B.S. 13-4-59

REVISTA AGRICOLA

—DE—

GUIMARÃES

ORGÃO DO SYNDICATO AGRICOLA DE GUIMARÃES

PUBLICAÇÃO MENSAL

Anno 1.º Agosto de 1896 N.º 1.º

SUMMARIO:

PAG.

DUAS PALAVRAS—*A. C. da Motta Prego* 1
REGENERAÇÃO RURAL—*Avelino Guimarães* 2
LEVEDURAS SELECCIONADAS 5
BREVES CONSIDERAÇÕES ÁCERCA DA PROXIMA VINDIMA—*F.* . . 7
EMPREGO DO MIXOALHO OU PILADO COMO ADUBO—*A. Motta Prego.* 9
A REGENERAÇÃO DA AGRICULTURA—*Francisco M. M. d'Oliveira.* 10
CONSULTAS 14
MERCADO DE JULHO 16
CONGRESSO DE CAMARISTAS—*José d'Azevedo Menezes* . . . 17
AINDA SOBRE LEVEDURAS SELECCIONADAS—*A. C. da Motta Prego.* 18
CORRESPONDENCIA—*Sebastião Martins* 21
INDICAÇÕES UTEIS 22
APONTAMENTOS PARA A HISTORIA DO SYNDICATO AGRICOLA DE GUIMARÃES—*M. P.* 22
ULTIMA VERBA—*A. C. da Motta Prego* 24

GUIMARÃES

Typ. Silva Caldas

1896

Sociedade Martins Sarmento

DUAS PALAVRAS

A Direcção do Syndicato Agricola de Guimarães resolveu publicar uma revista mensal, e escolheu para a dirigir o menos competente dos seus membros.

Temos fé que o futuro se encarregará de mostrar quanto foi acertada a resolução; oxalá se podesse agourar o mesmo da escolha, porque, para trabalhos d'esta ordem, não bastam a boa vontade e o desejo de bem servir.

A «Revista Agricola de Guimarães» é orgão do Syndicato, e, conhecidos o fim e as faculdades d'esta associação, facil é perceber a indole da publicação, que encetamos, e o intuito que presidiu á sua creação.

Julgamo-nos dispensados de apresentar um programma, porque são preferiveis as obras ás palavras.

E que haviamos de prometter que se não espere da «Revista» e se não realise modesta e opportunamente?

Que a «Revista» estudará as questões geraes e locaes respeitantes á agricultura;

defenderá e promoverá os interesses agricolas do concelho e os dos socios do syndicato;

pugnará pelo progresso da nossa industria agricola;

procurará levar a instrucção agricola a todos os recantos do concelho;

patenteará as suas columnas a todos que a queiram honrar com a sua collaboração;

acolherá e respeitará todas as opiniões, agradecerá e publicará todos os escriptos;

e, finalmente, esforçar-se-ha por esclarecer todas as duvidas e responder a todas as consultas?

Para isto não é necessario programma.

A «Revista Agricola de Guimarães» saúda os seus collegas da imprensa, sobretudo da agricola, e a todos os agricultores offerece o seu prestimo.

Muitas hão de ser as faltas quo o director da «Revista» ha de involuntariamente commetter, e para ellas pede antecipadamente desculpa.

A. C. da Motta Prego.

REGENERAÇÃO RURAL

Observa-se um salutar renascimento de actividade rural e agricola; os governos dignam-se occupar-se mais cuidadosamente da protecção devida á primaria e mais valiosa industria nacional; o proprietario começa a comprehender a necessidade de substituir a indolencia egoista do seu isolamento pela associação, que fortalece para as empresas maiores, que ensina e illustra pela convivencia, pelo estudo, pela discussão.

Ainda bem!

Mas foi necessario que a crise ameaçasse reduzir a classe agricola a total empobrecimento, e que,—como em todas as nossas cousas!—, viesse de fóra o exemplo vivo, a corrente vehemente e suggestiva de novas formulas, renovando talvez idéas já antigas, mas attrahindo o espirito pela novidade com que se revestem, como se attrae e estimula o enthusiasmo feminil com a reproducção nos periodicos de modas francezes de *toiletes* renovando o trajar de seculos idos!

Associações—quem não conhece o valor d'ellas? No ramo agricola, o que foram senão associações as aggremiações d'algumas ordens religiosas, que tiveram por um dos fins principaes o arroteamento de terrenos bravios, a beneficiação de safaros baldios, a cultura largamente desenvolvida em todos os seus ramos: a do cereal, a da vinha, a d'hortaliças, a de fructeiras etc.!

O que se propunha a Associação de Lavradores, creação mal aventurada de vimaranenses, que foram, com essa tentativa, dos primeiros, em terra portugueza, a levantar a bandeira da regeneração agricola na epocha presente?

Mas oblitere-se o termo, que era portuguez velho, e todo o povo entendia, e venha o—*syndicato*, o novo termo, o neologismo de ha dois dias; pouco importa: o essencial é que os proprietarios rúraes comprehendam as vantagens d'associação, e se exforcem a valer—mas a valer!—, por auferil-as trabalhando.

E não basta—nos parece—, estudar somente melhoramentos e progressos de ordem puramente technica, de ordem puramente mercantil; esses produzirão riqueza; mas não constituirão a propriedade agricola nas solidas condições com que possa esse accrescimento de riqueza, essa conquista de progressos, robustecer a classe, e preparal-a a manter as conquistas realisadas, e a proseguir permanentemente no alargamento dos novos horisontes que os trabalhos associativos revelarem.

Para esta consolidação,—digamos assim—, é necessario, é indispensavel facilitar as condições de perpetuação de—familias agricolas; é indispensavel organisar a propriedade agricola em condições juridicas d'estabilidade, e evitar quanto possa ser a laceração predial excessiva, a que nos conduziram exaggerações de applicação dos principios da escola liberal.

