

REVISTA AGRICOLA

— DE —

GUIMARÃES

ORÇÃO DO SYNDICATO AGRICOLA DE GUIMARÃES

PUBLICAÇÃO MENSAL

Anno 1.º

Dezembro de 1897

N.º 8

SUMMARIO :

	PAG.
Opportunidade da creação de um partido medico-veterinario em Guimarães — <i>Motta Prego</i>	101
Haverá vides resistentes ao mildio ?	111
A Iceria Purchasi — <i>A. Motta Prego</i>	105
Nitricinas agricolas	170
Dá estimulação das arvores de fructo e suas exigencias mideraes	111
Ensaio cultural — <i>A. Motta Prego</i>	111
Indicações uteis	111
Mercados de agosto, setembro, outubro, novembro e dezembro	170 a 180

GUIMARÃES

Typ. Silva Caldas

1897

Opportunidade da criação de um partido medico-veterinario em Guimarães

A proxima conclusão do matadouro municipal tem feito pensar na necessidade da nomeação do pessoal preciso para o seu normal funcionamento.

A regulamentação dos serviços, a natureza d'estes, a qualidade e numero do pessoal que reclamam, são assumptos da alçada da administração municipal, de que seria inopportuno occupar-nos extensamente agora aqui.

Crêmos, porem, exprimir o desejo de todos os que bem pensam, fazendo votos porque o matadouro seja destinado á matança dos gados de todas as qualidades, e ao preparo de todas as carnes que tenham de ser vendidas ao publico.

Por vezes se tem levantado suspeitas contra a saude de rezes bovinas ou suinas, de que provém as carnes; mas como verificar a veracidade d'essas suspeitas, se não ha matadouro, se não ha pessoal habilitado?

Em geral, estas suspeitas, meros boatos, levantam-se quando o mal já não tem remedio. A prudencia recommenda em taes casos o silencio, porque nada aproveita o alarme ao mal passado, e só póde prejudicar os creditos de quem talvez nenhuma culpa tenha.

O matadouro deve, pois, ser destinado á matança de bois, porcos, carneiros ou cabras, cujas carnes hajam de ser vendidas ao publico. Bem sabemos que d'aqui resulta a necessidade de mais numeroso pessoal e certo incommodo para os commerciantes de carnes, principalmente de carnes de porco e de carneiro ou cabra; mas esta contrariedade, aliás inevitavel, é compensada pelo beneficio que resulta da inspecção sanitaria das rezes e da hygienica preparação das carnes; o consumidor tem uma garantia de que ingere uma comida sã, e de que o seu dinheiro vae pagar justamente a somma de alimento a que por elle tem direito.

A chave, portanto, de todos os serviços do matadouro é esta inspecção sanitaria, a qual é da alçada exclusiva da medicina veterinaria.

Eis a longa serie de doenças que, em matadouros devidamente organizados, tornam as rezes bovinas impróprias para a matança, e pórtanto as suas carnes impróprias para o consummo :

Asphixia—anasarca— anemia— apoplexia— ascite—
—aborto—affecções dartrosas e herpeticas geraes—cow-
pox—congestões—doenças inflammatorias agudas—ditas
chronicas acompanhadas de symptomas communs—doen-
ças carbunculosas, typhosas e gangrenosas—diathese can-
cerosa—elephantyase—envenenamento—embaraços gas-
tro intestinaes—febre aphtosa no 2.^o e 3.^o periodos—febre
intermittente—febre de reacção—feridas de grande exten-
são com suppuração—hydrotorax—hydrohemia—hematu-
ria—infecção purulenta—ictericia—leucorrhœa—metrorha-
gia—osteosarcoma—phthiase, quando occupar a maior
parte da superficie do orgão cutaneo—phtysica mesente-
rica no 2.^o e 3.^o periodos—dita tuberculosa e calcarea pul-
monar no 2.^o e 3.^o periodos—pleuro-pneumonia exsudativa
—sarna inveterada—raiva—schirro acompanhado de sym-
ptomas geraes—tetano geral—typho contagioso.

Quanto á especie ovina, alem das doenças referidas
que lhe são peculiares, as seguintes: —gafeira, doença con-
vulsiva—figo maligno—tornéo no ultimo periodo.

Quanto aos porcos, mãs, alem das ditas doenças e que
lhe são peculiares: mal rubro—dyphtheria—cysticercose—
trichinose.

A par d'isto são regeitadas as rezes de meia carne,
que tiverem o systema osseo muito desenvolvido, e cuida-
dosamente separados da rez e mandados inhumar os or-
gãos onde apparecerem alguns productos morbidos acci-
dentaes, alguma alteração de tecido ou producção vermi-
nosa, as partes molles que estiverem ecchymozadas.

