha avinagrado ou simplesmente de **onde se tenha estado a tirar durante bastante tempo para gasto de casa**, ou ainda, em que se tenha mandado vinho para venda a retalho, procede-se do seguinte modo:

#### **a) para vasilhas pequenas**

— Se a vasilha tem pouco sarro, aplicar o tratamento a seguir indicado, usando de todas as vezes a corrente;

— Se a vasilha não foi recentemente dessarrada, destampá-la e raspar cuidadosamente todo o sarro.

#### **b) vasilhas com portinhola**

Dessarrar cuidadosamente e aplicar o tratamento a seguir indicado.

### **Tratamento:**

1.º Rebola-se ou esfrega-se com vassoura de piaçaba, usando a solução:

Água fervente. . . . .	10 litros
Carbonato de sódio. . . . .	1 quilo

2.º Lava-se com água fresca e limpa, até esta sair clara.

3.º Repetem-se estas operações até que desapareça qualquer cheiro a azedia.

4.º Deixa-se escorrer de um dia para o outro e sulfura-se abundantemente 3 vezes, com dois dias de intervalo entre cada sulfuração, empregando de preferência o mechador ou sulfurator.

### **Tratamento de vasilhas que contiveram vinhos doentes ou atacados de bolores**

#### **Vasilhas que contiveram vinhos doentes**

As doenças dos vinhos são devidas a micróbios, seres pequeníssimos que com toda a facilidade se entranham na madeira das aduelas. Assim, quando um vinho se estraga ou é invadido por doença, há necessidade de desinfectar as vasilhas, de forma a destruir todos os agentes doentios que contenham.

#### **Vasilhas com bolores**

Os bolores nas vasilhas, consequência de as deixar ficar com borras, de batoqueiras abertas ou destampadas, ou de as fechar incompletamente secas sem as sulfurar, são sempre difíceis de tratamento principalmente quando este defeito não se atalha logo de início.

No caso de ataques recentes ou pouco intensos de bolores, aplicar o tratamento a seguir indicado, recorrendo à carbonização das aduelas nos casos mais graves.

#### **Descoramento de vasilhas**

Quando se deseje pôr o vinho branco numa vasilha servida a vinho tinto deve efectuar-se o tratamento abaixo indicado.



## **Tratamento:**

### **A) Vasilhas com portinhola**

1.º Dessarrar a vasilha de modo a ficar a madeira à vista e lavar bem com água fria;

2.º Ainda com a vasilha húmida esfregar enèrgicamente todo o interior com vassoura ou escova de piaçaba usando a solução:

Água fervente. . . . . 10 litros  
Carbonato de sódio. . . . . 1 quilo

até que todo o cheiro estranho desapareça;

3.º Lavar abundantemente com água fria;

4.º Deixar escorrer e pincelar agora com

Água . . . . . 10 litros  
Ácido clorídrico . . . . . 1/2 litro

Esta mistura não pode ser preparada em vasilha metálica, convindo empregar caneco ou alguidar de barro vidrado.

5.º Esfregar a vasilha demoradamente com

Água fervente . . . . . 100 litros  
Permanganato de potássio . . 100 grs

Esta solução prepara-se numa vasilha de folha ou barro vidrado e nunca de madeira, e só se emprega enquanto mantiver a cor vermelha intensa própria do permanganato. Quando ficar castanha deixa de ter acção e deve ser substituída por solução fresca;

6.º Lavar abundantemente com água fria até que esta saia incolor;

7.º Esfregar em seguida com:

Água . . . . . 10 litros  
Metabissulfito de potássio . . 1/2 quilo

8.º Lavar com água fria, deixar escorrer durante 24 horas e mechar fortemente com mechador ou sulfurador.

### **B) Vasilhas sem portinhola**

Se a vasilha não foi há pouco des-sarrada, destampá-la para a raspar convenientemente e em seguida proceder ao tratamento indicado anteriormente em A).

Se a vasilha não tem sarro proceder então do seguinte modo:

1.º Lavar abundantemente com água fria;

2.º Introduzir pela batoqueira o cadeado, ou na falta deste pequenas pedras bem lavadas (cascalho miúdo), juntamente com a solução:

Água fervente. . . . . 10 litros  
Carbonato de sódio. . . . . 1 quilo

Rebola-se a vasilha de modo a bater fortemente todo o seu interior com esta solução, não esquecendo os tampos.

Este tratamento deve demorar cerca de 1/4 de hora.

3.º Lavar com água fria até a água sair limpa;

4.º Introduzir agora pela batoqueira a seguinte solução:

Água . . . . . 2 litros  
Ácido clorídrico. . . . . 1 decilitro

e rebolar até molhar todo o casco ou pipa.

Deixar escorrer o excedente.

5.º Preparar, por cada 100 litros de capacidade, a solução:

Água fervente. . . . . 5 litros  
Permanganato de potássio . . 10 grs

utilizando um recipiente de barro vidrado ou folha;

6.º Deitar toda a solução na vasilha, rebolando-a demoradamente e vascolejando com força;

7.º Lavar abundantemente com água fria até sair limpa;

Deixar escorrer não esquecendo tirar a cadeia ou as pedras.



8.º Rebolar seguidamente a vasilha contendo a solução:

Água . . . . .	1 litro
Metabissulfito de potássio . .	100 grs

9.º Lavar com água fria, deixar secar durante 24 horas e mechar fortemente com mechador ou sulfurador.

### Parafinagem de vasilhas

Quando se não tenha confiança no resultado dos tratamentos quando se queira pôr o vinho branco numa vasilha servida a tinto, ou quando se trate de vasilhas construídas de madeira muito porosa, recorre-se à parafinagem, que isola a madeira e garante uma vedação perfeita.

É hábito, no último caso, esfregar interiormente as aduelas com carne gorda de porco, prática condenável em absoluto. De facto, a gordura rança com facilidade e transmite ao vinho um aroma e paladar estranhos e desagradáveis.

O modo de proceder à parafinagem numa vasilha é o seguinte:

1.º Dessarrar, lavar e desinfectar convenientemente; **deixar secar muito bem;**

2.º Aquecer a parafina em banho-maria até a derreter por completo, conservando-a sempre bastante quente enquanto durar a aplicação.

A parafina deve ser de boa qualidade, isto é, sem gosto nem cheiro a petróleo e de ponto de fusão elevado (60º C).

Quanto à quantidade necessária, gasta-se, na aplicação a pincel, cerca de meio quilo por pipa de capacidade, enquanto que, nas vasilhas em que se aplica por baldeação, se devem empregar 3 a 4 quilos por pipa de capacidade, dos quais tornam a sair 2 a 2,5 quilos.

3.º a) Tratando-se de pipas ou vasilhas pequenas sem portinhola, deita-se a parafina derretida e o mais quente possível, pela batoqueira, baldeia-se de forma que toda a superfície interna, incluindo os tampos, fique coberta e deixa-se escorrer o excesso pela batoqueira; a operação tem que ser rápida para a parafina não solidificar.

b) Em vasilhas grandes com portinhola, a parafina é aplicada com um pincel ou trincha, em duas demãos cruzadas, isto é, uma ao comprido e outra de alto a baixo da vasilha; esta deve ser previamente aquecida interiormente por meio de um simples recipiente contendo brasas.

Não esquecer que as paredes da vasilha devem estar bem secas; doutra forma a parafina não adere.

### Afrancamento de vasilhas há muito fora de uso

Quando uma vasilha deixa de servir vários anos, além da madeira se dessecar profundamente, toma um cheiro característico a «velho», devendo haver todo o cuidado com a sua preparação quando de novo tenha de conter vinho.

Indicam-se os processos a usar em vasilhas com ou sem portinhola.

#### A) *Vasilhas com portinhola*

1.º Raspar toda a vasilha de modo a desembaraçá-la de todo o sarro e substâncias estranhas à madeira.

2.º Conservá-la durante alguns dias humedecida para a madeira inchar, cobrindo-a de sacos molhados e borrifando frequentemente a parte interior.

3.º Proceder a um enérgico suadouro feito com a solução:

Água fervente . . . . .	10 litros
Carbonato de sódio . . . . .	1 quilo

4.º Logo que a temperatura no interior da vasilha o permita, esfregar demoradamente com escova rija de piaçaba, aproveitando a mesma solução.

5.º Lavar abundantemente com água fria até esta sair limpa.

6.º Verificar a vedação e certificar-se de que não possui qualquer cheiro estranho que obrigue a tratamento especial.

No caso da madeira muito ressequida em que não seja possível obter uma vedação

(Conclui na pág. 618)



## Algumas considerações

# *O estudo das castas e dos seus lotes*

Por

HENRIQUE BONIFÁCIO DA SILVA

Eng. Agrónomo

**A**gricultura tem absoluta necessidade de se valorizar, de se tornar próspera, de produzir mais riqueza. Todavia, para alcançar tal objectivo é fundamental modificar quase radicalmente, os processos utilizados, o que há muito os técnicos vêem preconizando, quer, difundindo através da imprensa os conhecimentos dados pela experimentação, quer verbalmente por meio das várias brigadas espalhadas pelo território.

Hoje, a grande percentagem de agricultores parece finalmente ter concluído, que chegou o momento de abandonarem os velhos métodos, de seguirem por um caminho, que os conduza a resultados de mais elevada rendabilidade. Contudo, é de lamentar que não se acreditasse há mais tempo na técnica, preferindo seguir uma orientação errada. A mudança que se está a processar é imposta pela força das circunstâncias, como sejam a escassez de mão-de-obra e o seu elevado custo. Estamos portanto pouco evoluídos, somos for-

çados a andar mais depressa, adoptando novos critérios, corrigindo ou eliminando o que está mal, criando outros processos de cultivo.

«Transforma-te ou perecerás, é um lema que regula toda a evolução do mundo vivo».

Vamo-nos referir exclusivamente à viticultura. A adaptação à mecanização é indispensável, a condução da vinha e o uso de pesticidas, é essencial, o conhecimento das castas mais adequadas às diversas regiões, é urgente.

