

16 Neste mez se principiaõ a enxertar as Oliveiras de Burbulha dormente. (Pag. 144. §. 13.)

Trasfega-se terceira vez o azeite dos fundos, separando novamente o claro e bom do turvo e máo; sahindo o mesmo, ainda que muito inferior aos dois primeiros, muito capaz para o comer, por se lhe naõ ter dado tempo para attrahir o máo cheiro e sabor, que facilmente se communica, que contêm o fundo, e a borra mais grossa. O ultimo turvo, e mais grosso, que fica no fim, se guardará para o uzo do sabaõ, e das laãs ordinarias.

Principiaõ-se a colher as azeitonas verdes, que se quizerem curtir (a) para se comere[m].

Mis-

veste extirpatur, melius tamen circa Idus Julias ante Canicule exortum. Colum. Lib. XI. Cap. II. 62.

(a) Se houver algum curioso de ter huma boa receita, póde entre tantas, propostas pelos antigos e modernos, uzar da seguinte praticada pelos Veronezes, cujas azeitonas curtidas saõ taõ estimadas por toda a Italia.

Tóma-se por exemplo, o pezo de 100. libras de azeitonas, procurando que sejaõ todas perfeitas, saãs, e iguaes na grossura. Ao depois tomado hum vaso de madeira capaz, se lhe lançaõ 8. libras de cal viva, solta lentamente até ametade, com agoa, e perto de 60. libras de cinza feita com lenha forte, passada primeiro pela peneira. Com huma pá se mistura toda esta materia, ajuntando-lhe agoa sufficiente, até que o todo componha humas papas liquidas e claras. Dentro ditto se lançaõ as azeitonas de modo, que fiquem bem cobertas, e se cobre o vaso para as defender do ar.

Deixaõ-se as azeitonas mergulhadas deste modo perto de 18. horas; dahi tirando do meio alguma dellas, se corta á roda de huma e outra parte até chegar ao caroço, e observa-se, se dentro lhe fica alguma macula branca: se esta apparecer, convêm cobri-las

Misturaõ-se mais vezes os estrumes, principalmente depois das primeiras chuvas, que costumãõ cahir neste mez.

Alimpaõ-se, e cavaõ-se os canaes, fazendo, ou accomodando os focalcos e vallados devidos de terra ou muros, principalmente nos lugares declives, para que as agoas das chuvas grossas naõ levem muita terra, e se diminua o fundo dos terrenos, em que se achaõ plantadas as Oliveiras.

O U T U B R O.

17 Do meio deste mez até o meio de Dezembro cavaõ-se os Viveiros, e se transplantaõ as novas Oliveiras; naquelles lugares porém que saõ quen-

brilas novamente, para que se aperfeiçoem: alguma hora depois feita a mesma observaçãõ com o córte sobre trez ou quatro azeitonas, e achando-se a massa interna destas toda igual, se tiraõ fóra da sobredita mistura, e lavadas se poem a purificar em agoa pura por espaço quasi de 18. dias, mudando cada dia a agoa; no fim dos quaes, provando-as na boca se acharãõ sem aspereza e amargor, de maneira que se poderãõ deitar dentro do tempero, que se ha de fazer da maneira seguinte.

Tomada huma caldeira, que contenha (pouco mais ou menos) 26. canadas de agoa, se lhe mettem 8. libras de sal, e depois da agoa ter hum pouco fervido, se lançará em hum vaso novo (melhor se for de barro vidrado) tendo promptas para metter na mesma, assim fervendo, as seguintes drogas: Canella fina 8. onças: Nós muscada 2. onças: Cravinhos da India 2. onças: Mazis huma onça, este todo pizado, mas naõ reduzido a pó. Postas estas, se deverá bem tapar o vaso, deixando-o assim coberto por quatro dias; depois dos quaes se poderãõ lançar no dito tempero as azeitonas, que se deverãõ primeiramente escoar da agoa, tendo-as cobertas com papel branco: passados 8. dias, se poderãõ provar para experimentar a sua bondade, que, segundo a experiencia Veroneza, será gostozissima e perfeita.

quentes ; seccos , magros , arenozos ; e declives ;
(Pag. 53. §. 4. e seg.)

Fazem-se os Viveiros nos lugares sobreditos. (a)

Visitaõ-se os Viveiros (b) para cavar a terra ,
e limpála das ervas ; como tambem se visitaõ todas
as Oliveiras plantadas na Primavera para fazer o
mesmo , e cortar aquelles ramos , que nasce-
raõ ou sobre as raizes , ou sobre o tronco. (Pag.
59. §. 2. e seg.)

Principia-se a póda nos Paizes quentes e tem-
perados ; e sempre se tira o musgo.

Cava-se a terra , e se fórma á roda da arvore
huma especie de bacia , dirigindo nella a agoa da
chuva por meio dos regos feitos opportunamente.
(Pag. 113. §. 5.)

Applica-se em cada triennio o esterco ao pé
da Oliveira (c) , principalmente nos lugares frios ;
(Pag. 117. §. 5. e seg.) ou Almofeira sem sal mis-
turada com urina ; e ao mais tarde se faz isto lo-
go depois de recolhidas as azeitonas.

Sendo a Oliveira esteril , uza-se neste tempo
do remedio da Verruma Franceza.