Esta extensa relação de enfermidades claramente
exige que a inspecção do matadouro seja confiada exclu-
sivamente a pessoa que tenha a competencia para as co-
nhecer, e que tenha a auctoridade scientifica necessaria
para prohibir a matança das rezes e para ordenar a inuti-
lisação das carnes.

E', por isso, de crer que a camara escolherá para tal
logar um medico-veterinario.

Ora, partindo da hypothese que tál seja a resolução
municipal, pouco custa crear o partidó medico-veterinario,
accumulando o provido as funcções de inspector do mata-
douro com as obrigações inherentes ao partido.

São realmente notaveis os serviços que um medico-
veterinario podê prestar á pecuaría do concelho, quer em
casos isolados, quer em epizootias, cessando a intervenção

de curandeiros e curiosos, que se não limitam a deixar obrar a natureza, e muitas vezes são a causa de prejuizos consideraveis pelas suas praticas irrationaes e pelos seus remedios improprios e inopportunos.

Um dos alimentos mais generalizados, especialmente nos centros de população aglomerada, é o leite, e todavia o leite é exposto á venda sem que haja a certeza de que provém de vaccas isentas de tuberculose, a qual se transmittir ou pode transmittir por este meio ao homem.

Horroriza pensar que ao ingerir-se o leite se pode ingerir os germens d'esta terrivel enfermidade, que tantas victimas está fazendo!

Temos esperanza de que estas ligeiras e desauthorizadas apreciações serão lidas por os nossos consocios, que fazem parte da vereação vimaranense, e que elles não deixarão de as pezar no seu elevado criterio, creando o partido de medicina-veterinaria, que advogamos.

A. Motta Prego.

Haverá vides resistentes ao mildio?

E' natural que accuda ao espirito a ideia de se obterem vides resistentes ao mildio, e, assim como appareceram vides resistentes ao phloxera, não será temeridade esperar que se realizem aquellas aspirações.

Foi intensa a invasão do mildio no corrente anno, e, de todas as castas de vides, geralmente aqui adoptadas, só a conhecida com o nome de *vinhão* revelou excepçoes condições de resistencia, vingando e conservando puros e sãos os fructos, mesmo onde não foram sulfatados, o que não aconteceu com as outras castas, das quaes algumas nem com os tratamentos cupricos foram inteiramente preservadas da molestia.

Como o *vinhão*, ou melhores que esta casta, pode haver outras no paiz, e até mesmo n'este concelho. Pessoa de toda a probidade nos assegurou o facto de se apresentar perfeitamente resistente nos seus predios uma casta franceza, cujo nome nos não lembra n'este momento, ao passo que todas as mais vides, exceptuado o *vinhão*, estavam rijamente atacadas e perdidas as uvas.

Resistirão estas castas e outras, que por ventura existam, em annos de mais forte invasão? Só futuras observações podem responder; mas já não é pouco que ellas sejam dotadas da propriedade de resistencia tão accentuada, porque se pode confiar na facil salvação das colheitas desde que a natural resistencia seja auxiliada com alguma applicação eúprica, confiança que se não pode ter nas outras castas, que precisam de cuidadosos e multiplos tratamentos.

A par das vides europeas ou viníferas tivemos vides americanas ou de proveniencia americana que n'este anno se tornaram distinctas pela frescura das suas folhas, onde se não via uma mancha de mildio, e pelos seus fructos perfeitamente intactos, ao passo que as primeiras pareciam victimadas por um enorme incendio que queimou as folhas e seccou as uvas.

Vimos vides americanas «rupertris» sem o menor vestigio de doença, e bem assim «riparias» e «solonis»; mas estas castas não são productoras directas de vinho. São optimos cavallos, onde se podem enxertar as nossas castas mais estimadas, para se ir de longe preparando os vinhedos para a lucta com o *philexera*, cuja acção tememos, diga-se o que se disser das nossas vides, do nosso clima e do nosso systema de cultura. Igual aspecto apresentaram outras, cultivadas como productores directos, contrastando pelos seus bellos fructos e fresca roupagem com a das vides europeas que as cercavam.

Portanto a experiencia d'este anno demoastrou que a viticultura d'este concelho se pode armar de bons elementos de resistencia ao mildio, quer lançando mão das castas europeas, que deram suas provas, ou que as venham a dar nos annos futuros, quer recorrendo a vides de proveniencia americana, que novas observações mostrem dignas de serem cultivadas.