Os agricultores das várias localidades têm de se unir e fundar cooperativas de toda a ordem, se pretendem sobreviver às conjunturas do presente e do futuro, por nos parecer deste modo, mais viável a solução dos problemas, que tanto pesam sobre a agricultura.

O estudo do comportamento das castas à reacção das podas-vara e talão, a opção das castas, que produzem bem em talão, para evitar a empa, operação muito



onerosa na cultura da vinha; o estudo, das produções unitárias, do rendimento líquido das diversas castas, da qualidade dos vinhos elementares e seus lotes, a preferência pelas castas mais resistentes às doenças, por aquelas que são menos sensíveis à variabilidade das condições climáticas, etc., tudo isto constitui um programa de trabalhos da mais elevada transcendência. Mas, para se realizar tamanha tarefa é indispensável a criação de equipas de técnicos dispostos a trabalharem, não lhes faltando apoio moral da parte das entidades superiores, e se lhes dispensem todos os meios essenciais para a concretização destes magnos problemas. Por vezes, nota-se incompreensivelmente, uma certa indiferença, que corta cerce os seus entusiasmos, quando afinal se procuram novos conhecimentos, que tanto podem contribuir para o progresso do País. Certos interesses individuais sobrepoem-se aos interesses da colectividade, e deste modo o nosso querer diminui, repercutindo-se no trabalho, sentimo-nos coagidos a não prosseguir, é preciso ânimo forte para não soçobrarmos. «Em ambiente favorável, até o medíocre sente crescer suas forças; um meio hostil ou indiferente abate o ânimo ao mais entusiasmado. Como prosseguir, quando a ninguém interessa a nossa obra?»

Sobre estes temas da viticultura não podemos atribuir responsabilidade aos viticultores, porque têm de ser informados pela investigação técnica.

Actualmente, o estudo das castas está a efectuar-se nas regiões, de Oeste e da Bairrada. O conhecimento das castas e dos seus lotes, que hão-de constituir os futuros povoamentos tem enorme importância, como é óbvio.

Como a nossa missão é divulgar os ensinamentos resultantes da actividade experimental, eis-nos dispostos a informar a viticultura dos resultados dessa actividade desde 1965, na Região de Oeste, começando por fazer uma breve introdução sobre o trabalho de que fomos incumbidos de realizar.

**INTRODUÇÃO** Em matéria vitivinícola, afirma-se com frequência, que nos devemos orientar no sentido da qualidade e

não da quantidade. Então, qual o rumo a seguir? Julgamos, como bom critério e boa política não optarmos pelos extremos, no meio é que está o equilíbrio. Somos paladinos da elevação do índice da qualidade dos produtos agrícolas, mas sem nos deixar-mos de preocupar com os problemas da sua rendabilidade. E é nesse sentido, que o nosso estudo se vai fundamentar para podermos orientar técnica e economicamente a viticultura a fim de indicarem as castas, que melhor satisfaçam aquele duplo desiderato.

A qualidade pode ser uma função mais da casta ou do conjunto de castas devidamente associadas e das condições ecológicas do que dos métodos de vinificação utilizados. Pode dizer-se, como afirmou Ferré: «cada casta tem dois valores: um intrínseco, inerente à sua natureza, que faz a sua individualidade e outro relativo que tira do meio em que é cultivada». Convém ter presente que a qualidade varia na razão inversa da quantidade produzida.

Entre as castas existem diferenças de ordem fisiológica expressas por composições extremas variadas da polpa e de outras partes do bago. As diversas essências das películas transmitem ao fruto o seu gosto e consequentemente ao vinho o seu aroma específico. Além disso, o conhecimento das características químicas dos mostos resultantes das várias castas, principalmente a acidez, tem assinalado interesse enológico para se compreenderem as diferenças, que marcam os diversos tipos de vinho.

O estudo enológico das castas e dos seus lotes que estamos a efectuar na Região do Oeste, tem portanto como objectivo, a escolha judiciosa das castas e das respectivas percentagens, que hão-de constituir o povoamento vitícola. A concretização deste objectivo é condição essencial para a melhoria progressiva da qualidade média dos vinhos.

Para a realização deste estudo importa considerar

1 — Estudo da maturação das principais castas;

2 — Produções unitárias;



3—Estudo das características enológicas dos mostos e vinhos elementares;

4—Ensaio de lotes, de uvas, mostos e vinhos.

### Estudo da maturação das principais castas

Este trabalho tem incidido não só sobre as castas mais representativas da região, mas também sobre outras, que mais vantagens podem oferecer sob o ponto de vista de rendimento e de qualidade, que ultimamente têm vindo a ser introduzidas.

A maturação das uvas é o primeiro factor que condiciona a qualidade dos vinhos.

As castas brancas a estudar são as seguintes:

*Castas brancas* — Alicante Branco, Alvarado, Seminário, Vital, Fernão Pires.

*Castas tintas* — João Santarém, Tinta Miúda, Alicante Tinto, Camarate.

Nos primeiros três anos não foi possível acompanhar a fase evolutiva da maturação devido à falta de pessoal qualificado para a coordenação de elementos indispensáveis. A sua execução abrange uma parte de campo e uma parte laboratorial, que se têm de conjugar e repetir dentro de períodos curtos e previamente fixados.

Portanto, é necessário uma certa coordenação entre dois serviços distintos, o que tem dificultado o não cumprimento do protocolo, neste aspecto. Entretanto, como está bem presente a sua importância, dada a influência dominante do grau de maturidade das uvas no desenvolvimento dos caracteres qualificativos, foi um dos primeiros objectivos a considerar na última colheita, uma vez que as dificuldades iniciais foram vencidas.

(Continua)

## Preparando as vindimas

(Conclusão da pág. n.º 615)

ção perfeita, recorrer ao trabalho do tanoeiro.

7.º Deixar secar e mechar fortemente de preferência com mechador ou sulfador.

### B) *Vasilhas sem portinhola*

1.º Lavar com água fria, em abundância; deixar ficar alguns litros dentro, colocar a vasilha ao alto e encher o tampo superior com água.

Deixar assim a vasilha durante 2 a 3 dias para que a madeira inche convenientemente.

2.º Aliviar os arcos se for necessário, e proceder a um enérgico suadoiro com:

Água fervente . . . . .	10 litros
Carbonato de sódio . . . . .	1 quilo

rebolando a vasilha e fazendo uso da corrente ou de pequenas pedras que se introduzem pela batoqueira.

3.º Lavar abundantemente com água fria até esta sair limpa e não esquecer tirar a corrente ou as pedras.

4.º Apertar os arcos, verificar a vedação da vasilha e certificar-se que não possui qualquer cheiro estranho que obrigue a tratamento especial.

5.º Deixar secar durante 24 horas e mechar fortemente de preferência com mechador ou sulfador.

**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**



# Emparcelamento necessário

Por J. COSTA ROSA  
Regente Agrícola

QUEM desce a estrada alcatroada que de Sintra conduz ao mar, para a Praia das Maçãs, cedo começa a encontrar pequenas parcelas de terreno, courelas deminutas, separadas umas das outras por agressivos muros de pedra seca, a retalharem o chão plano e fértil em pequeninos bocadinhos cujo cultivo se avalia quanto deve ser difícil e precário, por falta de espaço suficiente que permita o emprego de maquinaria moderna sem a qual os granjeios daquelas pequenas courelas — algumas como simples leiras — não podem ser executados senão a poder de trabalho braçal. A foto que ilustra este artigo, tomada à entrada da pequena aldeia de Pernigem, dá bem ideia do que são essas divisões de propriedade retalhada até à pulverização; e desde muito antes de Pernigem até muito para lá do Magoito a paisagem é sempre esta: muros e muros de pedra seca a separarem em pequeninos retalhos a terra plana e úbere por onde há séculos passearam e onde trabalharam os árabes agricultores, com aquele saber de coisas que os caracterizou — não só na Agricultura, em que eram mestres, mas igualmente na Medicina, na Matemática, na Literatura e noutras ciências mais.

Estas terras férteis do Magoito, zona vasta e produtiva, tal como toda a excelente Várzea de Colares de tão grande e justa nomeada, não podem, eviden-

temente, dar todo o seu total rendimento potencial enquanto (tal como da fotografia logo salta aos olhos) se não fizer na região o necessário emparcelamento da propriedade retalhada de modo a permitir a conveniente concentração em superfícies que, suficientemente extensas, consentam — e até forcem — o emprego de modernas máquinas agrícolas que realizem os trabalhos da terra, de sua natureza ásperos e violentos, poupando no possível o uso do braço humano — de resto cada vez mais raro mercê da sangria de milhares de pessoas que a emigração nos tem levado em condições mais ou menos conhecidas — e permitindo um ganho evidente de tempo e de oportunidades que só o emprego dessa potente maquinaria moderna corrente.

Salta aos olhos, confrangedoramente, que aqueles muros de pedra seca, agressivos, hostis, insolentes na sua permanência de quem se julga invencível, protegido pela força da Lei que salvaguarda a propriedade, mesmo que dela se faça mau uso, representam — esses muros de protecção desafiadora — um sistema de propriedade rural que de modo algum tem em conta o principio da função social da terra produtiva; eles representam uma época de individualismo furioso que bem se pode caracterizar pela exclamação tão vulgar de ser ouvida, aqui e além: — "O que é meu, é meu!".

Salta aos olhos, ao ver-se esta foto-





Muros de pedra seca delimitando pequenas parcelas de terreno de difícil cultivo — Pernigem-Sintra

grafia das vedações rústicas daquela corda de terras férteis da zona de Sintra, freguesia de S. João das Lampas, que semelhante regime de propriedade retalhada, de pequenas courelas de terra toda igual e boa (onde em cada buraco aberto no chão aparece logo um poço, que a água subterrânea abunda ali e não está funda...) vem dum passado que os tempos de agora já ultrapassaram e que é preciso modificar em nome do interesse colectivo de produtores e de consumidores, como é bem fácil de entender.

E essa modificação está contida no princípio do *emparcelamento*, como é de ver, dimensionando por ele as áreas cultiváveis de tal maneira, pela concentração, que seja possível aplicar nelas a melhor e a mais barata e rendosa técnica da produção.

Mas — entendamo-nos...

