

REVISTA AGRICOLA

—DE—

GUIMARÃES

ORGÃO DO SYNDICATO AGRICOLA DE GUIMARÃES

PUBLICAÇÃO MENSAL

Anno 1.º

Setembro de 1896

N.º 3

SUMMARIO :

	PAG.
A missão vinicola do syndicato agricola de Guimarães.	49
Lyceu de Guimarães— <i>A. Motta Prego</i>	52
Mattos, lenhas e harvas— <i>Francisco M. M. d' Oliveira</i>	53
A Romãzeira— <i>Hortelão</i>	55
Sulphurador e sulphuração— <i>Motta Prego</i>	56
Correspondencia— <i>Paulus</i>	57
Indicações uteis	59
Viação rural— <i>M. B. A. A.</i>	60
Aportamentos para a historia do Syndicato Agricola de Guimarães	62
Mercado de Setembro	63
Legislação agricola	64
Consultas	68

GUIMARÃES

Typ. Silva Caldas

1896

A missão vinicola do syndicato agricola de Guimaraes

TEM sido constante pensamento da direcção do syndicato obter um typo commercial do vinho do concelho, visto que a sua vantajosa apresentação nos mercados internos e externos depende d'essa unificação e do aperfeiçoamento do fabrico, unico modo de se salientarem as brilhantes qualidades que possui, e que os vicios do actual processo de vinificação empanam.

O estudo dos nossos vinhos e o ensino dos melhores processos para os produzir isentos de defeitos, acceptaveis ao consumidor de vinhos de pasto, ligeiros, saborosos e agradaveis, impunham-se como a base sobre que deviam assentar os esforços dos vinicultores; mas tal missão só podia ser confiada a quem alliasse a vastos conhecimentos theoreticos a pratica aturada e conscienciosa.

Foi este o motivo que impulsionou a direcção a officiar á benemerita commissão central promotora do commercio de vinhos e azeites, rogando-lhe enviasse um delegado para aquelle estudo e ensino.

Como o pedido foi acolhido mostra-o a vinda do ex.^{mo} snr. A. Batalha Reis, cavalheiro justamente considerado no paiz e no estrangeiro como anologo distinctissimo; s. ex.^a foi encarregado de na presente vindima proceder aos ensaios de vinificação, dos quaes havia de resultar o conhecimento do valor das diversas castas de vides entre nós cultivadas, para se firmar sobre dados seguros a conservação das boas, a eliminação das más e a adopção de outras que possam fornecer elementos novos, a proporção em que essas castas tem de entrar na formação do typo commercial, e, finalmente, a pratica dos processos de vinificação mais apropriados para attingir este resultado e mais accommodados á pequena cultura predominante n'esta região.

Chegou o snr. Batalha Reis a esta cidade no dia 14 do corrente, acompanhado pelo seu ajudante o ex.^{mo} snr. Francisco Amaro Lima, cavalheiro que reúne á maior modestia o maior merecimento, principiando n'esse mesmo dia os trabalhos pela dosagem do assucar das principaes castas, seguindo-se o preparo das vasilhas e utensilios, e por ultimo as diversas operações do fabrico do vinho, trabalhos que o snr. Lima executava com admiravel precisão sob a constante di-

recção do illustre enologo, que os acompanhava de explicações, verdadeiro curso de enologia.

A adega do syndicato esteve sempre muito concorrida de socios e pessoas estranhas á associação, que seguiam com assiduidade e attenção as operações vinícolas e as lições do sabio professor.

Fez-se vinho das seguintes castas: vinhão, borraçal, azal, espadeiro, doce, todas tintas, e esganinho ou esganacão, branca, preparando-se de cada casta duas amostras, uma da curtimenta com engajo e outra da curtimenta desengaçada, preparando-se tambem amostras de borraçal e de vinhão misturadas na proporção normal, por serem estas castas as mais cultivadas. Ensaíram-se as leveduras seleccionadas e fizeram-se outras experiencias. Não esqueceu a modesta agua-pé.

Quando nos venha á mão o relatorio que o sr. Batalha Reis ficou de apresentar ao ministerio das obras publicas, transcrevel-o-hemos n'esta Revista para que os nossos consocios tenham conhecimento mais minucioso das operações e experiencias realisadas.

Não terminaram, como é natural, os trabalhos d'esta missão vinicola, porque só mais tarde, quando volte a esta cidade o sr. Batalha Reis, se effectuará o julgamento do valor de cada uma das amostras, se estudará e fará o lote, se formará o typo commercial, que tem de servir de norma aos lavradores nas proximas plantações e nas futuras colheitas.

A piza operou-se parte com esmagador e parte a pés, e os bagaços foram espremidos com prensa Mabile, evidenciando-se as vantagens do uso d'estesapparelhos, que tem apenas o contra de o seu custo estar acima da alçada da maioria das bolsas. A sua adopção só pôde ser obra de associação dos lavradores para os adquirirem e empregarem em commum, ou do syndicato emprestando-os mediante retribuição.

