

LIVRARIA DO LAVRADOR

983

XIV

N.º de Ordem 983

# AS HORTAS

SUA CULTURA RACIONAL.

PUBLICAÇÃO DO "LAVRADOR"

2.ª EDIÇÃO

PROPRIEDADE REGISTRADA

PREÇO, 180 RÉIS

PORTO

Officinas do «Commercio do Porto»

— Rua do «Commercio do Porto» — 112.

1919

RC  
MNCT  
63  
HOR

# ADUBOS CHIMICOS

Importadores exclusivos dos.

**SUPERPHOSPHATOS DE CAL**



da acreditada.  
fabrica franceza  
**ST. GOBAIN**



**Phosphato Thomas, Nitrato de Sodio, Sulfato de Ammonio, Chloreto e Sulfato de Potasio, Kainite, Gesso moído, etc.**

**GUANOS DE PEIXE**, simples e preparados.

**MASSA de PURGUEIRA**      **MASSA de RICINOS**

## ADUBOS COMPOSTOS

**Chimicos e chimico-organicos**

Fórmulas adequadas a cada cultura, conforme a natureza da terra.

Percentagens e pureza absolutamente garantidas por analyse.

Responde-se a todas as consultas, dão-se todos os esclarecimentos e enviam-se tabeellas e folhetos a quem os requisitar.

## ABECASSIS (IRMÃOS) & C.<sup>la</sup>

LISBOA—Aleorim, 10

Depositos no Porto e em Gaya (82)  
e nos principaes centros de consumo

Correspondencia para negocios de norte deve ser dirigida para  
**Muro dos Bacalhoeiros, 87—PORTO.**

LIVRARIA DO LAVRADOR

XIV

# AS HORTAS

SUA CULTURA RACIONAL

PUBLICAÇÃO DO "LAVRADOR"

2.<sup>a</sup> EDIÇÃO

PROPRIEDADE REGISTRADA

PREÇO, 180 RÉIS

PORTO

Offeinas do «Commercio do Porto»

102 — Rua do «Commercio do Porto» — 112

1919



IMPRESSÃO E GRAFICA EM  
LAVRADOR DE CARVALHO



RC  
MNCT

63

HOR

AS FORTAS

DA CULTURA RACIONAL

PUBLICAÇÃO DO LAVRADOR

2.ª EDIÇÃO

REPRODUCIDA E REGISTADA

PREÇO, 180 RÉIS

PORTO

Tipografia do Comércio de Porto  
128 - Rua de S. Francisco de Paula, 128

1913

## QUANTO VALE UMA HORTA

---

*A horta, bem cultivada, dá a uma familia alimentação abundante e sadia, garantindo-lhe um grande bem-estar.*

*Cultivando-se a horta como negocio, pôde tirar-se d'ella valiosos interesses, se as culturas forem feitas segundo os bons preceitos da sciencia e se os productos forem convenientemente levados aos mercados.*

*A cultura hortense representa, pois, um dos mais importantes ramos da agricultura, em qualquer paiz.*

*Ao publicar este livrinho, o "Lavrador" tem em vista guiar por bom caminho aquelles que pretendam cultivar as suas hortas como ellas devem ser cultivadas, de fôrma a darem-lhes bons lucros.*

*Em Portugal, ha muito a fazer para me-*

*lhorar a cultura das hortas, para estabelecer essa cultura nas mesmas condições em que ella se faz, geralmente, no estrangeiro.*

*Só quem visitou já alguns outros paizes poderá attestar a abundancia e excellencia dos productos que sahem das suas hortas e que, abastecendo os mercados das grandes cidades, constituem uma verdadeira riqueza, até para os mais modestos agricultores.*

*Portugal tem condições excellentes para as mais variadas culturas hortenses. O bom resultado d'ellas e o lucro para quem as faça dependem apenas de que se sigam os bons principios.*

*É esse o intuito do "Lavrador", ao publicar este livrinho.*

## TERRA PARA HORTA

---

Escusado seria dizer, por certo, que nem toda a terra serve para horta.

Ainda assim, a que parecer mais ingrata para esse destino poderá modificar-se sensivelmente por meio da lavoura, dos correctivos e dos adubos.

A primeira coisa a que deve attender-se na escolha da terra para horta é a que ella fique abrigada dos ventos reinantes; por isso, os lugares altos não são os mais convenientes; mas também os lugares baixos e humidos, expostos a nevoeiros, não são os mais proprios.

E' sempre preferivel que a terra esteja de nivel, voltada do nascente para poente, e que tenha uma leve inclinação para o sul, porque assim será mais quente, sem ser muito sêcca, especialmente nos mezes de verão. Além d'isso, estará assim mais depressa desembaraçada das chuvadas fortes que caem. N'uma terra plana, a agua ficará encharcada e deixará escoar para o fundo os adubos, que, d'esta maneira, se perderão. A inclinação da terra para o norte faz com que ella seja sujeita a geadas e, por isso, é a peor. A inclinação ao nascente e mesmo ao poente é preferivel.

E' preciso attender a que a inclinação não seja muito forte, porque as plantas seguram-se mal e pódem mesmo ser arrastadas pelas chuvas.

O tamanho de uma horta depende da natureza da terra, dos generos da cultura que se queira fazer, da diversidade dos productos, da successão das colheitas e do numero de pessoas que possam trabalhar n'ella.

Convém ter em vista que, segundo as melhores opiniões, 200 a 250 metros quadrados bastam para a producção de legumes que uma pessoa consome; proporcionalmente a este numero, 3:000 metros quadrados bastarão para a alimentação de dez pessoas; mas é certo que um hectare, cultivado racionalmente, poderá facilmente alimentar quarenta pessoas.

