

# REVISTA AGRICOLA

—DE—

## GUIMARÃES

ORGÃO DO SYNDICATO AGRICOLA DE GUIMARÃES

PUBLICAÇÃO MENSAL

Anno 1.<sup>o</sup>

Janeiro de 1897

N.<sup>o</sup> 4

### SUMMARIO :

	PAG.
O tributo de sangue e a tranquillidade rural— <i>Avelino Guimarães</i>	69
Os arvoredos— <i>Francisco M. M. d'Oliveira</i>	70
Utilisação da lande	75
O Porco	76
Depois da vindima— <i>F.</i>	78
Indicações uteis	82
Relatorio— <i>A Direcção</i>	83
Mapa da Receita e Despesa— <i>Manoel Victorino da Silva Guimarães</i>	90
Lista dos socios do Syndicato Agricola	91
Mercado de outubro, novembro e dezembro	93, 94, 95
Aviso.	96

GUIMARÃES

Typ. Silva Caldas

1897

## O tributo de sangue e a tranquillidade rural

OS defensores dos impostos indirectos dizem que elles teem a vantagem de exigir suavemente a contribuição necessaria para a constituição da receita publica.

O celebre professor prussiano, que conhecemos ha annos no congresso da nossa Citania (e a quem o snr. dr. Sarmiento offereceu um *Gambeta* de tabaco, delicada allusão que obrigou a sorrir o severissimo, diriamos bem—carancudo patriota allemão), affirmava que o imposto indirecto era o chlorofórmio em materia tributaria : adormecia a dôr.

Não é nosso proposito defender ou impugnar a verdade ou efficacia d'aquella receita, mas só notar a justa preocupação dos estadistas em suavisar a cobrança tributaria.

Na directa, entre nós, como n'outros paizes, suavisa-se o pagamento facultando-o em prestações.

Pelos factos consummados temos a prova de que—deve, em toda a especie de tributo, suavisar-se o seu pagamento.

Posto isto, affirmaremos que um dos tributos, cuja satisfação mais deve suavisar-se, é o denominado de sangue, geralmente considerado o mais pezado, em certas populações, como nas ruraes minhôtas, onerosissimo.

Os governos, considerando este facto innegavel, tem procurado attenuar este onus, diminuir a repugnancia dos recrutados por meios directos e indirectos, já reduzindo o tempo de serviço activo, já facultando remissões, já ordenando licenceamentos, sempre que não prejudiquem os serviços militares.

Não ha senão que applaudir.

Mas não basta.

\*  
\* \*

Em parte a idéa do onus resulta da repugnancia do mancebo sorteado á aprendizagem do manejo d'armas.

E todavia esta repugnancia ao ignorado, que tanto mais avulta quanto maior é a ignorancia, attenuar-se-hia,

ou seria aniquilada desde que nas escolas primarias houvesse, como na Suissa, a primeira aprendizagem militar.

O ultimo ministerio Dias Ferreira prohibio os batalhões infantis : porque ? Acaso veria n'elles uma pequenina cabeça da hydra republicana ? . . .

Pois não vem d'ahi os perigos, que não é com armas de páo que se fazem revoluções, nem guilhotinam monarchas. A repugnancia popular a tributos é perigo muito maior; coacções do Estado a exigil-os, estimulo muito mais intenso a reacções desordenadas.

Não ha memoria de revoluções feitas com batalhões escolares; o que póde haver, em guerras accesas entre pequenos escolares d'aldeia, é alguma *cabeça rachada* com a popularissima lapáda. E nada mais.

O snr. Dias Ferreira creou moinhos de vento.

Não é das escolas, por tal motivo, que veio, ou hade vir mal á conservação de quaesquer regimens politicos.

Eram rarissimas as escolas no tempo de D. Miguel.

A tentativa de 31 de janeiro não surgio dos batalhões infantis.

\*  
\* \*

Affigura-se-nos pois que os syndicatos agricolas prestariam bom serviço á tranquillidade rural, e até ás operações do recrutamento, representando e conseguindo o estabelccimento da aprendizagem militar graduada desde as escolas primarias do primeiro gráo.

Outubro de 96.

*Avelino Guimarães.*

---

## OS ARVOREDOS

A INDUSTRIA agricola, sem duvida o ramo mais fecundo da prosperidade das nações, é variadissima nos seus productos, offerece de continuo ao agricultor estudioso mil objectos que reclamam a mais séria attenção e um estudo theorico e pratico, ao qual temos dedicado uma boa parte da nossa vida.

Entre a copiosa variedade de assumptos que a agricultura offerece ás nossas attenções, é sem duvida um dos mais importantes a arborisação, e é so-

bre esta especialidade que hoje vamos fazer as seguintes considerações, que apresentamos á apreciação dos nossos leitores.

Se attentamente confrontarmos as vantagens lucrativas que nos advem do fabrico do sólo para produção de cereaes, legumes, e outras culturas, com as que auferimos das diferentes arvores, acharemos estas em muito mais subida escala do que aquellas, incluindo as videiras.

As arvores são de summa utilidade consideradas sob diferentes pontos de vista: produzem copiosos fructos, que se convertem em alimento d'uma infinidade de sabores, fornecem madeiras de construcção e ornato, tão variadas como bellas e estimadas, prestam um valioso contingente á medicina nas suas flores, folhas, cascas e resinas, as quaes são tambem empregadas vantajosamente nas artes e commercio, sendo muito importante o da borracha; prestam o indispensavel combustivel para o uso domestico e distillação e contribuem poderosamente para a hygiene, pela exhalação do oxigenio e abastecimento de agua, que muito depende da arborisação.

Além dos variados misteres, a que alludimos, em que as arvores occupam um importante lugar, tem ellas ainda a prerogativa de ser onde a natureza mais pomposa e galhardamente ostenta as suas galas, embelezando com seu elegante e magestoso porte as cidades e o campo, e embalsamando o ambiente com o agradavel aroma exhalado de suas multiplices flores.

O desenvolvimento ou tamanho das arvores, pôde dividir-se em quatro classes, sendo as da 1.<sup>a</sup>, as que attingem á altura de 50, e mais metros; as da 2.<sup>a</sup>, as que sobem a 20 e 30; as de 3.<sup>a</sup>, as que chegam a 10 e 15; e finalmente, as da 4.<sup>a</sup>, as arbustivas, que embelezam os jardins, e apenas chegam a 2 até 3, o que já é pouco vulgar.

A vida das arvores varia, segundo a natureza de cada especie, qualidade e disposição do terreno: umas vivem 15 a 20 annos, outras 30 até 40, e muitas prolongam a seculos a sua existencia; taes são: o carvalho branco, o carvalho cerquinho, o castanheiro, (quando livre da molestia reinante), as oliveiras, as nogueiras, sobreiros e sobretudo o cedro, e com especialidade o do Libano, e o pinheiro ou *Pinus Pinia*, a que o vulgo chama—pinho manso.

O sobreiro, — *Quercus Suber*, o carvalho, — *Quercus Robur*, o castanheiro, — *Castanea sativa* e a nogueira branca, e a preta, — *Juglans regia* e *Juglans nigra*, crescem lentamente até aos vinte annos, augmentando depois o seu desenvolvimento por espaço de bastantes annos, após os quaes estacionam principiando, afinal, a declinar. N'este periodo de vegetação é quando se deve proceder ao córte das arvores para madeira, por isso que se consideram completamente fortes e desenvolvidas.