Não estou aqui a defender — por preço algum!... — o condenável critério de que se fizesse uma tal concentração de propriedade, pelo *emparcelamento* daqueles fragmentos, daqueles estilhaços que a fotografia documenta, para depois se entregar a propriedade *emparcelada*, devidamente dimensionada para a mais rendosa produtividade, a qualquer pessoa ou entidade que dela se servisse depois na base do puro lucro, em vez do uso em função da sua característica de valor social.

Nada disso!

O *emparcelamento* de que trato é aquele em que o *seu* continua a ser do

*seu dono* mas em que o dono da courela *continua a ter os seus direitos a ela* — na base duma associação de interesses em que o lucro é de todos os parceiros, para uso de todos os beneficiários: é um *emparcelamento* — de parceiros.

Eu sei, todos sabemos, quanto isto é difícilimo de conseguir no estado actual da questão; não desconheço a força que dá ao pequeno agricultor a certeza do "*meu*", tão grande essa força que o faz persistir na sua vida de sacrifício mal remunerado, por mais que o trabalho de sol a sol, pois que tantas vezes o seu traba-

lho se prolonga pela noite adiante, tantas dessas vezes vindo já antes do crepúsculo da manhã...; força tão grande que o mantém nessa vida inglória de trabalho sem fim e sem repouso, sem querer *descer* (como ele julga que acontece) quando se transfere forçosamente, pela miséria da situação de pequeno proprietário para a de assalariado, de jornaleiro, com trabalho à jorna, mesmo sujeitando-se aos riscos empobrecedores dos impostos, das dificuldades de transacções dos seus produtos no melhor momento e aos melhores preços — e continuando vítima de catástrofes que normal e trágicamente resultam das depredações do dragão insaciável da hipoteca...

Tudo isso, e muito mais, o pequeno agricultor suporta na defesa do seu "*meu*" — até que sucumbe a tantas pressões, surge-lhe a vida infernal do homem crivado de dívidas, o desânimo, o desalento...

Depois — é a emigração, a fuga desastrosada ao infortúnio, à ruína, sujeitando-se a tudo menos à miséria da sua condição.

Eu sei, todos sabemos, que, no estado actual do problema, é preciso, *antes de mais nada*, proceder à execução séria dum largo programa de preparação psicológica dos interessados para que, na altura própria, possam aceitar sem atritos, sem violências, pela perfeita compreensão do caso, as normas dum *emparcelamento* que seja o lucro e o alívio de todos os *emparcelados*; tal preparação psicológica terá de ser demorada e quem a executar

(Conclui na pág. 625)



# TEMAS DE ENOLOGIA

## A fermentação malo-láctica (F.M.L.)

Por  
NOBRE DA VEIGA  
Enólogo

(Continuação do n.º 2643 pág. 541)

### XXIII

#### Sua acção benéfica nos vinhos

MUITO embora tomemos para as notas de hoje o sub-título "*Sua acção benéfica nos vinhos*", devemos esclarecer que algumas das opiniões que vão ser emitidas ou referências a transformações químicas, também teriam todo o cabimento na matéria designada por "*Descrição do fenómeno*".

Outro ponto para que mais uma vez pedimos a benevolência dos leitores que tiverem a paciência de os ler, é de nos indulgentarem de certas repetições. Acrescente-se também mais uma vez que algumas são propositadas. Pela sua importância, porque voltam a ter oportunidade na citação de determinado facto ou por quaisquer outras razões que de momento não ocorrem. Diga-se de passagem que há certos aspectos em que nunca é demais insistir.

Não se esqueça de que este nosso trabalho resulta de uma coordenação de observações práticas no decorrer de muitos anos de profissão enológica (Junta Nacional do Vinho, União Vinícola da Região do Moscatel de Setúbal, União

das Adeegas Cooperativas da Província da Estremadura, Adeegas Cooperativas de Alcobaca, Chamusca, Dois Portos, Sobral de Monte Agraço, Carvoeira, Bombarral, S. Mamede da Ventosa, Adegas particulares, laboratórios de enologia e como não podia deixar de ser também de humildes opiniões pessoais e de conclusões a que chegamos, na sequência do que acabamos de referir.

..

O controle da F.M.L. pode fazer-se por meio de análise do vinho, visto que em virtude da sua acção, a acidez total desce de 1 a 3 g/l.

Em geral verifica-se o seguinte:

Depois da F. A. acidez total . . . 5 a 6,5 g/l

Depois da F.M.L. acidez total . . . 3 a 3,8 g/l

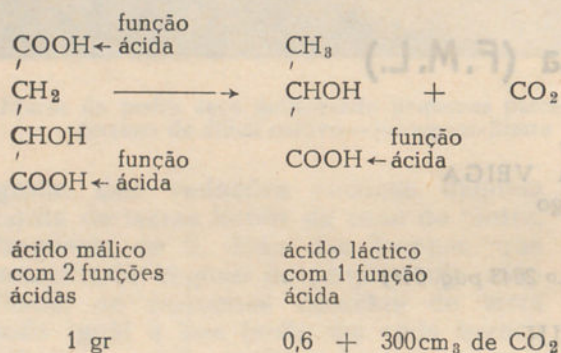
Uma tal desacidificação não se pode explicar unicamente por uma precipitação tartárica, mas sim devido a uma desacidificação biológica (F.M.L.).

A cromatografia sobre papel é hoje



um meio muito seguro, para controle da fermentação malo-láctica.

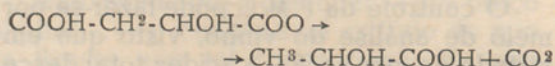
Se em vez de se proceder a uma análise sumária, se fizer uma análise mais profunda e mais rigorosa, constatar-se-á que o ácido málico desapareceu completamente. Além disso o vinho torna-se mais agradável ao ser bebido e o seu índice de «souplesse» aumenta apreciavelmente. Sob o ponto de vista químico podemos esquematizar assim o fenómeno:



Portanto uma diminuição de acidez: de metade do ácido málico e ao mesmo tempo diminuição do gosto ácido do vinho.

Sobre este assunto parecem-nos pertinentes as considerações publicadas por «Vida Rural» n.º 102 de 30 de Abril de 1955, da autoria de N. da Veiga:

«Teoricamente, uma molécula de ácido málico dá uma molécula de ácido láctico e uma molécula de gás carbónico, segundo a equação química:



«Verifica-se, pois, que o ácido málico é um biácido com as suas duas «funções-ácido» em evidência, enquanto que o ácido láctico é um monoácido, conforme também se vê pela sua única «função-ácido». É pois evidente, uma desacidificação natural do vinho, tornando-o mais macio e agradável ao paladar. Faça-se notar que 1 gr de ácido málico dá 0,671 de ácido láctico».

«Ao que parece, a F.M.L., a que muitos vinicultores chamam a «refervura» do vinho, auscultando o borbulhar característico do despreendimento do gás carbónico (CO<sub>2</sub>), não pode ser infelizmente provocada com facilidade. No entanto os engenheiros agrónomos Marques Gomes e Silva Babo e licenciada Adriana Guimarães conseguiram provocá-la em vinhos verdes, o que é deveras importante, se considerarmos, como já se disse, que os vinhos atingem o seu máximo de qualidade, depois de desenvolvida a F.M.L.

«Para que a actividade microbiana não seja prejudicada, convém limitar quanto possível as doses de gás sulfuroso, visto que este antisséptico prejudica a partir de 50 mg/l a actividade das bactérias da F.M.L.. Outras condições há que lhes são favoráveis, tais como uma temperatura vizinha de 15°.C e o vinho não deve ter sido «colado» nem filtrado, devendo encontrar-se ainda sobre as «lias». Uma trasfega com arejamento poderá ser desfavorável a tão útil fermentação».

«É igualmente sintoma uma precipitação do bitartarato de potássio (HOOC-CHOH-CHOH-COOK) e consequente passagem dos iões potássio para o ácido tartárico (COOH-CHOH-CHOH-COOH) que primitivamente estavam fixados sobre o ácido málico (COOH-CHOH-CH<sup>2</sup>-COOH)».

Quanto mais rico for o vinho em ácido málico, maior é a descida da acidez. O vinho tinto novo perde o seu sabor duro. A cor também se modifica, tomando um tom mais carregado e o «bouquet» transforma-se apresentando um aroma mais evoluído. Por consequência e fora de dúvida, a qualidade dos vinhos tintos é consideravelmente melhorada.

No I Colóquio Nacional de Vitivinicultura que decorreu em Santarém, durante a VI Feira Nacional de Agricultura e em resposta a uma intervenção dum técnico de enologia, o distinto engenheiro agrónomo Arlindo Costa, muito justamente considerado um prestigioso enólogo da Estação de Anadia, e professor de cursos intensivos de enologia leccionados naquele estabelecimento do Estado, também foi de acordo de que a fermentação malo-



-láctica, exerce uma acção benéfica na maioria dos vinhos tintos de Portugal.

Em «Feuilles Oenologiques» n.º 253, de Dezembro de 1968, o enólogo dr. Valaise, que dirige esta interessante publicação diz: «Está hoje aceite que a fermentação malo-láctica ou retrogradação biológica do ácido málico, conduz a maior parte das vezes a um melhoramento da qualidade».

De facto em amostras de vinhos que controlamos na região de Oeste (zona de Torres Vedras), nos quais se havia dado a fermentação malo-láctica, a sua qualidade era nitidamente superior. Tal asserção é confirmada pelos boletins de análise do laboratório de enologia da Junta Nacional do Vinho, números 332, 736, 737, 738 e 739 e amostras n.ºs 698, 699, 700, 701, 702 e 703. Assinam estes boletins o director do laboratório engenheiro agrónomo Rasquilho Raposo e a analista M.<sup>a</sup> Homem Cristo.

Devido a estudos feitos por especialistas de várias nações, sabe-se que a F.M.L. é mais fácil numas regiões do que noutras. Por exemplo nos afamados vinhos da região bordalesa de «Saint Emillion», «Pommerol» e «Graves», a F.M.L. é geral e faz-se facilmente. O mesmo já não sucede por exemplo em «Libourne», nas «Primeiras Encostas de Bordeaux», «Boury», «Balaye» e «Entre Dois Mares», também da dita região bordalesa.