E, por incidente, consignamos aqui o voto de que o nobre Ministro das Obras Publicas, a quem Guimarães deve esta missão vinicola e outros relevantes servicos á agricultura concelhia, empreste ao syndicato a alfaia vinicola indispensavel a uma agricultura aperfeiçoada, para uso do syndicato e para instrução dos socios e vinicultores do concelho.

Como se vê da singela resenha que temos feito, o illustre delegado do governo cumpriu o plano que a si tinha proposto e que transcrevemos, com a devida venia, da primorosa

Revista Vinicola publicada no «O Commercio do Porto» do
23 do corrente :

«O programma é singelo e simples: visa elle, em primeiro lugar, ao estudo e apreciação do valor effectivo de cada uma das castas empregadas aqui na constituição do vinho, e, conjunctamente, na escolha do processo mais natural e adequado a preparar a uva e obter d'ella um vinho sólido, agradável e proprio a satisfazer as regulares exigencias dos consumidores, quer elles sejam do paiz, quer estrangeiros e desconhecedores dos nossos habitos e usos nacionaes.

«N'um paiz como Portugal onde, no geral d'elle, se accentua um clima quente e creador de grande produção de assucar nas uvas, em prejuizo manifesto da parte acidula natural e propria aos vinhos bebedores e saborosos, deve ser grande e esperançoso o futuro do vinho do Minho, onde todas as condições de sólo e clima auxiliam a produção de vinhos mais ou menos acidulos, mas possuidores todos de uma agulha propria e agradável á maioria dos paladares.

«No entanto, esses vinhos são viciados em grande parte por fabricos contrarios e pouco cuidados, e é frequente o encontrar-se implantado nos vinhos do Minho um verdor caracteristico e exaggerado muitas vezes, que leva a dar a esses vinhos, com uma certa razão, a classificação de *verdes*.

«Ora, é preciso não confundir o acidulo maior ou menor, que um excesso de tartaro pôde fixar no vinho, com o acerbo desagradavel e impossivel de tolerar, muitas vezes, que o verdoengo do engaco e rebolo constituido por bagos duros e verdes, communicam fatalmente ao vinho, que fermenta de companhia com estes dous inimigos do agrado e valor a que teem direito os vinhos do Minho.

«D'este modo impõem-se naturalmente duas cousas ao traçar o estudo d'estes vinhos.

«A primeira é indubitavelmente apurar, e traduzir em factos irrecusaveis, o valor e defeitos que possuem as diversas castas, que formam a base dos vinhos d'esta ou aquella localidade do Minho.

«D'esse estudo, das fermentações isoladas de cada uma das castas, e mais ainda da prova dos vinhos resultantes d'ellas, conclue-se com segurança a sua relativa ruindade ou valia, e d'aqui se passa á sentença que pôde tanto prescrever o exterminio da casta, como marcar, com exactidão, o modo como ella beneficia o vinho, e a proporção em que deverá entrar no lote.

«A segunda illação sobre o methodo de fabrico mais conducente a realisar um bom typo de vinho de pasto, dependerá, naturalmente, do confronto feito sobre o producto derivado dos differentes systemas empregados.

«Este trabalho preparatorio não é filho de duvidas que eu tenha sobre as causas que viciam muitos vinhos do Minho, nem da incerteza que possa fazer-me vacillar acerca dos meios a empregar para, de vez, conduzir o fabrico dos vinhos d'esta região ao unico caminho que lhes pôde dar o brilho e a acceitação que merecem.

«Nada d'isso. O estado do engaco da uva na occasião da apanha, a presença do rebolo na fermentação, o uso do lagar de pedra na piza e curtimenta, a má conservação das vazilhas que devem armazenar o vinho, a falta de trasfegos nas quadras proprias, e mil circumstancias que poderão ser insignificantes de per si, mas que teem grande importancia no resultado final, explicam claramente os motivos por que o vinho se apresenta muitas vezes travoso em excesso, e indicam com toda a facilidade os correctivos a introduzir e recomendar na feitoria do vinho de Guimarães, para que elle satisfaça por completo ao fim que tem a preencher.

Mas d'essa maneira, poderiam parecer authoritarias e caprichosas as innovações que urge fazer, e cá terei que propôr, e que começarão desde a apanha, e seguirão por todos os trabalhos de vindima, fabrico e conservação do vinho; e não acontecerá o mesmo, não poderá haver a menor reluctancia em acceitar as indicações que os factos comprovarem, desde que essas indicações partam naturalmente no espirito de todos do confronto feito entre o systema usado e aquelles que a boa prática aponta como mais apropriados a affectuar o apartamento do que constitue um bom vinho, de tudo que o pôde viciar e prejudicar na sua justa e merecida apreciação.

«Quer dizer : é preciso joser os elementos que formam hoje o vinho de Guimarães, para isolar a boa semente, que ha seguramente n'estes vinhos, das ruins companhias que enodoam este saboroso e fino producto.

Estão, pois, estabelecidas varias experiencias, que devem jogar com o methodo que mais geralmente aqui é empregado, na cortimenta do vinho; são os seus resultados que darão ensejo a que possa da sua apreciação prática sahir, por ultimo, approvado sem favor nem reserva, o systema de fabrico que deverá ser adoptado por todos os vicultores, que precisarem tirar um lucro certo e remunerador da cultura da vinha e consequente feitoria do vinho.