Os viveiristas francezes tem obtido notabilissimos resultados com o cruzamento das vides americanas e europeas, produzindo hybridos que conservam de seus progenitores as qualidades mais salientes. Assim é que, por exemplo, a par da immunidadade ás doenças de que goza a «rupertris» esses hybridos são productores de bom vinho; pelo menos é o que se lê.

D'aqui se vê, pois, que o problema não é tão escuro como á primeira vista se apresentava, e que em vez de se olhar com terror e pismo para o futuro da nossa viticultura,

se deve lutar com coragem, energia e esperança. O que o bom senso aconselha é que se proceda antes de mais nada a ensaios culturais, a estudos comparativos, a rigorosas observações, que possam servir de regra aos viticultores nas suas futuras plantações e enxertias.

Não será este trabalho digno da missão do Syndicato Agrícola de Guimarães?

—#—#

A ICERYA PURCHASI

Já nos occupamos d'este insecto em o n.º 6 d'esta revista. Voltamos ao mesmo assumpto, attenta a sua grande importancia.

«A *Icerya* ataca arvores, arbustos e plantas herbaceas, de muita especie, como as acacias da Australia, pittosporos carvalhos, laranjeiras, limoeiros, figueiras, macieiras, pereiras, amendoieiras e demais arvores fructíferas, alguns pinheiros e eyprestes, vinha, tojo, roseiras, geranios, jasmineiros, ricino, morangueiros, malvas, hortelã pimenta, plantago (lingua de ovelha, diabelha), batatas, couves, feijoeiros etc.»

«Os effeitos da *Icerya* sobre as plantas são desastrosos, fazendo-as seccar nos ramos onde se estabelecem as suas colonias, e mesmo totalmente, por inanção, desde que a planta se ache muito invadida, o que attenta a fecundidade das femeas, se dá com relativa rapidez.»

Estes periodos, que extractamos da circular enviada aos agronomos districtaes pelo sr.director geral da agricultura, mostram bem claramente quanto é para temer este parasita, cuja fecundidade se pôde avaliar pela quantidade de ovos que cada femea chega a pôr: 1.000 a 1.200.

Foram os agronomos districtaes encarregados de percorrer as sedes dos concelhos e visitar os predios, onde, pelas informações possa suspeitar-se a existencia da *Icerya*, devendo, no caso de encontrar algum foco de invasão, adoptar as providencias indicadas na referida circular.

Compete, portanto, a todos os proprietarios, a todos os agricultores vigiar attentamente as suas hortas, os seus pomares, as suas vinhas, as suas hervagens, plantações etc. e á menor suspeita avisar o agronomo districtal.

A *Icerya* é uma cochonilha, e as seguintes indicações são bastantes para que os interessados se habilitem se não a conheça-a perfeitamente, ao menos a não passar despercebidamente por algum ponto invadido dos seus predios, e portanto a reclamar a intervenção do agrônomo :

«Todas as *Iceryas* que se vêem munidas de escudo e com o sacco ovífero appenso são fêmeas adultas, que estão já fazendo a sua postura. As que apresentam escudo simplesmente também são fêmeas, mas ainda em periodo de desenvolvimento, não tendo ainda começado a sua reprodução.»

«A substancia branca, que constitue o sacco ovífero, é de natureza ceracea, brota, em filamentos agglomerados, de numerosas glandulas dispostas em volta da face inferior do corpo, reunindo-se em feixes perceptíveis, que dão ao sacco o aspecto franjado ou aflautado, muito característico da *Icerya*, e que originou o nome de *Fluted Scale*, porque nos Estados Unidos se designa esta cochonilha. Pode dissolver-se esta substancia pelo ether para observar melhor a conformação das fêmeas adultas, as quaes ficam livres do sacco ovífero, que desaparece, e dos ovos e larvas que se separam. Cada fêmea chega a pôr 1:000 a 1:200 ovos.»

«Os machos são vermelhos, não tem escudo, são alados depois de adultos. No estado de larva não se distinguem das fêmeas. Para passarem ao estado de alado ou insecto perfeito, as larvas dos machos, tendo attingido o seu maior desenvolvimento, escondem-se sob as lascas de casca velha, nas fendas d'esta, ou debaixo de algum grupo de fêmeas, e ahí se metamorphoseam, envolvendo-se previamente em um cazulo, constituido por substancia ceracea, que segregam, semelhante á que produzem as fêmeas, mas mais sedoza.»

«Os machos adultos tem cerca de 3 a 4 milímetros de comprimento e 7 a 8 de envergadura, de extremidade a extremidade das duas azas, quando abertas.»

