

REVISTA AGRICOLA

—DE—

GUIMARÃES

ORGÃO DO SYNDICATO AGRICOLA DE GUIMARÃES

PUBLICAÇÃO MENSAL

Anno 1.º

Abril de 1897

N.º 5

SUMMARIO :

	PAG.
Breve noticia sobre as vides japonezas e chinezas acclimatadas em Damigny (Orne, França) e sobre os vinhos que ellas produzem— <i>A. Motta Prego</i>	97
O Pinheiro— <i>Francisco M. M. d' Oliveira</i>	101
Estrumes e adubos— <i>João da Motta Prego</i>	103
Correspondencia— <i>Lopes</i>	109
Indicações uteis	111
Parecer do conselho syndical	112
Mercado de janeiro, fevereiro e março	113, 114, 115
Convite	116

GUIMARÃES

Typ. Silva Caldas

1897

Breve noticia sobre as vides japonezas e chinezas acclimatadas em Damigny (Orne, França) e sobre os vinhos que ellas produzem.

NÃO pode considerar-se destituida de interesse a noticia relativa ás vides japonezas e chinezas cultivadas em Damigny, e aos vinhos obtidos d'essas vides. E' por isso que, com a devida venia, extrahimos do «Journal d'Agriculture Pratique» de 25 de março, os apontamentos sobre que organisamos esta noticia.

As vides japonezas e chinezas parece-nos deverem representar na viticultura do norte do reino um bello papel. Bem desejaramos que alguns ensaios fossem opportunamente tentados. A introdução d'essas vides recommenda-se pela qualidade do producto, e isto dizemos sem os enthusiasmos pela novidade, a que os meridionaes estamos sujeitos; julgamos que se recommenda, e recommenda sobretudo, pela precocidade da maturação das uvas, dom precioso para esta nossa região onde não raro a colheita é compromettida pelas chuvas outomniças. Se a analyse, cujos mappas transcrevemos, não denuncia um vinho superior, é necessario contar com a influencia do nosso clima, inquestionavelmente mais favoravel á cultura da vide do que o departamento do Orne, a que pertence Damigny.

O departamento do Orne fica para alem do limite extremo do territorio viticola da França, e o seu clima tem sido até agora considerado improprio para a cultura da vide e para a maturação das uvas. Todavia M. Caplat conseguiu, ha alguns annos já, acclimatar em Damigny, perto de Alençon, algumas variedades de vides, oriundas das regiões frias, humidas e montanhosas da China e do Japão.

M. Caplat semeou-as pela primeira vez em 1882, e tem-as multiplicado a ponto ds poder mandar bacellos para a maior parte dos departamentos.

As vides japonezas e chinezas, cultivadas em Damigny, são dotadas de vigorosa e pujante vegetação; as varas são

compridas; os peciolos são em geral longos de côr de vinho ou violeta, cobertos algumas vezes de pellos de côr variavel do encarnado ao amarello—*V. Romaneti*—outras vezes de espinhos—*Spinovitis Davidi*—; as folhas, umas vezes são cordiformes—*Précoce Caplat*—outras são bi, tri e pentalobadas e mesmo laciniadas—*V. Romaneti* e *V. Pagnucci*—; os cachos, de 20 a 30 centímetros de comprimento, são formados de bagos redondos e espaçados; os bagos são cobertos de pellicula fina, mas firme, lustrosa, e a polpa é quasi sempre corada de vermelho escuro e raras vezes rosada.

Um dos caracteres mais interessantes de algumas d'estas vides é a sua precocidade. Assim, as uvas de uma vide japoneza, obtida da semente de *V. Coignetiæ* (*Précoce Caplat*), amadurecem, em Damigny, de 15 a 20 de setembro. Poucos mais dias se demora a maturação de outras vides tambem allí cultivadas—*V. Romaneti*, *V. Pagnucci*; mais tarde, de 1 a 15 de outubro, amadurecem as de *Spinovitis*; as mais tardias são as *Carrieri*.

Não pode deixar de reconhecer-se a extraordinaria precocidade d'estas vides. Note-se que n'esta parte do Minho, em que escrevemos, as uvas só excepcionalmente amadurecem antes do fim de setembro. No anno de 1896, bom anno sem duvida, as vindimas fizeram-se nos fins de setembro e principios de outubro. Attenda-se agora ao nosso clima, e attenda-se ao clima do departamento do Orne, até hoje considerado impróprio para a cultura da vide e para a maturação das uvas, para se poder avaliar a exactidão com que qualificamos de extraordinaria a precocidade da maturação das uvas das vides japonezas e chinezas, precocidade que no nosso clima permittiria effectuar as vindimas antes das chuvas do outomno, e portanto nas melhores condições para a bondade dos vinhos.