Um predio não deve ser um movel. E se assim o querem, opponham pelo menos o limite de divisão n'uma determinada unidade cultural, como se oppõe á divisão mobiliaria por limite indispensavel a conservação de todos os elementos constituitivos do—movel. Se o—todo—constituido por um conjuncto de peças, como um piano, como uma commoda, como um oratorio, se não divide sem se desorganisar, tambem o bom senso exige que se não desorganise o immovel, quando constituido n'um conjuncto em unidade cultural, que diminuirá de producção ou utilidade economica, se fôr desconjuntado, se fôr desorganisado.

Para obstar ao excesso das pulverisações prediaes, com grave prejuiso da boa ordem rural, o mallogrado historiador portuguez, o snr. Oliveira Martins, apresentou ha annos no parlamento um projecto de lei de largo alcance, de variadas provisões, sem duvida producto de muito estudo e saber, e que denominou de *fomento rural*.

N'esse projecto, ou vasta collecção de projectos, encontra-se, entre as idéas que mais nos agradaram, a de constituição de *casaes indivisiveis*, tendo por fim evitar, sem a menor repressão de liberdade individual, a pulverisação predial. Com o mesmo fim, o decreto de 10 de janeiro de 1895 prohibio a divisão de predios emphyteuticos alem d'uma determinada unidade, e extinguio a violenta e inconvenientissima *remissão obrigatoria* dos fóros particulares; mas isto não basta. Quando se não queira acceitar o pensamento dos—*casaes indivisiveis*—, importado da Austria, Hanover e Noruega, e formulado n'aquelle projecto d'Oliveira Martins, é pelo menos preciso que se prohibam, nos actos de partilhas judiciaes, as divisões de predios alem de determinadas unidades.

Não desejamos a restauração vincular, nem o velho direito successorio dos prasos de livre nomeação; a extincção d'uma e outra instituição foi uma dos optimas conquistas da escola liberal, e a extincção d'uma fonte permanente de desegualdades e injustiças entre herdeiros.

Mas a egualdade, nas relações de vida civil, não póde nunca ser absoluta; e nas partilhas basta, quando se tracta d'um só predio, que a egualdade se obtenha em valores equivalentes. Se na herança ha uma só caixa, um só arado, ou um unico casco, estes moveis não se desconjunctam para obter a *egualdade absoluta*, com partilhas irrisorias.

Identicamente se deve proceder com a partilha d'immoveis. Se n'esta se quizer, até ao infinito, manter a egualdade absoluta, quando o herdamento medir apenas um metro quadrado, poderá cada herdeiro ou seu proprietario ficar com um decimetro de terra. E' irrisorio? — Sem duvida, mas será esta a fatal consequencia de se exaggerar a applicação do principio d'egualdade.

Mantenha-se uma conciliação racional entre a ordem rural, o interesse agricola, e a egualdade possivel, praticamente possivel sem perigo de absurdos, que revertem em prejuiso evidente da riqueza publica. Não sejamos partidarios de restaurações historicas, mas ainda menos de exaggerações libe-

raes, que offendem o interesse geral, e desacreditam a ingente conquista da grande revolução d'ha cem annos!

Avelino Guimarães.

Leveduras seleccionadas

Com a devida venia publicamos o artigo que segue, respigado na excellente revista mensal «A Vinha Portugueza» de julho corrente.

Rogamos aos nossos consocios e aos productores de vinho que façam experiencia com as leveduras seleccionadas, mas as façam com criterio, nunca esquecendo que «d'um mau mosto nunca se poderá obter um bom vinho» e que o que se deve procurar «é fazer d'um mosto mau um vinho menos mau, e d'um mosto bom um vinho melhor.»

A direcção do syndicato agricola de Guimarães põe-se á disposição dos seus consocios, e mesmo dos proprietarios que ainda o não honraram com a sua inscripção, para lhes obter leveduras seleccionadas dos typos que desejem alcançar.

No nosso paiz fabricam-se leveduras seleccionadas de vinhos portuguezes e estrangeiros, e cremos que merecerão confiança esses productos. Mas ninguem pense que com leveduras de Champagne vae transformar em Champagne o vinho verde, ninguem supponha que póde transformar este vinho em vinho do Porto.

«As *leveduras seloccionadas* estão sendo muito empregadas, não só para fabricar vinhos de typos distinctos para consumo directo, mas tambem para regularisar convenientemente a fermentação dos mostos nas regiões onde estas não correm desembaraçadas e utilmente.

Todos sabem que a fermentação dos vinhos é produzida por uns fermentos, cryptogamas do genero Saccharomices, especie de fungos mycroscopicos, que, pelas experiencias de Pasteur, se depositam na superficie dos bagos dos cachos, e em contacto com o sumo da uva determinam a transformação do mosto em alcool, glycerina, acido succinico, etc., n'uma palavra, em vinho.

Pasteur estudando o desenvolvimento biologico dos fer-

mentos observou que elles exercem influencia no gosto e aroma dos vinhos, estudou os fermentos da cerveja e conheceu que este producto, depois da fermentação, tinha o gosto e o aroma especial do fermento que se empregava.

Por estes estudos se suppoz que as qualidades do vinho dependiam da qualidade do fermento que se empregava, e mais tarde um professor de Carlesberg profundou mais a questão, procurou preparar varios fermentos e aperfeiçoou o fabrico da cerveja.

E mais tarde, em 1888, estudavam-se os mesmos processos para o fabrico do vinho e conseguiu-se dar-lhe gosto e aroma da especie do fermento. Em França estes trabalhos teem seguido com grande desenvolvimento e parece resolvido que os vinhos chatos sem *tic* especial, muito lucram com o emprego das *levoduras seleccionadas*.