Não é preciso muito para se impedir a F.M.F.. Basta apenas uma forte sulfitação. As bactérias lácticas não suportam o sulfuroso.

No caso dos vinhos brancos, somente os vinhos brancos secos, que devem ser fabricados com uvas sãs e portanto sem necessidade de SO<sup>2</sup>, podem estar sujeitos à F.M.L..

Muito se poderia dizer sobre o indis-

cutível interesse da fermentação malo-láctica, transcrevendo-se o seguinte:

Tese de doutoramento defendida pelo enólogo R. Cassignard no ano de 1963, na Universidade de Bordeaux, perante os Profs. GNEVOIS, DAVID e J. BIBÉREAU-GAYON. Pág. 106: *"Se a fermentação malo-láctica ou malofermentação é sempre um factor de qualidade no caso dos vinhos tintos de Bordeaux, ela não é sempre desejável na vinificação dos vinhos brancos. No entanto pudemos notar que na elaboração de vinhos brancos secos, ela podia ser um factor de "souplesse"..."*.

Tese de doutoramento do enólogo Jean LEFÈVRE defendida na Universidade de Paris no ano de 1965: Pág. 19. *"SCHANDERL é de opinião que a fermentação malo-láctica é um fenómeno bacteriológico capital, sem o qual os vinhos das regiões septentrionais seriam imbebeveis em certos anos.*

*Para outros autores convém em certas circunstâncias impedi-la ou pelo menos travá-la, para se obterem vinhos que não sejam muito chatos, que conservem a sua frescura e que tenham condições de boa conservação.*

*Nós vemos portanto que a fermentação malo-láctica apresenta problemas muito complexos. Cada região tem os seus, bem particulares".*

«Traité d'Oenologie» Vol. II, pág. 597: *"O problema é de fixar as condições de oportunidade de intervenção desta fermentação..."*.

Respeitamos todas as opiniões que sobre o assunto têm sido emitidas. Até mesmo aquelas que porventura se nos afigurem de discordar, devem merecer o nosso respeito.



# A Vulgarização e a Agricultura de amanhã

Adaptação de  
JOSÉ LUÍS PESSOA DA GRAÇA

## I—PARTE

**A** época que decorre é caracterizada por um rápido e constante crescimento económico, pelo qual na segunda metade deste século se apresentam:

1. rápidos aumentos de produtividade;
2. inovações tecnológicas;
3. grande difusão da informação;
4. importantes movimentações de mão-de-obra, quer regionais quer internacionais e ainda profissionais;
5. transformações das relações entre os vários sectores económicos regionais, nacionais e mesmo individuais.

Dentro das expansões e transformações estruturais económicas verificam-se, nos diversos sectores, problemas de adaptação. No entanto, no presente trabalho apenas nos ocuparemos do sector agrícola.

A medida que os rendimentos das economias nacionais aumentam devido à modificação das tendências consumidoras, no campo agrícola esse aumento é mais lento e, portanto, a agricultura vê-se obrigada a libertar parte dos seus recursos, especialmente a mão-de-obra, em favor dos outros sectores concorrenciais da mesma mão-de-obra.

Com o fito de aumento de produção por trabalhador, os sectores económicos adoptam novas técnicas e melhoramentos que conduzam ao aceleração e transformação das suas estruturas, a fim de com elas modificarem as suas bases de organização da produção e os processos de comercialização.

No entanto, no que respeita à agricultura o panorama é um pouco diferente: deparam-se àquela actividade dificuldades—em especial nas explorações tradicionais—na mobilização dos capitais necessários exigidos pela moderna agricultura e para que ela possa aproveitar das vantagens oferecidas pelas economias de escala é necessário transformar as explorações agrícolas de escassos rendimentos noutras—mas em menor número—com maior amplitude e melhores possibilidades, o que, aliás, já se tem conseguido nalguns países através do emparcelamento.

## Poder de decisão

Um fenómeno surpreendente, ligado ao crescimento, é o da concentração do poder de decisão que caracteriza os sectores não agrícolas. Este poder é devido, em especial, à rápida diminuição do número de produtores independentes absorvidos pelos grandes «trusts» e «sindicatos comerciais», uniões, etc. e que, por consequência, produz a concentração daquele



poder em mãos dum limitado número de pessoas. Tal fenómeno é corrente nos sectores que fornecem à agricultura os seus meios de acção e produção ou dos que lhe adquirem os produtos para fins de transformação ou distribuição.

No entanto, o sector agrícola não obstante a rápida e incessante diminuição da sua mão-de-obra, é ainda caracterizado — e assim será provavelmente por vários anos — por uma grande dispersão individual e, como tal, sujeito a muitas e variadas decisões.

A intensidade de alguns dos fenómenos apresentados depende do grau de desenvolvimento atingido pelos países, e dos lugares que a agricultura ocupa nas suas vidas económicas, pelo que os dados fundamentais dos problemas são os mesmos quer o país ou países estejam situados ou não à cabeça da escala dos rendimentos mundiais.

### **A agricultura do futuro**

É possível prever-se que se daqui a vinte anos, em qualquer dos países-Membros, os rendimentos por habitante tiverem duplicado (o que pressupõe uma taxa anual de crescimento de 3,5%), a parte correspondente à agricultura será, pouco mais ou menos, metade do que é actualmente; a população agrícola activa terá diminuído quase de metade; a produção por trabalhador agrícola quase que triplicará e os seus meios de produção serão pelo menos quatro vezes mais elevados do que agora.

Resulta do que precedentemente dissemos que a dimensão média das explorações agrícolas duplicará; que o volume médio de negócios da exploração aumentará ainda mais e que a agricultura em geral utilizará mais capital por unidade de mão-de-obra.

A definição de uma exploração viável é a do rendimento do capital ser ainda mais importante que o da mão-de-obra, e, como tal, a agricultura ver-se-á obrigada a racionalizar-se e a funcionar eficazmente se não desejar que os seus rendimentos caiam abaixo das aspirações dos exploradores ou mesmo dos rendimentos alcançados pelos outros sectores económicos.

No próximo artigo, apresentaremos

aos nossos leitores o panorama sucinto do que será o serviço de vulgarização na agricultura de amanhã.

*(Continua)*

Elementos colhidos na revista  
REVUE AGRICOLA DE L'OCDE  
N.º 4 — 1968

---

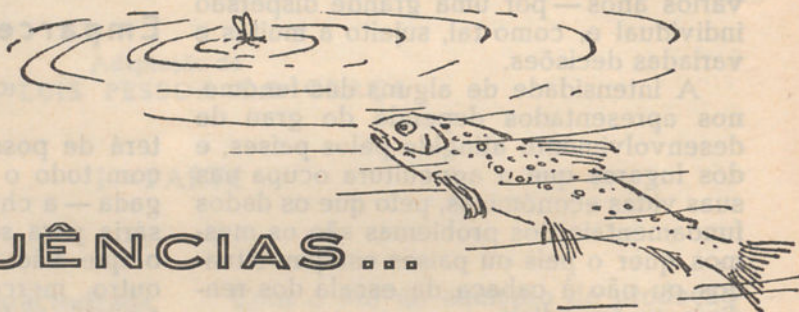
## **Emparcelamento necessário**

(Conclusão da pág. n.º 620)

terá de possuir — e de saber transmiti-la com todo o calor duma convicção arreigada — a chave da argumentação necessária para se fazer entender e acreditar, o que não será obtido dum dia para o outro mercê desse tal sentimento do “meu”, reduto forte duma resistência à inovação, resistência em que se irá albergar o sentido da propriedade privada lutando tenazmente pela sua continuação; mas também se sabe em que notável medida já em certos países se alcançou um tal espírito de colaboração entre proprietários de pequenas parcelas de terreno que, com ele, com esse espírito, viram pela honesta associação de seus interesses resolvidos tantos dos problemas que antes disso lhes criavam essas pequenas parcelas dificilmente agricultáveis tal como existiam — minúsculas, sem âmbito para certos e muito importantes trabalhos de granjeio económico e de boa técnica, tal como se nos apresentam as courelas que fotografei, impressionado, nas terras baixas e ricas de potencialidades de grandes sucessos no longo caminho de Sintra para o Magoito, despedaçadas entre muros de pedra seca a limitarem áreas que deveriam ser de grande cultura associada, emparcelada, onde a técnica moderna pudesse instalar as grandes peças de terreno de mais fácil cultivo e de consequente maior rendimento, com mais trabalho da máquina a substituir o duro trabalho do cavador — cujos calos das mãos doem tanto e que é quase afrontoso torná-los apenas motivo de declamações enfáticas de quem, dos seus incómodos, apenas tem uma ligeira noção, pálida e longínqua, apenas por ouvir dizer...



## CAÇA E PESCA



## CONSEQUÊNCIAS...

Por ALMEIDA COQUET

**S**IM, na verdade, consequências do Progresso que por todo o mundo corre à desfilada, na maior parte dos casos sem atender aos resultados que um dia teremos de enfrentar.

Longe de mim defender pontos de vista de estagnação, recusando aceitar as maravilhosas descobertas que todos os dias nos surgem e que a imprensa, a rádio, a televisão nos anunciam a cada momento.

A Química, a Física e todos os conhecimentos dependentes das Matemáticas, através de estudiosos e investigadores, fornecem dia a dia novos remédios, novos tecidos, novos materiais, novos processos de calcular, de viajar, e tanta, tanta coisa mais!

Mas onde estará então o mal de tudo isso? Perguntará o leitor. Porque não havemos de aproveitar os benefícios que a ciência nos apresenta?

O mal não reside nas descobertas, nem na sua utilização. O mal está, por exemplo, no estabelecimento das organizações. Vejamos este exemplo vulgar: toda a indústria necessita de água, por vezes

muita água, e daí a construção — em muitos casos — do estabelecimento fabril junto ou próximo a um rio. Isto implica imediatamente a formação de duas consequências perniciosas:

a) — extracção de água, por vezes em quantidade exagerada;

b) — devolução de parte dessa água ao rio, portadora de um alto grau de poluição.