Ca-

(a) *Nunc etiam locis calidis, & apricis oliveta instituemus. . . .
Seminaria quoque olearum locis talibus faciemus hoc tempore, & om-
nia que ad oleam pertinebunt. Olivæ quoque albas condiemus abla-
queande sunt arbores oleæ provinciis siccioribus ac tepidis, ita ut eis
a superiori parte humor possit induci. Pall. Lib. XI. Tit. VIII.*

(b) *Seminaria runcare & fodere tempus est, tum etiam arbores
ablaqueare easdemque putare. Colum. Lib. XI. Cap. II. 79.*

(c) *Nunc, si suppetit, intermisso triennio stercoreanda sunt olive-
ta locis maxime frigidis. . . . Muscus tamen semper radatur arbori-
bus, & putentur. Pall. lug. cit.*

Cavaõ-se as covas, nas quaes se quizerem plantar as Oliveiras no anno seguinte; e no mesmo tempo se fazem, (a) se purificaõ, e se indireitaõ aquelles canaes, focalcos, e vallados, que daõ evacuaçaõ ás agoas, e impedem, que a terra seja levada.

Colhem-se as azeitonas verdes para se curtir, e aquellas, que principiaõ a córar, para fazer logo o azeite verde, que he o mais perfeito.

NOVEMBRO.

18 Planta-se toda a casta de Oliveira (b), com tanto que a terra naõ seja das mais fortes, e aptas a reter em si mesmas huma humidade superabundante.

Cava-se a terra dos Viveiros; se descalçaõ, e se governaõ todas as Oliveiras, e principalmente aquellas, que foraõ plantadas no mesmo anno, cortando todas as suas barbas, que se achaõ muito á flor da terra; e quando se acha alguma planta pouco fructifera (c), ou com as extremidades dos ramos seccas, sendo planta grande, se lhe applicaõ duas

(a) Eodem tempore fossas rivosque purgare, & elices sulcosque aquarios convenit facere. 82. . . . Tum & olea distringenda est, ex qua velis viride oleum efficere. Colum Lib. XI. Cap. II. 83.

(b) Nunc etiam locis calidis, ac siccis regionibus oliveta ponuntur, sicut Februario disputatum est oleis sterilibus, que supradicta sunt remedia faciemus. Pall, Lib. XII. Tit. V.

(c) Tum etiam convenit oleas ablaqueare, & si sunt parum fructuose, vel cacuminibus retorride frondis, magnis arboribus quater nos modios stercoris caprini circumspargere, in ceteris autem pro magnitudine portionem servare. Colum. Lib. XI. Cap. II. 87.

duas boas cestas de esterco de cabra, e menos, segundo a sua grandeza.

Fazem-se os Viveiros de todo o modo, e se transplantaõ nelles os pequenos Azambujeiros, que nasceraõ da semente; naõ estando porém a terra muito alagada.

Faz-se a póda do Outono (a), e a mergulhia, ou enterrando as Pôlas das Oliveiras, ou cercand-as de vasos cheios de terra. (Pag. 40. §. 10. e 11.)

Mudaõ-se todas aquellas Oliveiras, que naõ estaõ pegadas, ou que naõ daõ huma esperança segura de produzir bons lançamentos.

Applica-se o remedio ás plantas estereis.

Fazem-se as covas para a plantaçaõ das Oliveiras do anno futuro.

Examinaõ-se seriamente os canaes e reparos, remediando logo aquelles damnos, que a agoa poder fazer levando consigo a terra.

Recolhem-se tambem as azeitonas para se curtirem, e as que já estiverem córadas, para fazer o primeiro azeite.

Prepara-se a Almofeira, á medida que se vaõ espremendo as azeitonas. (Pag. 150. §. 2.)

D E Z E M B R O.

19 O que se deixou de fazer no mez passado, se

(a) *Nunc putatio autumnalis celebratur in vitibus & arboribus, maxime ubi invitamur tempore provincie: & putantur oliveta: & oliva, cum varia cæperit esse, colligitur, ex qua primum fiet oleum. Pall. Lib. XII. Tit. IV.*

se deve concluir no presente: e porisso se plantaõ ainda nas suas covas as Oliveiras, principalmente nos Paizes quentes e temperados.

Descalçaõ-se, governaõ-se, e pódaõ-se as plantas, como acima se disse.

Fazem-se as mergulhias.

Recolhem-se as azeitonas todas, (a) e logo se expremem para tirar o azeite: advertindo que passado este mez, as azeitonas, que restaõ sobre as arvores, naõ he possivel, que dem o azeite sobrefino.

Misturaõ-se muitas vezes os estrumes.

Visitaõ-se os canaes para o escõo das agoas, e se consertaõ os focalcos e vallados de terra, ou pedra para impedir o transporte da terra.

(a) *Olea legatur, & oleum conficiatur.* Colum. Lib. XI. Cap. II. 95.



de deve conduzir no presente e por isso se plantam
antes das suas covas as Oliveiras, principalmente
nos Paizes quentes e temperados.

Diz-se que se o governo se occupar de plantar
estas covas, e de cultivar as Oliveiras, e de
fazer de as melhoradas.

Recolhem-se as melhores sementes, e logo
se plantam em grandes covas; e quando que
passado este tempo, as Oliveiras, que temo logo as
sementes, e se he de plantar em covas pequenas.

Quando se plantam as Oliveiras, e se he de
plantar em covas pequenas, e se he de plantar
em covas grandes, e se he de plantar em covas
grandes, e se he de plantar em covas grandes.

Quando se plantam as Oliveiras, e se he de
plantar em covas pequenas, e se he de plantar
em covas grandes, e se he de plantar em covas
grandes, e se he de plantar em covas grandes.

Quando se plantam as Oliveiras, e se he de
plantar em covas pequenas, e se he de plantar
em covas grandes, e se he de plantar em covas
grandes, e se he de plantar em covas grandes.

Quando se plantam as Oliveiras, e se he de
plantar em covas pequenas, e se he de plantar
em covas grandes, e se he de plantar em covas
grandes, e se he de plantar em covas grandes.

Quando se plantam as Oliveiras, e se he de
plantar em covas pequenas, e se he de plantar
em covas grandes, e se he de plantar em covas
grandes, e se he de plantar em covas grandes.



INDEX

DAS COUZAS NOTAVEIS.