Não sendo, porém, necessaria a madeira, não estando a arvore substituida, e havendo algum inconveniente no córte, pôde este ainda espaçar-se, sem prejuizo da madeira, por tanto tempo, quanto foi gasto no desenvolvimento da arvore; sendo, porém, mais adiado, a arvore enfraquece, altera-se a madeira e caminha para o apodrecimento.

Precisa-se muitas vezes de paus, cujas arvores não tem mais de 15 annos, o que torna a madeira de pouca duração, pela falta do necessario aperfeiçoamento, provando esta circumstancia exuberantemente que só no estado de completo desenvolvimento se deve proceder ao corte das arvores, como acima deixamos dito.

O estado florescente ou decadente das arvores conhece-se pelos seus ramos: se os mais altos estão vigorosos, providos de folhas viçosas, e com tendencia de subir, se os rebentos são fortes, e a casca esbranquiçada e bem adherente ao pau, está a arvore no seu vigor; se, pelo contrario, em tudo isto se nota deſinhamento, está a arvore na sua decrepitude.

Quando a casca das arvores se destaca do pau, abre feridas em differen-

tes e paços, quando os musgos e lichens se apoderam das ditas arvores e vegetam largamente na sua casca, quando uma arvore da mesma especie brota, na primavera, primeiro que as outras, e no outono é a primeira a perder a folha, é claro que essa arvore chegou á sua completa velhice.

N'este estado não póde, nem deve, demorar-se o córte, quando o pau seja destinado para qualquer obra, advertindo, porém, que a madeira de arvore velha não é tão boa, para duração, como a que se corta no vigor da vida da arvore. Assim como antes do completo desenvolvimento, a madeira não é de longa duração, assim também depois do enfraquecimento da arvore, pela velhice, se dá a mesma circumstancia.

Nunca se deve proceder ao córte das arvores, para madeira, durante a subida da seiva, mas sim nos mezes de novembro, dezembro e janeiro, em que a vegetação está, por assim dizer, paralisada.

As arvores resinosas, porém, devem ser cortadas com a resina, como mostraremos em artigo especial que publicaremos no n.º seguinte d'esta interessante «Revista».

Os córtes das arvores nunca se devem fazer de maneira que se destruam as mattas, pois está sobejamente provado que as florestas concorrem poderosamente para a hygiene e abastecimento d'agua. Quando se escalvam as montanhas diminue logo o volume das aguas, porque pelos arvoredos transformam-se em chuva os vapores aquosos que existem na athmosphera, a agua pluvial infiltra-se na terra, e d'ahi se reforçam as nascentes.

Paizes ha, out'ora florescentes, e que, pela destruição das suas florestas, se acham hoje faltos de agua e consequentemente privados da sua fertilidade, soffrendo também alterações climatericas, com manifesto prejuizo da saude publica.

Segundo o que temos lido em differentes obras sobre este assumpto, é evidente que da falta de arvoredos provém a escassez da agua, e d'esta a esterilidade do solo.

Ninive, Babylonia, Palmyra e outras muitas regiões, out'ora ferteis, jazem n'um estado decadente, e as terras de Chanaan são hoje abandonadas, por que a destruição das suas florestas fez com que a athmosphera lhes negue os orvalhos e as fecundantes chuvas tornando-se os terrenos áridos e desprovidos de verdura.

A Grecia perdeu muito da sua fertilidade, porque os seus oppressores, quando a dominaram, destruíram as suas extensas e frondosas florestas; e o rio Manzanares, navegavel até o 6.º seculo, acha-se hoje muito reduzido no volume das suas aguas, pelos inconsiderados desbastes dos arvoredos que se ostentavam nas suas margens.

Não precisamos, porém, de buscar exemplos em longinquas paragens, porque cá mesmo no nosso paiz os temos bem palpaveis. Todos sabem que o Alentejo é a provincia mais árida de Portugal, mas também ninguém ignora que é a menos arborizada.

Percorram-se essas esplanadas interminaveis, onde se não encontra uma arvore nem uma nascente d'agua, e faça-se o confronto com o nosso frondoso Minho, tão arborizado, todo cortado de rios e ribeiros, e onde d'um sem numero de fontes se desliza, em abundancia, a mais crystalina e saborosa agua da paiz.

Feito este confronto, está exhuberantemente provado o que temos dito, e no que são perfeitamente concordes todos os escriptores que se tem occupado d'este importante assumpto; e se o exame das duas provincias, com relação a aguas, prova á evidencia a verdade das nossas asserções, não menos as justificas com relação a salubridade, cuja manifesta differença entre as duas provincias é geralmente sabida.

Estabelecendo nós o paralelo das duas provincias—Minho e Alemtejo, para provarmos a efficacia dos arvoredos no abastecimento d'aguas, fertilidade do sólo e saude publica, accrescentamos ainda, mat grado nosso, que n'esta mesma provincia do Minho, com razão chamada o jardim de Portugal, está a arborisação muito longe de chegar ao que devia ser, como ponto culminante de riqueza florestal.

Ainda existem muitos terrenos desprovidos de arvores, por desleixo dos governos, das camaras municipaes e juntas de parochia, e ninguém trata, como o deve, de tão importante assumpto.

Um codigo florestal bem concebido e rigorosamente observado pelas referidas corporações, applicando, sem contempções, o devido correctivo nos delinquentes, seria um poderoso incentivo para o progresso da arborisação.

Sabemos d'alguns proprietarios, e até o auctor d'estas linhas, que teem por vezes sementado o penisco bravo em terrenos incultos dos seus caseas, com o intuito de os transformar em valiosos pinhaes, porém logo ao nascer são as terras plantas devoradas pelo gado caprino, por cujo motivo os agricultores desanimam, deixando, consequentemente, de continuar tão útil e vantajosa sementeira.

Temos o direito de compascuo, mas este não satisfaz cabalmente ao fim que o legislador levou em vista. Como se hão de vigiar constantemente propriedades incultas, a distancia de alguns kilometros do casal da habitação? Alem d'isto, como hade o proprietario dispôr de tempo e pessoal para esse serviço quando todas as horas á gente de trabalho lhe são indispensaveis?

Tendo nós, porém, fallado das vantagens do arvoredo, resta-nos tractar da sua estrutura e organisação, o que faremos resumidamente.

Segundo o estudo e observações dos homens competentes, cujos tratados temos lido, diremos que a estrutura das arvores se divide em raizes, collo, caule, ramos e folhas.

As raizes, introduzidas no sólo, tiram d'este o sustento da planta, composto de diferentes saes e humidade; o colo, intermediario entre as raizes e o caule, é o ponto d'onde nascem as radículas ou raizes capilares, que tambem concorrem poderosamente para a vida da planta; o caule está em crescimento contraposto entre as raizes e os ramos, que são a ultima divisão do mesmo caule, e que, por meio de suas folhas, absorvendo a acção atmospherica muito concorrem tambem para a vida e para o desenvolvimento da planta. Se as novas plantas não tiverem raizes capilares, não é possivel o pegamento das mesmas.

O lenho perfeito, ou coração, comprehende as camadas mais proximas da medula, que se conhecem pela côr mais escura e pela consistencia mais dura; e o alborno é composto das camadas mais externas, de menos dureza, mais decoradas, e em contacto com a casca. Da mesma maneira os ramos se dividem em botões e folhas; os botões contém o germen das flores; as folhas compõem-se de peciolo, que é formado pela reunião de pequenos tubos, que se prolongam até ao disco, onde se unem de espaço a espaço á maneira d'uma rede de malhas muito juntas, formando as nervuras no verso das folhas.