E se o rio em questão apresentar ao longo do seu curso um maior número de unidades fabris, então em breve se assistirá ao triste espectáculo de ver o que antes foi um maravilhoso veio de água límpida, transformado em vazadoiro das fábricas marginais, despejo de resíduos venenosos para a fauna e flora sub-aquáticas, água imprópria para a população e animais.

Apresentei este exemplo, aliás espalhado por toda a parte, e que define bem a ideia que desejava apresentar.



**Leis? Regulamentos?** Há, com efeito, legislação a fim de procurar resolver tais casos. Em muitos países ela existe. Entre nós, por exemplo, apareceu — salvo erro — a primeira vez no Regulamento de 1893 (art. 38.º). E na actual legislação, faz-lhe referência a alínea c) do art. 21.º, do decreto 44623.

Mas se em quase todos os países existe legislação que procura remediar os males apontados, em Inglaterra muito especialmente, sempre houve o maior cuidado em defender a fauna piscícola e a água dos cursos de água doce. Foi talvez o país que mais vezes nos dava a mostrar o modo como actuava a justiça: multas pecuniárias e indemnização aos queixosos, com um repovoamento do rio equivalente à perda sofrida!

No entanto, os tempos têm mudado... E vimos ainda agora um triste exemplo narrado no editorial da revista «ANGLING» para Agosto corrente. Trata-se do rio Douglas, no Lancashire e descreve os factos ocorridos, como sendo uma contemporização das autoridades fluviais para com os potentados industriais da região!

**A hulha branca** Ainda há pouco me referi aqui à comunicação do escritor Anthony Netboy sobre a construção de represas em rios salmoneiros, com o fim exclusivo de produção de energia eléctrica. Pode-se dizer que quase todos os países que assim fizeram, só tiveram em mira produzir electricidade e nada mais. E quanto aos cortes nas correntes migratórias do Salmão, aqueles países cujas barragens não eram demasiado altas, puderam resolver os seus casos por meio de *escadas* apropriadas para a subida do Salmão, descendo os «smolts», em muitos casos através das turbinas.

Na Escócia, toda a produção de electricidade está nas mãos da «NORTH OF SCOTLAND HIDRO-ELECTRIC BOARD» e a essa empresa tive o cuidado de me dirigir em 1956, quando comecei a estudar um pouco estes assuntos.

Devo à amabilidade do engenheiro-chefe Mr. L. H. Dickerson todas as indicações de que precisei para estabelecer uma comparação do problema português com as soluções adoptadas na Escócia.

Mas vi logo a enorme diferença entre os dois casos; enquanto naquele país o desnível máximo regulava, digamos: 30 metros (100 ft.) como no rio Tumel — isto em 1956, sete anos mais tarde o máximo desnível era apenas de 42 metros (140 ft.) em Orrin Dam.

**Um desnível de 100 m.** Em 1963 fiz uma consulta àquela empresa sobre o caso de um possível desnível de 100 metros. Mr. Dickerson respondeu-me:

*«We here have never been faced with having to lift fish over such a high dam, and I think that whatever system you developed it would be difficult and expensive».*

Traduzindo: «nunca enfrentamos o problema de termos de elevar peixe a uma tal altura, e julgo que seja qual for o sistema que adoptem, será de difícil execução e excessivamente caro».

Mesmo para alturas até 140 ft. a «NORTH OF SCOTLAND HYDRO-ELECTRIC BOARD» utiliza conjuntamente os dois processos, isto é, os Salmões começam a subida por uma «escada» até, digamos, dois terços da altura, terminando o terço final por meio de elevação hidráulica, pelo sistema «BORLAND» (\*).

**Quando as escadas falham...** Este caso verifica-se algumas vezes, sem que seja possível descortinar a razão da falência do sistema. A. Netboy, no seu livro, aponta o caso do rio Nansa, Espanha, com uma barragem de 60 metros em Palombera... sem utilização alguma actualmente.

Quer dizer, seja por que razão for, está totalmente perdido o dinheiro dispendido numa «escada» para elevar Salmões a 60 metros.

Fala-se para aí, nos «mentideros» piscatórios, que se pensa em lançar Salmões no nosso rio Douro. Que para isso se construirão «passagens» e sei lá que mais...

(\*) Descrição publicada no n.º 2439 de 16 de Janeiro, de 1961 da «Gazeta das Aldeias».



É verdade que a «DIANA» em artigo do meu amigo e colega-pescador Brás Arroiteia aborda este assunto, mas não consegui compreender como *passagens* para Salmonídeos podem servir para estudo de *passagens* para sáveis e lampreias. E ainda fala na deslocação de técnicos à Escócia. Que pena não terem antes ido à Suécia, que após experiências começadas em 1951, já pôs inteiramente de parte todos os engenhos — escadas e outros — para a subida dos Salmões...

Pergunto: é admissível que se pense em comprometer milhares de contos em obras condenadas de antemão a um fracasso absoluto, comprovado em países que vão muito — mesmo muito — à nossa frente em assuntos de tal natureza?

**Entretanto...** Entretanto continuamos a *estragar* água dos rios, sem pensarmos o que serão daqui a dez anos, por exemplo, as aglomerações populacionais e as suas necessidades de água.

E as consequências, terrivelmente perniciosas, virão um dia. É caso para lembrar o que disseram, no seu livro «Life in Lakes

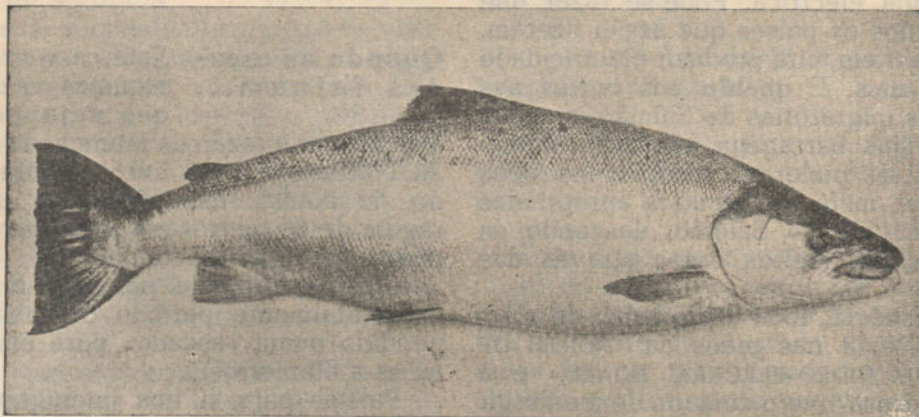
& Rivers», os cientistas T. T. Macan e E. B. Worthington:

«A reunião de multidões em grandes centros populacionais cada vez maiores, juntamente com as modernas ideias sobre higiene e limpeza, fizeram com que o fornecimento de água seja um dos problemas mais importantes da actual civilização. Não será, portanto, difícil imaginar que, se daqui a mil anos tiver já terminado a nossa civilização e nada mais restar senão ruínas, delas se destacarão, em grandiosidade, vastos reservatórios em concreto, enormes barragens fechando vales, ou ainda tuneis perfurando montes, para condução de água às populações».

Mas as más consequências são infelizmente muitas, entre as quais, além da poluição das águas, está sem dúvida a construção de barragens cortando a subida dos peixes que vêm desovar aos rios.

Lembremos, pois, o exemplo da Suécia como o mais lógico e racional.

Pessimismo? Não. Apenas realidades que muitos se obstinam em não querer ver e cujas consequências só tardiamente poderão ser apreciadas.





# 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; Artur Benevides de Melo Eng. Agrónomo — *Chefe dos Serviços Fitopatológicos da Estação Agrária do Porto*; Prof. Carlos Manuel Baeta Neves — do *Instituto Superior de Agronomia*; Eduardo Alberto de Almeida Coquet, Publicista; Dr. José Carrilho Chaves, Médico Veterinário; José Madeira Pinto Lobo, Eng. Agrónomo, J. Pinto Machado — *Arquitecto*; Mário da Cunha Ramos, Eng. Agrónomo — *Chefe do Laboratório da Estação Agrária do Porto*; Pedro Nuncio Bravo, Eng. Agrónomo — *Director da Escola de Regentes Agrícolas de Coimbra*; Vasco Correia Paixão, Eng. Agrónomo — *Director do Posto Central de Fomento Apícola*.

### I — AGRICULTURA

N.º 93 — Assinante n.º 44 623 — Seia.

#### GRADAGEM DA VINHA

PERGUNTA — Dirijo-me a V. pelo seguinte: trata-se do problema da arrenda ou redra das vinhas, para o qual preciso de encontrar um meio de defesa contra a avultada despesa que me tenho visto obrigado a fazer, não só em numerário mas também em vinhos e refeições que tenho de fornecer.

Costumo mandar lavar as minhas vinhas, em fins de Março, deixando ficar para, mais ou menos esta época, os trabalhos da arrenda ou redra.

Com estes trabalhos, e, como disse, a despesa é avultada, pelo que para a atenuar o mais possível, pensei em mandar gradar as vinhas logo após a lavragem e nesta época de Junho-Julho mandar dar uma sacha só nos locais onde se encontrem ervas daninhas. Isto porque os terrenos das minhas vinhas pouca ou nenhuma erva criam, salvo cerca de uma quinta parte desses terrenos onde, efectivamente, as ervas nascem.

O que não sei é se com este procedimento de mandar gradar após a lavragem e fazer a referida sacha mais tarde, procederei bem.

Para efeitos de tornar a cultura menos onerosa, não tenho dúvidas, mas será procedimento aceitável para a sanidade das videiras?

Gostava e agradecia que a «Gazeta» me desse o seu parecer sobre os convenientes e inconvenientes de tal método.

Cumpr-me também informar que não tenho possibilidade de recorrer a qualquer sistema de mecanização, como seria o meu maior desejo.

RESPOSTA — Trata-se de vinhas cujo compasso não permite a mecanização.

Nestas, dada a impossibilidade de se

utilizarem máquinas, e com a finalidade de se reduzir o custo de produção, pode fazer-se uma gradagem a seguir à «lavra», com o fim de alisar a terra, por forma a facilitar o andamento na vinha, tratamentos, vindima, etc., e reduzir-se a evaporação.