A

A Goas, como se lhes ha de dar sahida nos Olivaes. Pag. 47. §. 4.
 Almofeira, ou Agoa ruça, que couza he. P. 150. §. 2.
 (a) :: Como os Antigos a preparavaõ, e conserva-
 vaõ para uzos differentes. P. 149. §. 1. e 2. :: Como a
 distribuiaõ nos alimentos aos Bois para conserválos saõs, e
 excitar-lhes o appetite. P. 155. §. 9. :: Defende os grãos nos
 Celleiros do Gurgulho, e outros animaes. P. 153. §. 6. ::
 As habitaçoens Campestres fabricadas de terra das chuvas, que
 as abatem, das ervas, e dos Ratos. P. 154. §. 7. :: Dimi-
 nue os attritos ou rossados dos eixos: conserva os coiros,
 os trastes de madeira, de cobre &c. P. 157. §. 12. :: He
 hum excellente adubo das Oliveiras. P. 116. §. 3. P. 119, e
 P. 121. §. 7. :: He hum segundo fructo da Oliveira, de que
 se deve fazer muito cazo. P. 149. §. 1. e P. 159. §. 15. ::
 He util e necessaria para formar as Eiras. P. 152. §. 5. :: Impe-
 de que os potes, ou outros vazos, que servem para conler-
 válo, absorvaõ o azeite. P. 159. §. 14. :: Livra as videi-
 ras do convolvo, dito vulgarmente *Verdizela*. P. 154. §. 8. ::
 Serve de remedio contra a farna dos Quadrupedes, e princi-
 palmente das Ovelhas. P. 156. §. 10. :: Contra as Lesmas,
 Mosquitos, Perfovejos, Pulgas; contra os insectos, que des-
 troem a hortaliça: defende os vestidos da traça. P. 156. §.
 11. :: Contra os insectos, que infestaõ as raizes das semen-
 teiras. P. 152. §. 4. :: Serve de remedio na fraqueza e do-
 ença das outras arvores fructiferas, além das mesmas Oli-
 veiras. P. 151. §. 3. e P. 125. §. 3. e 4. :: Para as chagas
 da boca dos animaes, e dos mesmos Homens. P. 156. §.
 10. :: Serve para conservar varias fructas verdes. P. 158.
 §. 14.

Am.

Amphora. Vej. *Medidas.*

Attracção da Lua e do Sol, em que razão se achão sobre a terra. P. 149. (a)

Azambujeiro. Serve para propagar as Oliveiras: os que nascem dos caroços das Azeitonas, semeados de proposito, como se cultivão. P. 11. §. 5. e seg. ::: Que qualidades ha de ter, para ser transplantado no Viveiro. P. 12. §. 6. ::: Como, e quando se deve transplantar. P. 13. §. 7. e seg. ::: Como se deve cultivar depois de transplantado. P. 15. §. 11. e seg. ::: Sendo pequeno se enxerta, e de que modo. P. 17. §. 2. e seg. ::: Como ha de ser cultivado depois de enxertado. P. 20. §. 7. e seg. ::: Em quanto tempo vem a ser huma Oliveira capaz de se transplantar nos Olivaes. P. 24. §. 12.

Azeite de Genova, e de Hespanha, porque se acha sempre mais pingue do que o de Toscana, e de Provença. P. 91. §. 3. ::: He mais pingue, quando as Oliveiras são muito esterçadas. P. 118. §. 6. ::: Quando se faz. P. 165. §. 8. e P. 177. §. 17. 18. e 19. ::: Quando se trasfega. P. 171. §. 13. 14. e 16.

Azeitonas bixosas dão ametade de Azeite das sans; e este mais çujo. P. 131. ::: Porque cahem antes de serem maduras. P. 128. §. 6. ::: Qualidades das que dão bom Azeite. P. 4. §. 6. ::: As *Verdeaes* dão o Azeite melhor. P. 5. §. 7. ::: Como se preparaõ e temperaõ para se guardar e comer. P. 174. (a)

B

B Acia de terra, que se deve praticar á roda do pé da Oliveira. P. 113. §. 5.

Bixo da Azeitona. Differentes opinioens a respeito da sua geraçãõ; sua descripçãõ. P. 129. §. 8. ::: Quando se transforma em mosca. P. 133. §. 10. ::: Seu remedio. Vej. *Remedio.* ::: Bixo, que accomette as raizes da Oliveira: seu remedio. P. 125. §. 3.

Borra do Azeite serve para cobrir as feridas feitas na madeira viva da Oliveira no tempo da Póda. P. 84. §. 3.

Botoens. Vej. *Olhos.*

Burbulha. Vej. *Olhos, Enxerto.*

C

C Abras são a peste das Oliveiras: porisso nunca servião nos Sacrificios de Minerva. P. 114. § 6. (a)

Calixa he hum excellente adubo das Oliveiras. P. 116. § 6.

Cal serve de remedio á esterilidade das Oliveiras. P. 127. § 4.

Caroços das Azeitonas como se semeão, como, e quando nascem. Pag. 9. § 3. e 4.

Casca he a parte mais nobre das Plantas. P. 32. § 4.

Celleiro como ha de ser preparado com a Almofeira, para fazer o graõ mais forte, e que fique defendido dos insectos. P. 153. § 6.

Cevada, porque se deve semear á roda da Oliveira nova, quando se planta na cova. P. 55. § 5.

Cheminés antigamente não eraõ em uzo. P. 158. § 15.

Chuvas grandes, quando cahem no tempo, em que madurecem as Azeitonas, lhes são nocivas. P. 128. § 7.

Clima e exposição de que goza a Oliveira. P. 5. § 8. e 9.

Congius Medida dos Antigos. Vej. *Medidas*.