«As antenas são finas, longas, semi-arqueadas para os lados, tocando quasi nas azas, se as abrem; tem dez articulos e cada um d'estes duas ordens de pellos longos, castanho-claros, sendo uma perto da base e outra do topo de cada articulo. Estas particularidades apenas podem ser apreciadas com auxilio de lupa ou microscopio.»

Actualmente pode considerar-se este concelho livre

de tão damninho hospede; mas quem pode asseverar que não o terá em breve dentro dos seus limites?

Se um justificado receio pode induzir os proprietarios a não se fornecerem de plantas das regiões invadidas, e a obstar por esta forma á introdução da *Icerya*, como oppôr-se efficazmente á invasão se tantos e tão numerosos meios ella tem á sua disposição para percorrer o paiz de um a outro extremo? O vento, os passaros e insectos alados que frequentam as arvores atacadas, os comboios que atravessam as regiões invadidas, podem ser outros tantos portadores da *Icerya*.

Abstemo-nos, por em quanto, de indicar os remedios com que se pôde combater a *Icerya*. Referimos agora apenas um processo: consiste em oppôr á *Icerya* os seus inimigos encarniçados, entre os quaes a *Vedalia Cardinalis*, parasita da *Icerya*, cuja importação o governo cuida de fazer dos Estados Unidos.

Felizmente a diffusão da *Icerya* não tem sido rapida.

Foi em Algés, em 1886, que primeiro se descobriu a *Icerya*; e, a não ser que as inspecções mostrem o contrario, ella acha-se por ora limitada a uma pequena parte do paiz.

«Ao norte do Tejo a zona invadida, tanto quanto tem sido possivel verificar-se por agora, estende-se desde Algés, como centro de irradiação, até Cascaes, para occidente, e até aos Olivaes, do lado do nascente, comprehendendo n'esta linha, e para o norte d'ella, Barcarena, Cascaes, Estoril, S. Domingos de Rana, Oeiras, Cruz Quebrada, Algés, Pedrouços, Belem, Ajuda, Junqueira, Alcantara, Lisboa, Olivaes, Campo Grande, Lumiar, Bemfica e Queluz. Ao sul estende-se a zona invadida desde o Alfeite para leste até ao Barreiro, e para oeste até ao Lazareto e Porto Brandão.»

Consta que já se estende pela margem direita do Tejo: té Villa Franca de Xira, e que já existe em Setubal.

Temos, pois, pendente sobre a nossa agricultura mais uma calamidade. Não nos limitemos a assistir impassiveis ás diligencias do estado; façamos da nossa parte tudo quanto esteja ao nosso alcance, e ao primeiro motivo de desconfiança recorramos a quem possa desenganar-nos; porque melhor é que nos alarmemos em vão, do que por um mal enten-

dillo acanhamiento deixemos estabelecer entre nós um foco de invasão, que prejudique a nós mesmos e aos outros.

Extractanor esta noticia da excellente revista agricola Archivo Rural.

A. Motta Prego.

NITREIRAS AGRICOLAS

(Contin. da pag. 152)

«Quando se organisa uma nitreira convem, e é condição essencial, que o monte, ou mēda seja bem arejada, tanto pelo lado de fóra como pelo lado interior.

«Geralmente os estrumes dos curraes, os mattos, as hervas das mondas, as palhas retraçadas, todos os despojos organicos dispõem-se estratificados com terra em volta de quatro ou mais estacas verticaes, que assim ficam formando uma especie de chaminé central de aspiração; e, para que o ar obedeça a esta aspiração e penetre no monte, tem-se o cuidado de introduzir telhas deborcadas no interior da mēda e em forma de raios partindo da periferia para o centro.

«Esta ventilação é essencial: 1.º para que a curtimento do monte se accenda, absorvendo as materias organicas o oxigenio do ar; 2.º para que este mesmo oxigenio converta em acido nitrico o azote da ammonia, proveniente da decomposição das materias azotadas.

«Outra condição não menos essencial á actividade da nitreira é que as terras que se misturam aos estrumes sejam das que contem bases mais energicas, taes como: potassa, soda, cal e magnesia.

«Porisso as caliças e entulhos provenientes da demolição dos edificios, que contém potassa e cal, são das terras mais prestadias para a formação das nitreiras.

«Abaixo d'estas estão as margas calcarias e ferruginosas, as terras cretaceas e por fim as terras argilosas derivadas da decomposição dos granitos.

«Em ultimo caso serve toda e qualquer terra; não sendo excessivamente areosa.