Nos locais mais atreitos a ervas daninhas deve fazer-se, logo a seguir uma aplicação dum herbicida.

Assim satisfará em parte as finalidades da redra. — *Madeira Lobo*.

### VII — PATOLOGIA VEGETAL E ENTOMOLOGIA

N.º 94 — Assinante n.º 45 756 — Vila Verde.

#### GOMOSE DOS PESSEGUEIROS

PERGUNTA — Qual o tratamento preventivo e curativo da «resina» dos pêssegos.

Será preventivo para o ano porque para este já estão muito atacados.

RESPOSTA — Não há propriamente nenhum tratamento contra a «resina» ou «gomose» dos pessegueiros. A «goma» por eles segregada que aflora nos ramos e por vezes nos frutos é tida como consequência de qualquer desequilíbrio.

O excesso de água ou contrariamente a sua falta; o excesso de fertilização ou



a sua carência, são factores entre muitos como capazes de desencadearem o aparecimento de tais exudações.

Não se quer com isto dizer que apenas casos como estes, sejam a origem de «gomoses». Árvores atacadas por determinados fungos revelam também com frequência, tais exudações.

Pelo que aqui em breves linhas lhe deixamos dito poderá aperceber-se que o que pretende saber não é de fácil resposta. Para o seu caso apenas lhe poderemos recomendar que conduza o cultivo dos seus pessegueiros de forma a eles se encontrarem em condições de «equilíbrio». Evite pois adubações, maciças e desequilibradas procurando em contra partida e sempre que possível, executar fertilizações fraccionadas. Por outro lado, busque o equilíbrio entre o excesso e a carência de rega. Complementarmente, no período que decorre entre a queda da folha e a rebentação, pulverize estas suas fruteiras 2 ou 3 vezes com uma calda cúprica do tipo bordalez. — *Benevides de Melo.*

## XIV — ZOOTECNIA

N.º 95 — Assinante n.º 44 654 — *Fronteira.*

### RAÇÕES PARA BOVINOS

PERGUNTA — Possuímos aveia, milho, sêmea e soja e pretendemos alimentar vacas leiteiras, vitelos, novilhos de lide e novilhos de engorda. Qual a percentagem de cada um dos produtos, depois de devidamente farinados, de modo a constituir uma ração equilibrada.

RESPOSTA — É mais complexo do que à primeira vista se possa supor, o cálculo de rações para bovinos.

Não podemos indicar com rigor a quantidade de forragens necessárias para a confecção das rações diárias dos vossos bovinos. Para a determinação das mesmas é preciso entrar-se em linha de conta com determinados factores.

A ração base chama-se de «conservação ou manutenção», que como o nome indica destina-se somente a manter o individuo. Para o seu cálculo necessita-se conhecer o peso e a idade dos bovinos. Nos animais em crescimento e engorda,

além da ração básica, teremos que lhe juntar a «ração de crescimento ou de engorda».

As vacas em lactação, além da ração de manutenção e do suplemento para crescimento (se tiverem até 5 anos de idade), temos que lhe fornecer um suplemento em função da quantidade dos litros de leite produzidos e do grau de gordura. As vacas em estado de gravidez também precisam dum suplemento alimentar, variável com a idade, a estatura e o período de gravidez.

Os novilhos de lide, necessitam além da ração de manutenção, a de crescimento e a de trabalho. Os novilhos de engorda precisam da ração base mais as de crescimento e engorda.

Em números redondos, indicaremos para as vacas leiteiras o seguinte:

	Média	Kgs	Máxima	Kgs
Aveia	2	»	4	»
Milho	2	»	6	»
Sêmeas	2	»	4	»
Soja	1	»	2	»

É preciso fornecer substâncias verdes, que lhes fornecem as vitaminas indispensáveis — (Média — 10 kgs — Máxima — 35 kgs).

Também carecem do chamado balastro como os canoilos, as folhas, as camisas de milho, palhas, etc., para avolumar a ração, para que se processe uma digestão perfeita.

Terá V. Ex.<sup>a</sup> que mandar confeccionar as rações por tentativas, verificando ou calculando o peso, o grau de cevã, a produção leiteira, etc..

Poderá ser necessário fornecer um suplemento de «Tourteaux», como reforço da alimentação.

Para o arraçoamento das vacas leiteiras, indicamos a V. Ex.<sup>a</sup> o nosso trabalho intitulado «Princípios Basilares da Alimentação dos Bovinos Leiteiros» publicado na Revista nos n.ºs 2248, 2249 e 2250, respectivamente de 1 e 16 de Fevereiro e 1 de Março de 1953.

Também poderá interessar a V. Ex.<sup>a</sup> a leitura da resposta a uma consulta, que vem publicada na Revista, no n.º 2247, de 16 de Janeiro de 1953, pois além do mais, indicamos dois livrinhos que vos poderão ser úteis. — *Carrilho Chaves.*





# INFORMAÇÕES

## **Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes**

### **Cadastro Vitícola**

Com a finalidade primordial de promover a defesa da tipicidade dos vinhos regionais e sua consequente valorização foi promulgado em 10 de Agosto de 1967 o Decreto-Lei n.º 47 839, que manda executar o Cadastro Vitícola, a começar pelas Regiões Demarcadas que ainda não disponham de tão importante instrumento de informação.

Por despacho de 17 de Julho de 1969 de sua Ex.<sup>a</sup> o Secretário de Estado da Agricultura foi agora determinado que a primeira fase da operação cadastral — Declaração de Propriedade de Vinha — se inicie na Região Demarcada dos Vinhos Verdes pelo distrito de Viana do Castelo.

Assim, avisam-se todos os proprietários de vinha do distrito de Viana do Castelo de que devem obrigatoriamente fazer a Declaração de Propriedade de Vinha a que se refere a alínea a) do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 47 839, no prazo de 90 dias a contar do próximo dia 4 de Agosto de 1969.

A declaração será feita obrigatoriamente para cada vinha em impresso que será posto à disposição dos proprietários pela Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes ou seus delegados.

Todos os esclarecimentos necessários

ao correcto preenchimento dos impressos poderão ser obtidos junto dos delegados que para o efeito, a Comissão de Viticultura designará nas diversas freguesias.

## **Estação Vitivinícola da Beira-Litoral**

### **Anadia**

#### **Curso Intensivo de Vinificação**

Na semana que decorre de 1 a 6 de Setembro vai realizar-se na Estação Vitivinícola de Anadia o 63.º Curso Intensivo de Vinificação cujo programa se desenvolverá por temas teóricos e práticas de laboratório e adegas.

Os assuntos a versar assentam essencialmente no seguinte:

— Matéria-prima da vinificação e material vinário. Agentes de transformação das massas vínicas. Técnicas de vinificação. Vinificação geral e vinificações especiais. Os sub-produtos da vinificação. Os produtos armazenados. Rápido bosquejo da matéria a versar no próximo Curso de Enologia (Conservação e melhoramento de vinhos).

A inscrição é livre e gratuita, bastando que os interessados a peçam por escrito, em simples carta ou postal, indicando o nome morada, profissão e habilitações literárias.

O alojamento será por conta dos interessados.



# Estado das culturas em 30 de Junho

**Informação fornecida  
pelo Instituto Nacional de Estatística**

Durante o mês de Junho, o estado do tempo afastou-se frequentemente das características normais da época, registando a temperatura valores demasiadamente baixos e a precipitação valores demasiadamente elevados.

Para algumas culturas, em fase de desenvolvimento vegetativo, estas condições de tempo foram de certo modo benéficas, mas o mesmo não pode dizer-se em relação a outras culturas. Efectivamente, além de importantes atrasos na ceifa, algumas searas de praganosos sofreram prejuízos por acama e nas vinhas e pomares registaram-se ataques de doenças criptogâmicas, difíceis de combater devido ao tempo incerto.

Devido ao estado do tempo em algumas regiões, também à falta de mão-de-obra, grande parte dos cereais praganosos e leguminosas ainda se encontram na terra. Por outro lado, o excessivo desenvolvimento das ervas infestantes não permitiu, em muitos casos, o trabalho das ceifeiras-debulhadoras, que terão de guardar que as mesmas sequem, para actuar em boas condições.

O ano, para as regiões cerealíferas de sequeiro pode considerar-se bastante fraco, já que as primeiras colheitas confirmam ou agravam as anteriores previsões. Calcula-se agora, em relação às produções unitárias do ano passado, que haverá 58 % de trigo, 90 % de centeio, 76 % de aveia e 66 % de cevada, sendo ainda o rendimento do trigo inferior ao rendimento médio do último decénio.

Em primeira estimativa de produção, avalia-se a colheita de fava em 23 milhares de toneladas, o que equivale a 65 % da produção anterior.

As culturas de sementeira primaveril, nomeadamente as de milho, feijão e batata, registam acentuado atraso devido quer ao facto de terem sido semeadas tarde, quer à falta de calor que lhes é indispensável para um desenvolvimento normal. Nos batatais o mildio causou prejuízos apreciáveis.

Os arrozais, como facilmente se calcula, denotam certa irregularidade de aspecto vegetativo e densidade, tendendo, no entanto, a melhorar. As disponibilidades de água de rega são abundantes.

De um modo geral, as áreas ocupadas pelas culturas de primavera, acabaram por resultar praticamente iguais às do ano passado; registando-se até um sensível aumento (+ 13 % em relação ao arroz).

As condições favoráveis ao desenvolvimento dos fungos fizeram sentir a sua acção especialmente nas vinhas e nos pomares, tendo sido necessário efectuar tratamentos com frequência superior à habitual.

No que respeita às vinhas, não só os ataques de mildio e oidio como o desavinho resultante das quedas pluviométricas verificadas na fase de floração provocaram uma descida acentuada das cotas de previsão de colheita relativamente às anunciadas o mês anterior, estimando-se agora que a pro-

dução de vinho não virá a exceder 92 % da verificada o ano passado.