Tendo nós tratado, ainda que ligeiramente, da utilidade e vantagem do arvoredo, já pelo lado da fertilidade do sólo, da hygiene, do desenvolvimento das plantas, do tempo mais opportuno para o córte das mesmas, e por ultimo, da sua estrutura, fallaremos agora dos muitos e variadissimos insectos que as atacam acabando muitas vezes por destruil-as.

Se toda essa multidão de seres, quasi infinita, fosse susceptível de vêr-se á vista nua, ficaríamos horrorisados com o aspecto repugnante e assustador de tão multiplice phalange de inimigos dos vegetaes. Teem-nos causado já consideraveis prejuisos, destruindo parte das nossas melhores arvores, e damnifi-

cando outras, com absoluta falta do fructo d'aquellas, e manifesta escassez do d'estas.

Ao laranjeiras, limoeiros, nogueiras, oliveiras, castanheiros, carvalhos, pinheiros e videiras, attestam exuberantemente a verdade do que avançamos.

Todos os agricultores sentem as perdas consideraveis que he muitos annos estão soffrendo nos seus rendimentos, tanto no vinho e azeite como na laranja, castanhas e outras fructas, e muito pronunciadamente nas madeiras.

Casas, onde, alem do farto consumo, se auferiam centos de mil reis em laranja, não tem hoje nenhuma, faltando este consideravel rendimento pela destruição dos laranjacs; a castanha, que, alem de ser, como a laranja, artigo de commercio, era de incalculavel vantagem ao agricultor, sendo sustento grauito dos seus trabalhadores no decurso de seis mezes ou mais por anno, está-quasi extincta, pela sécca dos castanheiros; o azeite escasseia consideravelmente, pelas diferentes molestias das oliveiras, e o vinho está ameaçado de desaparecer, por effeito da phyloxera e outros variados insectos que atacam as videiras.

A provincia do Douro, outr'ora florescente e talvez a mais rica do paiz pela abundancia de seus optimos vinhos, está hoje luctando com a miseria, e as outras, na sua maior parte, vão já soffrendo, em maior ou menor escala, este mesmo flagello, que póde privar a agricultura do seu principal ramo de commercio, e a causa unica e geralmente conhecida de todos estes prejuizos são os myriades de insectos que atacam a natureza vegetal.

As oliveiras estão sujeitas aos ataques de muitos insectos: uns roem-lhes as folhas e a polpa do fructo, outros devoram-lhes a casca, o lenho, e até as raizes, acabando, muitas vezes, por destruil-as; e em geral todas as molestias dos vegetaes são produzidas pela infinidade de insectos que, implacaveis inimigos, os atacam sem treguas, zombando, infelizmente, dos estudos e conhecimentos humanos.

A natureza porém, sempre providente, encarrega-se muitas vezes de attennar um mal cujo remedio a sciencia não tenha descoberto, e no caso sujeito dá-se este phenomeno, ao qual se deve a existencia d'uma grande parte do reino vegetal. Essa multidão de insectos devoradores soffre tambem uma grande destruição: parte dos visiveis é devorada pelos passaros; e os invisiveis são destruidos mutuamente pelas diferentes especies que se encontram na procura dos vegetaes e que se guerream continuamente.

Se não existisse, como providencia, esta antipathia reciproca dos séres, de que provém a sua destruição em grande parte, seria impossivel a existencia de muitos dos nossos vegetaes, ainda assim tão atacados; e como isto é um assumpto momentoso, importantissimo e digno da mais séria attenção, appellamos para os homens da sciencia, afim de que o encarem com a actividade e circumspecção que elle demanda, e que depois de aturados estudos e repetidas experiencias, appareça allim o antidoto contra este terrivel flagello, que tantos prejuizos acarretam sobre a agricultura. E não chamam a attenção dos governos sobre a prestimosa classe agricola que se vê a braços com a alludida miseria e castigados ainda com pezadissimas contribuições e sempre, sempre crescentes?!

Povoá de Lanhoso.

Francisco M. M. d'Oliveira



## UTILISAÇÃO DA LANDE

TODOS sabem que a lande é o fructo do carvalho; mas assim como ha muitas especies de carvalhos, da mesma sorte se distinguem muitas especies de landes. Pouco importam para o nosso caso estas discriminações que os botanicos fazem de carvalhos e landes.

Para os botanicos pertencem ao genero *Quercus*—carvalho—duas especies de sobreiro, a azinheira, o carvalho portuguez de que é variedade o cerquinho, o carvalho roble ou carvalho commum ou alvarinho, o carvalho negral ou pardo da Beira etc. etc. N'este nosso escripto referimo-nos á arvore por todos designada com o nome de carvalho, e é da utilização dos seus fructos que vamos dizer duas palavras.

Descrever as landes seria uma falta indesculpavel, seria abusar da paciencia dos leitores, e patentear uma erudição baratissima, copiada de qualquer livro.

Apresente-se a qualquer individuo uma mistura de maçãs, peras, castanhas, pinhões, landes, ameixas, etc. e pergunte-se-lhe quaes d'esses fructos são as landes, e, a não ser que elle tome por troça a pergunta, responderá sem a menor hesitação apontando-as. Escusado é, portanto, descrever o que todos perfeitamente conhecem.

Igualmente sabem todos que as landes são adstringentes. Ha uma especie de azinheira que dá fructos doces, comestiveis; mas não é da azinheira que nos occupamos, mesmo porque é uma arvore rarissima n'esta região, e até de que desconhecemos a existencia, lembrando-nos apenas de ter ouvido dizer que a ha algures.

As landes são um alimento muito conveniente para a engorda dos animaes, especialmente dos porcos, e é para esse fim que ellas são vendidas nos mercados á raza cogulada por um preço muitas vezes reduzidissimo, que não sabemos como compense o trabalho da apanha. Verdade é que tambem a lande se considera quasi *res nullius*, e que a apanha constitue o trabalho de creanças, de gente velha, ou desoccupada no momento.

Algumas donas de casa não gostam de dar landes aos seus porcos porque estes se recusam depois a comer as lavaduras. Outras então acham conveniente este complemento de ração alimentar, e são contentes com este processo.



E' pois um ponto que ainda está por decidir quaes d'ellas tem razão. Para nós a razão está no justo meio termo.

A lande secca constitue um alimento excellente para a engorda; a sua riqueza em materias azotadas não é elevada (6 0/0 aproximadamente), mas em compensação contém muitas materias amylaceas.

E' uma alimentação que muito convem aos carneiros.

Os outros animaes de raça bovina e cavallar não a acceitam tão facilmente.

Reduzidas as landes a farinha as vaccas a acceitarão, acostumando-as ao principio por pequenas doses, com addicionamento de sal, e misturadas a outros alimentos, como uma farinha de cereaes e em doses semelhantes.

Mais delicados são os cavallos; a adstringencia do fructo, que lhes desagrada, exige paciencia e geito para os habituar. Deve-se-lhe dar as landes quer inteiras ou ligeiramente partidas, quer moidas grosseiramente, como farrello, na bebida. E' necessario 1,15 para substituir 1 k. de aveia.

---

## O porco

Classificam os naturalistas estes animaes na ordem dos pachidermes, familia dos suideos, genero porco, ao qual pertence o javali, d'onde o porco domestico descende.

A domesticidade do porco é antiquissima. Fallam d'elle Moyses no Pentateuco, Homero, Xenofonte, Heziodo, Aristoteles etc.; fallam d'elle tambem os antigos livros chinezes.