Ensaios de plantação de *Précoce Caplat* feitos na Borgonha, no Cher, no Alto-Garonna e outros departamentos parecem provar que esta variedade resiste bem ás doenças ordinarias da vide. Para desejar seria que esta resistencia se possesse affirmar com segurança. Que influencia exerceria sobre esta qualidade o clima do Minho?

Os vinhos foram analysados por Mr. L. Lindet, por ordem do ministerio da agricultura, tendo-se em vista determinar as vantagens que elles podem apresentar para o commercio.

A analyse deu os seguintes resultados :

	PREÇO DE CAPLAT		Romaneti cordifolia	Romaneti trilobada	Pagnucci pentilobada	Spinovitis Davidi
	analisado em 1895	analisado em 1896				
Alcool por 100.....	7. ⁹⁰	7. ⁹⁵	6. ⁹⁰	6. ⁹⁹	6. ⁹⁵	5. ⁹⁴
(Extracto a 100.....	42.5 ⁸⁵	39.1 ⁸⁵	40.9 ⁸⁵	45.9 ⁸⁵	43.0 ⁸⁵	45.7 ⁸⁵
(Acidez em S. O. + H ²	13.7	12.6	11.0	13.0	10.8	13.2
Por litro Tartaro.....	4.3	3.4	5.5	6.4	5.3	5.2
(Tanino.....	4.0	4.2	3.7	6.3	4.4	3.9
(Cinzas.....	2.7	2.1	4.1	4.6	4.2	4.0
Intensidade colorometrica....	0. m. m. 15	0. m. m. 18	0. m. m. 18	0. m. m. 25	0. m. m. 20	0. m. m. 18

Como se vê d'este mappa, a quantidade de alcool equivale á dos vinhos mais fracos. Mas tome-se em conta que esta percentagem alcoolica é obtida em condições de clima muito desfavoravel á cultura da vide e á maturação das uvas, n'uma região até agora julgada impropria para essa cultura e maturação; attendendo a estas condições, não pode deixar de reputar-se essa percentagem como extremamente lisonjeira. A quantidade de extracto, de acidez, é dupla da dos nossos vinhos ordinarios. A côr, segundo Mr. Lindet, é de uma intensidade quatro ou cinco vezes mais forte do que a admitida geralmente pelo commercio dos vinhos. Os vinhos limpam pouco com o envelhecimento.

Mr. Caplat fabricou os vinhos de 1896 em condições um pouco differentes dos de 1895 no intuito de os tornar mais ligeiros, mais agradaveis á bebida; foi, por isso, que separou o mosto da balsa passadas 24 horas, lançando-o em vasilhas onde completou a fermentação á similhança dos vinhos brancos e das cidras. Por este processo a quantidade de extracto e de tartaro é mais fraca um pouco que em 1895, mas as quantidades de acido, de tanino e de côr, devidas principalmente aos elementos da polpa do bago, ficam sensivelmente as mesmas :

	Precoce Caplat	Romaneti Cordifolia	Spinovitis Davidi
Alcool por 100	9. ⁰⁰	7. ⁰⁰	6. ⁰¹
	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>	<i>gr.</i>
Por litro			
Extracto á 100	38.2	28.9	38.5
Acidez em 50°H ²	12.3	10.3	15.0
Tartaro	3.1	4.5	4.7
Tanino	5.3	3.9	—
Cinzas	2.2	3.4	4.1
Intensidade colorimetrica	0 ^{m.} . ^{m.} 23	0 ^{m.} . ^{m.} 21	0 ^{m.} . ^{m.} 24

N'este mappa a força alcoolica do vinho de 1896 subia notavelmente em relação ao do anno de 1895. A percentagem de 9.^o de alcool que contém o vinho de Précoce Caplat torna-o egual ao commum dos vinhos d'esta região, que habitamos, no anno de 1896. A acidez é realmente de mais; mas não a corrigirá o clima?