Assim, Duclaux ensaiou as *leveduras* do Champagne em vinhos brancos chatos, sem caracter, e notou que essas *leveduras* lhes communicavam o *bouquet* dos vinhos espumosos, d'onde ellas procediam.

Outros experimeatadores obtiveram resultados semelhantes, tendo conseguido fermentações mais rapidas e completas.

Na ultima exposição de Paris concorreram varios productos fabricados com as *leveduras* e notou-se que elles tinham qualidades muito especiaes sobresaindo principalmente o aroma. E já o anno passado, no Herault, 700 proprietarios trataram as suas colheitas pelo novo processo e fabricaram-se 70:000 hectolitros de vinho, que soffreram enorme melhoria de qualidades.

Mas nem sempre os resultados teem correspondido ao que fica dito. Talvez que as decepções provenham de se querer fazer de vinhos ordinarios, vinhos finos como aquelles d'onde foram extrahidas as *leveduras*, mas isto parece-nos difficil por a composição dos mostos ordinarios e a falta do *bouquet* das castas grosseiras deva exercer Influencia contraria á força das *leveduras seleccionadas*. N'um liquido de composição tão complicada, como é o mosto, os seus elementos devem avantajar-se, em influencia, á acção das *leveduras*. Comprehende-se a preponderante influencia d'estas na fermentação e em certos caracteristicos do vinho, mas forçoso é confessar que d'um vinho ordinario, sem nervo, não se póde fazer um vinho fino com as *leveduras*.

Em Portugal são poucos os lavradores que teem experi-

mentado as *leveduras seleccionadas*, e as informações que temos colhido são muito desencontradas. E' preciso estudar o processo, a fim de as empregar convenientemente. Deve-se conhecer a composição dos mostos e devem ser bem limpos e lavados os vasilhames da vinificação para não inquinar as fermentações de agentes perturbadores; estas condições são essenciaes, e deve-se tambem tratar de aperfeiçoar os mostos, cultivando boas castas, pois com materia prima má o producto fabricado não póde ser bom.»

Breves considerações acerca da proxima vindima

Approxima-se a época da vindima, e já que os vinhos verdes occuparam logar distincto na exposição de Lourenço Marques, justo é que no seu fabrico se observem os preceitos que a sciencia e a arte aconselham para se obter um bom producto.

E' preciso não esquecer nunca que o nosso futuro vinicola está na extensão do nosso commercio, e que este depende mais da qualidade que da quantidade do vinho.

Apesar de não nos considerarmos na altura de dar conselhos, não podemos deixar de indicar algumas regras, cuja observancia nos tem permittido melhorar os vinhos que colhemos.

As uvas devem apanhar-se tão maduras quanto ser possa. Não haja pressa de vindimar. O bom vinho só com uvas maduras se consegue.

A vindima deve fazer-se por tempo enxuto e sereno, regra que não é sempre possivel observar.

Deve haver o maior cuidado em apartar as uvas verdes das maduras, e em limpar os cachos dos bagos pôdres, bolorentos e verdes, que põem mau gosto ao vinho. As uvas assim apartadas tem prestimo, porque com ellas se póde fazer vinagre, e até vinho branco, espremendo-as e fazendo fermentar o mosto separado do bagaço. A separação traz um pequeno accrescimo de despeza, que a qualidade do producto generosamente compensa.

Os lagares querem-se muito bem lavados e limpos, sobretudo se dentro d'elles estiveram substancias que possam communicar ao vinho mau gosto ou mau cheiro. Nas lojas,

onde os lagares existem, não deve consentir-se estrumes, vinagreiras, em geral, quaesquer objectos ou materias que transmittam ao vinho germens de doenças.

Temos reconhecido que o vinho feito em dornas ou vasilhas de madeira é melhor do que o fabricado nos lagares.

Não ha infelizmente regra alguma quanto á proporção em que as diversas castas de uvas devem entrar no lagar. As castas, que mais abundam, são o vinhão e o borraçal; mas acham-se tão caprichosamente repartidas, misturam-se tão sem criterio, que os vinhos variam de cazal para cazal, e até no mesmo cazal diferem profundamente as lagaradas, quando a vindima é feita por mais de uma vez. Sempre que se dê esta ultima hypothese, deve vindimar-se de fórma que as uvas de vinhão, mais doces e mais tintas que as de borraçal, entrem egualmente em todas as lagaradas.

Aconselhamos o desengace parcial das uvas, que se pratica facilmente no lagar. Esta operação—do desengace—tem tido defensores e arguidores; mas quer-nos parecer que, como muitas vezes acontece, uns e outros tem razão até certo ponto. A verdade é que ella é boa ou má conforme as circumstancias. Entendemos que n'esta região se deve praticar o desengace parcial. A experiencia tem-nos mostrado que o vinho que fermentou separado do engaço do cacho é melhor que o outro. Será de egual conservação? Parece-nos que sim; pelo menos temol-o conservado por egual tempo, de ordinario um anno. Não obstante a licção de experiencia, aconselhamos o desengace parcial.

A piza deve ser o mais perfeita possivel. O melhor processo, mais economico, mais rapido e mais limpo é á machina chamada=esmagador=. O esmagador não tritura a grainha; aperta um pouco mais o engaço do que a piza aos pés, inconveniente de pequena importancia desengaçando. Não é instrumento caro, e o syndicato devia compral-o para uso dos socios, se estes o requisitassem.

Em tempo experimentamos fazer o vinho com o bagaço mergulhado no mosto; não nos pareceu que d'ahi resultasse maior vantagem do que deixando o bagaço solto. Pareceu-nos até prejudicial. Melhor pratica achamos recalcar a balsa ou bagaço frequentes vezes ao dia; porque se dissolve melhor a côr e o assucar com a agitação do liquido, e evita-se tornar o vinho demasiado travoso pela solução dos saes contidos no engaço. O recalque frequente da balsa impede que ella azede ou boloreça contaminando o vinho.