«N'estas experiencias figura tambem o emprego de leveduras seleccionadas, que não podia deixar de ser chamado á barra.»

LYCEU DE GUIMARÃES

A «Revista Agricola» saúda o lyceu de Guimarães. Pouco a pouco vae este município reunindo as instituições de ensino indispensaveis ao seu progresso.

Assim como a escola industrial se seguia o instituto annexo á Collegiada da Oliveira, a este o lyceu nacional, é indispensavel que agora venha a escola elementar de agricultura pratica.

Profunda gratidão é devida aos cavalheiros que tanto tem contribuido para o levantamento do nivel intellectual dos povos d'este concelho.

Como representante da agricultura de Guimarães o syndicato faz votos, e votos os mais ardentes e cordeaux, por que á classe agricola se estenda o beneficio da instrucção especial que só uma escola agricola pode ministrar.

A nossa agricultura só pôde attingir o maximo da producção, e portanto o maximo dos beneficios, sendo instruida. Agricultura adiantada só a pode ter um povo instruido na theoria e na pratica agricola.

Todas as classes sociaes procuram attingir o progresso; a agricola não pode ser privada da sua parte de instrueção, sem a qual todo o progresso lhe é negado.

Confiamos na protecção dos nossos consocios de valimento, e sobre tudo no do nosso illustre socio honorario, o ex.^{mo} snr. conselheiro Campos Henriques, que tantas demonstrações tem dado de quanto aprecia a agricultura em geral, e em especial a do nosso concelho.

A. Motta Prego.

MATTOS, LENHAS E HERVAS

OS mattos, lenhas e hervas são inquestionavelmente uns dos principaes elementos da vida agricola; não obstante, porém, a sua importancia, é tal o atrazo da maior parte dos agricultores, que diminuem consideravelmente este rendimento, por não fazerem os cortes quando os devem fazer, resultando-lhes do atrazo um grande prejuizo.

MATTOS.—Entendem muitos lavradores que a demora nos córtes, deixando o matto quatro annos ou mais sem o cortar, lhes dá mais auspicioso rendimento, e ficam satisfeitos quando, em logar de 50 carros, lhes entram 100 nos quinteiros; não attendendo a que, se os cortassem de dois annos, em vez de quatro, e tivessem cada vez os ditos 50 carros, eram os mesmos 100, que adiantavam a estrumação das terras, e consequentemente a colheita do fructo, e que a quantidade do estrume era muito maior e melhor a qualidade, porque o matto miudo dá mais e melhor estrume, visto que sendo velho converte-se em lenha, mais propria para o fogo do que para adubo das terras, e só metade serve para o fim desejado, porque os paus grossos, seccos e sem rama nem viço algum, nunca chegam a ser estrume; dando-se ainda a circumstancia de a demora no cóрте fazer seccar a sêpa do matto e assim lentamente se vão destruindo.

Sendo, como é, a fermentação um dos principaes agentes para a boa qualidade do estrume, e sendo neces-

sario para ella se operar que o matto seja empilhado verde e até humido sendo possível, succede, ao contrario, que o maior numero dos nossos lavradores tem o pessimo costume de o deixar seccar no monte, recolhendo-o aos quinteiros completamente mirrado.

O resultado d'esta errada pratica é o matto desfazer-se, ficando o melhor, que é o mais miudo, no monte, e não fermentar de prompto nos quinteiros, por falta de verdura, tornando morosa a sua decomposição e deficiente a composição do estrume pela ausencia dos necessarios gazes, privando-o assim dos principaes elementos nutritivos para a vida das plantas.

LENHAS.—Observa-se em uma grande parte dos terrenos incultos grandes arvoredos, aos quaes quasi se póde dar o nome de mattas virgens, que não dão rendimento algum em lenhas, podendo, aliás, dal-o consideravel, e tambem pouco dão em bolota, não só porque em poucos annos ha abundancia d'este fructo, mas porque, não sendo em propriedades muradas, é sempre roubado.

Acresce a isto ainda o prejuizo da inutilidade dos terrenos, que não produzem matto em consequencia da sombra, que em alguns sitios é compacta. O erro, pois, de se não cortar a lenha na idade de 6 a 8 annos de córte a córte, dá em resultado um grande prejuizo ao agricultor, porque está escasseando, e paga-se por bom dinheiro. Deve sim poupar-se ao corte as lenhas dos carvalhos que sirvam para travejamentos, pois que a estes nunca se deve cortar as corôas.

HERVAS.—Se os nossos lavradores conhecessem bem o prejuizo que soffrem com a demora no córte daservas, deixando-as acamar ou cahir, e conservar assim por muito tempo, de certo não o faziam, porque, n'este estado, alem dos poucos córtes que dão, podendo dar muitos e de mais prestimo nutritivo ao gado, adquirem mau cheiro, por estar a parte cahida em contacto com a terra, e quasi sempre coberta d'agua, e o gado não a come. Se, pelo contrario, se cortarem frequentemente, e quando estão capazes de cortar, não só dão mais córtes, como deixamos dito, mas concorrem poderosamente para a engordad dos animaes, e interesse de seus donos.