Mr. Lindet, antes de dar a sua opinião sobre as vantagens commerciaes d'estes vinhos, quiz o parecer de experimentados provadores e negociantes de vinhos, entre os quaes

Mr. Poulain que em 1895 e 1896 se encarregou de fazer um estudo cuidadoso d'elles. Mr. Poulain reconheceu em todos estes vinhos qualidades superiores ás dos vinhos similares, dos vinhos de *gros noirs* do Centro da França, por exemplo, pois que aquelles apresentam uma maior proporção de princípios utilisaveis na preparação dos vinhos de lote, são mais frescos na bocca, e não deixam nenhum resaibo. Mr. Lindet termina assim: «As vides japonezas e chinezas poderão, cultivadas em outras regiões, mais temperadas que a região normanda, e sobretudo se essas regiões são sempre frescas, dar resultados mais interessantes ainda; mas fica já assente que, em climas relativamente frios, onde a produção do vinho era desconhecida, ellas podem, graças á sua precocidade e ás qualidades particulares dos seus vinhos, prestar importantes serviços á viticultura».

A. Motta Prego.

O PINHEIRO

ENTRE as arvores de mais reconhecida utilidade figura o pinheiro, considerado pelos botanicos como arvore de primeira ordem, e cuja madeira se emprega largamente em predios urbanos e construcções navaes, sendo, alem d'isto, a ramagem e o pau empregados para consumo no fogo de cozinha e alambiques de distillação.

O pinheiro, nas suas diferentes especies, vegeta perfeitamente em qualquer terreno, embora da mais aspera qualidade, preferindo, no entanto, o sólo argiloso, e só, para se desenvolver rapidamente; é necessario que ao semear-se o pinhão se revolva um pouco a superficie do sólo, e que depois, durante alguns annos, se evite o contacto do gado lanigero e cabrum, que, descascando e despontando as plantas tenras, lhes produz o atrophiamento, altamente nocivo.

Para a perfeita formação de vegetaes concorre poderosamente a boa qualidade do sólo e varios agentes accessorios, como o ar e o calor, elementos necessarios para a vida das plantas, concorrendo tudo isto para a mais larga duração da madeira, quando a arvore é destinada a tal fim.

As arvores recebem, em tempos determinados, os bene-

ficios que a natureza lhes ministra, e por tanto as raizes acham se em perfeita robustez quando a arvore principia a brotar; o desenvolvimento das folhas manifesta o vigor do tronco, assim como os fructos sazoados, a occasião em que a semente está perfeita para reproduzir a especie.

Quando no pinheiro principia o desabrochar das folhas, o que no nosso clima é em maio e junho, é occasião propria para se decepar a arvore destinada a madeira, pois que a seiva, estando n'esta epocha em constante movimento, solidifica o tecido lenhoso da arvore, tornando a madeira consistente. Passado o mez de julho, o vigor do pinheiro principia a diminuir porque a força vital passa a auxiliar a formação do fructo, depois do que fica em repouso até á primavera seguinte.

Embora haja sobre o assumpto differentes opiniões, não duvidamos dizer que a resina no pinheiro concorre grandemente para a longa duração da madeira, sendo muito prejudicial o corte d'esta arvore em dezembro ou janeiro, porque, n'este tempo, está a seiva quasi paralisada, apresentando a madeira, depois de serrada, uma fibra esponjosa e leve, sendo curta a sua duração, e ainda mais se as taboas estiverem expostas á chuva.

Abunda por aqui o pinho bravo *Pinus silvestris* e o manso—*Pinus pinea*, e a experiencia, que é a mestra da vida, e o estudo que temos feito sobre o assumpto tem-nos levado á plena certeza do que deixamos dito; porém, no caso de duvida, visto haver opiniões em contrario, é facil obter-se o conhecimento da verdade, cortando-se no mesmo terreno e da mesma qualidade um pinheiro em maio ou junho e outro em dezembro ou janeiro, devendo o pau ter de idade pelo menos 40 annos.

Curada a madeira d'um e d'outro pinheiro por egual maneira, ver-se-ha que a do cortado nos mezes recommendados durará o triplo ou quadruplo da outra, cujo corte tiver sido no inverno.

Alem da escolha do tempo, no corte d'estas arvores deverá sempre ter-se em vista a occasião em que a resina na sua natural circulação está egualmente distribuida por toda a arvore, como é geralmente sabido; preparar o corte de maneira que, nos terrenos em declive, o pinheiro caia para o lado inferior do terreno, de maneira que fique com o pé para cima e a rama para baixo, a fim de evitar o derramamento da resina; e não o traçar sem que passem pelo menos oito

dias; para que a referida resina possa solidificar-se e ficar em todo o pau, o que não acontece traçando-se logo em seguida ao corte, porque estando mais liquida, facilmente se extravasa.