O clima, a agricultura, a acção do homem, originaram uma infinidade de raças ou variedade de porcões, e os zootecnicos tem reduzido aos trez typos—bizaro, chino, e entre bizaro e chino—as raças denominadas naturaes ou antigas, que são as produzidas mais pela influencia natural dos climas e da agricultura semipastoril, formando as raças artificiaes, aperfeiçoadas ou modernas os porcões obtidos em Inglaterra por meio dos cruzamentos do porco indigena, typo bizaro com o porco napolitano, typo entre bizaro e chino, fixando os creadores n'essas raças aperfeiçoadas as qualidades de precocidade e facil engorda, a ponto de, pelo cruzamento, melhorarem as raças antigas ou naturaes.

Ao passo que as fêmeas dos outros animaes parem um ou dous filhos, a porca pôde dar á luz dez ou doze bacoros em cada parto, e pôde ter cinco partos em dous annos; dos dez mezes de idade em diante as porcas estão aptas para a reproducção, durando a gestação tres mezes, trez semanas e trez dias aproximadamente.

Em dous annos a geração de uma porca pôde, pelo menos, ser de 16 cabeças bem vingadas e desenvolvidas e deitar o pezo de 1:400 kilos.

Nenhuma outra especie de animaes domesticos dá semelhante resultado em tão pouco tempo.

A assimilação, que consiste na faculdade de extrahir dos alimentos os principios altrizes necessarios á nutrição e convertel-os em materia do proprio corpo, é no porco superior á de todos os outros animaes.

Está calculado que 1 kilo de boi se forma com 12 a 13 kilos de alimento reduzido a estado secco, 1 kilo de carneiro com 9 kilos, e 1 kilo de porco com 4 a 5 somente.

Esta poderosa faculdade assimiladora é tanto maior quanto o animal pertença ás raças aperfeiçoadas.

Tambem o porco devora e come de tudo, substancias animaes e vegetaes; nenhuma outra especie de animaes domesticos tem um tão amplo campo de alimentação. Elle transforma em carne mil substancias de pequeno ou nenhum valor que seriam, sem a sua voracidade, desaproveitadas. E' uma verdadeira *caixa economica*, uma fabrica barata de carne, que o torna accommodado a todas as condições da fortuna, a todos os estados da vida agricola, e por isso o vemos erellido-se na casa do rico e na casa do pobre jornaleiro, a cujos apertos occorre com o producto da sua venda.

Pertencem ás raças naturaes ou antigas os nossos porcos de raça commun das provincias do norte, Beiras, Minho e Traz-os-Montos—typo bizaro—, e os do Alemtejo, Estremadura e Algarve—typo entre bizaro e chino.

Quanto ás nossas raças artificiaes são ellas constituidas pelos cruzamentos dos porcos inglezes com os das raças naturaes, resultando d'esses cruzamentos a transmissão aos productos das qualidades que distinguem as raças aperfeiçoadas—precocidade e potencia cevatriz—, e que faltam áquellas.

Caracterisam o porco, e tornam-o precioso á economia rural e domestica as suas qualidades excepcionaes de *extrema fecundidade, poderosa assimilação e prestante voracidade* de que é dotado.

A sua fecundidade é tal que Vauban, celebre engenheiro do tempo de Luiz XIV, calculou n'um dos seus trabalhos estatísticos que os descendentes de uma porca depois de dez gerações podiam subir a cerca de 6:434:000 individuos.

Ainda se não sabe o motivo porque os antigos livros dos hebreus e o Alcorão dos mahometanos proscroem a carne de porco. Talvez por causa das doenças de que se supunha ser causa ou vehiculo.

Effectivamente a carne de porco pode ser origem de afecções verminozas—a ténia e a trichina—mas nada mais facil ao homem que evital-as, para o que basta não comer a carne quer fresca, quer secca ou de conserva, senão depois de bem cozida ou assada. Reconhecido que os animaes suínos padecem molestia nociva ao homem, a sua carne deve ser proscripta; mas em egualdade de condições estão os outros animaes de que o homem se sustenta. Portanto nada justifica a proscripção absoluta.

A carne de porco é saborosa e grata ao paladar, mais que a de qualquer outro animal domestico; é de facil digestão, uma vez que se não abuse gluttonamente; é igual em valor altriz á do boi ou carneiro; sobreleva porem a todas em valor de *uzo ou consumo*, e em *valor commercial ou de troca*.

---

## DEPOIS DA VINDIMA

**E**STÁ o vinho envasilhado. Que operações e trabalhos convem praticar para a sua conservação ?

E' preciso não perder de vista que o vinho não completou a sua elaboração no lagar ou balseiro onde se realizou a fermentação tumultuosa. O vinho sahiu para as vazilhas contendo ainda maior ou menor porção de assucar, cuja transformação em alcool se vae operando pouco a pouco. E' a fermentação lenta, cuja duração é maior ou menor conforme uma serie de circumstancias e condições, podendo prolongar-se mezes. Durante este período é conveniente conservar as vazilhas atestadas, deitando-lhes vinho da mesma qualidade, sempre que seja possivel, ao principio uma vez por semana, pelo menos, depois mais raramente. O vinho diminue na vazilha por diversas causas taes como o resfriamento do liquido, a absorpção pela madeira, a evaporação etc. O atestamento

tem a vantagem de evitar que se forme entre o liquido e a vazilha uma camara de ar, vehiculo de fermento nocivo, que introduza no vinho doencas prejudiciaes á sua conservaçãõ, taes como a azedia etc. Emquanto se produz esta fermentaçãõ lenta, latente, é inconveniente apertar os batoques, pois os gazes que ella desenvolve podem ser bastantes para expellir o vinho ou mesmo rebentar a vazilha. N'este periodo são em geral inconvenientes as trasfegas e inadmissiveis as collagens e a sulfuraçãõ. Logo que o vinho se apresenta claro, o que de ordinario se faz entre os Santos e o Natal, indicio de a borra ter cahido, deve-se então apertar o batoque; o vinho entra n'um periodo de quietaçãõ relativa, e a sua vida ir-se-ha completando mais serenamente, contribuindo para esse complemento a açãõ dos frios do inverno.

E' então occasião opportuna para a trasfega, a qual pôde operar-se por diversos modos, á bomba propria, á mangueira ou ao cantaro. De todos o melhor é á bomba; mas entre nós tem o inconveniente de ser caro o instrumento. A adoptar-se a bomba deve procurar-se do systema que não produza aspiraçãõ no interior da vazilha para não levantar a borra. A melhor bomba é aquella que faça a trasfega lateralmente pelo buraco do tampo. A trasfega ao cantaro tem o contra de arejar muito o vinho, o que se é pequeno mal com vinho muito alcoolico, é grande mal com os nossos vinhos já de si fracos. A trasfega á mangueira é facil e não tem nem o inconveniente do grande custo do apparelho, que se cifra n'um tubo de borracha, que d'um lado se prende a uma torneira que se adapta ao buraco do tampo, e do outro se introduz no buraco do batoque da vazilha, para onde se passa o vinho. Ha umas torneiras de chave muito convenientes para este serviço, ás quaes se prende a mangueira, podendo-se interromper o trabalho quando se queira; possimos unia, que nos presta optimo serviço. A trasfega á mangueira, para ser mais commoda, exige que a vazilha d'onde se trasfega esteja assente mais alta que aquella para onde se vaza o vinho. A trasfega deve ser precedida de sulfuraçãõ da vazilha para onde se opera. Já em outro numero esta «Revista» se referiu á sulfuraçãõ, ao instrumento com que se faz, e ás suas vantagens.