»A utilidade nas nitreiras dos alcalis (soda e potassa) ou ao menos das bases terroso-alcalinas (cal e magnesia) é por

extremo comprehensivel, sabendo-se que d'uma parte obrigam o oxigenio do ar a fixar-se nas substancias organicas de que resulta a sua mais prompta decomposição; e d'outra parte desafiam e sollicitam a formação do acido nitrico, com o qual tendem a combinar-se para formar nitratos.

«Esta acção oxidante e nitrificante das bases energicas é tal, na nitreira bem constituida, que não é somente o azote desprendido das materias organicas, que se converte em acido nitrico, mas uma boa porção do azote do ar: porque a quantidade de nitratos formados é quasi sempre superior á que pertenceria ao azote da materia organica incorporada na nitreira.

«D'este modo, torna-se evidente que a nitreira não só é mais que a estrumeira ordinaria, porque obriga a terra que se lhe mistura a converter-se em estrume, mas é ainda mais que a terra estrumada exposta em presença do ar, porque condensa sobre si o oxigenio e o azote muito mais depressa do que aquella o pode fazer. A nitreira é pois um engenhoso artificio de obrigar a terra e a atmoshera a entrar cada uma com maior quinhão de materia prima no fabrico da vegetação. E' a arte simples mas racional e tanto ou quanto milagrosa de fazer muito do pouco estrume.

«Devo aqui referir um facto que advoga efficazmente a theoria das *nitreiras agricolas* que fica expendida.

«Ha tres annos, sendo chefe de trabalhos na Granja exemplar de Cintra o snr. Hygino Gagliardi, um dos nossos agronomos praticos mais illustrados e laboriosos, fallei a este senhor sobre as vantagens das nitreiras agricolas, e desenvolvendo-lhe a doutrina chimica, tal como aqui a reproduzo, aconsellei-o a que fizesse a experiencia d'ellas.

«O snr. *Gagliardi* estabeleceu tres nitreiras com estrume de mattos, hervas de mondas e terras cretaceas que as ha em abundancia na Granja.

«Feitas as medas, eram regadas com agua e com os sumos de d'ellas escorriam de quando em quando. Assim estiveram tres mezes, apanhando a maior força do calor do estio.

«No outono foram desmachadas, e o estrume conduzido aos campos.

«Foi grande a surpresa do snr. *Gagliardi*, quando viu que estrume e terra estavam perfeitamente curtidos e reduzidos a terriço fino e pulvurento como se fossem um *guano*. O espalhamento foi facil e regular; e calculou o snr. Hygino

que com o producto das suas nitreiras estrumou tres vezes ou mais a extensão de terra que teria estrumado se lançasse ao campo apenas os despojos que incorporou nas nitreiras.

«Assegurou-me o mesmo sbr. que era natural o calor das mêdas enquanto estiveram no periodo de maior cosimento, e protestou que nunca mais faria o estrume de outro modo, porque eram as nitreiras admiraveis caixas economicas de adubo, onde o capital vencia 100 por 100 do juro.

«Ha pouco tempo descobriu-se que alem do ar, alem das bases alcalinas e terroso-alcalinas havia um outro meio de augmentar o poder das nitreiras, tornando-as mais uteis á agricultura. Estudos curiosos sobre a origem do nitro, naquellas paragens do globo onde apparecem possantes nitreiras naturaes, taes como na India e no Chili, mostraram que a cal e o sal marinho, em presença das materias organicas azotadas, são dous poderosos agentes de nitrificação.

«E eis aqui de que modo elles operam.

«O sal marinho, ou chlorureto de sodio entra com o carbonato de cal em dobrada decomposição, formando-se em resultado o carbonato de soda e o chlorureto de calcio.

«Aquelle carbonato de soda, actuando sobre a materia organica azotada, muda-a em acido nitrico, o qual apoderando-se da soda se transforma em nitro de soda. O sal marinho seria á vista d'este o meio de fazer nascer o alcali na nitreira ou na terra que o não tivesse, dando-lhe assim uma das primeiras condições para a collocar em toda a sua actividade nitrificante.

«E' facil deduzir d'esta theoria a applicação pratica.

«Bastará estratificar na mêda formada pelo estrume e pelas terras calcareas algumas camadas delgadas de sal, ou regar a meda com agua salgada para se alcançar a maxima utilidade das nitreiras agricolas.

.....

«O orçamento não é o unico *gargantua* insaciavel. Não é nas suas columnas que habita o dragão mais temido do *deficit*. O primeiro *minotauro*—o *gargantua*, ou *dragão* está na terra agricola desfallecida e abandonada. E este não se mata á pancada de cego, este alimenta-se, robustece-se, vivifica-se; porque é elle que pode sem pau nem pedra, nem ferro afiado arcar victoriosamente com o seu irmão segundo—o orçamento.»