Alem do que fica exposto, ha ainda outro grande inconveniente, talvez o maior, na errada pratica, a que nos referimos, e é que da herva cahida e melada, em quasi es-

tado de putrefacção, resulta ficar a terra enfezada, e não produzir bom milho, principalmente nas terras succetiveis aos ataques da bicha amarella.

Pova de Lanhoso.

Francisco M. M. d'Oliveira

A ROMÂZEIRA

s romanos transportaram a romãzeira de Carthago, sua patria, para a Italia. Depois a sua cultura estendeu se pela Europa meridional, e a romãzeira generalisou-se já como arvore fructifera, já como planta de sebes de grande solidez, já como arvore ornamental.

O fructo consiste na romã, e a parte comestivel é a polpa que reveste cada semente.

A polpa come-se temperada com assucar, regada com agua de flôr de laranja, vinho fino ou licôr. Tambem d'ella se faz doce.

Na Persia ha uma variedade interessantissima, cujo fructo não tem sementes, compondo-se a massa sómente da polpa agradável, que se encontra na romãzeira commum.

Ignoramos se já está introduzida na Europa.

A romãzeira vegeta bem em Portugal, e seus fructos amadurecem completamente mesmo na parte norte do paiz.

Gosta de terras substanciaes de consistencia media, embora se desenvolva e produza nas mais seccas. Só teme a demasiada humidade. Para seus fructos attingirem a perfeição, reclama adubação e regas.

Multiplica-se de sementeira, por enxerto nas bravas, por mergulhia ou alporque, por estaca e pelos rebentos enraizados. Estes rebentos brotam em grande numero do collo da raiz, pelo que é necessario que todos os annos se cortem para não enfraquecerem a arvore.

As romãs não podem conservar-se na arvore até completa maturação, porque, com a alternativa do sol e da chuva outoniços fendem e deterioram-se; a querer se conserval-os assim, é preciso resguardal-os do sol, bastando dobrar os ramos para o interior da arvore para que ella mesma os en-sombre.

As romãs podem ser conservadas frescas e sãs até ao meio do inverno. Colhem-se em tempo de sol, ao qual se deixam expostas um dia de um lado, outro dia do outro; embrulham-se em papel pardo, e assentam-se ás camadas de romãs e camadas de areia do rio bem secca e lavada, dentro de uma talha nova, que se tampa e se guarda em lugar ou aposento de temperatura constante de * 8 a 10° c, sem luz e secco.

Hortelão.

SULPHURADOR E SULPHURAÇÃO

E' a sulphuração uma operação vinicola cujo fim consiste em conservar os vinhos e as vasilhas livres da acção dos fermentos, que azedam, toldam e estragam aquelles, ou enchem estas de bolores, de mau saibo etc.

A pratica d'esta operação é tão simples, que qualquer individuo a faz só com uma ligeira explicação, pois se limita a deitar n'um prato interior do apparelho uma pequena porção de enxofre, melhor flôr de enxofre, a chegar-lhe lume, a tampar o apparelho, a deixar aberta a pequena corredeira lateral para a passagem do ar que alimenta o fogo, a introduzir na vazilha o tubo por onde o fumo do enxofre, que é mais denso que o ar, desce, e a esperar que a vazilha se encha, o que se conhece quando o fumo sae pelo buraco superior da mesma, e finalmente a retirar o apparelho e apagal-o, para o que basta interceptar a passagem do ar descendo a corredeira lateral.

O sulphurador é um pequeno e barato apparelho de folha, que, por se encontrar á venda n'esta cidade e em todas as terras, crémol-o, nos dispensa da sua descripção.

O fumo do enxofre é o acido sulphuroso, que pela sua proprtedade de absorver o oxigenio do ar impede que vivam es fermentos, ou se criem, porque a vida d'estes microorganismos é impossivel n'um meio privado de oxigenio.

A sulphuração, como todas as cousas boas d'este mundo, póde fazer mal se fôr applicada fóra de proposito.

Por exemplo : não devem sulphurar-se as vazilhas lavadas com agua sem estarem bem enxutas; não deve sulphu-

rar-se o vinho quando esteja em fermentação latente, como está desde que se envazilha até ao dezembro ou janeiro.

Estando as vazilhas attestadas é escusada a sulphuração.

E' optimo, indispensavel mesmo sulphurar as vazilhas em que se expede vinho para os paizes quentes, como a Africa ou o Brazil.

Para conservar vinho que está em consummo e evitar que azede, é que a sulphuração é recommendada; o vinho não co' trahe nenhum gosto nem cheiro a enxofre ou aos seus productos; deve n'estas circumstancias sulphurar-se de vez em quando.

Motta Prego.

CORRESPONDENCIA

Concluíram-se as vindimas n'estes sitios. O vinho é de primeira qualidade. A quantidade é inferior á da ultima colheita. Em geral os vinhos são menos encorpados, porque o *vinhão* falhou muito, e como é bem sabido, é esta casta a que mais intensa cõr dá ao vinho.