Quando a fermentação termine deve retirar-se o vinho do lagar, sem esperar que a balsa se afunde no liquido.

As vasilhas, onde tem de deitar-se o vinho, querem-se extremamente limpas, isentas de maus cheiros; a inobservancia d'este preceito é causa de se estragar muito vinho.

Recommendamos todo o cuidado em não arejar o vinho; para bem devia correr do lagar para a vasilha, o que na generalidade dos casos não póde fazer-se.

Achamos boa pratica repartir o vinho do pé ou das *torceduras* pelos cascos que contem vinho de sangria. E' claro que torna mais necessaria a trasfega; mas qual é o vinicultor cuidadoso que não trasfega o seu vinho?

Não se deve apertar o batoque, porque o vinho, que continua fermentando nos cascos ou vasilha, póde atiral-o fóra ou rebentar a vazilha, perdendo-se; e, como o vinho abate, convem visitar a miudo a adega para conservar os cascos sempre attestados.

Guimarães 20 de julho de 1896.

F.

Emprego do mixoalho ou pilado como adubo

Sempre nos pareceu que o mixoalho ou pilado—nomes com que se designa o caranguejo—seria um adubo conveniente para as nossas terras, por lhes fornecer principios azotados e calcareos de que carecem.

Nas nossas digressões pelos concelhos visinhos da beira-mar tivemos por vezes occasião de verificar a pujança com que as culturas vegetavam e a sua abundante producção, que attribuiamos ao pilado.

A proximidade em que estamos da costa, a barateza e facilidade do transporte e o preço do adubo, affiguravam-se-nos tantas outras vantagens a recommendarem a sua adopção. Restava que indagações convenientemente dirigidas esclarecessem algumas duvidas sobre o emprego do mixoalho.

A direcção do syndicato consultou a benemerita e illustrada Camara Municipal de Villa de Conde, a qual com toda a gentileza lhe prestou os esclarecimentos que desejava.

O mixoalho ou pilado é usado na adubação de forragens, nabaes, cereaes e legumes.

Applica-se só, espalhando-o na terra, a qual se lavra em seguida para o fazer apodrecer.

Tambem se applica misturado com estrume das córtes, empilhando-o na proporção de um carro de mixoalho para dez de estrume, e conservando-o assim por espaço de 15 a 30 dias.

Lança-se á terra nos mezes de agosto e setembro; em agosto é mais gordo.

Embora tenhamos visto os seus bons effeitos em outros terrenos, é principalmente nos fortes e lameiros que a sua applicação é mais indicada.

A digna vereação, a que nos referimos, termina a sua obsequiosa informação por estas palavras: «N'este concelho e «visinhos a agricultura colhe bastante resultado com o uso «d'este adubo, e no Porto e Gaia fazem tambem bastante uso «d'elle com reconhecida vantagem.»

A Companhia do Caminho de Ferro do Porto á Povoa e Famalicão póde fazer o transporte do mixoalho segundo as condições da tarifa em vigor, que nada tem de especial, e o custo do transporte de 1:000 kilos, fazendo o expedidor a carga e o consignatario a descarga é=de Villa do Conde para Famalicão 552 reis, e da Povoa para Famalicão 517 reis, accrescendo 200 reis ao custo de cada tonelada (1:000 kilos) de qualquer das procedencias, se a carga e descarga fôr feita pela companhia.

Guimarães 29 de julho de 1896.

A. Motta Prego.

A regeneração da agricultura

I

O grande problema a resolver como de urgente solução, ao espirito dos principaes economistas, e de todos em geral, é a regeneração da nossa agricultura, que, para o proprio equilibrio financeiro da nação, precisa de ser levantada do estado deploravel em que se encontra, tornando-a manancial fecundo de riqueza publica.

E' inquestionavelmente difficil a prompta solução d'um problema de tal importancia; mas por isso mesmo é indis-

pensavel que se não descance, concorrendo todos para tão proveitoso e vantajoso fim.

Desde 1858 que escrevemos a bem da agricultura e os melhoramentos d'esta são pouco salientes, mesmo na maior parte dos que observam os nossos exemplos, e se o desanimo não nos tem batido á porta é pelo affecto natural que temos pela primeira e mais importante industria de Portugal, mola real de todas as outras.

Vamos lá e Deus nos ajude.

As causas determinantes da accentuada crise agricola, que se tem manifestado ameaçadoramente nos ultimos tempos, são muitas e de differentes especies, sendo necessario um minucioso exame para se combaterem proficuamente. As que mais avultam, e que á primeira vista se patenteam, são—a paralisação do commercio importantissimo para a agricultura e a entrada dos cereaes estrangeiros, com os quaes os nossos não podem competir em preço.

O inquerito agricola, a que o governo de 1887 mandou proceder, não deu uma ideia clara do lastimoso estado da nossa agricultura, e se esses trabalhos, de importancia capital, fossem devidamente organisados e proficientemente dirigidos, como aliás era de esperar, veriamos desde então o regeneramento da agricultura nacional.

E' urgente que se dê o mais prompto remedio á crise agricola, e que o governo proteja decididamente a nossa industria agricola, não ficando essa protecção em simples promessa, ou em espalhafatos improficuos; mas é necessario tambem que os agricultores se resolvam d'uma vez a progredir, que vejam, pelo verdadeiro prisma, o estado de atrazamento em que se encontram, e instruindo-se theorica e praticamente reunindo, proveitosamente, as suas forças por meio de associação, entrem na estrada amplissima do progresso agricola. Ajudemos, pois, o Syndicato Agricola de Guimarães.