Covas para plantar as Oliveiras, porque se devem cavar hum anno antes de plantálas; e querendo plantálas no mesmo anno, em que foraõ cavadas, porque antes se deve nellas fazer huma fogueira. P. 46. § 2. :: Em que profundidade e largura haõ de ser cavadas. P. 47. § 3. :: Em que distancia haõ de ser huma da outra. P. 48. § 5. :: Como haõ de ser dispostas. P. 50. § 6. :: Que se ha de praticar nellas antes de pôr as plantas. P. 54. § 5. e 6.

Cunha, que serve para o Exerto de Entrecasca. P. 138. § 5.

D

D Oenças das Oliveiras, contra as quaes não ha remedio; e outras, que se pôdem remediar ou totalmente, ou em parte. P. 123. § 1. :: Proprias das Azeitonas. P. 127. § 5. :: As vezes as Oliveiras novas transplantadas vaõ sujeitas a huma especie de letargo: como se distingue de qualquer outra doença. P. 64. § 13.

E

- E** Ira como se faz, para que não seja lamacenta, que não produza ervas, e seja defendida do concurso das Formigas, Ratos, e Toupeiras. P. 152. §. 5.
- Emplastratio*. dos Antigos, he o Enxerto de Burbulha. P. 136. §. 2.
- Emplastro para cobrir os Enxertos. P. 140. §. 7.
- Enxerto das Oliveiras: diferentes modos de os fazer. P. 135. §. 2. :: De Gaita nos Azambujeiros. P. 17. §. 3. P. 19. §. 5. e P. 20. §. 6. :: Este se deve fazer na parte baixa da planta, para se poder ao depois enterrar, para que a planta domestica, que sahe, possa lançar raizes. P. 19. §. 5. Vej. *Azambujeiro*. :: De Burbulha: principaes circumstancias para o fazer bem. P. 140. §. 8. e seg. :: Em que tempo se faz. P. 144. §. 13. :: Como se faz com o methodo proposto por Virgilio. P. 142. §. 10. :: Como se faz modernamente. P. 143. §. 11. :: Se pôde fazer mais de hum no mesmo ramo. P. 144. §. 12. :: Quando se tira a sua attadura, cuja materia mais propria he a laã. P. 142. §. 9. :: De Burbulha dormente. P. 144. §. 13. :: Sua utilidade P. 144. §. 14. :: De Cavallo: em quaes plantas he mais conveniente, e quando. P. 136. §. 2. :: Principaes circumstancias para o fazer bem. P. 145. §. 15. e 16. :: De Entrecasca, ou de Coroa: para o fazer bem. P. 137. §. 4. e seg. :: Serve de remedio na esterilidade das Oliveiras. P. 127. §. 4. :: Feito nas Raizes das Oliveiras. P. 146. §. 17.
- Erro dos que dão a podar os seus Oliveas pela lenha, que se tira. P. 87. §. 9. :: Dos que julgão, que a Oliveira naturalmente necessite de hum anno de descanso. P. 81. §. 12. :: Que castigando bem as Oliveiras com as varejadelas, quando se colhe o fructo, he o mesmo que podálas. P. 84. §. 4. :: Que duas ou trez Pólas deixadas sobre o mesmo pé, e feitas já grandes, sejaõ duas ou trez Oliveiras; quando cada huma dellas não he mais que hum ramo de humia só arvore. P. 94. §. 6. e seg.
- Estercos: sua necessidade. P. 114. Cap. II. :: Seus diferentes generos: em quaes terras convêm mais hum do que outro. P. 116. §. 3. :: Todos são bons para adubar as Oliveiras. P. 115. §. 2. :: Em que quantidade se devem applicar. P. 118. §. 6. e P. 177. §. 18. :: Como devem ser applicados pa-

ra serem mais uteis. P. 117. §. 5. ::: Humano por si só não serve. P. 121. §. 7. Vej. *Tempo*. ::: Misturados de toda a casta, como se devem governar, para que resulte hum todo da mesma qualidade. P. 117. §. 4. ::: Os Antigos guardavaõ sempre a quarta parte, dos que faziaõ nas fazendas, somente para as Oliveiras. P. 115. §. 1.
Esterilidade. Vej. *Enxerto*, *Raiz*, *Remedios*.

F

Fetos são nocivos nos Olivaes. P. 110. §. 1. ::: Como se podem facilmente destruir. P. 111. §. 2. e P. 115. §. 2.
 Folhas das Oliveiras: sua disposição e officio. P. 68. §. 2. ::: Quanto se sustentaõ na Oliveira, e quando cahem. P. 69. §. 3. ::: São muito necessarias para a sua conservação. P. 77. §. 4.
Formiga he o maior inimigo dos Bixos das Azeitonas. P. 132. §. 10.

G

Gado, que vai a pastar nos Olivaes, lhes faz muito mal. P. 114. §. 6.
Garfo do Enxerto como se une com a parte enxertada. P. 139. ::: Qual deve ser para o Enxerto de Entrecasca. P. 137. §. 4. ::: Como se prepara, e como se applica. P. 138. §. 6. ::: Não ha de ficar nem pouco nem muito opprimido no Enxerto de Cavallo. P. 146. §. 16.

H

Hera, que se apega às Oliveiras, se deve cortar. P. 125. §. 2.

I

Inspector autorizado pelo Soberano seria muito util em Portugal para cuidar na boa cultura das Oliveiras. P. 104. §. 4. e seg.

L

- L** Avoira das terras debaixo das Oliveiras: sua necessidade. P. 110. §. 1. e P. 115. §. 2. ::: Com que instrumentos, e quanto tunda se ha de fazer. P. 111. §. 2. e 3.
 Leis dos Senhores Reis D. Manoel, e D. Fernando a respeito das Oliveiras. P. 106. (a)
 Lenha preparada de sorte, que não faz fumo. P. 158. §. 13.
 Lua: a luz, que reflecte, produz calor. Exame da sua influencia nas operaçoens do Campo. P. 148. §. 18. (b)

M

- M** Edida do Pé antigo Romano, comparada com a de Portugal. P. 49. (b)
 Medidas dos fluidos dos Antigos, comparadas com as de Coimbra. P. 119. Nota. §. Quando ::: Dos Pezos dos Antigos, comparados com os de Portugal. P. 118. (b)
 Musgo, e outros Vegetaes, que nascem nas Oliveiras, são muito nocivos, e devem-se raspar. P. 124. §. 2.