O que temos exposto são preceitos correntes, e muito ao alcance de todos, mesmo quando a madeira seja destinada a empregar-se logo; e da proficuidade d'este systema apresentamos o seguinte exemplo, cuja verdade garantimos:

Em 1859 dêmos a João Antonio Rodrigues d'Azevedo Coutinho alguns pinheiros, com cuja madeira, cortada como deixamos dito, mandou soalhar uma sala na sua casa; pouco tempo depois mudou de residência, deixando a sua casa fechada por espaço de 16 annos, sendo certo que as casas inhabitadas arruinam-se mais depressa; e não obstante tudo isto, ainda hoje, passados 38 annos, a madeira está completamente sã, prometendo uma longa duração. Outras salas da mesma casa, soalhadas, muitos annos depois da outra, com madeira comprada, já estão muito arruinadas, e tem soffrido varios concertos.

Se quizermos ainda tornar a madeira de pinho tão duradoura como a de castanho, podendo atravessar vidas, durando seculos, mergulharemos, logo em seguida á serragem, as taboas, cougoeiras, ou barrote, em agua corrente, de maneira que lhes não toque o ar, conservando-se n'este banho por espaço de 6 mezes; pois está conhecido que, d'esta maneira, a parte amyliacia, e outras propriedades da madeira, geradoras dos vermes, se dissolvem na agua, e fica a dita madeira em condições de ser tão duradoura como as de mais prolongada duração.

Povoa de Lanhoso.

Francisco M. M. d'Oliveira

ESTRUMES E ADUBOS

O agronomo snr. João da Motta Prego tem publicado no «O Jornal do Commercio» de Lisboa» uma serie de interessantes *Chronicas agricolas*, em que allia aos seus conhecimentos theoreticos os resultados da sua pratica, por que o snr. João da Motta Prego é um lavrador na accepção mais rigorosa e mais alevantada da palavra.

Uma bem natural reserva nos inibe de apreciar os seus escriptos.

Julgamos aquelle, que com a devida venia transcrevemos, digno da attenção dos leitores d'esta revista, e, por isso, não duvidamos honrar as paginas da «Revista Agricola de Guimarees» com a sua publicação.

Valor real do estrume—Valor real do estrume de ovelha e cavallo e vantagem do seu aproveitamento—Os productos fertilizantes do estrume são mais baratos do que os dos adubos chimicos—Preço de adubação com adubos chimicos e com estrumes de curral—Emprego simultaneo de adubos chimicos com adubos de curral—Necessidade do bom fabrico dos estrumes—Garantia offerecida por uma casa commercial de adubos chimicos.

«Convencidos da importancia essencial que tem para a nossa lavoura a producção dos estrumes, vamos apresentar um certo numero de dados que permittirão aos agricultores o apreciarem o valor real dos estrumes e o modo de poderem não só augmentar-lhes a quantidade, como tambem o elevar-lhes a força fertilisadora.

Uma tonelada de estrume de quinta apresenta a composição média seguinte :

Azote	4,7 kg.
Acido phosphorico	3,0 »
Potassa	5,2 »

Vejamos pelos preços correntes, a quantidade de adubos chimicos contendo estes elementos :

Sulfato de amoniaco a 20 o/o—23,5 hg. ou . . .	18786 reis
Superphosphato a 42 o/o solúvel—25 kg. ou . . .	375 »
Chloreto de potassio a 50 o/o—10,4 kg. ou . . .	707 »
Somma.	28868 »

De onde se depreheende que, se o agricultor comprar o azote, o acido phosphorico e a potassa n'uma casa de adubos chimicos, elle tem de dispender 28868 reis para obter esses elementos na mesma quantidade do que aquella que lhe é fornecida por uma tonelada de estrume.

E' ao preço assim determinado que nós chamamos *valor real do estrume*.

Se procedermos a calculo semelhante para determinarmos o valor real do estrume de ovelha, a tonelada d'este subiria a 4\$325 reis.

Calculemos; temos por tonelada:

Azote, 8,3 kg. a 380 reis.	3\$154	reis
Acido phosphorico, 2,3 kg. a 125 reis.	287	»
Potassa, 6,7 kg. a 132 reis	884	»
	<hr/>	
O que somma.	4\$325	»
	<hr/>	

De modo que uma tonelada de estrume de ovelha, só pelo seu azote, vale 3\$154 reis, enquanto que uma tonelada de estrume de quinta, só pelo seu azote, vale 1\$786 reis (este ultimo considera-se como resultado da mistura das dejecções de differentes animaes); e a tonelada de estrume de cavallo tambem só pelo seu azote vale 2\$204 reis.