Da estrumação das arvores de fructo e suas exigencias mineraes

(Contin. da pag. 146)

O diametro de cada arvore foi medido a 1^m 50 de solo. Quatro arboricultores emeritos avaliaram os rendimentos em fructos das arvores de diversos diametros indicados nos mapas que seguem. Reuniram-se com relação a cada especie as avaliações de colheitas em fructos, tocantes ás arvores do mesmo diametro, cuja media se tomou; applicaram-se aos pesos medios obtidos as percentagens d'azote, acido phosphorico e potassa contidos nas colheitas de arvores, cujos diametros cresciam de centimetro a centimetro. Formou-se assim a curva das quantidades de principios nutritivos que se deve fornecer a cada uma das macieiras, das pereiras, das cerejeiras e ameixeiras, segundo o seu diametro.

1.º—MACIEIRAS

Circunferencia	Azote gram.	Sulfato d'amoniaco gram.	Potassa gram.	Sulfato de potassa gram.	Acido phosphor. gram.	Super phosphato gram.
Até 20 centim.	6.0	29.0	8.0	16.0	3.0	19.0
» 33 »	12.0	58.0	16.0	32.0	6.8	38.0
» 27 »	16.5	80.0	22.0	44.0	8.75	52.0
» 36 »	26.5	130.0	35.0	70.0	13.25	83.0
» 50 »	35.0	170.0	46.5	93.0	17.5	109.0

2.º—PEREIRAS

Até 13 centim.	3.0	44.5	9.0	18.0	2.5	15.5
» 21 »	6.0	29.0	18.0	36.0	5.0	31.0
» 27 »	8.0	39.0	24.0	48.0	6.5	40.0
» 30 »	11.0	53.5	33.0	66.0	9.0	56.0
» 36 »	18.0	88.0	54.0	108.0	15.0	94.0
» 50 »	44.0	215.0	132.0	264.0	36.5	230.0
» 60 »	49.0	239.0	294.0	588.0	40,75	255.0

3.º—CEREJEIRAS

Até 15 centim.	0.5	2.5	1.5	3.0	0.5	3.0
----------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

» 17	»	1.5	7.5	4.5	9.0	1.5	9.0
» 21	»	4.0	19.5	12.5	25.0	4.0	25.0
» 27	»	6.0	29.0	20.0	20.0	6.0	40.0
» 50	»	18.5	60.0	62.5	125.0	18.5	125.0

4.º—AMEIXIEIRAS

Até 14 centim.		1.75	8.5	7.5	15.0	1.75	11.0
» 17	»	3.50	17.0	15.0	30.0	3.5	22.0
» 22	»	7.00	34.0	30.0	60.0	7.0	44.0
» 31	»	13.5	66.0	57.0	114.0	13.5	84.0
» 40	»	22.0	107.0	94.0	188.0	22.0	138.0

Repartiram-se as 703 arvores em experiencia por 19 parcelas estrumadas segundo estas bases, variando porem as doses. Alem d'isso, certas parcelas receberam sómente uma das materias fertilisantes, outras duas. O mappa seguinte indica, relativamente a cada uma das parcelas designadas por uma letra do alphabeto, a estrumação que receberam as arvores que ella contém :

Relação das unidades de estrumação entre as parcelas

PARCELLAS	AZOTE	POTASSA	ACIDO PHOSFORICO
a.....	»	»	»
b	1	»	»
c	»	1	»
d	»	»	1
e	1	1	1
f	»	1	»
g	1	1	1
h	1	»	1
i	»	2	1
k	»	1	2
l	1	3	1
m	1	1	2
n	2	2	1
o	1	2	2
p	1	3	2
q	1	2	1
r	»	3	1

s	»	3	2
t	»	2	2

As experiencias estão actualmente no quarto anno, e começam a manifestar-se differenças sensiveis no desenvolvimento das arvores e na sua producção..

Esperaremos a publicação dos resultados para insistir. O arranjo dos ensaios de Rothwendorf, que são continuados com o maior cuidado na Estação de Dresde, dá uma ideia do plano a adoptar, para experiencias de estrumação das arvores fructiferas; é por esta razão que me pareceu interessante tornalo conhecido.

(Traducção)

L. Grandean.

Ensaio culturalaes

A agricultura não se aprende só nos campos nem só nos livros. E' a justa alliança dos dous factores theoria e pratica que determina o seu progresso; e o progresso em agricultura é conseguir o maximo da producção com o minimo de despezas, para se obter o maior lucro.