As uvas attingiram sufficiente maturação, e; para prova, vou dar-lhe a nota de ensaios glencometricos feitos em algumas castas, sentindo agora que occupações de maior valor me não permittissem ampliar a outras a dosagem do assucar.

Vinhão	20 $\frac{1}{2}$ °
Esganinho ou esgana-cã●	21°.
Doce.....	22°.
Tinto francez.....	12°.
Paga dividas.....	16°.
Borraçal.....	19°.

—Agradeço a remessa das leveduras, que appliquei o melhor que me foi possivel. Lembra-se que me mandou *Bor-gonha*? Se não me engano, creio que o resultado foi esplendido. Os lavradores que provaram o vinho ignorando completamente que eu tivesse lançado alguma cousa na curtimenta, achavam-lhe um gosto e um aroma que lhes tornava o vinho

desconhecido. Alguns promptificavam-se a empregar também as leveduras, e se o não fizeram foi porque ellas não pude dispensar.

Veremos, passado algum tempo mais, se sou victima de alguma illusão, ou se effectivamente o vinho tem as qualidades que se me affigurou encontrar-lhe.

—Tentei o desengace das uvas mas só em metade. Estou convencido de que o desengace total é operação utilissima, e não a fiz, por medo, pois não se rompem de um instante para o outro velhos habitos. Realmente que pode um cangaço verde como ervas introduzir de util no vinho?

Estou ansioso por saber os resultados dos ensaios que o snr. Batalha Reis está fazendo n'essa cidade, para na futura colheita por elles me regular, porque a pratica que tão distincto œnologo aconselhar, tem o duplo cunho do saber e da experincia.

—E a proposito louvo o syndicato agricola de Guimarães pela iniciativa que a vinda do snr. Batalha Reis coroou. Louvo e felicito-me, porque, contiguos como são os concelhos de Guimarães e Lanhoso, as boas praticas n'um adoptadas hão de ter cabimento inteiro no outro. O meu desejo é que os nossos agricultores, a não formarem também um syndicato, se liguem com os agricultores vinaranenses para que a esphera d'aquella associação abranja também este concelho. Fallando só de vinhos, não é menos necessária aqui, do que ahi, a unificação dos typos de vinho, podendo estes dous concelhos apresentar nos mercados abundancia de vinho do mesmo typo, no que só ha vantagem reciproca.

—Prosegue a colheita dos milhos, correndo-lhes o tempo admiravelmente.

Lanhoso 25 de setembro de 1896.

Paulus.

INDICAÇÕES UTEIS

Processo para tirar ás vazilhas servidas a cor do vinho

O processo mais efficaz consiste no emprego da soda. Destampa-se a vazilha de um lado, raspam-se as suas paredes internas para tirar o sarro, e esfregam-se com uma escova aspera,

Lava-se a vazilha com agua limpa acidulada com acido chlorydrico na proporção de 1 litro de acido para 20 de agua. Esta preparação dissolve rapidamente o sarro, que se extrahе com uma lãvagem.

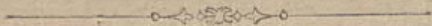
Resta tirar a côr vermelha de que está impregnada a madeira, o que se consegue lavando muitas vezes a vazilha com agua, 10 litros, em que se dissolve 1 kilo de soda; ou então, tampa-se a vazilha e deita-se-lhe este liquido, que se deixa permanecer sobre todos os pontos da vazilha, rolando-a em todos os sentidos. Despeja-se o liquido sodico e lava-se a vazilha com muitas aguas.

Caracteres do pé normal do cavallo

O pé d'este solipede, para ser bom e bem feito, deve exhibir os seguintes caracteres: volume mediano; fórma conica; inclinação (no lume) entre a vertical e a horisontal, formando o eixo do casco com o solo um angulo de 45°; face externa lisa e lustrosa; superficie plantar concava; ranilha pronunciadamente apparente; talões arredondados e abertos; lado de fóra da muralha mais convexo que o de dentro; côr do tecido corneo pardacenta ou negra; elasticidade d'este perfeitamente desenvolvida.

O pé deve assentar no chão sómente pelo bordo inferior da taipa e offerecer a sufficiente resistencia á implantação dos cravos.

(Do «Arch. Rural» n.º 4 de 1872)



VIAÇÃO RURAL

AM dos serviços das administrações locais mais descuidado não só no concelho de Guimarães como em muitos outros, diremos até em todo o paiz, é a viação rural.

Logares, freguezias mesmo, estão quasi bloqueadas pela ruina dos caminhos, que não permitem sem perigo as conduções de bois e carro.

Lamentamos que, por toda a parte, tão pouco se tenha feito em favor da viação rural, e tão pouco se continue fazendo.

E' urgente a interferencia do estado n'este ramo da administração local, interferencia tão bem cabida n'este, quanto tem sido desastrosa em outros. Se, á semilhança do que se acha legislado quanto a estradas, os corpos administrativos fossem obrigados a incluir nos seus orçamentos uma verba especial para viação rural, verba a que não podesse ser dado outro destino, em pouco tempo seriam as aldeias cortadas de bons caminhos sem que os povos soffressem com isso grande encargo.