Estes numeros levam-nos á seguinte conclusão: sempre que o agricultor possa alcançar fontes de azote em detritos organicos, mattos, etc., por preços inferiores aos que deixamos dito, elle realisa uma boa operação economica, pois obtem assim o azote muito mais barato do que nas casas commerciaes de adubos chimicos, ficando-lhe, alem d'isso, de graça a potassa e o acido phosphorico que se encontram no estrume.

Não se deve esquecer o quanto é importante para a fertilisação de uma terra, o incorporar-se-lhe uma grande porção de materia organica, o que sempre succede com os estrumes. Com effeito, esta materia organica não só representa um papel chimico tão essencial á alimentação da planta, como modifica as proprias condições da terra, tornando as terras argilosas mais permeaveis e dando mais cohesão aos terrenos soltos.

D'aqui resalta a necessidade do cuidado escrupuloso que o agricultor deve ter no aproveitamento e fabricação de estrumes, emprehendendo construcções de montureiras e fazendo convergir para lá os productos liquidos das cavallariças, abegoarias, etc.

Os pequenos cultivadores das proximidades de Thomar chegam a introduzir matto nas suas estrumeiras a 4\$000 reis a carrada; tal é a somma a que por vezes se lhes eleva a compra, roça e carreto.

Só muito excepcionalmente, queremos acreditar, o preço do azote do estrume ficará mais elevado que nos adubos chimicos, o que quer dizer que, só muito excepcionalmente o lavrador deve recorrer á compra d'este sob esta fórma sem um grande prejuizo.

Com este criterio de valor poderão os agricultores estender a área dos seus fornecimentos de estrumes ou de materias para a sua fabricação.

De Lisboa vae para Santarem estrume de cavallo á razão de 1\$600 reis a tonelada. O proprietario ou proprietarios que o comprem por este preço teem assim o kilo de azote por 275 reis e não por 380 reis como lhe fornece o commercio, isto não entrando em conta nem a potassa nem o acido phosphorico.

Na propriedade que exploramos o custo da tonelada de estrume, posta no campo, não vae alem de 1\$500 reis, o que nos dá um preço para o azote, para o acido phosphorico, para a potassa, de quasi metade do que esses mesmos compostos nos custariam se nos fornecessemos n'uma casa commercial de adubos chimicos.

O que porém salta aos olhos de todos os agricultores que tenham empregado adubos chimicos, é o effeito prodigioso da adubação e o preço aparentemente diminuto por que ella fica. Isto é devido a que estes adubos, já pela fórma chimica que revestem, já pelo seu estado de pulverisação e solubilidade são mais rapida e completamente apropriados pelas radículas das plantas, d'onde resulta ser o seu effeito mais intenso mas menos duradouro.

Pelos adubos chimicos fertiliza-se a terra para uma cultura, enquanto que pelos estrumes, que teem uma decomposição mais lenta e que vão pouco e pouco cedendo ás culturas os elementos que estas se vão apropriando segundo as suas necessidades, a acção fertilisadora é exercida durante um periodo muito mais longo. De resto este facto é bem sabido pelos agricultores.

Temos ouvido condemnar os adubos chimicos pela acção fertilisadora d'estes se limitar quasi a uma só colheita. Mas no que se deve reflectir é em que, adubando-

se n'uma cultura um hectare por 20\$000 reis com adubos chimicos, tendo effeito só para um anno, se este mesmo hectare fosse adubado com estrume de curral a sua acção estender-se-hia para tres ou quatro annos, mas o custo da adubação elevar-se-hia de 60\$000 a 80\$000 reis.

Os adubos chimicos devem, ao nosso ver, exercer uma acção complementar ao estrume de curral, o que equivale a dizer que a base da fertilisação da terra deve assentar sobre os estrumes, adicionados de um sobre-excellente de adubos chimicos correspondentes aos principios mineraes extrahidos pelas colheitas, E' esta a forma de emprego de adubos que nos parece a mais recommendavel e que adoptamos.

Devemos portanto recorrer, sempre que possa ser, ao estrume como fonte de azote e de potassa, incorporando-lhe o acido phosphorico, visto que o estrume o contém em percentagem minima.

Quanto á potassa, considerando que as terras a contem geralmente em percentagem sufficiente, entendemos ser desnecessario empregar d'ella maior porção do que a contida naturalmente no estrume. E' o bastante para que o solo se conserve rico d'este elemento.