Pelos motivos já informados na folha anterior, a produção de fruta é escassa, prevendo-se as seguintes colheitas, em relação às do ano anterior: ameixa: 72 %; maçã de verão: 86 %; pera de Verão: 71 %; pêssego: 69 %. Em primeira estimativa de produção, avalia-se a colheita de cereja em 24 mil toneladas (62 % da colheita anterior) e a de figo de verão em 221 mil toneladas (106 % da colheita anterior).

Os olivais, que tinham florido adundantemente, viram a fecundação muito prejudicada pela chuva, continuando, no entanto a esperar-se uma colheita superior à do ano passado (+ 27 %).

Tanto as pastagens naturais como as culturas forrageiras apresentam bom aspecto vegetativo, resultante da humidade que, até agora, não lhes faltou. Por consequência, durante o mês de Junho e nas regiões onde as culturas forrageiras já vão assumindo certa importância, não houve dificuldades com a alimentação do gado, lamentando-se apenas que as operações de fenação tenham continuado a ser prejudicadas pela chuva.

As feiras e mercados apresentaram o movimento próprio da época, normalmente pouco intenso devido à acumulação dos trabalhos de campo.

Entre as oscilações sofridas pela cotação dos produtos agrícolas, destaca-se a das frutas, cuja escassez explica a tendência para subida dos respectivos preços.

A mão-de-obra agrícola continua a revelar tendência para a escassez, mantendo-se também a tendência para a subida de salários. De um modo geral todos os trabalhos agrícolas da época decorrem com atraso, maior ou menor conforme a região.

## Boletim Meteorológico para a Agricultura

**Fornecido pelo  
Serviço Meteorológico Nacional**

*3.ª década (21-31) de Julho de 1969*

As condições meteorológicas, em geral, foram favoráveis às culturas e aos trabalhos agrícolas próprios da época que se realizaram em boas condições.

Continuam a desenvolver-se em boas condições os pomares de citrinos e as vinhas, e regularmente os batatais, tomatais, milheirais e hortas.

Fizeram-se: cavas, plantações, sachas, ceifas, debulhas, recolhas de palha e cereais, apanha de frutos, colheita de batata e produtos hortícolas, tratamentos fitossanitários, etc.

### INTERMEDIÁRIO DOS LAVRADORES

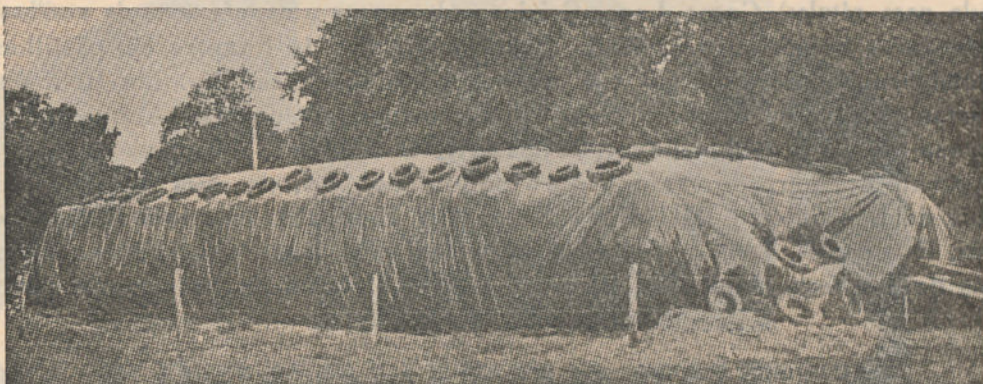
**Cães de raça apurada Serra da Estrela com dois meses e uma cadela com um ano, vende António Cabral Beirão — Lamegal — Mangualde.**





# Novo sistema de ensilagem

**VAC-SILE-PAK**  
(TRADE MARK)



## Um Silo de 300 Toneladas

com milho de caule açúcarado D. M. B. 11 x 4

*Neste revolucionário método de ENSILAGEM POR COMPRESSÃO A VÁCUO todas as espécies de forragens a ensilar são colocadas num invólucro composto de 2 folhas impermeáveis de POLIETILENE ESPECIAL ao qual foi extraído o ar através de uma bomba de vácuo. O sistema patenteado STRIP-SEAL permite unir hermeticamente as folhas de polietilene resultando uma ensilagem de ALTA QUALIDADE a um preço extremamente baixo.*

SILOS de capacidades compreendidas  
entre 50 e 800 toneladas

4191

PEDIDOS E INFORMAÇÕES AOS

Representantes exclusivos para o Continente, Ilhas e Ultramar

**CASA DAS SEMENTES de Alfredo Carneiro de  
Vasconcellos & Filhos**

109, Rua de S. João, 111 — PORTO — Telef. 35101 — Teleg. "Sementes"



# Snrs. Vinicultores:

tenho para entrega imediata e aos melhores preços do mercado:

(cola para rótulos) Goma Laca, Grisiron (descolorante e desinfetante de 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*

\* **Correias**

\* **Mangueiras**

\* **Colas**

8643

**GOOD YEAR**

Distribuidores Exclusivos:

**CANELAS & FIGUEIREDO, L.DA**  
Rua dos Fanqueiros, 46 — LISBOA

**Cruz, Sousa & Barbosa**

LIMITADA

Papéis e

Máquinas Gráficas

Rua D. João IV, 567-2.º — PORTO  
Telefs. 27656 e 27657

## SEMENTES

1882

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

*Alfices, Beterrabas, Couves diversas: Couve flores, Couves bróculos, Penca de Chaves, Penca de Mirandela, Penca da Póvoa, Repolhos, Tronchuda, Ervilhas de grão, Espinafres, Feijões de vagem de trepar e anão, Rabanetes, assim como: Azevêns, Erva molar, Luzernas, Lavon-grass Ray-grass, Sorgo do Sudão, 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 Mouzinho 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







# FOSFONITROCUF

**para a adubação de sementeira dos cereais**

- \* Binário azoto fosfatado com equilíbrios adaptáveis às diferentes exigências dos solos
- \* Garantia de composição
- \* Boa granulação e alta concentração fácil distribuição e economia de transportes
- \* Pronto a usar

**ADUBOS ESPECIALMENTE ESTUDADOS  
PARA OS SOLOS  
E CULTURAS PORTUGUESAS**



**COMPANHIA UNIÃO FABRIL**

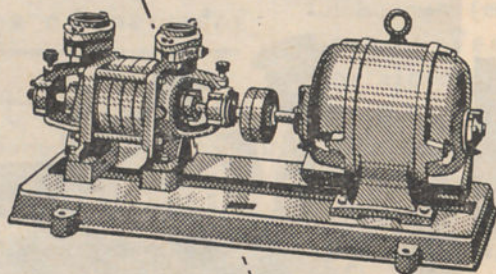
*utilize a nossa assistência técnica gratuita*

4330



## Águas para todas as regas com

**BOMBAS MULTI-CELULARES  
PARA GRANDES ELEVACÕES**



Com Motores eléctricos,  
a petróleo ou Diesel.  
Fazemos estudos gra-  
tuitos para qualquer  
caso.

Consultem a  
**CASA CASSELS**  
191 - Rue Moussin de Silveira  
PORTO

4291

## As Pomóideas

pelo

ENG.º J. DUARTE AMARAL

PREÇO: incluindo porte do  
correio e registo, brochado . . . . 113\$00

Encadernado em percalina azul  
com letras douradas . . . . . 155\$00

Edição especial, em papel me-  
lhor, encadernado . . . . . 165\$00

à cobrança, mais . . . . . 2\$00

*Separata 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*

Pedidos à **Gazeta das Aldeias**

Colha a **UVA** no momento próprio, determinando-o por meio de um



**acal**

## Refractómetro

operação fácil e económica

4429

— Avenida Rodrigues de Freitas, 68 — PORTO



**PROTECÇÃO TOTAL  
DAS SUAS CULTURAS,  
COM PESTICIDAS**



**OS ADUBOS DAS  
BOAS COLHEITAS**

**NITRATOS DE PORTUGAL**

**CAMINHO CERTO  
DO BOM  
AGRICULTOR**



# NO POUPAR É QUE ESTÁ O GANHO

A Casa Malta  
continua a fornecer  
nas melhores condi-  
ções todos os tipos de:

**A d u b o s**  
**Insecticidas e**  
**Fungicidas**  
**M á q u i n a s**  
**agrícolas**

e ainda toda a varie-  
dade de

**Sementes**

para *Horta, Prado*  
*Jardim e Pastos.*

**Bolbos**

recebidos direct-  
mente da Holanda:  
*Jacintos, Narci-*  
*sos, Iris, Tulipas,*  
*Ranúnculos,*  
*Anémonas,*  
etc., etc.



No seu próprio inte-  
resse, consulte sempre

**Malta & C.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup>**

R. Firmeza, 519—PORTO  
Telefone, 20315

2697

não deixe  
a sua horta  
ao acaso;  
obtenha mais  
e melhores  
produtos  
adubando  
com



AP 11/A-1

## SULFATO DE ANTONIO

O adubo azotado que contém maior teor  
de ENXOFRE, um alimento nutritivo do mais  
grande interesse para as culturas hortícolas



**O Perdigueiro**  
**Português**  
**2.<sup>a</sup>**  
**edição** pelo  
**Padre Domingos Barroso**

Um livro cheio de interesse não só  
para os devotos de Santo Huberto, mas  
ainda para todos os estudiosos que quei-  
ram conhecer, o melhor possível, o Per-  
digueiro Português.

**Preço, 30\$00**

Pelo correio, à cobrança, **34\$00**

Pedidos à **Gazeta das Aldeias**

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

1633



# Sr. Olivicultor!

- a azeitona cai?
- a acidez é elevada?
- o rendimento do lagar é pequeno?