II

Dois poderosos elementos de ruina vão minando a nossa agricultura, sem que aliás se tenham procurado combater, como é indispensavel para, successivamente, se annullarem as causas productoras do mal.

Um d'esses elementos ruinosos é a espantosa emigração dos nossos trabalhadores agricolas para o Brazil, so

vedouro de vidas dos filhos de Portugal, quando tanto precisamos de braços para os trabalhos culturaes, que, em algumas das nossas provincias, menos populosas, não podem fazer-se, em grande parte, por não haver trabalhadores, ficando enormes traços de terra sem cultura. No Alemtejo, por exemplo, essa grande provincia, que tanto carece de colonos, e que podia ser uma fonte de riqueza para muitos, estão sem cultura vastissimos terrenos, que, devidamente aproveitados, seriam elementos valiosos de prosperidade publica.

A colonisação do Alemtejo é, inquestionavelmente, um dos pontos capitaes a que devem visar todas as tentativas de regeneração agricola. Esta provincia do Minho, que é a que dá talvez maior contingente á emigração, como bastante populosa que é podia auxiliar muito a colonisação do Alemtejo, e bom seria fazer, n'esse sentido uma vasta propaganda, chamando para esse grande territorio a attenção dos que buscavam fóra do paiz a prosperidade, que no seio da patria podiam encontrar, empregando, ao mesmo tempo, proficuamente o seu trabalho.

Outra das causas ou elementos ruinosos da agricultura é a falta de capital a juro barato, qne auxiliasse os lavradores pobres ou pouco abastados, porque para os trabalhos culturaes, como é necessario e nas epochas determinadas, é preciso que os agricultores disponham de meios pecuniarios, o que, infelizmente, não succede á grande maioria da classe agricola, que, á mercê de argentarios avaros, caminha rapidamente para a mais calamitosa ruina!

Desgraçadamente as leis do estado conferem ampla liberdade aos usurarios para levarem os juros que quizerem pelos seus dinheiros emprestados! As leis da Egreja permittem o juro de 5 e 6 p. c. em commercio; por tanto, o que fôr levado acima d'estas taxas é um roubo que os credores fazem aos devedores.

Para remediar este grande mal, que tem concorrido poderosamente para a depreciação da propriedade, tem-se suscitado a ideia de cooperativas agricolas, que, por um juro favoravel realisassem pequenos emprestimos aos lavradores, prestando-lhes assim auxilio sem gravame usurario.

Esta ideia podia mais facilmente tornar-se em realidade se se organisassem em todos os concelhos centros agricolas que podiam ter adstrictas as cooperativas, com

filiaes em todas as freguezias do respectivo concelho, facilitando, por este modo, aos lavradores o auxilio de pequenos emprestimos de que carecem para occorrer ás despezas de cultura.

III

O nosso commercio de vinhos requer tambem uma attenção especial tanto por parte do governo, que deve procurar abrir novos mercados nos paizes consumidores, como do agricultor, que deve esforçar-se por aperfeiçoar os processos de vinificação, consolidando, d'esta maneira o credito dos nossos vinhos no estrangeiro, que alguns portuguezes desnaturados pertendem desacreditar com a introducção dos vinhos hespanhoes em Portugal!!!

E', pois, indispensavel que o governo procure facilitar a introducção dos nossos vinhos nos mercados do Brazil, que a exportação vinicola para aquelle imperio ser-nos-ia sempre vantajosa e permanente.

O futuro da nossa agricultura depende em grande parte, do commercio vinicola, que, por isso, deve merecer sérias attenções. E ainda mais, pode a competencia da America ser-nos tão desastrosa no commercio de vinhos como o está sendo no de cereaes, pois sendo os seus vinhos eguaes aos nossos em côr e graduação alcoolica, como disse no seu relatorio de 26 d'agosto de 1886 o snr. J. Ferrão Castello Branco, consul geral de Portugal em New-York, é natural que concorram vantajosamente ao mercado francez, e que este os prefira aos da Europa, se os preços, como é provavel, lhe facultarem maiores lucros.

Esses portuguezes degenerados que dispõem de dezenas de contos, que os encobrem de contrabandistas e escudam do rigor da lei, e que empregam em importação de vinhos hespanhoes, para depois exportarem, como nacionaes e isto em detrimento e manifesto prejuiso da viticultura nacional. E não podiam em beneficio proprio e da agricultura portugueza estabelecer o credito da nação, organisando companhias portuguezas de exportação vinicola, com os fundos necessarios para commercio em grande escala, examine-se o gosto dos consummidores, se preferem o typo genuino dos nossos vinhos, ou o das composições francezas, e no caso de terem estas a preferencia, contratem-se operarios francezes, que saibam fazer a composição

á franceza, e tracte-se por todos os modos e meios possiveis de estabelecer a nossa exportação de vinhos, directa e independentemente do commercio francez.

Os nossos vinhos não são exportados da França no seu typo genuino, mas sim artisticamente compostos; a França importa de paizes estranhos a materia prima, o *vinho* e os ingredientes para a composição, circumstancia que lhe eleva o preço do genero, e diminue, conseguintemente, os lucros da exportação, o que nos não acontece, como paiz productor.

Attendam ao que expomos, os nossos negociantes de vinhos possuidos de honra e probidade, que tantos abundam em Portugal e façam convergir para o recto caminho aquelles a que acima nos referimos.

O futuro da nossa agricultura depende por certo, em grande parte, do commercio vinicola, que, por isso, deve merecer a todos as mais sérias attenções.

Reunam-se todas as forças, empreguem-se todos os esforços, para que a classe agricola veja, ainda n'um futuro proximo, despontar no horisonte a aurora da prosperidade.

Povoa de Lanhoso.

Francisco M. M. d'Oliveira.