O

- O** Lhos ou Gemmas, que se achão sobre a cepa e raizes da Oliveira semeados, servem para propagar esta planta. P. 25. §. 1. ::: Como se tiraõ das Oliveiras, em que tempo. P. 25. §. 2. ::: Como se preparaõ para formar com elles o Viveiro. P. 27. §. 3. e 4. ::: Como se deve preparar o terreno, em que se haõ de semear. P. 27. §. 5. ::: Como se devem governar as plantinhas no dito Viveiro. P. 28. §. 7. e seg.
 Olivaes, em que as Oliveiras são muito juntas, convêm rariálos. P. 101. Cap. V.
 Oliveiras: Como se propagaõ por meio dostroncos ou ramos grossos, abertos no meio por todo o seu comprimento, enterrando horizontalmente cada ametade. P. 36. §. 2. ::: Por meio de huma Oliveira grossa, limpa de todos os ramos, e aberta com a ferra de alto abaixo com as suas raizes, plantando separadamente cada ametade nas suas covas. P. 37. §. 3. Vej. *Azambujeiro, Olbos, Pólas, Raizes, Tanchoeiras.* ::: Como

:: Como se enxertaõ. Vej. *Enxerto*. :: As que sahem dos Enxertos, como haõ de ser governadas. P. 149. § 19 :: Põdem-se enxertar de Buebulha nos ramos, sem perder o fructo daquellè anno. P. 144. §. 13. e 14 :: Como se plantaõ nas covas. P. 54. §. 5. e P. 57. §. 8. Vej. *Covas*. :: Como se devem arrancar e transportar do Viveiro ao Olival. P. 53. §. 4. :: Como se distinguem as melhores nos Viveiros. P. 52. §. 3. :: Depois de plantadas se devem defender com silvas. P. 58. §. 11. :: Quantas vezes se devem visitar no anno, e quando. P. 66. §. 15. :: As que desde que foraõ transplantadas se mostraõ doentes, he preciso deitalas fóra, e plantar outras melhores no seu lugar. P. 64. §. 13. :: Transplantadas, como se devem defender contra o impeto dos ventos. P. 56. §. 7. :: Quando se tiraõ do Viveiro para se transplantarem, he necessario marcar, qual parte corresponde ao Meio dia, e qual ao Norte. P. 53. §. 3. :: Quando se transplantaõ, em que caso se devem cortar todos os seus ramos, e qual comprimento se deve dar ao tronco, que fica P. 57. §. 8. e seg. :: Porque he melhor conserválas baixas: razoens dos que saõ de opiniaõ contraria, e resposta ás mesmas razoens. P. 90. §. 1. e seg. :: Tiradas dos Viveiros, e transplantadas com raizes, como se cultivaõ até que chegaõ a dar fructo. P. 59. §. 2. e 3. :: Transplantadas com raizes, porém com os ramos todos cortados, como se haõ de cultivar. P. 62. §. 11. e 12. :: Como se podaõ. Vej. *Poda*. :: Em quantos estados se podem achar. P. 86. §. 7. :: Como se achaõ em Portugal, por não serem podadas, como convêm. P. 85. §. 5. e 6. :: Haõ de ser vaãs de ramos ao de dentro, e bem ramalhudas ao de fóra. P. 76. §. 4. e P. 79. §. 9. :: Muito grandes não saõ as que daõ mais fructo. P. 85. §. 5. :: Qual deve ser a sua altura conveniente. P. 92. :: Compostas de mais Pôlas, que nasceraõ sobre o mesmo pé, saõ de pouca dura. P. 97. §. 15. :: Tambem daõ menos fructo que as outras. P. 98. §. 16. :: Porque não daõ fructo no anno chamado de descanço. P. 81. §. 12. e 13. :: Daõ fructo todos os annos tambem neste clima. P. 71. §. 9. e seg. P. 73. §. 11. :: Dilataõ as suas raizes mais que qualquer outra arvore. P. 105. §. 4. :: Saõ sensiveis ao gêlo, e aos raios direitos do Sol. P. 77. §. 4. :: Soffrem a negligencia da cultura mais que qualquer outra arvore fructifera. P. 108. :: Vegetaõ sempre igualmente por

todas as suas partes. P. 88. §. 11. ::: Velhas, como haõ de ser tratadas para tirar a maior utilidade da substancia, que ainda tem. P. 99. §. 18. e 19. ::: O seu pão he preciozo para fazer obras. P. 160. §. 15. ::: A sua planta resinosa he menos ac-
commetida dos raios. P. 160. §. 16.

P

P Lantação. Vej. *Oliveira*, *Covas*. ::: Nunca se faz em dias chuvosos, ou ventosos. P. 58. §. 10.

Póda das Oliveiras annual, qual he, e como se faz. P. 74. e P. 76. §. 4. e seg. ::: Quando se ha de fazer. P. 75. §. 3. e P. 79. §. 10. ::: Suas utilidades. P. 80. §. 11. ::: Deve ser feita por pessoas intelligentes. P. 83. §. 2. ::: Ha de se estender ao tronco, e ás meimas raizes da planta. P. 83. §. 3. e P. 101. §. 21. ::: Ha de ser analoga á qualidade das terras, em que as Oliveiras são plantadas; e he huma operação das mais necessarias. P. 67. ::: A que os mais expertos costumão fazer ordinariamente nesta Provincia. P. 87. §. 8. e 9. ::: Mais rigorosa; em quaes Oliveiras convêm. P. 85. §. 6. ::: A que se ha de fazer de oito em oito annos. P. 82. Cap. III. e P. 90. §. 1.