Se ha cousa para a qual os agricultores devam olhar com attenção e cuidado é a viação rural. Sem bons caminhos não são procurados os productos e portanto não são convenientemente vendidos; tornam-se custosas as communicações com a sede do concelho e com as outras terras; difficulta-se o accesso ás vias ferreas; não póde levar-se ás feiras os generos senão em pequenas porções; arruinam-se os animaes; compromette-se a vida d'elles e dos seus conductores, quando se empregam na tracção dos carros; a cultura difficulta-se e amesquinha-se; e, finalmente, os predios valem muito menos do que valer podiam.

Devem olhar, mas não olhám.

E porque? Porque ainda não aprenderam a reflectir no que mais lhes importa, a transmittir as suas reflexões aos visinhos e parochianos, a conjugar as suas vontades no empenho de obter o que lhes é preciso. Irreflexão e egoismo são as causas da ruina da viação rural.

Com que auctoridade, se se unissem, os agricultores não fallariam aos corpos administrativos solicitando a satisfação de tão imperiosa necessidade?

Com que auctoridade não diriam: deixem-se de despesas cuja urgencia e necessidade é contestavel, e sem as

quaes podem viver perfeitamente os moradores das povoações, das villas e das cidades, e melhorem os nossos caminhos, sem os quaes não podemos viver; suspendam essas obras dispendiosas, que nos escandalisam, porque tendem á satisfação da vaidade burgueza, ao recreio, ao superfluo, ao passo que estamos privados do estrictamente necessario; gastem connosco algum pouco do muito que lhes damos para que gozem de commodidades a que temos igual direito e de que estamos privados, porque essa concentração de dinheiros só em melhoramentos nos povoados é uma extorsão, que se nos faz, e contra o qual protestamos.

Em quanto não pensar, não reflectir, se não unir, a classe agricola, que devia ser a primeira entre todas, será a ultima, a desprezada! E' triste, mas é a verdade.

A nosso vêr, o primeiro passo que aos corpos administrativos cumpre dar, é levantar a planta geral dos caminhos ruraes, cuja conservação interessa ao publico; feito isto, as camaras, construiriam e melhorariam aquelles que se dirigissem ás estradas e ligassem entre si freguezias ou logares importantes, dando-lhes uma largura sufficiente para a passagem de um carro com o seu conductor ao lado, e fazendo de longe a longe desvios onde podessem cruzar dous carros, e as parochias construiriam ou melhorariam os outros caminhos da freguezia, que viessem dar áquelles principaes.

D'esta forma, em breve, todas as freguezias ainda as mais remotas ficariam ligadas com estradas por bons caminhos, e as estradas seriam como os grandes rios a que affluem os rios menores, os ribeiros e os pequenos regos.

M. B. A. A.

Apontamentos para a historia do syndicato agricola de Guimarães

III

O primeiro secretario da direcção apresentou na sessão de 1 de julho d'este anno as bases para a fundação de uma adega social, cujo fim é a guarda, a conservação e a venda do vinho dos socios, sob a responsabilidade do syndicato pelo que respeita á sua pureza e qualidade, visando sobre tudo á exportação do vinho e á sua apresentação nos mercados internos especialmente de Lisboa e Porto.

Estas bases ainda não poderam ser discutidas em assemblea geral, e é natural que os trabalhos do snr. Batalha Reis as modifiquem.

Prende com este assumpto a resolução da direcção de conseguir uma marca sua propria para os vinhos vendidos sob a responsabilidade do syndicato.

Dedicou a direcção o seu zelo e cuidado na propaganda do uso, na proxima vindima, das leveduras ou fermentas seleccionados, no intuito de melhorar os vinhos d'esta parte do paiz. Foram adoptadas as leveduras de vinhos francezes mais aproximados dos nossos, segundo a conselho de pessoas competentes: Bordeus, Borgonha, Beaujolais, para vinho tinto e Rheno para vinho branco. Estas leveduras foram parte compradas á casa Rietsch, de Marselha, e parte á casa Bachofen, de Lisboa.

Empregaram as leveduras os Ex.^{mos} Snrs. Abbade de Villa Nova de Sande, Dr. Antonio Marques da Silva Lopes, José Ribeiro Martins da Costa, Padre Antonio Pereira Mendes, Padre José Maria Fiuza, Dr. José da Cunha Sampaio, Padre Manoel Luiz Ferreira Monteiro, João Lopes Cardoso, Abbade de Tagilde, A. Motta Prego. Entre os vinhos preparados para ensaio pelo snr. Batalha Reis, figura um com leveduras.