CONSULTAS

A. G.—S. Martinho.—Pergunta-nos se póde sem perigo deitar vinho em vasilhas de madeira de eucalypto.

—

Pode. A experiencia propria e alheia tem-nos demonstrado que as vasilhas de eucalypto são boas, não communicam ao vinho mau sabor nem mau cheiro. N'um anno de abundancia mandamos fazer alguns cascos da referida madeira ainda mal secca, e enchemol-os de vinho, não sem temer que o estragassem, porque esta infelicidade já nos havia succedido com cascos de madeira de castanho nas mesmas condições; felizmente os nossos receios foram infundados, porque o vinho se conservou perfeitamente são.

P. B.—Souto.—E' o pulgão lanigero o insecto, de que

nos falla, o que ataca as suas macieiras. Multiplica-se com prodigiosa rapidez e parece quasi impossivel destruil-o radicalmente. Cobre-o uma pennugem esbranquiçada que o protege.

Empregam-se diversos processos para o destruir. Vamos indicar dous :

1.º Com um panno ou uma escova esfregam-se as partes onde se encontram os insectos até que tenham desapparecido, untando depois com um liquido oleoso para asphixiar alguns que tenham escapado.

2.º O «Journal d'agriculture pratique» dá a seguinte receita de um liquido recommendado para o mesmo effeito :

Dissolvem-se 50 grammas do sabão verde em 650 grammas d'agua quente, ajuntando 100 centimetros cubicos de alcool amilico. Applica-se este liquido aos ramos e ao tronco das macieiras por meio de um pincel forte, fazendo-se com que o liquido penetre até ao fundo das fendas. Escava-se a terra em volta da arvore para se applicar o mesmo tratamento á base do tronco e das raizes. Antes de fazer o tratamento é preciso limpar a arvore, tirando-lhe os musgos, os fragmentos de casca, etc., que se queimam. A operação pratica-se no inverno e repete-se no anno seguinte.

J. C.=Guimarães.=Na «Guia do Vinicultor», do ex.mo snr. D. Antonio Xavier Pereira Coutinho, indica-se um suadouro para as vasilhas novas.

«Este tratamento consiste n'um *suadoiro* dado com agua «fervente, á qual se mistura o sal, ou hervas odoriferas e c «funcho, a herva doce, etc.—; vascoleja-se bem o liquido no «interior da vasilha, depois despeja-se e substitue-se por agua «limpa, a ferver, e em seguida, tendo enxugado a pipa ou «tonel, lança-se-lhe uma pouca de aguardente ou de vinho.»

Mercado de julho

1896

GENEROS	Unidade	4 Julho	11 Julho	18 Julho	25 Julho
	Duplo deca litro	Preço	Preço	Preço	Preço
Trigo		900	900	900	850
Centeio		500	500	520	500
Milho alvo		800	800	800	800
Milhão branco		540	530	520	520
Milhão amarello		520	510	500	500
Painço.		600	600	580	580
Feijão vermelho		850	860	850	800
Dito branco		750	750	740	750
Dito amarello.		580	560	580	640
Dito rajado		550	540	540	600
Dito fradinho.		600	600	600	600
Batatas		400	440	440	360
Azeite.	Litro	220	220	220	220
Vinho.		030	030	030	030

CONGRESSO DE CAMARISTAS

A grande accumulação de trabalho, que me assoberba na hora presente, não me deixa estudar um ponto qualquer da especie, tratada n'esta revista, cujo 1.º n.º abre auspiciosamente os trabalhos do Syndicato Agricola de Guimarães.

Estimava, porém, que algum dos distinctos collaboradores da revista atacasse o mal d'origem da nossa crise agricola, que é o actual regimen da propriedade, peorado pelos processos obsoletos d'uma cultura carissima. A progressiva divisão das terras e o seu grangeio á moda antiga são erros parallelos, que se devem egualmente combater.

Mas não é este o ponto que me leva a escrever duas linhas, mas sim a ideia, que n'este momento me occorre, da convocação d'um *congresso de camaristas*, em que se discutissem as bases d'uma nova administração da fazenda municipal. Ha ahi pontos da momentosa questão agricola, que interessam por egual a todos os municipios, a saber: o regimen da propriedade, o ensino agricola, tapadas municipaes, o fabrico da manteiga e do queijo, systema de irrigações, a caça e a pesca, arborisação de estradas e caminhos etc.

Difficilem rem postulasti?

Sim; mas quaes são as cousas faceis que nos podem redimir a nós, lavradores do Minho, d'um desastre eminente?

A união faz a força, e se esta derivasse d'um congresso para os municipios, teriamos dado o primeiro passo para a regeneração economica do paiz. O municipio, que foi a alma da civilisação romana, é ainda hoje o baluarte dos direitos do povo, que infelizmente os tem exercido mal, por não comprehender a alta missão civilisadora da mais bella instituição, que o mundo antigo legou ao mundo moderno.

Não espere o lavrador que moureja o pão e o vinho, sem a remuneração condigna do seu trabalho, que o governo o desaffronte da penuria em que vive. Os differentes poderes do estado esgotam os recursos do paiz nos meandros da politica individualista, sem um ideal sublime, que é o motor das grandes cousas.

Promova, pois, o Syndicato Agricola de Guimarães um *congresso de camaristas* com um questionario, que illumine a densa treva, em que vive o lavrador minhoto.

Escrevo estas linhas para os habitantes da lua? Não; consagro-as aos habitantes d'uma cidade culta e avantajada

em progressos, aonde eu conheço muitos cavalheiros illustrados, que bem sabem o que dizia Bacon : *Os homens, emquanto as cousas se não fazem, julgam-n'as impossiveis; e, depois de feitas, admiram-se da demora havida em as realisar.*

José d'Azevedo e Menezes.