Pólas, que nascem á roda do pé da Oliveira, como se haõ de cultivar, para multiplicar esta planta. P. 38. §. 5. até §. 13. ::: Em que cazo se devem cortar ou conservar. P. 38. §. 4. e seg. P. 93. §. 5. ::: Quando são crescidas se devem transplantar; e só huma se deve conservar no lugar da Máy. P. 98. §. 17.

Propaginação, o que se entende, e quantas especies ha: como se faz; e quando se recorre a esta operação. P. 39. §. 9. e seg.

Q

Q uadrantal dos Antigos. Vej. *Medidas*.

R

R Aizes da Oliveira descobertas , e expostas ao frio , ou cortando-se huma das grossas , são remedios contra a sua esterilidade. P. 127. §. 4. ::: Se enxertaõ. Vej. *Enxerto.* ::: Superficiaes á terra te devem cortar , em quanto são delgadas. P. 112. ::: Do Carvalho são nocivas ás Oliveiras. P. 6. §. 11.

Raminhos lateraes , que nascem nas Pôlas novas dos Enxertos , ou de outras plantinhas mimofas , razão porque não se devem logo cortar. P. 21. §. 8. e seg.

Ramo grosso cortado ; o que depois succede na Oliveira. P. 88. §. 11. ::: Pequeno não chama para si tanto succo , quanto chamava hum ramo grosso , cortado ao pé delle. Ibid. ::: Que cresce mais soberbo com prejuizo da vegetação dos outros , se deve cortar na Oliveira. P. 74. §. 1. e 2.

Ramos das Oliveiras; sua dispozição; quando dão, e quando acabão de dar fructo. P. 69. §. 4. ::: Os que dão fructo como se distinguem dos outros. P. 70. §. 5. e seg. ::: Em que altura se devem regular distantes da terra. P. 79. §. 8. Vej. *Póda.*

Remedio de *M. Sierre* contra os Bixos das Azeitonas , e resultado do mesmo. P. 130. §. 8. e 9. ::: Para destruir , se não todos , ao menos a maior parte dos ditos Bixos. P. 133. §. 11. e seg. ::: Dos Antigos na esterilidade das Oliveiras. P. 125. §. 4.

S

Serra he o instrumento mais proprio para cortar as Tanchoeiras. P. 32. §. 4.

Succo nas plantas não se move com a mesma facilidade por todas as partes. P. 95. §. 10.

T

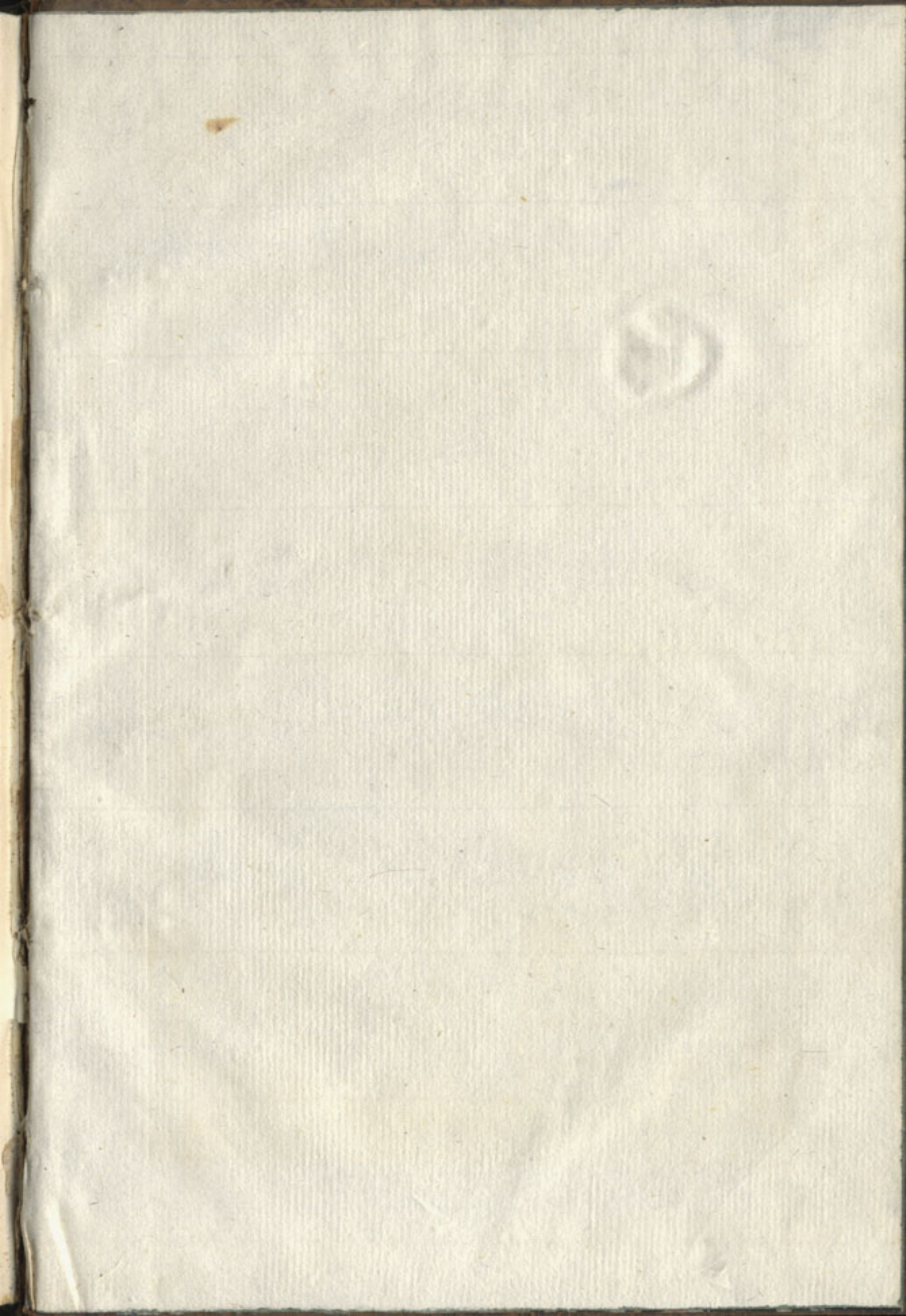
TAnchoeiras compridas , que qualidades haõ de ter para dar huma boa Oliveira. P. 42. §. 14. ::: He inutil , antes he perniciozo o tirar a casca na parte inferior , antes de as plantar. P. 43. §. 15. ::: Plantadas nos Olivacs , como haõ de ser tratadas , até que chegaõ a dar fructo. P. 65. §. 14. ::: Peque-