Nunca se deve deixar em vazio a vazilha. Se não ha vinho igual com que a attestar ou outro que d'elle se approxime, pode-se supprir esta falta lançando dentro da vazilha seixos do rio perfeitamente limpos, que diminuem a capacidade da vazilha e fazem subir o liquido.

A trasfega deve fazer-se em tempo secco, frio, claro, com vento norte ou nordeste.

Não nos detemos a combater o prejuizo de que esta operação é dannosa ao vinho por o separar da mãe, a borra. E' um erro, porque a borra, conjuncto de impurezas, de fermentos, de substancias inuteis á vida do vinho, é sempre a causa proxima d'este se estragar pelo refervimento. Não valem razões theoricas contra o preconceito; vale mais o exemplo. Se a conservação do vinho na mãe é util, então commettem gravissimo desatino os vinicultores do Douro e das outras regiões de vinhos afamados do paiz, onde se considera boa pratica a trasfega, porquanto se os seus vinhos tem fama universal assim, o que não seria, segundo os vulgares preconceitos, se fossem conservados na mãe. Ora quem póde acreditar que tão intelligentes e praticos vinicultores commettam um erro tão crasso? Não é mais seguro concluir que elles consideram a trasfega operação convenientissima á bondade e conservação d'esses vinhos? Sem duvida. Mas se a sua vinicultura é perfeita, não devemos nós procurar seguir os seus exemplos, quando elles se coadunam á nossa vinicultura?

Depois de socegado o vinho na nova casa procede-se, por tempo frio, sendo possivel, á sua clarificação por meio da collagem. Esta operação é tambem muito facil de fazer. Tomam-se dez a quinze claras de ovos, frescos, nunca as gemmas—por pipa, batem-se com uma porção de vinho ou de agua, adiciona-se ou não algum sal, e lançam-se dentro da vazilha, mechendo muito o vinho para que as claras se espalhem bem por todo o liquido. Ha uns aparelhos proprios, mas são caros; basta empregar um pau com que se agita o vinho. Deixa-se socegar e assentar o vinho, o que leva alguns dias, de cinco a quinze, ou mais. As claras de ovo, sob a acção do alcohol e do tanino do vinho formam uma rede de malhas miudissimas, que leva adiante de si tudo que esteja em suspensão no liquido, e o arrasta para o bojo inferior da vazilha, onde se deposita. A collagem espelha o vinho, amacia-o, apressa o deposito das borras, torna o mais delicado e aromatico, menos sujeito ás doenças, e exerce ás vezes influencia pronunciada sobre os maus gostos, como bafio etc.

Não se deve, porém, dar collagens energicas—a porção de claras indicada basta—ou muito repetidas, principalmente se os vinhos são de natureza suaves, debeis, pouco taninosos e pouco acidos; o abuso póde tornar os vinhos desenzabidos, molles e desengraçados:

A' collagem segue-se forçosamente uma trasfega, operada nas condições que deixamos expostas.

Notemos que pôde haver conveniencia em trasfegar mais vezes, cuja oportunidade o vinicultor, que vigia o seu vinho, reconhecerá facilmente.

A borra contém sempre uma porção de vinho que pôde ir de 30 a 90 % do seu pezo, e esse vinho pôde ser extrahido ou por filtração ou por compressão n'uma prensa; o residuo secca-se ao sol e vende-se. Tambem se pôde aproveitar para a distillação, ou para a extracção do tartaro. As cinzas da borra são bom adubo.

Dir-se-ha agora : para que tanto trabalho, se se vende o vinho sem elle ?

E' verdade; mas todas estas operações tem por fim vender-se melhor, e conservar mais o vinho, quando se não pôde vender logo. E depois, é necessario notar que cumpre a todos os cultivadores de vinho pensar no futuro e estender suas vistas para alem do mercado restricto onde actualmente collocamos os nossos productos vinícolas. Tomou tal incremento a cultura da vinha, que por vezes se tem sentido difficuldade na venda do vinho; e continuando o afan das plantações hade acontecer-nos, se não houver outros mercados, como áquelles que tem muito sangue, havemos de morrer por excesso. Portanto, o esmero da producção e conservação do vinho tende a combater o mal que nos ameaça, pela obtenção de producto, que possa ser apresentado em outros mercados. Não vamos mais longe. Lisboa é incontestavelmente um mercado importante para os vinhos verdes; a cada passo se vê annunciada a sua venda; encontra-se nos hoteis e nos restaurantes de melhor nomeada. Asseverou-nos alguém, que se deu ao trabalho de provar vinho verde em diversos pontos da capital, que ficou mal impressionado, porque em parte alguma encontrou o vinho com os caracteres que distinguem este nosso fino producto. Provou-o n'um estabelecimento, onde não podia pôr em duvida a genuinidade do vinho. Em toda a parte achou razão nos consumidores lisboenses para, pelo vinho exposto á venda, não apreciarem a salutar bebida, que a nossa lavoura produz.

Não pôde este facto deixar de merecer a attenção da nossa agricultura. Temos em Lisboa um mercado a conquistar, e conquistal-o-hemos logo que enviemos para alli vinho que seja puro, barato e de boa qualidade. E dizendo barato, não significamos que o devemos vender por menos do que

aqui se vende, porque o consumidor de Lisboa paga bem; mas sim que devemos fugir aos exageros. Nós temos o defeito de, quando o vinho não tem procura, o darmos por todo o dinheiro em vez de o conservarmos, e quando ha procura quermos tudo. Isto é mau. Estas espantosas oscillações que fazem com que o vinho passe de um anno para o outro ao dobro ou á ametade do seu valor, não são de molde a firmar mercados quer dentro, quer fóra do paiz.

E o que leva os productores a este procedimento são duas causas. Uma a necessidade de vender para apurar rendimentos, outra a impossibilidade de conservar o vinho á espera de melhor vazão. Se a primeira causa não é debellavel pelos bons processos vinícolas, é-o sem duvida a segunda.

F.

---

## INDICAÇÕES UTEIS

*Impermeabilidade dos tecidos.* Para tornar os tecidos impermeaveis segue-se este processo :

Tomam-se 500 grammas, por exemplo, de acetato de chumbo que se dissolvem em 16 litros de agua contidos n'uma celha.

Em outra celha e em egual porção de agua dissolvem-se 500 grammas de alumen.

Quando a dissolução estiver completa em ambas as celhas, misturam-se n'uma só os dous liquidos. Forma-se logo um deposito de sulfato de chumbo. Separa-se o liquido do deposito, e o liquido será uma dissolução de acetato de alumina.

Mette-se n'este liquido o panno que se quer tornar impermeavel, panno cru, panno de linho, estopa etc, esfregando-o e apertando-o com as mãos para o tornar brando. Retira-se depois e sem o torcer põe-se a seccar ao ar.

Os pannos assim preparados substituem o cautchú.

(Extr. do «J. d'Agricult. Pratique»)

## Crescimento do casco dos cavallos

As preparações, que seguem, favorecem o crescimento do casco.

N.º 1. Cantharidas pulverisadas ( ãa 1 parte  
Terebinthina ( 4 partes  
Banha  
F. o-a-unguento

N.º 2 Alcatrão, ( ãa 30 grammas  
Banha ( 1 gramma  
Pó de cantharidas 1 gramma  
M. s. a

A applicação do topico deve fazer-se na raiz do cabello, que é onde está o principal órgão secretor da materia córnea da parede.