A experiencia, rude mestra, ensina ao lavrador praticas acertadas; mas quanto tempo gasta essa aprendizagem ?

Um exemplo: os arados de ferro que tão usados são em concelho visinho do nosso, são n'este quasi desconhecidos.

Será o seu custo que afasta os lavradores de os empregarem ?

E' possivel, porque a differença do custo do arado de ferro e do tosco arado de pau com que rasgam a superficie das terras, é sensivel para bolsas pobres.

Não é porem este o principal motivo. O motivo principal é porque o nosso lavrador desconhece as vantagens que o arado de ferro tem, e como as desconhece, aferra-se ao instrumento com que foi creado.

Falta-lhe, pois, que a experiencia o venha ensinar e convencer.

O mesmo acontece em outros casos.

O estrume de curral, só de per si, não pode elevar a producção ao maximo. As plantas esgotam as terras dos elementos essenciaes á sua creação e fructificação.

O milho, que se cultiva nos nossos campos annos seguidos, ha necessariamente de empobrecer os d'esses elementos, se o lavrador não os supprir com os estrumes, que os contêm. Mas os estrumes contêm todos os elementos que a planta absorveu? tem tantos quantos absorveu? restituem á terra a porção de que foi privada?

A este respeito nada sabe o lavrador. E d'aqui resulta que embora lance á terra quantidades avultadas de estrume, não consegue attingir colheitas máximas, e, faz mais, prejudica-se.

Porque se o estrume é rico de certos principios e pobre de algum essencial á cultura, se o lavrador lança á terra tanto estrume quanto baste para que o elemento menos abundante chegue ao ponto preciso, terão mesmo tenn o dispendido dos principios, em que o estrume abundava, mais que o necessario para obter boa colheita. Logo perdeu, e não perderia se, supprindo por meio de outras substancias fertilisantes o elemento pobre, empregasse a parte do estrume excessiva na adubação de outros campos.

O milho é uma planta que tira da terra saes de phosphoro em grande quantidade; as nossas terras são em geral pobres, muito pobres, de phosphatos e calcareo; e a não serem as fortissimas estrumações, as terras achar-se iam exaustas totalmente.

Mas as extrumações em excesso dão prejuizo.

D'aqui resulta que não tendo em geral o lavrador estrumes em tal abundancia que possa, applicando-os, restabelecer o equilibrio, e que, por outro lado, sendo a estrumação além de certo limite um prejuizo, não pode obter da terra a maxima producção, e se a obtem não é economico o resultado.

Poderá com o emprego complementar de phosphoro e calcareo obter-se colheitas máximas?

Se a agricultura se fizesse só por livros diriamos que sim. Porque sendo em regra as terras do Minho potassicas e organico-azotadas, a addição dos phosphatos e do calcareo, devia collocar-as nas condições precisas para a obtenção de esse maximo.

Mas não basta que os livros nos auctorisem a tirar esta conclusão, é necessario que a cultura nos convença.

Se a fé na sciencia deve ser o pharol que nos guie nas praticas culturais, a experiencia deve ser a base do progresso agricola.

D'aqui a necessidade, a imperiosa necessidade de ensaios de cultura, e portanto de um campo, onde esses ensaios se executem.

E não basta isto: é tambem necessario pessoa que ensine, que dirija esses ensaios.

Compete ao syndicato tomar a iniciativa; cumpre-lhe arranjar o campo para os ensaios; e, quanto a quem ensine, não faltam pessoas que, amando a agricultura por si mesma, e almejando o progresso agricola do paiz, se prestem a dirigir os ensaios com a competencia que lhes dão as suas habilitações scientificas e profissionais. Garantimol-o.

A. Motta Prego.

INDICAÇÕES UTEIS

VINAGRE QUE ENNEGRECEU

Os melhores vinagres escurecem, ennegrecem até, expostos ao ar. Devem conservar-se, tanto quanto possível, em recipientes bem attestados e hermeticamente fechados. Muitas vezes o ennegrecimento do vinagre é devido a um sal de ferro combinado com o acido quercitannico da vazilha, como quando dentro d'ella existe um bocado de ferro, um prego por exemplo, cahido casualmente ou pregado n'ella para segurar os arcos, ou quando o vinagre está em contacto com utensilios de ferro, um funil por exemplo.

Por isso se aconselha arcar as vazilhas com arcos de madeira e não empregar n'ellas objectos alguns de ferro, como pregos, parafusos de portinholas etc., e abster-se de usar de utensilios metalicos, como torneiras, funis, cantaros, tubos etc., mas sim de gutta-percha, vidro, gres vidrado, de substancias emfim inatacaveis pelos acidos.