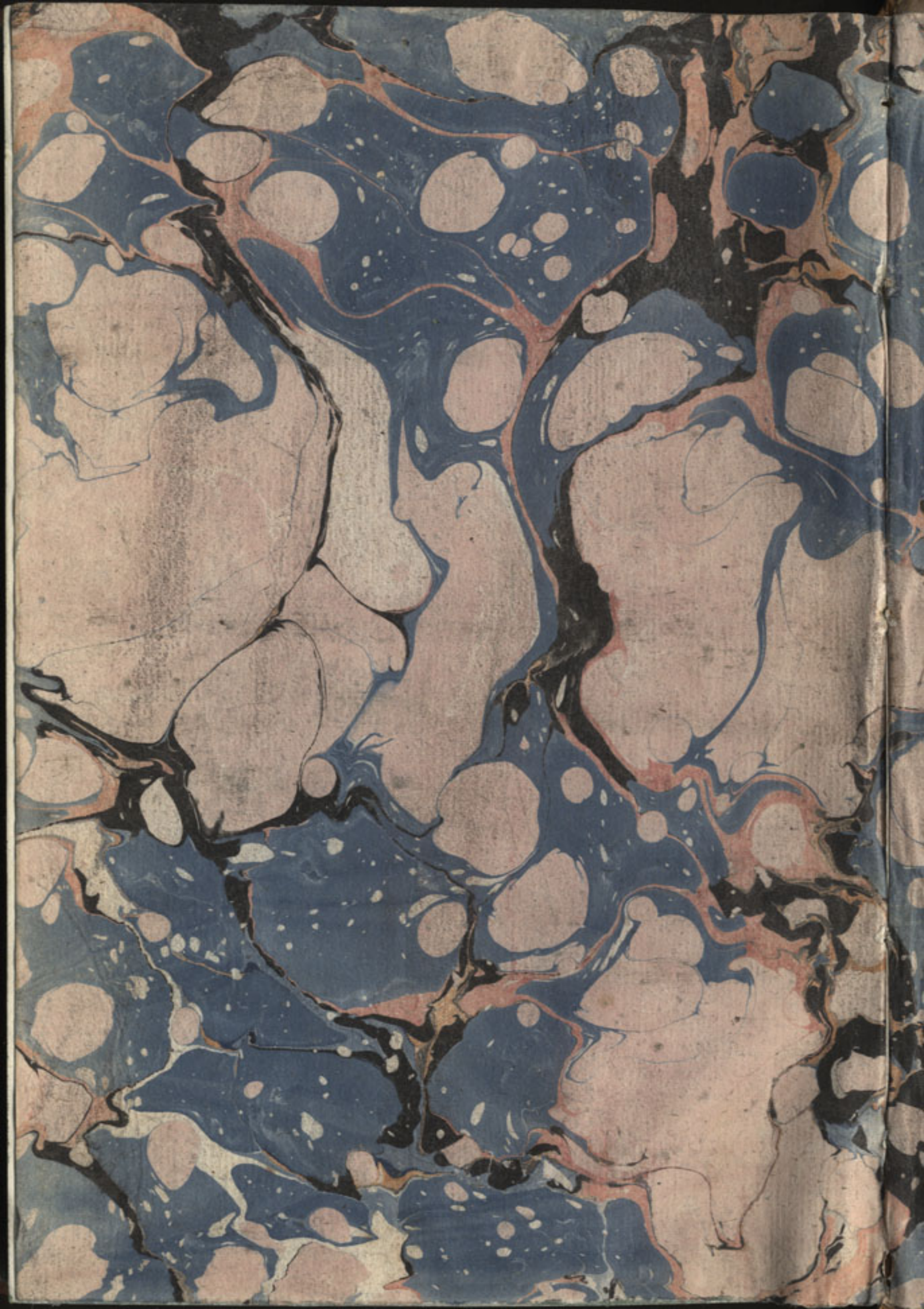
- ::: Pequenas para formar o Viveiro; que qualidades haõ de ter, e como se devem cortar. P. 31. § 3. e P. 33. §. 5. ::: Qual terreno se deve escolher, e como se ha de preparar, para formar este Viveiro. P. 31. §. 2. ::: Qual comprimento haõ de ter, e como se cortaõ. P. 32. §. 4. ::: Devem-se plantar com a mesma direcção, com que estavaõ sobre a planta. P. 33. §. 5. ::: Tempo em que se faz este Viveiro. P. 34. §. 6. ::: Methodo de o cultivar, e como se devem tratar algumas das ditas Tanchoeiras, que depois de plantadas no Viveiro difficulosamente rebentaõ. P. 34. § 7. e seg. ::: Em quanto tempo se fazem Oliveiras capazes de se transplantarem. P. 36. §. 9.
- Tempo conveniente para cada especie de Enxerto. P. 136. §. 2. e P. 147. §. 18. ::: Em que se devem estercar as Oliveiras. P. 117. §. 5. P. 121. §. 7. e P. 122. §. 8. ::: Em que se devem lavrar as terras debaixo das Oliveiras. P. 111. §. 2. e P. 113. §. 4. e 5. ::: Em que se devem plantar as Oliveiras. P. 45. §. 1. e P. 51. § 2. ::: Em que se devem podar. *Veja. Poda.* ::: Em dias de vento naõ he bom fazer Enxertos. P. 140. §. 6.
- Terras, em que se daõ bem as Oliveiras. P. 6. §. 10. e seg. ::: De differente qualidade, entre si misturadas, e tambem as queimadas servem de adubo ás Oliveiras. P. 122. §. 8. e 9.
- Trapos de laã saõ hum adubo excellente. P. 116. §. 3.