Mercado de setembro

1896

GENEROS	Unidade	5	12	19	26
		Setem- bro	Setem- bro	Setem- bro	Setem- bro
	Duplo deca litro	Preço	Preço	Preço	Preço
Trigo		900	950	900	900
Centeio		580	580	580	560
Milho alvo		750	800	800	800
Milhão branco		520	540	540	540
Milhão amarello		500	520	520	520
Painço		560	550	580	580
Feijão vermelho		1200	1200	1200	1:200
Dito branco		1000	1050	1050	1:040
Dito amarello.		1000	1000	1050	1000
Dito rajado		900	920	1000	900
Dito fradinho.		700	700	700	700
Batatas		320	320	320	280
Azeite.	Litro	220	220	220	220
Vinho.		030	030	030	030

LEGISLAÇÃO AGRÍCOLA

DECRETO DE 30 DE JUNHO DE 1896

(Fiscalização da venda do leite)

Nos termos do artigo 4.º da carta de lei de 21 de maio do corrente anno, .ei por bem decretar o seguinte :

Artigo 1.º Seja qual fôr a forma da offerta, é prohibida a venda de leite que não seja puro, e em perfeito estado de conservação, considerando-se adulterações :

- 1.º A addição de agua;
- 2.º A desnatação;
- 3.º A addição de quaesquer substancias estranhas;
- 4.º O mau estado de conservação.

Artigo 2.º A's pessoas que venderem ou expozerem á venda leite adulterado, ou que infringirem as disposições do presente regulamento, serão impostas correccionalmente multas de 5:000 a 20:000 reis.

§ 1.º Quando a adulteração do leite fôr feita com substancias toxicas ou nocivas á saude do consumidor, a multa imposta será de 20\$000 reis, sem prejuizo de pena mais grave que deva ser imposta em virtude de disposição do código penal.

§ 2.º Quando o vendedor apresentar em juizo cremometros que não tenham sido authenticados nos termos do artigo 4.º d'este regulamento, a multa imposta será de 20\$000 reis.

Artigo 3.º As multas que se refiram a adulteração do leite, serão applicadas pelo juiz da comarca em que residir o vendedor, seguindo-se o processo estabelecido nos artigos seguintes.

§ unico. A's contravenções das restantes disposições d'este regulamento applicar-se-ha o processo de policia correccional.

Artigo 4.º O comprador que pretender certificar-se da pureza do leite que adquirir, apresentará em um dos laboratorios chimicos dependentes da direcção dos serviços agricolas, os cremometros do que desejar fazer uso, acompanhados de uma requisição por elle assignada, atin de alli serem ve-

rificados e authenticados pela seguinte fórma : numeração em dupla serie e apposição da marca privativa do apresentante e da marca official do laboratorio, numeração e marcas que serão gravadas por meio do acido fluorhydrico ou de jacto de areia.

§ 1.º Os cremometros, depois de verificados e authenticados, serão registados em livro especial no laboratorio em que houverem sido apresentados, recebendo o apresentante uma copia da nota do mesmo registo.

§ 2.º Quando qualquer cremometro se inutilisar, seguir-se-ha o mesmo processo para o que houver de o substituir.

§ 3.º Os laboratorios chimicos dependentes da direcção dos serviços agricolas executarão o disposto n'este artigo, no prazo maximo de oito dias, entregando depois os cremometros a seus donos com uma nota do respectivo registo, em que se indique o valor attribuido ao apparelho.

§ 4.º Serão rejeitados os cremometros que não estiverem devidamente graduados ou que se não prestarem a uma obturação que dê garantias de inviolabilidade.

§ 5.º Pelo serviço indicado n'este artigo, os laboratorios cobrarão por cada cremometro a quantia de 200 reis, que constituirá receita eventual do laboratorio.

§ 6.º Nos mencionados laboratorios se fará o registo das marcas de que compradores e vendedores pretenderem usar nos sellos a applicar á obturação dos cremometros para assegurar a sua inviolabilidade depois de fechados.

Artigo 5.º As amostras serão colhidas em duplicado no acto da compra, e na presença do vendedor lançadas em dois cremometros marcados com igual numero, dos quaes ficará um em poder do comprador e outro no do vendedor, depois de devidamente fechados, sellados e carimbados. O vendedor terá o direito de appôr o seu sello ou carimbo especial no cremometro que ficar em poder do comprador. Quando o vendedor não queira usar d'esta faculdade, o comprador poderá authenticar a amostra na presença de duas testemunhas, envolvendo o cremometro em papel consistente, devidamente lacrado e rubricado pelas testemunhas.

§ 1.º O vendedor será obrigado a receber e guardar o cremometro que pelo comprador lhe fôr entregue nas condições d'este artigo, sendo punido com multa, nos termos do artigo 2.º d'este regulamento, quando se recuse a recebê-lo, ou se negue a apresental-o em juizo, ou a entregal-o ao comprador, no caso de não haver processo judicial.

§ 2.º O vendedor será responsavel para com o comprador pelo valor do cremometro, que não restituir, no caso final do § precedente, sendo esse valor o fixado na nota de registo pelo competente laboratorio.

Artigo 6.º Quando pela indicação do cremometro, ou por qualquer outra circumstancia, o comprador suspeite da pureza do leite, fará a sua queixa perante o juiz da comarca em que residir o vendedor no praso maximo de 48 horas depois do acto da compra, apresentando com ella o cremometro respectivo, que deverá conservar intactos os sellos e ser acompanhado da respectiva copia da nota do registo.

§ 1.º Feita a queixa, o juiz mandará logo intimar o vendedor, para que apresente immediatamente no tribunal o cremometro correspondente, que deverá tambem conservar intactos os sellos.