Vejamos o calculo da adubação de um hectare de terra, servindo-nos de estrume de curral e de adubos chimicos:

30 toneladas de estrume de curral, dando-lhe o preço medio de 28000 reis por tonelada posto no campo (a nós, como já dissemos, fica-nos a 18500 reis); 500 kilos de superphosphato a 12 0/0, ou 60 kilos de acido phosphorico, 78500 reis.

Total no primeiro anno : 678500 reis. No segundo anno apenas 78500 reis, visto que o estrume continua a ceder o seu azote á nova cultura. No terceiro anno, os mesmos 78500 reis. O que perfaz uma adubação de trez annos a somma de 828500 reis.

Se esta terra, porém, fosse adubada exclusivamente com adubos mineraes *na mesma proporção*, teriamos um total para os trez annos de 1088540 reis, ou 368180 reis annualmente.

Vejamos:

Uma tonelada de estreme de quinta igual a :

Sulfato de amoniaco a 20 o/o—23,5 kg. ou .	1\$786 reis
Superphosphato a 12 o/o soluvel—25 kg. ou.	375 >
Chloreto de potassiô a 50 o/o—104 kg. ou .	707 >
	<hr/>
Somma . . .	2\$868

Logo, 36 toneladas : 108\$540 reis. A nós esta adubação mixta fica-nos a 22\$500 reis annualmente, por hectare, isto attendendo a que o custo da tonelada de estrume não vae alem de 18500 reis.

Concluindo diremos que de um modo geral não se pode condemnar nem recommendar a adopção dos adubos chimicos sob o ponto de vista do seu preço, pois este é para cada agricultor ou caro ou barato, segundo o meio agricola lhe forneça os estrumes por preços mais ou menos elevados.

Sempre que nos temos referido ao estrume de quinta, consideramos este n'um estado de conservação e de fabrico como não é costume encontrar-se entre nós.

Com effeito a riqueza de um estrume lavado pelas chuvas, e mal decomposto, não póde ser comparada á de um outro ao qual tenham sido dispensados todos os cuidados para a sua boa fermentação e para a conservação dos seus principios activos.

E' por isso que entendemos deverem as montureiras representar um papel de primeira importancia na economia de uma exploração agricola.

Esperando uma outra occasião em que desenvolvimento trataremos da fabricação dos estrumes e modo de conduzir a sua fermentação, diremos por agora, simplesmente que, n'uma montureira que mandamos construir seguindo os preceitos mais recommendados, nos foi facil obter, no periodo de quatro mezes e meio, para cima de quinhentas toneladas de estrume em perfeito estado de decomposição, aproveitando as dejecções de vinte cabeças de gado grosso intercaladas com mattos, palhas, e outros residuos e regados duas vezes por semana com os liquidos provenientes das cavallariças e estabulos.

Recebemos da casa commercial de adubos chimicos Abecassis Irmãos (10, rua do Alecrim, Lisboa) o seguinte prospecto :

« No intuito de offerecer todas as garantias aos consumidores e inspirar-lhes confiança nos artigos fornecidos por nós, vimos participar-lhes que resolvemos offerecer uma *analyse gratuita* dos adubos chymicos e sulphato de cobre comprados na nossa casa.

« Juntamos à nossa factura uma senha que v. ex.^a poderá juntar a uma amostra do artigo que recebeu, mandando-a em seguida ao Laboratorio Official da Estação Chymico-Agricola de Lisboa (em Belem) onde a analyse lhe será feita gratuitamente.

« Fornecemos uma d'estas senhas para todas as expedições de
5 toneladas de adubos simples
ou 10 toneladas de adubos compostos
ou 3 toneladas de sulfato de cobre. »

Folgamos de ver uma casa commercial de adubos inspirar-se na boa doutrina, que por varias vezes temos exposto nas nossas chronicas, e, fieis ao nosso compromisso de recommendarmos ao publico a casa ou casas commerciaes que melhor garantia forneçam da genuinidade dos productos que annunciam, diremos que é á firma Abecassis Irmãos que de preferencia serão feitas d'aqui em diante as encommendas dos nossos fornecimentos de adubos.

Este facto é tanto mais digno de ser registado quanto é certo affirmar uma direcção intelligente e uma probidade commercial indispensavel para a venda de um producto do qual o comprador ignora a maioria das vezes o valor.»

JOÃO DA MOTTA PREGO.

CORRESPONDENCIA

A grande invernía que tem feito, não tem prejudicado felizmente a lavoura. A chuva tem sido muita, o que deve reforçar as nascentes para se manterem melhor na estação secca; e, como não tem sido fria, é creadora. As terras altas ficam bem dispostas para as lavras.