Convem ter presente que a extensão do crescimento de cima para baixo da taipa é, n'um mez, aproximadamente 14 ou 15 millimetros.

---

## RELATORIO

Tendo terminado a sua gerencia, a direcção organisou, de conformidade com os estatutos, o relatorio e balanço geral, que tem de ser discutido em assemblea geral.

Senhores :

Temos a honra de vos apresentar o balanço geral e o relatorio da nossa gerencia.

O Syndicato organisou-se por escriptura de 19 de maio do anno findo e os estatutos foram approvados por alvará de 18 de junho. A direcção teve a sua primeira sessão no dia 23 do dito mez de junho. No dia 1 de julho a assemblea geral elegeu a respectiva meza e o conselho syndical.

Desde que a direcção entrou em exercicio até hoje não decorreu periodo bastante longo para que possamos relatar-vos factos que correspondam á nossa boa vontade, porque os primeiros tempos de qualquer instituição são



gastos na organização dos serviços que a consolidem. Alguma couza fizemos, todavia, em favor dos interesses agricolas dos nossos consocios, e a todos os cavalheiros e collectividades, que nos auxiliaram, protestamos o nosso reconhecimento.

\*

Iniciamos uma publicação mensal com o titulo de «Revista Agricola de Guimarães». Tem sido muito irregular a sahida d'este jornal, devido a circumstancias de força maior. E' de esperar que no futuro seja mais regularmente editada. No começo das cousas são grandes as difficuldades, que o tempo aplanam e desfaz.

Creemos que esta iniciativa é das que mais fructos deve produzir.

\*

Facultamos aos nossos consocios aparelhos e pessoal para os tratamentos cupricos das vides. Só um se utilisou d'um pulverizador.

\*

Emprehendemos uma activa campanha a favor do emprego das leveduras seleccionadas para o melhoramento dos vinhos, para o que mandamos vir da casa Rietsch, de Marselha, e da casa Bachofen, de Lisboa, leveduras de Bordeus, Borgonha, Beaujolais, Colares e outras. Ignoramos se todos que as empregaram tiraram bom resultado. Temos boas informações de alguns ensaios. Foi notavel o effeito das que, sob a direcção do ex.<sup>mo</sup> snr. A. Batalha Reis, se applicaram na séde do Syndicato.

Somos de opinião que na futura colheita se devem repetir os ensaios com leveduras seleccionadas dos nossos proprios vinhos, que são sufficientemente bons para que os conservemos taes quaes.

\*

Concorremos á exposição internacional vinicola de Bordeus, esforçando-nos por que a nossa viticultura fosse devidamente representada. Auxiliaram-nos poderosamente a Camara Municipal com o subsidio de 35\$000 reis e o snr. A. Batalha Reis com os seus conselhos. S. Ex.<sup>a</sup> visitou diversas adegas, cujos vinhos provou e analysou.

Vem a proposito relatar uma circumstancia. Depois

de havermos declarado que concorriamos á exposição, depois de termos pedido o concurso de um œnologo e de ter vindo o snr. A. Batalha Reis, é que soubemos que, para sermos admittidos áquelle certamente, tinhamos de entrar com 100 francos, que ao cambio corrente correspondiam a 25\$300 reis, circumstancia omitida nas circulares que a Commissão Central Promotora do Commercio de Vinhos e Azeites dirigira aos productores convidando-os a concorrer á exposição. Recuar era impossivel. Foi então que a Camara Municipal veio em nosso auxilio com o subsidio.

Não é só este o titulo porque esta corporação se vos recommenda. Na sua boa vontade de contribuir para o progresso da agricultura, fim supremo dos esforços do Syndicato, a Camara cedeu-nos generosamente os Paços do Concelho para as reuniões da direcção, da assembléa geral, conferencias etc., e a loja da casa annexa para varios serviços.

\*

O facto, porém, indiscutivelmente mais importante da nossa administração, foi a missão vinicola do distinctissimo œnologo snr. A. Batalha Reis. O vinho e o milho são as nossas principaes producções agricolas. A occasião só nos permittia attende ao primeiro. A viticultura tem progredido tanto, que nos pareceu indispensavel trabalhar no sentido de apresentar o nosso vinho vantajosamente nos mercados internos e externos, luctando com a concorrência de vinhos nacionaes e estrangeiros. Tinhamos a convicção de que já estavamos muito distantes d'aquelles tempos em que, para os não habituados beberem os nossos vinhos, lhes era preciso provocar uma dôr, que subjugasse a impressão da bebida desagradavel. Fallar então em vinhos verdes, era fallar em triaga. Não deviamos, porém, ser juizes em causa propria. A par do reconhecimento das solidas qualidades dos productos da nossa viticultura estavam os defeitos, cuja correcção era indispensavel. Impunha-se, por tanto, a necessidade de recorrer a pessoas competentes, desapaixonadas e auctorizadas.

Partindo do principio de que para conquistar o merecido logar era preciso melhorar os productos da nossa viticultura, subordinando-os a um ou mais typos permanentes, recorreremos á benemerita Commissão Central Promotora do Commercio dos Vinhos e Azeites pedindo-lhe um tecnico que nos dirigisse, e ao nosso modesto pedido cor-

respondeu a vinda de uma summidade ænologica, o snr. A. Batalha Reis:

No tempo proprio da vindima, este cavalheiro, acompanhado de um ajudante competentissimo, o snr. Francisco Lima Amaro, apresentou-se a dirigir na sede do Syndicato varios ensaios de vinificação. Em novembro voltou s. ex.<sup>a</sup> com o duplo destino de nos aconselhar e dirigir os nossos trabalhos para a exposição de Bordeus, e de examinar os vinhos fabricados, completar os seus estudos e aconselhar as combinações das castas no intuito de produzir vinhos palhetes, destinados ao consumo directo, e vinho commercial de barril e casco, accetaveis em toda a parte, combinações que estão feitas, e que esperam a consagração do tempo.

Ficou s. ex.<sup>a</sup> de nos remetter copia do relatorio, que davia apresentar ao ex.<sup>mo</sup> Ministro das Obras Publicas, o que nos dispensa de entrar em explanações, sem duvida menos auctorisadas.

Esta missão vinicola, que ainda não está concluida, deve ser de grande bem para o futuro da nossa viticultura.

O illustre missionario ficou agradado dos nossos vinhos, cujos defeitos são de correcção facil e ao alcance de todos. E apressamo-nos a dizel-o, s. ex.<sup>a</sup> aconselhou que não cortassemos os habitos nem contrariassemos os costumes dos actuaes consumidores, e que, ao mesmo tempo que produzissemos para estes, dirigissemos os nossos esforços no sentido de prepararmos os vinhos para os mercados internos e externos, que com custo os accetarão sem serem expurgados dos seus pequenos defeitos.

A vinda do snr. A. Batalha Reis foi sem duvida um acto voluntario que o torna credor do vosso reconhecimento, a que s. ex.<sup>a</sup> tem continuado a fazer jus com os seus posteriores escriptos, primorosas revistas publicadas no *Commercio do Porto*.

Não devemos esquecer os cavalheiros que concorreram para esta missão, os ex.<sup>mos</sup> snrs. Conselheiro Campos Henriques, nosso consocio honorario, Conselheiro Elvino de Brito, director geral d'agricultura, e Joaquim Gomes de Souza Belfort, director da Commissão Central Promotora do Commercio de Vinhos e Azeites.