§ 2.º Recebidos os dois cremometros e verificada a authenticidade, o juiz procederá á sua comparação. Se forem concordantes as indicações de ambos, e abaixo do limite previsto, procederá, sem perda de tempo, á imposição da multa nos termos do artigo 2.º d'este regulamento.

§ 3.º Será imposta a multa se o vendedor não apresentar o cremometro em seu poder no praso de dois dias depois da intimação, ou se o apresentar com signaes de ter sido aberto ou viciados os sellos.

§ 4.º Se no acto da intimação o vendedor confessar a fraude e se apresentar dentro do praso de dois dias a requisitar a guia para pagamento da multa, será dispensado das custas.

§ 5.º Se as indicações dos cremometros não forem concordantes e a do cremometro apresentado pelo vendedor fôr superior ao limite minimo, não será imposta a multa e pagará o denunciante as custas do processo.

Artigo 7.º Quando a transgressão denunciada não se refira á addição de agua nem á desnatação do leite, mas a qualquer outra adulteração que se não possa verificar pelo cremometro, o juiz, logo que tenha em seu poder os dois cremometros, envia-os-ha a um dos laboratorios dependentes da direcção dos serviços agricolas para que ali sejam, com a maior brevidade, sujeitas as amostras a uma analyse rigorosa.

Recebido o relatorio do director do laboratorio, o juiz imporá a multa se a analyse confirmar a fraude incriminada

ou condemnará o denunciante nas custas do processo se o leite fôr julgado puro.

§ 1.º Quando o leite tenha de ser submittido a uma analyse rigorosa, nos termos de § 2.º do artigo 2.º da carta de lei de 21 de maio de 1896, será indispensavel que alem dos cremometros, sejam enviadas amostras de 5 decilitros cada uma, recolhidas em garrafas ou frascos da mesma capacidade, sendo estes sellados ou authenticados pela fórma indicada no artigo 5.º d'este regulamento.

§ 2.º As despesas da analyse e quaesquer outras a que o processo dê logar serão adicionadas á multa em que fôr condemnado o vendedor ou as custas a cargo do comprador.

§ 3.º Se o vendedor confessar a adulteração será dispensada a analyse e applicar-se-ha o disposto no § 4.º do artigo 6.º d'este regulamento.

Artigo 8.º Será considerado adulterado o leite que á temperatura de 15º não accusar no cremometro 4 por cento de nata ou creme.

Artigo 9.º A responsabilidade do vendedor cessa depois de passado o praso para a denuncia marcado no artigo 6.º d'este regulamento e bem assim quando tenha restituído o cremometro ao comprador, mediante requisição.

Artigo 10.º As multas impóstas, nos termos do presente regulamento, constituem receita do estado e serão cobradas executivamente.

Artigo 11.º Os preceitos contidos na lei de 21 de maio de 1896 e no presente regulamento não isentam os vendedores de leite, ou os compradores, da fiscalisação ou inspeção sanitaria nos termos da legislação geral, em materias de adulteração e falsificação e das penalidades respectivas.

Artigo 12.º Fica revogada a legislação em contrario.

Os ministros e secretarios d'estado dos negocios ecclesiasticos e de justiça e das obras publicas, commercio e industria, assim o tenham entendido e façam executar. Paço, aos 30 de julho de 1896.—REI.—Antonio d'Azevedo Castello Branco.—Arthur Alberto de Campos Henriques.



CONSULTAS

Guimarães. L. G.

Na nossa opinião não deve ter tanto trabalho com as vides americanas para produção directa.

Porque se recommendam ellas? As stas uvas tem em geral um gosto muito desagradavel aos nossos paladares, o seu vinho é inferior ao das nossas castas, e não resistem ao phyloxera.

Cultivar uma planta com taes qualidades negativas, postergando as nossas castas, parece-nos erro. Só como curiosidade.

As vides americanas, que devem entrar em ponto grande na cultura, são as resistentes ao phyloxera. A nossa pouca experiencia tem-nos ensinado que as mais accomodadas ao nosso torrão são as riparias, e para os terrenos seccos, não regados, as rupestris. Os enxertos nas primeiras pegam optimamente, n'estas com mais difficuldade.

Não só achamos que faz bem, como o afoutamos a plantar americanas resistentes.

Idem. J. P.

A direcção do Syndicato tenciona prestar aos proprietarios os seus serviços para a venda dos vinhos de que a queiram encarregar. Por enquanto achamos cedo, pois mal acabam de colher-se. Quando quizer mande as suas amostras. E' preciso que a amostra seja a média de cada lote ou grupo de vazilhas que queira vender. Para a tirar, extrahe de cada pipa uma certa porção egual, que reune, e d'esta somma envia-nos a amostra, notando que se algum vinho estiver em tonel é preciso tirar d'elle tantas porções quantas as pipas.

A' sua pergunta se o syndicato poderá adiantar dinheiro por conta de producto do vinho não podemos responder sem sabermos o numero das pipas e a quantia de que precisa, e se está resolvido a depositar o vinho na adega do syndicato.