Ainda sobre leveduras seleccionadas

Por nos parecer conveniente não deixar para o futuro numero a resposta, que o agronomo e director do laboratorio de fermentações do Instituto de Agronomia e Veterinaria, João Coelho da Motta Prego deu ao questionario, que a direcção do syndicato agricola lhe dirigiu acerca das leveduras seleccionadas, publicamos um extracto da sua carta.

A direcção do syndicato vae tractar de obter as leveduras seleccionadas tanto da industria nacional como da industria estrangeira, para as pôr á disposição dos agricultores que queiram experimental-as, communicando á direcção o resultado das suas experiencias.

Da industria nacional informa o director do laboratorio de fermentação saber que tem dado bom resultado algumas leveduras apresentadas pelo industrial lisbonense Henry Bachofen; da industria estrangeira aconselha o estabelecimento do Dr. Rietsch, de Marselha.

Chamamos a attenção dos nossos consocios e dos agricultores para este assumpto devéras importante.

QUESITO :

Será util o emprego das leveduras seleccionadas no fabrico do vinho verde ?

RESPOSTA

As leveduras teem por fim : primeiro, a conservação do vinho; segundo, o desenvolvimento da fragrancia; terceiro, o envelhecimento (sem lhe tirar frescura).

D'aqui se conclue que, em todos os vinhos tem fortes

rasões o seu emprego. Para os vinhos verdes, não existindo leveduras locaes, seleccionadas, eu aconselharia leveduras de Bordeus. Se a sua vantagem se deve fazer sentir nos vinhos maus, comtudo empregal-as-hia de preferencia nos vinhos mais escolhidos e mais fortes. Sou levado a crêr que um bom vinho da região, trabalhado com leveduras seleccionadas, adquire uma distincção muito superior á que teria se fosse fermentado sem ellas, tornando-o menos acido, desenvolvendo-lhe aroma, e um tal ou qual envelhecimento que o torne recommendavel para os apreciadores. Do Ex.mo Snr. presidente do Syndicato agricola de Montemor, recebemos ainda ha pouco umas amostras de vinho fermentado com leveduras seleccionadas, em que estas qualidades se accentuam bem definidamente. E este proprietario mostrava-se satisfeito com a adopção d'ellas.

A casa Bachofen diz possuir leveduras seleccionadas de Colares e de vinhos do Minho. Sendo boas essas leveduras (por isso que não sei se teem sido applicadas essas leveduras, nem os resultados obtidos por ellas) poder-se-hia empregar a levedura de Colares e experimentar a levedura de vinho do Minho.

QUESITO

Qual o objectivo que deve ter-se em vista no emprego d'essas leveduras: a correcção dos defeitos do vinho sómente, ou a aproximação de um typo superior ao vinho verde?

RESPOSTA

Os defeitos caracteristicos do vinho verde, são: a excessiva acidez, a verdura e a falta de aroma.

O vinho proveniente de uma uva mal madura e que fermenta com o engaço, deve ser excessivamente verde, adstringente, sem aroma, acido e pouco alcoolico. Ora as leveduras não podem por si sós corrigir estes defeitos. Podem diminuir uma parte dos acidos volateis, podem dar-lhe uma tal ou qual fragrancia, podem mesmo elevar a força alcoolica, mas o vinho hade sempre ficar defeituoso porque o tartaro e o tanino em excesso e a pobreza da uva em assucar não são más qualidades que as leveduras possam remediar.

Atenuou-lhes a verdura, desenvolveu-lhes *bouquet*, etc., mas o vinho hade ficar sempre mau pelo predominio dos de-

feitos resultantes de uma má vindima e de uma má preparação de mosto. O agricultor deve sempre, para obter resultados completos, corrigir tanto quanto possivel o defeito dos mostos e empregar então as leveduras seleccionadas, tendo em vista que estas aperfeiçoam mas não corrigem por completo os erros de uma má preparação de mostos.

Um vinho verde proveniente de um mosto, em que o agricultor tenha, tanto quanto possivel, seguido as praxes recommendadas nos tratados de vinificação, trabalhado com as leveduras, deve ser um vinho que, sem sahir do typo local, se apresente com a civilisação dos vinhos estrangeiros. E dizemos: «sem sahir do typo local» porque somos de opinião de que se não devem afrancezar os nossos vinhos mas sim aperfeiçoar-lhes as qualidades.

QUESITO

O uso das leveduras precisará de pessoal habilitado já para o emprego d'ellas, já para dirigir e vigiar a fermentação e corrigir qualquer defeito?

RESPOSTA

A operação da fermentação do mosto com as leveduras seleccionadas é muito simples; de modo nenhum precisa de um pessoal habilitado especialmente.

QUESITO

Estando o seu uso ao alcance de qualquer intelligencia, póde V. Ex.ª dar as instrucções necessarias para que a direcção as transmitta aos socios?

RESPOSTA

O professor Rietsch, de Marselha, envia as instrucções nos rotulos das vazilhas que trazem as leveduras. E nos capitulos oitavo e nono do livro que sobre tal assumpto publiquei e do qual envio trez exemplares ao syndicato, tem V. Ex.ª detalhes mais minuciosos de onde poderá extrahir as indicações que julgar convenientes.

A. C. da Motta Prego.

CORRESPONDENCIA

A questão do alcool

Dous campos se estremam bem nitidos: o da abolição dos direitos pautaes sobre o alcool, e o da conservação, pelo menos, d'esses direitos.

O commercio de vinhos do Porto e a Liga dos Lavradores do Douro pertencem ao primeiro; ao segundo pertencem os productores de vinhos para os quaes a distillação é um meio de dar sahida ás suas colheitas, na falta de outro melhor.

Temos presenceado que os vinhos verdes descem a preços irrisorios, valendo a seus donos o queimal-o para tirarem algum producto da cultura.