O bom tempo, que precedeu as chuvas, desabrochou as vides, que ostentam magníficos paupanos, promettedores de abundante colheita. As arvores fructíferas carregaram-se de flores, e os fructos em geral vingaram. Se o tempo melhorar, como é de crer, o anno será farto de vinho e de fructas. Dens o permita !

—Tem sido realisadas algumas transacções com os vinhos da anterior colheita. Os preços estão baixos em relação

á boa qualidade do genero, o que é para sentir por causa das grandes despezas que a producção custa. E' de temer que a humidade seja este anno causa de mais violenta invasão das molestias das vides, o oidium e o mildio; este sobretudo, se accommotter, encontrará vasto campo para as suas maldades, porque, como o anno passado, graças ás condições climaticas, não houve invasão, é de prever que fiados em igual fortuna poucos terão o cuidado de fazer os tractamentos cupricos necessarios. Muitas pessoas mesmo estão na persuasão de que o mal que atacou as vides nos annos precedentes não era molestia, visto que o anno passado esse mal não appareceu, e outras crêem que elle se foi na paz do Senhor d'uma vez para sempre. Creio que se enganam nos seus calculos e juizos; mas, sua alma, sua palma.

—Ha abundancia de pastos; fortuna para os lavradores das terras altas, onde as hervagens escasseiam e onde os ardores do sol primaveril é bastante para resoquir aservas naturaes.

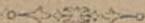
—Temos visto bons os centeios e os linhaes de inverno.

—Vae-se generalizando n'este concelho o uso de vinha mediana em ramadas ou bardos. Certamente o producto deve melhorar em qualidade; e só tenho a applaudir semelhante iniciativa, com a restricção, porem, de desapprovar que se estenda a cultura viticola a terrenos aptos para pão, porque se prejudica a subsistencia geral, e porque, attentas as difficuldades com que lucha o commercio dos vinhos, é para receiar que os que assim procedem, em vez de lucro tenham perca. Não é meu proposito ser profeta de desgraças, e por isso digo que gosto immenso de ver estes trabalhos, os quaes talvez conduzam n'um futuro mais ou menos distante á substituição das arvores como tutores ás beiras dos campos, systema que se tem a seu favor a consagração secular e razões economicas, tem contra si o prejudicar as culturas arvenses. A revolução é gradual, pelo que o bom ou o mau d'esta transformação ir-se-ha conhecendo passo a passo.

—A novidade mais importante d'estes sitios é *cultura dos votos*, mas esta não interessa aos leitores da sua «Revista», pelo que, adeus.

Sande, 30 de março 97.

Lopes.



INDICAÇÕES UTEIS

Purificação do azeite.—Quando um azeite se acha turvo e com massa branca depositada, não tendo reacção acida, o que se reconhece pelo papel azul de tourne-sol humedecido com agua distillada, é facil restitui-lo ao seu estado natural, submettendo-o á temperatura de 50º a 60º. A massa descolha e filtra-se o azeite por papel.

Se alem de turvo e com deposito tem algum saibo ou cheiro a ranço, depois de descolhar é preciso filtral-o pelo seguinte filtro :

Desfunda-se um barril de um lado; fazem-se no outro fundo tantos furos quantos ser possa, ficando distantes um centimetro uns dos outros; em vez do fundo pode ser uma rodella de folha de Flandres furada como um crivo. Por cada buraco enfia-se um cordel, dando-se-lhe um nó no extremo superior para não passar, e no extremo inferior destorcem-se e estiapam-se um pouco. Os cordeis devem augmentar de cumprimento da circumferencia para o centro. Coloca-se o barril sobre outro maior que receberá o azeite filtrado.

No primeiro barril estabelece-se o seguinte filtro :

- 1.º uma flanela de lã cortada em redondo á medida do tempo ;
- 2.º uma camada de areia grossa perfeitamente lavada, de uma pollegada de espessura ;
- 3.º sobre esta, uma camada de areia fina perfeitamente lavada, com a mesma espessura ;
- 4.º depois sobrepõe-se uma camada de carvão vegetal de equal espessura, finamente moído ;
- 5.º em cima d'esta uma camada de areia fina nas ditas condições ;
- 6.º em seguida uma camada de areia grossa, tambem nas mesmas condições, e por ultimo ;
- 7.º a flanela.

Faz-se cahir o azeite no filtro e regula-se a entrada d'elle pela sahida. Este filtro pode servir durante 15 dias e depurar 3 a 4 pipas.