Trata-se o vinagre ennegrecido por meio do carvão vegetal. Tomam-se 200 grammas de carvão vegetal bem queimado e limpo de cinzas, reduzido a pó impalpavel e peneirado por uma peneira de seda. Incorpora-se este pó em um ou dous litros de vinagre e deita-se esta mistura pelo batoque da vazilha. Agita-se o liquido rolando mesmo a vazilha para que o carvão penetre intimamente no vinagre. Deixa-se descansar 24 horas e colla-se com gelatina. Passados alguns dias o vinagre fica claro e com bom gosto.

Quando a côr escura do vinagre não é devida á presenca do ferro, o processo indicado pode tambem seguir-se, mas basta uma collagem energica para geralmente fazer desapparecer a côr.

Mercado de agosto

1897

GENEROS	Unidade	7	14	21	28
		ACOSTO			
	Duplo deca litro	Preço	Preço	Preço	Preço
Trigo		850	900	880	900
Centeio		540	540	520	540
Milho alvo		800	800	700	700
Milhão branco		550	540	540	580
Milhão amarello		530	520	520	560
Paingo.		600	550	500	480
Feijão vermelho		960	1050	1000	1000
Dito branco		1000	800	750	750
Dito amarello.		800	780	720	720
Dito rajado		700	660	650	640
Dito fradinho.		650	700	640	680
Batatas		400	380	380	380
Azeite.	Litro	280	300	320	320
Vinho.		060	060	070	070

Mercado de setembro

1897

GENEROS	Unidade	4 11 18 25				
		SETEMBRO				
		Preço	Preço	Preço	Preço	Preço
	Duplo deca litro					
Trigo		920	940	900	940	
Centeio		560	550	560	560	
Milho alvo		700	700	700	700	
Milhão branco		580	560	550	550	
Milhão amarello		560	540	530	530	
Painço.		500	550	500	500	
Feijão vermelho		1000	1000	1200	1000	
Dito branco		750	750	840	800	
Dito amarello.		720	720	760	760	
Dito rajado		650	650	680	700	
Dito fradinho.		680	680	700	680	
Batatas		360	360	360	380	
Azeite.	Litro	320	320	320	320	
Vinho.		070	070	070	070	

Mercado de outubro

1897

GENEROS	Unidade	2	9	16	23	30
		OUTUBRO				
	Duplo deca litro	Preço	Preço	Preço	Preço	Preço
Trigo		940	900	1000	900	900
Centeio		560	580	580	680	580
Milho alvo		680	700	660	660	660
Milhão branco		560	540	540	540	520
Milhão amarello		540	520	520	520	500
Painço.		500	520	520	540	520
Feijão vermelho		960	960	1000	1000	1000
Dito branco		900	880	1000	900	1000
Dito amarello.		760	780	760	740	760
Dito rajado		660	700	680	660	700
Dito fradinho.		680	680	640	620	660
Batatas		380	380	360	360	340
Azeite.	Litro	320	320	320	320	320
Vinho.		070	070	070	070	070

Mercado de novembro

1897

GENEROS	Unidade	6 13 20 27				
		NOVEMBRO				
	Duplo deca litro	Preço	Preço	Preço	Preço	
Trigo			900	900	900	950
Centeio			580	600	600	580
Milho alvo			680	700	700	680
Milhão branco			580	520	530	520
Milhão amarello			510	500	510	500
Painço.			540	520	540	520
Feijão vermelho			1000	1000	980	1000
Dito branco			960	1000	960	1000
Dito amarello.			780	720	740	750
Dito rajado			700	640	650	680
Dito fradinho.			660	650	650	640
Batatas			340	340	320	320
Azeite.	Litro		320	320	320	320
Vinho.			070	070	070	070

Mercado de dezembro

1897

GENEROS	Unidade	4	11	18	24	31
		DEZEMBRO				
	Duplo deca litro	Preço	Preço	Preço	Preço	Preço
Trigo		950	960	980	980	1000
Centeio		560	580	580	580	570
Milho alvo		680	700	660	680	680
Milhão branco		520	530	540	540	530
Milhão amarello		500	510	520	520	510
Fainço.		540	540	540	520	520
Feijão vermelho		1000	980	1000	1000	1000
Dito branco		1000	1000	1000	1000	1000
Dito anarello.		730	750	750	740	750
Dito rajado		700	680	680	700	680
Dito fradinho.		650	680	680	680	680
Batatas		320	320	320	340	340
Azeite.	Litro	340	340	340	320	320
Vinho.		080	080	080	080	080