Assim, parece-me claro que, se os direitos forem abolidos, ou mesmo diminuidos, só resta aos proprietarios cortar as vides pelo pé.

Com agua, alcool e algum ingrediente mais preparar-se-ha vinho de *desbancar* em preço e *qualidade* o vinho das uvas. Se mesmo assim Deus sabe o que por ahi vae, o que será depois, quando o alcool fôr barato!

Quem ha de plantar, adubar, podar, enxofrar e sulfatar para vender vinho por um preço que não compensa o trabalho e a despeza ?!

Sendo o vinho importante fonte de receita domestica, abolidos ou diminuidos os direitos, então, quando se queiram pagar as decimas, e se não tenha com quê, quando se queiram pagar as rendas e os juros, e se não tenha com quê, quando se queira vestir, sustentar e educar os filhos, e se não tenha com quê, então é que se hade clamar contra os governos que nos levam o dinheiro, contra os senhorios e credores que querem o sangue do pobre, então é que hão de vir as lastimas por se não poder sustentar os encargos da familia e da educação dos filhos, então é que se hão de pedir providencias contra a emigração que rouba os braços, então é que se hade clamar a Deus misericordia!

Mas parece que os nossos proprietarios e lavradores encaram com risonho aspécto a futura vida, que, arruinada

a viticultura, os espera, de andarem com saco ás costas, de porta em porta; porque ninguem ergue a voz, ninguem dá o grito de alarme, ninguem se importa!

Dormem o somno dos...justos! Oxalá ao despertar não sejam as lagrimas e os desesperos.

Selho, 25 de julho de 1896.

Sebastião Martins.

INDICAÇÕES UTEIS

Vinagre bom.

O melhor meio de o ter consiste em comprar um barril de vinagre bom, que se põe na cosinha, em logar cuja temperatura se conserva entre 18 e 20.º Vae-se tirando o vinagre segundo as necessidades, substituindo-o de cada vez por egual quantidade de vinho bem limpo. Cobre-se com um panno o buraco do batoque para evitar que o pó caia no liquido. Obtem-se assim uma vinagreira que dura muitos annos. (Do *Journal d'agriculture pratique*).

Protecção dos animaes de trabalho contra as moscas:

O conde de Saint-Marsault, agricultor francez, emprega ha muito tempo o seguinte preparado para livrar das picadas dos moscardos e moscas os seus animaes que, assim protegidos, trabalham tranquillamente:

Faz-se ferver, durante 5 minutos, um bom punhado de folhas do loureiro em 1 kilo de banha de porco. Unta-se um panno com esta banha, e, no momento de levar o animal para o trabalho, esfrega-se-lhe o corpo ao correr do pello com o dito panno. (*Idem*).

Apontamentos para a historia do Syndicato Agricola de Guimarães

Acolhida favoravelmente a idéa da fundação de um

syndicato agricola, em breve se reuniu o numero de socios necessario para o constituir

Em 19 de maio do anno corrente foi assignada a respectiva escriptura, lavrada pelo tabellião José da Silva Basto Guimarães.

Os estatutos foram approvados por alvará de 18 de Junho.

Em 23 do mesmo mez a direcção, que nos estatutos ficou composta dos socios organisadores: Abbade João Candido da Silva, presidente, Dr. Antonio Marques da Silva Lopes, vice-presidente, Dr. Antonio Coelho da Motta Prego, 1.º secretario, Antonio Augusto da Silva Carneiro, 2.º secretario, Manoel Victorino da Silva Guimarães, thesoureiro, e dos substitutos Visconde de Sendello, Antonio Peixoto de Mattos Chaves, José Rodrigues da Silva, Fortunato José da Silva Basto e Domingos José Ribeiro Guimarães, teve a sua primeira sessão.

No dia 16 de julho effectuou-se a primeira assembléa geral que elegeu a meza da assemblea geral e o conselho syndical.

Meza da assemblea geral os socios: Francisco Ribeiro Martins da Costa, presidente; Dr. Joaquim José de Meira, vice-presidente; Gaspar Loureiro d'Almeida Cardoso Paúl, 1.º secretario; e Antonio José da Silva Basto, 2.º secretario.

Conselho syndical. Effectivos os socios: Dr. José da Cunha Sampaio, Abbade João Gomes d'Oliveira Guimarães e Francisco Joaquim da Costa Magalhães.

Substitutos os socios: Manoel Baptista Sampaio, Prior Luiz Dias da Silva e Commendador José da Silva Guimarães.

A assemblea geral proclamou socio honorario o ex.mo snr. Conselheiro Arthur Alberto de Campos Henriques, illustre ministro das obras publicas, então n'esta cidade, em attenção aos relevantes serviços por s. exc.a prestados á agricultura, especialmente com a exposição de Lourenço Marques.

(Continua) *M. P.*

ULTIMA VERBA

Agradecemos a todos os cavalheiros, que nos honraram com a sua distincta collaboração, a fineza dos seus escriptos, e rogamos continuem a dispensar-nos este obsequio.

*

No proximo numero começaremos a publicação da legislação respeitante a assumptos agricolas, que nos pareça mais interessante aos nossos leitores.

*

Convidamos os nossos consocios a fazer por nosso intermedio compras de adubos para as sementeiras do inverno, ficando nós promptos a ministrar-lhes todas as informações de que careçam.

Julgamos conveniente que nos façam a requisição dos adubos, indicando-nos a sementeira a que os destinam, e enviando-nos uma amostra de sua terra para a fazermos analysar, para que os adubos sejam apropriados á cultura e ao terreno.

*

Pedimos desculpa das faltas d'este numero, as quaes nos foi impossivel remediar. Coisas de quem não tem pratica.

O DIRECTOR,

A. C. da Motta Prego.