Adquirimos entre outros objectos :

- 1 Pulverisador Gail'ot.
- 1 Peza-Mosto.

- 2 Gleucometros Guiot.
- 1 Ebulimetro Salleron.
- 1 Machina de rolar garrafas.

Varios consocios se utilisaram do ebulimetro para a dosagem do alcool dos seus vinhos.

\*

Foi limitado o numero de transacções operadas por intermedio do Syndicato. O pequeno lucro d'ellas proveniente, figura na respectiva conta.

\*

Despediram-se dous dos socios, signatarios da escriptura da organisação do Syndicato. A morte arrebatou-nos outro, o sr. Manoel Joaquim Marques, de S. Claudio do Barco.

Os seus nomes não figuram, por esse motivo, na lista dos socios.

\*

Submettemos á vossa apreciação dous assumptos, que fazem objecto das propostas que vos apresentamos.

E' o primeiro a representação ao parlamento pedindo a diminuição nos direitos de entrada do vinho em Lisboa e Porto.

Não ignoreaes, senhores, que a barateza do producto augmenta o consumo e diminue a fraude, o que tudo redundo em beneficio do productor e do consumidor, porque aquelle vende o seu vinho e este ingere bebidas sãs e hygienicas.

O Syndicato de Guimarães, de quem partiu a iniciativa, será secundado por outros Syndicatos.

E' o segundo a fundação de uma adega social onde se vinifiquem as uvas dos socios, se unifiquem os typos dos vinhos, se tractem e guardem e se vendam os productos vinicolas, conseguindo assim duas condições indispensaveis para o desenvolvimento do commercio dos nossos vinhos : a abundancia e a uniformidade.

\*

Tendes de proceder á eleição da Direcção para o proximo biennio.

\*

Recebemos as seguintes publicações e jornaos :

*Semana de Felgueiras.*

*A Vinha de Torres Vedras.*

*Gazeta das Aldeias.*

*Jornal Horticolo Agrícola.*

*A Vinha Portuguesa.*

*Archivo Rural.*

*A Agricultura Contemporanea.*

*Revista Florestal.*

*A Agricultura Nacional.*

*Boletim do Syndicato Agrícola de Montemór-o-Velho.*

*Boletim da Direcção Geral d'Agricultura—Relatorio acerca da doenca das vinhas do Douro, denominada Maromba.*

- Exposição agrícola de Lisboa de 1884—Installação Margiochi—por Francisco Simões Margiochi. Off. pelo A.*
- Exposição industrial portugueza, com uma secção agrícola—Lisboa 1888. Off. pelo mesmo.*
- Assumptos agrícolas. Discursos por Francisco Simões Margiochi, 3 folh. Off. pelo mesmo.*
- Assumptos diversos. Discursos por Francisco Simões Margiochi. Off. pelo mesmo.*
- Assumptos diversos. Alvitres financeiros, pelo mesmo. Idem.*
- Assumptos diversos. Serviços municipaes. Idem.*
- Assumptos diversos. L. Pasteur. Esboço biographico. Idem.*
- A abelha e sua utilidade, por Alberto Velloso d'Araujo. Off. pelo A.*
- O mel e seus derivados, pelo mesmo e por elle off.*
- Estudo do fabrico e conservação do vinho, por João da Motta Prego. Off. pelo A.*
- Acta da sessão de 4 de janeiro de 1896 do Syndicato Agrícola de Montemor-o-Velho.*
- Exposição permanente de machinas. Off. pela Companhia Centro Agrícola Industrial.*
- Adubos. Idem.*
- Adubos para todas as culturas e todos os terrenos. Off. por Abecassis Irmãos—Lisboa.*
- Adubos para plantas das zonas tropicaes. Off. por H. Bachofen—Lisboa.*
- Melhoramento dos vinhos e aguardentes. Idem.*
- Congresso vitícola nacional de 1895. Relatório geral. Off. pela Real Associação Central da Agricultura Portuguesa.*
- Regimen economico do alcool em Portugal. Idem.*
- Representação dirigida à camara dos snrs. deputados pela Real Associação Central da Agricultura Portuguesa sobre as modificações pautaes. Idem.*
- O Trabalho da Real Associação Central da Agricultura Portuguesa. Idem.*
- Aviso aos lavradores e negociantes de trigo. Off. pela Comissão permanente dos cereaes.*
- Catalogo da Real Companhia Hortícola-Agrícola Portuense—1896. Off. pelo A.*
- Levures selectionnées. Amélioration des vins—por Martinand et Rietsch.*
- Levures de vin selectionnées de Martinand et Rietsch.*
- Sur les amulettes portugais—José Leite de Vasconcellos. Off. pelo A.*
- Preços correntes de plantas, bolbos, raizes de flores e arvores de fructo—de Raymundo José Tavares—Porto.*
- Estatutos da União Vitícola e Oleícola do Sul—Vianna do Alemtejo. Off. pela Direcção.*
- Subsídios para a historia da viticultura Sul Alemtejana. Idem.*
- Estatutos do Syndicato Agrícola de Felgueiras.*
- Relatório do Syndicato Agrícola de Reguengos.*
- A questão do alcool e dos vinhos, pelo Visconde de Coruche. Off. pela Comissão Central Promotora do Commercio de Vinhos e Azeites.*
- Catalogo illustrado de la sociedade anonyma H. F. Echett—Berlim.*
- Le Petit Journal—Champignons.*
- Propomos :

Que a assemblea geral represente ao parlamento pedindo redução nos direitos de entrada dos vinhos de pasto em Lisboa e Porto.

\*

Que a assemblea geral funde uma adega social.

A Direcção.

*João Candido da Silva.*  
*Antonio Marques da Silva Lopes.*  
*Antonio Augusto da Silva Carneiro.*  
*Manoel Victorino da Silva Guimarães.*  
*Antonio Coelho da Motta Prego.*

---

Mappa da Receita e Despeza do Syndicato  
Agricola de Guimarães, desde 1 de Junho  
a 31 de Dezembro de 1896.

—RECEITA—

Producto de joia de 72 socios . . . . .	144\$000
Idem de mensalidades . . . . .	67\$200
Aluguer de 1 pulverisador . . . . .	300
Producto de commissão e bonus de 3 toneladas de adubo para o socio Manoel B. Sampaio . . . . .	4\$640
Recebido de subsidio da Camara Municipal . . . . .	35\$000
Idem de leveduras vendidas . . . . .	20\$400
<hr/>	
	271\$540

1897—Janeiro—Saldo do anno findo . . . . . 3\$295

—DESPEZA—

Secretaria, papel, estampilhas etc. . . . .	22\$415
Contas diversas: escriptura, estatutos, carros etc. . . . .	38\$565
Empregado, seus honorarios . . . . .	41\$160
Missão Vinicola, miudezas . . . . .	4\$540
Exposição, transporte de vinhos, miudezas, e entrada de 100 francos para poder expôr os vinhos . . . . .	27\$695
Compra de leveduras . . . . .	28\$950
Idem de instrumentos . . . . .	43\$325
Taboleta e pintura . . . . .	8\$810
Custo de 24 barris e frete . . . . .	25\$785
Idem de uvas e transporte . . . . .	16\$800
<hr/>	
Rs. . . . .	268\$245
Saldo que passa para 1897 . . . . .	3\$296
<hr/>	
	271\$540

S. E. ou O.

Guimarães, 31 de Dezembro de 1896.