**Combata as causas desses insucessos utilizando  
a seguinte técnica:**

**Para 100 litros de água, a partir do princípio  
de Setembro e antes das primeiras chuvas**

**Cuprosan super azul**

400 gramas

**Dafenil**

1,5 decilitro

**Etaldyne**

0,5 decilitro

4428



**Agroquímica Pechiney Progil, Lda.**

**RUA ANTÓNIO ENES, 25-2.º — LISBOA-1**

**Telefones: 44180 — 44189 — 537916**



## São-lhe necessários nesta época estes livros:

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

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

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

**Determinação do extracto seco dos vinhos**, por *Henrique Coelho*.—48 páginas, com 12 grav. 5\$50

**Instruções sobre o fabrico e conservação de vinhos de pasto**...—Separata de um tra-

balho publicado em vários números da «Gazeta», pelo eng.º agrónomo *Mestre Mário Pato* . . . . . 5\$50

**Determinação do grau alcoólico dos vinhos**, por *Henrique Coelho*.—41 págs. com 25 grav. 5\$50

**Determinação da acidez dos vinhos**, por *Henrique Coelho*.—39 páginas, com 27 gravuras . . . 5\$50

**Aproveitamento dos vinhacços**, por *Henrique Coelho*.—47 páginas com 7 gravuras . . . . . 6\$50

**Destilação**, por *Matos Torres*.—88 páginas, com 22 gravuras . . . 9\$50

Nestes preços está incluído o porte do correio. A' cobrança, mais 2\$50

## Pedidos à GAZETA das ALDEIAS

### Sociedade Agrícola da Quinta de Santa Maria, S. A. R. L.

#### OS MAIORES VIVEIROS DO NORTE DO PAÍS

*Plantas* vigorosas e devidamente seleccionadas, de fruto, barbados americanos, *arbustos* para jardins, para sébes, para parques e avenidas, *roseiras*, *trepadeiras*, etc.

#### Serviços de assistência técnica e Instalação de pomares

No seu próprio interesse, visite os n/ viveiros Peça catálogo grátis

Fornecimento de animais das melhores procedências, rigorosamente seleccionados e acompanhados de registo genealógico.

□ *Gado bovino leiteiro* (Holstein-Frisian)

□ *Suínos da raça Yorkshire* (Large White)

8684

Todos os fornecimentos de animais são feitos por encomendas previamente confirmadas.

#### Departamentos de venda:

**Viveiros:**—Carreira—Silveiros (Minho)—Telef. 96271—NINE

**Gados:**—Apartado 4—Barcelos—Telef. 82340—Barcelos



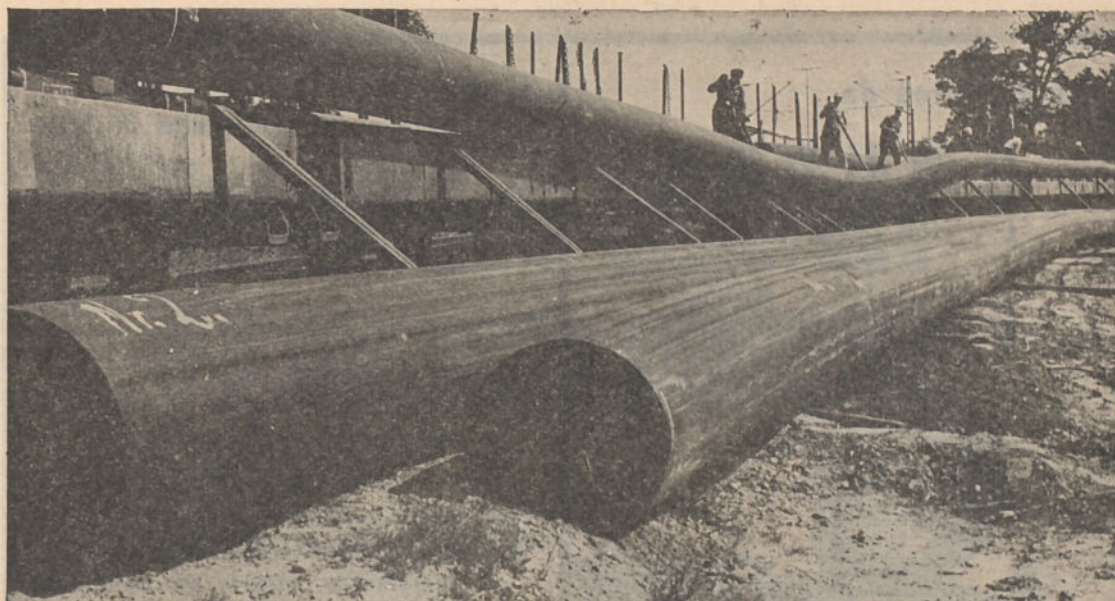
**acal**

Para **maquinaria enológica**, recorra a um fornecedor especializado...

— Avenida Rodrigues de Freitas, 68—PORTO  
está nas condições.

4429





# TUBOS LEVES • VANTAGENS CONCRETAS

## CARACTERÍSTICAS

Os tubos de **HOSTALEN** são fabricados com o Polietileno de Alta Densidade da Farbwerke Hoechst AG.. São leves, flexíveis, mas duros e resistentes a corrosão e às temperaturas árticas ou tropicais.

## INSTALAÇÃO

É rápida, simples, sem problemas de transporte.

## UTILIZAÇÃO

- Em qualquer terreno: pântano, floresta ou terreno rochoso.
- Encanamentos de sifões debaixo de rios, canais e braços de mar.
- Tubulações para água potável e industrial sob pressão, na construção civil e para a agricultura.
- Instalações de ventilação.

SE TIVER ALGUM PROBLEMA QUE QUEIRA RESOLVER  
COM TUBOS DE **HOSTALEN**, CONSULTE:

## F A C A R

**Fábrica Nacional de Tubos Metálicos**

Telef. 931191

**LEÇA DA PALMEIRA**

## FAPOBOL

**Fábrica Portuense de Borracha, Lda.**

R. Domingos Machado, 64 - Telef. 61125

**PORTO**



**FARBWERKE HOECHST AG. - FRANKFURT (M)**

**HOECHST PORTUGUESA, S.A.R.L. - Av. Sidónio Pais, 379 - Telef. 67051 - PORTO**



Os produtos da

**UMUPRO**

LYON - FRANCE



**“Umurat” Cube**

3139

Raticida moderno à base dum anticoagulante do sangue.

Agindo por hemorragias internas sem sintomas alarmantes para os restantes.

Em cubos prontos a utilizar mas recuperáveis quando não consumidos.



**“Helicide granulado”**

Produto efficacíssimo na extinção dos caracóis, à base de metaldeído.



**“Umucortil granulado”**

Para combate aos ralos à base de clordane.

são distribuídos em Portugal por

**Ferreira, Rio & C.<sup>a</sup>, L.<sup>da</sup>**

Rua do Almada, 329-1.º—Telef. 23007—PORTO

**Galinhas**

Evita e combate doenças de todas as aves . . . . AVIOSE

**Suínos, Bovinos**

(Contra o fastio)—Fortifica e engorda . . . VITA-CEVA

**Leitões - Vitelos**

Indicado em todas as desenterias, complicações intestinais, etc.

. . . SOLTURIN

**Animais - Aves - Rações**

Preparam-se juntando aos cereais ou resíduos «Cálcio + Vitaminas e Antibióticos» (Mais economia e eficiência)

**Laboratório da Farmácia Pinho**

GUIA — LEIRIA

4309

**Folhas de Registo de Lagaradas**  
(muito úteis ao vinicultor)

**Folhas de Férias**

(muito úteis ao agricultor)

10 exemplares . . . . 6\$50

20 » . . . . 11\$00

50 » . . . . 22\$00

100 » . . . . 40\$00

Para maiores quantidades, preços especiais

Porte e registo, incluídos

Pedidos à GAZETA DAS ALDEIAS



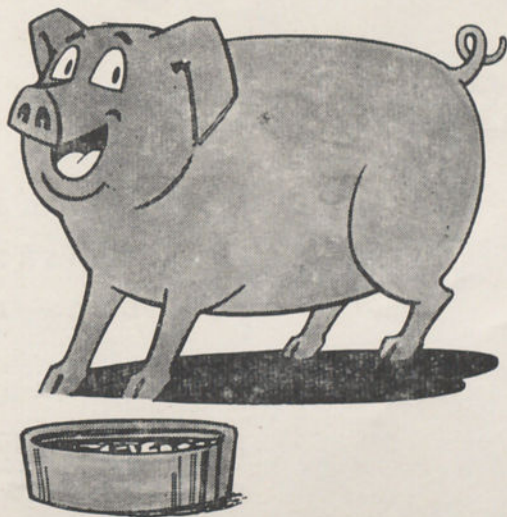
# Crescimento acelerado e o seu lucro melhorado !

O seu lucro será tanto maior quanto mais rápido for o crescimento dos seus animais.

KARSWOOD, é um suplemento alimentar que abre o apetite e ajuda o desenvolvimento dos seus leitões, porcos de engorda e marrãs de criação.

Simple de utilizar e de uso económico (uma caixa de 12 doses custa apenas 12\$50), os PÓS KARSWOOD (1), são ainda eficazes na prevenção e cura de catarros e outras inflamações, estados febris benignos, resfriados e outras maleitas.

Previna-se contra esses dissabores e acelere o crescimento dos seus porcos usando PÓS KARSWOOD



(1) COMPOSIÇÃO: Sesquióxido de ferro, Hipofosfito de ferro, Sulfato ferroso anidro, Sulfato de cálcio, Hipofosfito de cálcio, Fosfato de cálcio, Hipofosfito de magnésio, Magnésia calcinada, Hipofosfito de manganês, iodeto de potássio, Enxofre e Fenoltaleína.

Experimente acrescentar Karswood -Poultry Spice- às rações das suas aves de capoeira. Veja os resultados no aumento da postura, na maior fertilidade, na resistência às doenças.

**PÓS PARA PORCOS**

## **Karswood**

F. LIMA & C.<sup>a</sup> SUCR., LDA. — DEPARTAMENTO PECUÁRIO  
Av. Fontes Pereira de Melo, 17, 4.º • Telef. 44737 • LISBOA-1





## *Snr. Lavrador*

A matéria orgânica é  
indispensável para se obterem  
bons rendimentos.

Transforme as suas  
palhas em óptimo estrume  
utilizando

# CIANAMIDA CÁLCICA

(CAL AZOTADA)



COMPANHIA PORTUGUESA DE FORNOS ELÉCTRICOS

INSTALAÇÕES FABRIS  
CANAS DE SENHORIM



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