Quando o azeite, alem de turvo, grosso e carregado de deposito branco, tem mau saibo e cheiro rançoso, é necessario, antes de o filtrar, submettel-o ao seguinte tratamento : faz-se uma salmoura, derretendo em um volume de agua duplo do do azeite a depurar, e aquecida a 60.º, tanto sal de cosinha quanto ella poder dissolver. Esta salmoura é deitada

no azeite na mesma vazilha em que este se acha. Agitam-se estes dous liquidos durante duas ou tres horas para ficarem bem misturados. Deixa-se repouzar 12 a 24 horas e decanta-se o azeite, que sobrenada á salmoura, para o aparelho filtrador descripto. O azeite sae completamente inodoro e sem o menor saibo desagradavel, vem muito cristalino, mais fino e delgado e de côr geralmente doirada ou verde esmeralda.

Serve para depurar as poprias borras do azeite.

Parecer do conselho syndical

Transcrevemos o parecer que o ex.^{mo} conslho syndical deu sobre o relatorio e balanço da direcção do syndicato.

O conselho syndical, tendo examinado attentiosamente o presente relatorio e balanço geral, apresentados pela Ex.^{ma} direcção, e de parecer que sejam plenamente approvados.

Não pode o mesmo conselho deixar de dizer que a Ex.^{ma} gerencia se houve na administração dos negocios do syndicato com um zelo e dedicação inexcelsivos, como se vê dos factos notaveis expostos no bem elaborado relatorio. Per isto o mesmo conselho propõe um voto de louvor á Ex.^{ma} direcção pela sua actividade intelligente e zelo prevadissimo pelos negocios do mesmo syndicato.

José da Cunha Sampaio

Abbade João Gomes d'Oliveira Guimarães

Francisco Joaquim da Costa Magalhães

Mercado de janeiro

1897

GENEROS	Unidade	2	9	16	23	30
		JANEIRO				
	Duplo deca litro	Preço	Preço	Preço	Preço	Preço
Trigo		880	880	900	950	950
Centeio		610	610	610	660	680
Milho alvo		880	900	900	850	850
Milhão branco		560	560	560	570	560
Milhão amarello		540	540	540	550	540
Painço.		700	680	670	700	700
Feijão vermelho		1050	1100	1050	1100	1400
Dito branco		980	1000	1000	1050	1300
Dito amarello.		950	960	980	1000	1100
Dito rajado		850	850	850	900	950
Dito fradinho.		750	760	750	740	900
Batatas		300	300	280	320	320
Azeite.	Litro	250	250	250	250	250
Vinho.		040	040	050	050	040

Mercado de fevereiro

1897

GENEROS	Unidade	6	13	20	27
		FEVEREIRO			
	Duplo deca litro	Preço	Preço	Preço	Preço
Trigo		960	960	960	980
Centeio		660	680	680	700
Milho alvo		840	840	840	800
Milhão branco		560	580	580	580
Milhão amarello		540	560	560	560
Painço		700	680	680	680
Feijão vermelho		1200	1250	1300	1350
Feijão branco		1100	1200	1190	1220
Feijão amarello		1080	1140	1160	1140
Feijão rajado		1000	1080	1100	1080
Feijão fradinho		740	780	750	800
Batatas		320	320	320	300
Azeite	Litro	250	250	250	250
Vinho		040	040	040	040

Mercado de março

1897

GENEROS	Unidade	6	13	20	27
		MARÇO			
	Duplo deca litro	Preço	Preço	Preço	Preço
Trigo		980	940	900	900
Centeio		700	680	700	660
Milho alvo		800	850	850	820
Milhão branco		580	580	580	560
Milhão amarello		560	560	560	540
Painço		700	700	720	780
Feijão vermelho		1350	1350	1350	1340
Dito branco		1200	1200	1250	1250
Dito amarello		1150	1190	1200	1180
Dito rajado		1100	1120	1140	1120
Dito fradinho		800	820	840	860
Batatas		300	300	300	320
Azeite	Litro	250	250	250	250
Vinho		040	040	040	040

CONVITE

São convidados os socios para a assembléa geral que tem de reunir-se no dia 14 ás 5 horas da tarde, nos Paços do Concelho. E' a segunda convocação. O fim é a discussão do relatorio e balanço geral da gerencia e eleição da direcção. Haverá tambem prova dos vinhos feitos no Syndicato, sob direcção do ex.^{mo} snr. A. Batalha Reis.

Motta Prego.