*Manoel Victorino da Silva Guimarães, Thesoureiro.*

## Lista dos socios do Syndicato Agricola de Guimarães

Abilio de Magalhães Brandão.	Paços de Ferreira
Adelino (Dr.) Adelio Leão da Costa	Porto
Alvaro da Cunha Berrance	Guimarães
Anthero (Dr.) Campos da Silva	»
Antonio Augusto da Silva Carneiro	»
Antonio de Barros Faria e Castro	»
Antonio de Carvalho Rebello de Souza Cirne	»
Antonio (Dr.) Coelho da Motta Prego	»
Antonio de Freitas Ribeiro	»
Antonio Joaquim da Costa Guimarães	»
Antonio José de Azevedo Varella	»
Antonio José da Silva Basto	»
Antonio Leal de Barros e Vasconcellos	»
Antonio (Dr.) Marques da Silva Lopes	»
Antonio Peixoto de Mattos Chaves	»
Antonio (Padre) Pereira Mendes	»
Armindo (Dr.) de Fréitas Ribeiro de Faria	»
Augusto (Dr.) Alfredo de Mattos Chaves	»
Bernardino (Abbate) Fernandes Ribeiro de Faria	»
Bernardino (Abbate) José Carneiro	»
Bernardino Rebello Cardoso de Menezes	»
Carlos de Castro Araujo Abreu	»
Cesar Augnsto de Freitas	»
Collegio de S. Damaso (Direcção)	»
Diniz da Costa Santiago	Porto
Domingos (Dr.) de Castro Meirelles	Guimarães
Domingos José Ribeiro Guimarães	»
Domingos Leite de Castro	»
Eduardo Augusto d'Araujo Moura e Castro	»
Eduardo (Dr.) Martins da Costa	Porto
Eduardo Vellozo de Araujo	»
Fortunato José da Silva Basto	Guimarães
Francisco Fernandes de Faria	»
Francisco Joaquim da Costa Magalhães	»
Francisco Joaquim Fernandes d'Azevedo	»
Francisco José de Carvalho Oliveira Junior	»
Francisco José Ferreira Pinto	»
Francisco (Dr.) Martins Sarmiento	»
Francisco Ribeiro Martins da Costa	»
Gaspar Loureiro d'Almeida Cardoso Paúl	»
Jeronimo (Dr.) Pereira Leite de Magalhães e Couto	»
João (Abbate) Cand.do da Silva	»
João (Abbate) Gomes d'Oliveira Guimarães	»
João Lopes Cardoso	»
João (Dr.) de Mello Sampaio	»
João (Dr.) Pereira Leite de Magalhães e Couto	»
João Pinto de Simões	»
João (Dr.) Ribeiro Martins da Costa	»



Joaquim (Dr.) José de Meira	»
José (Abade) Antonio Fernandes Guimarães	»
José d'Azevedo Menezes	Famalicão
José Correia de Mattos	Guimarães
José (Dr.) da Cunha Sampaio	»
José Fernandes Ribeiro	»
José Joaquim Ferreira Monteiro	»
José Joaquim da Silva Guimarães	»
José Luiz Ferreira	»
José Martins de Queiroz Minotes	»
José Peixoto de Magalhães Brandão	Porto
José Ribeiro Martins da Costa	Guimarães
José (Commendador) da Silva Guimarães	»
Luiz (Dr.) Augusto Vieira	»
Luiz (Prior) Dias da Silva	»
Luiz Martins de Queiroz	»
Manoel Antonio do Freitas	»
Manoel Baptista Sampaio	»
Manoel de Castro Sampaio	»
Manoel (Dr.) da Conceição Costa e Silva	»
Manoel Fernandes Guimarães	»
Manoel Pinheiro Caldas Guimarães	»
Manoel Vaz de Miranda	Porto
Manoel Victorino da Silva Guimarães	Guimarães
Silvestre José Lopes Pimenta	»
Visconde de Paço de Nospereira—Gaspar	»
Visconde de Scadello	»



# Mercado de outubro

1896

GENEROS	Unidade	3	10	17	24	31
		OUTUBRO				
	Duplo deca litro	Preço	Preço	Preço	Preço	Preço
Trigo . . . . .		900	1000	960	860	860
Centeio . . . . .		580	580	580	580	580
Milho alvo . . . . .		800	800	850	800	820
Milhão branco . . . . .		520	530	530	520	540
Milhão amarello . . . . .		500	510	510	500	520
Painço . . . . .		600	600	700	680	680
Feijão vermelho. . . . .		1200	1200	1100	1100	1100
Feijão branco . . . . .		1000	1000	1000	1000	1000
Feijão amarello . . . . .		960	950	1000	1000	960
Feijão rajado. . . . .		900	900	900	900	900
Feijão fradinho . . . . .		680	700	700	660	660
Batatas . . . . .		260	260	280	280	280
Azeite . . . . .	Litro	220	220	220	220	220
Vinho . . . . .		040	040	040	040	040

# Mercado de novembro

1896

GENEROS	Unidade	7	14	21	28
		NOVEMBRO			
	Duplo deca litro	Preço	Preço	Preço	Preço
Trigo . . . . .		900	900	900	900
Centeio . . . . .		600	600	600	600
Milho alvo . . . . .		800	800	800	840
Milhão branco . . . . .		550	540	540	540
Milhão amarello . . . . .		530	520	520	520
Painço . . . . .		700	680	660	700
Feijão vermelho. . . . .		1200	1200	1100	1100
Feijão branco . . . . .		1000	960	1000	1000
Feijão amarello . . . . .		980	950	950	980
Feijão rajado. . . . .		950	940	900	900
Feijão fradinho . . . . .		680	680	660	700
Batatas . . . . .		280	300	300	300
Azeite . . . . .	Litro	220	220	220	220
Vinho, . . . . .		040	040	040	040

# Mercado de dezembro

1896

GENEROS	Unidade	5	12	19	26
		DEZEMBRO			
	Duplo deca litro	Preço	Preço	Preço	Preço
Trigo . . . . .		880	900	900	900
Centeio . . . . .		600	600	620	620
Milho alvo . . . . .		840	800	880	900
Milhão branco . . . . .		540	540	570	570
Milhão amarello . . . . .		520	520	550	550
Painço. . . . .		680	700	700	680
Feijão vermelho . . . . .		1100	1100	1050	1:080
Dito branco . . . . .		1000	1000	1000	980
Dito amarello. . . . .		980	960	980	950
Dito rajado . . . . .		900	900	900	880
Dito fradinho. . . . .		700	720	740	750
Batatas . . . . .		320	320	300	300
Azeite. . . . .	Litro	250	250	250	250
Vinho. . . . .		040	040	040	040

## AVISO

A direcção convidou os socios a participarem-lhe a porção de enxofre de que carecem para o tratamento das suas vides, no caso de quererem fornecer-se por sua intervenção.

A direcção tem em vista abrir um concurso para o fornecimento d'aquella substancia, na esperanza de que, por esta fórma, será obtida em condições mais favoraveis para os associados, do que se estes a comprassem avulsamente.

Pede-se, por isso, aos socios a fineza de declararem se querem fornecer-se por intermedio do Syndicato e qual a porção que desejam.

Em toda a parte, no paiz e no estrangeiro, tem dado bons resultados este processo, permittindo aos socios dos syndicatos adquirirem enxofre, sulfato de cobre, sementes, adubos etc. em condições mais vantajosas de preço e qualidade.

---