V

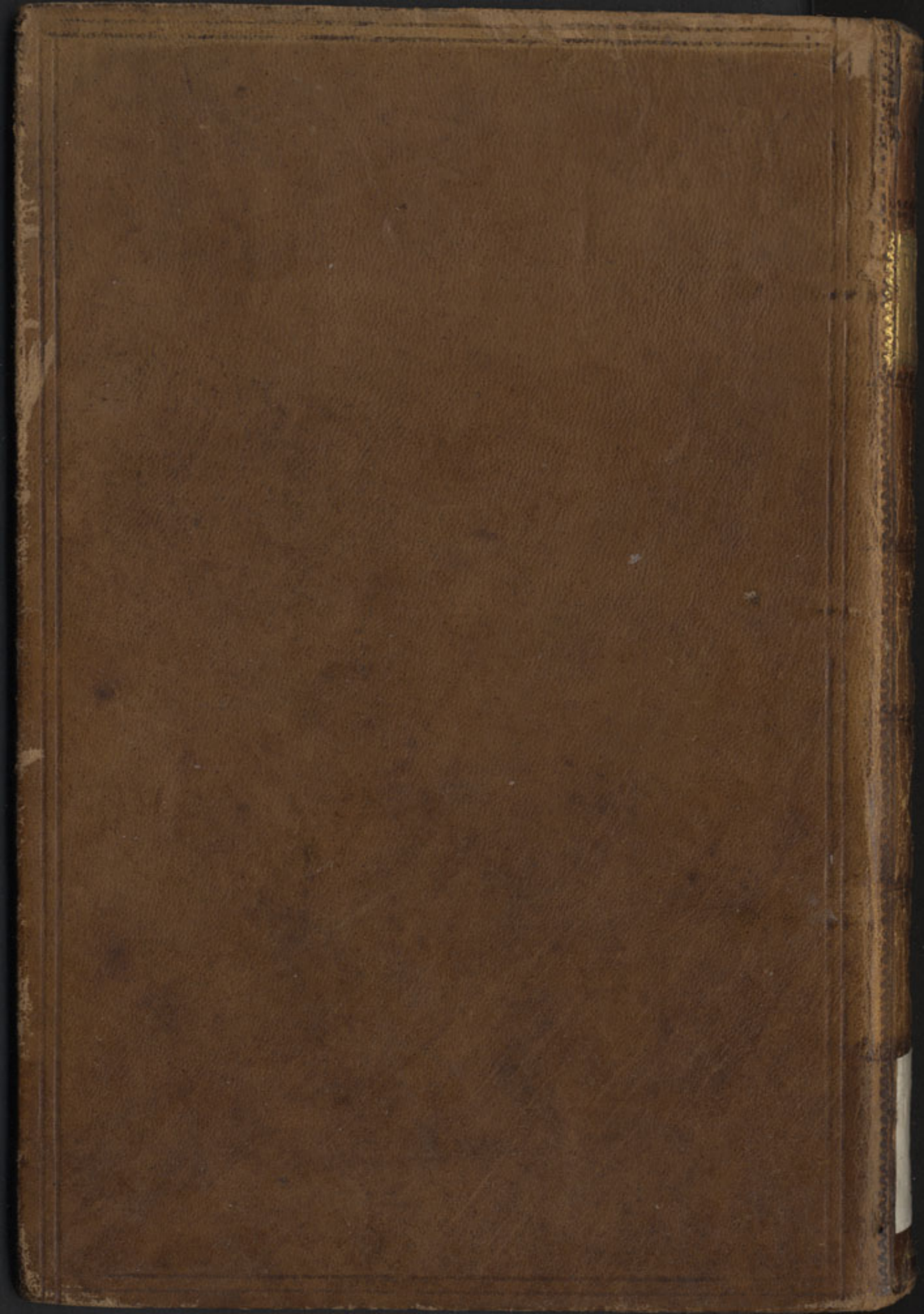
- V** Allados, muros de pedra em secco, e regos saõ necessarios nos Olivaes postos em hum plano inclinado. P. 50. § 7.
- Variedades das Oliveiras conhecidas dos Antigos. P. 1. §. 1. ::: Dos Toscanos, e Francezes. P. 2. §. 2. ::: Dos Hespanhoes. P. 3. §. 4. ::: Dos Portuguezes. P. 3. §. 5.
- Ventos, seus effeitos nas Azeitonas. P. 128. §. 6.
- Viveiro de Oliveiras. P. 8 §. 1. e 2. ::: Feito com os Azambujeiros. *Veja. Azambujeiro, Carços.* ::: Feito com os botoens. *Veja. Olhos.* ::: Com os ramos cortados em Tanchoeiras pequenas. *Veja. Tanchoeira, Oliveira.*
- Urna. Medida dos Antigos. *Veja. Medidas.*

F I M.









DALLA B
OLIVEIR

1
(d) .
10
20

ACADEM