Uma pessoa, em serviço todo o anno, basta para cultivar e cuidar de uma horta de 3:000 metros quadrados; tres pessoas cuidadosas chegam para a cultura de um hectare.

A horta deve ser, quanto possivel, cercada de paredes.

## Disposição da horta

Sempre que seja possivel, o terreno escolhido para horta deve ser quadrado ou rectangular.

Ao meio, deve haver uma ou duas ruas, em cruz; mas, se a horta fôr grande, deve dividir-se em talhões quadrados iguaes, deixando ficar ao centro ruas de tres metros, para passarem os trabalhadores e os carrinhos com adubos.

Esses quadrados são em seguida divididos em canteiros, separados por passagens de 30 centi-

metros a meio metro. A largura dos canteiros varia de metro e meio a dois metros e meio; isso depende da natureza das plantas que tenham de ser cultivadas n'elles.

Nas terras humidas, os canteiros devem ser mais altos do que as ruas, para facilitar o escoamento das aguas. Nas terras sêccas e leves, devem ser mais baixos, para empoçar as aguas. Se o terreno fôr em declive, é preciso fazer uns parapeitos de pedra para aguentar a terra, que deve ficar sempre de nivel.

Escolhem-se os sitios abrigados para estabelecer os estufins e as estufas. Se não houver sitio abrigado, arranja-se, levantando-se muros de abrigo.

Para completar a boa disposição da horta, é conveniente haver um alpendre para guardar a ferramenta, para conservar os legumes no inverno e para seccar os grãos e sementes colhidas. (Vidè «Construcções Agricolas», volume XXVI da livraria do *Lavrador*).

---

## Preparação da terra

Depois de nivelada a terra da horta, é preciso preparal-a. Esta preparação consiste na surriba, que deve ir até 60 ou 70 centímetros de profundidade. Se a meio metro se achar terra má, não se deve cavar mais fundo, a não ser que se queira trazer de fóra terra boa.

A primavera, o verão e o outomno são as épocas mais favoraveis para fazer a surriba, que deve ser sempre feita com tempo sêcco.

Se o terreno fôr muito humido, é preciso es-

gotal-o, ou fazer a *drenagem*, como se diz em linguagem propria. Para tirar a agua para fóra pôde fazer-se os conductores mesmo com pedras, em vez de tubos de grés, que ficam mais caros.

## Afolhamentos

Pouca gente, em Portugal, calcula o valor dos *afolhamentos*, isto é, do modo de fazer succeder umas ás outras as culturas, na mesma terra.

Basta dizer que uma terra, depois de bem adubada, pôde produzir bastantes culturas, sem novas adubações, se essas culturas forem bem administradas e se se fizer bem a escolha de umas a seguir ás outras.

Tem-se chegado a ter quatro, cinco e mesmo seis colheitas no mesmo talhão de uma horta, no decorrer de um anno, só por bem *afolhar*.

Eis um exemplo de *afolhamento* a adoptar:

*Primeiro anno.* — A terra, dividida em canteiros de dois metros, é preparada e disposta em sulcos para cultivar *Melões*; os regos cavados em cada um dos canteiros recebem palmo e meio de estrume fresco.

Plantados os *Melões* e considerando-se segura a plantação, a superficie dos sulcos é coberta de dois dedos de altura de estrume curtido, ou, por outra, de uma boa camada de palhuço.

Logo que os *Melões* tenham adquirido dois terços do seu tamanho, alternam-se com duas carreiras de *Couve-flôr*, de cada lado.

*Segundo anno.* — *Cenoiras* em linha, com uma colheita de *Rabanetes* entre ellas, na primeira primavera. Colhidas as *Cenoiras*, o terreno é prepa-

rado outra vez e semeado de novo, pelos meados de junho; mas, na occasião da sementeira, as *Cenouras* são alternadas com *Alface*.

*Terceiro anno*—As linhas de *Rabanetes*, separadas 30 centímetros umas das outras, são alternados com *Alfaces* de primavera, logo que a planta estiver bastante desenvolvida.

Depois dos *Rabanetes* colhidos, no mesmo buraco planta-se *Alhos-porros*, semeados em dezembro, em estufins, se fôr preciso. As *Alfaces* colhem-se quando chegar a occasião, depois colhem-se os ultimos *Alhos-porros*, em fins de junho. N'essa occasião o terreno está cavado e plantado de *Chicorea*. Chegada a occasião de se poder ligar a *Chicorea*, aproveita-se a sombra d'esta para se plantar dos lados *Alface* frizada, no fim da época. Uma ultima plantação de *Alface* frizada, semeada por 15 de agosto e é n'esta occasião que termina a rotação de tres annos, aproveitando sempre o estrume dos *Melões*.

Pódem objectar-nos que o *afolhamento* só poderá empregar-se onde se cultivar em grande escala os *Melões*; mas a essa objecção responderemos que não é preciso que o *afolhamento* comece sempre pela cultura do *Melão*, porque, se fallamos d'esta cultura, foi para servir de exemplo. Pouco importa que se cultive esta ou aquella planta, logo que as diversas culturas sejam executadas successivamente, de maneira a não deixar o terreno inactivo.

Um terreno inutil esgota-se, tanto com as hervas más, como se fosse cultivado com bons productos.

Se a estrumação do terreno não fôr feita por meio da cultura do *Melão* será feita por outros processos que explicaremos e cujos resultados serão igualmente bons.

## Adubação para as hortas

Qualquer que seja a natureza do sólo destinado á horta, é necessario lançar mão de materias fertilisantes, ou, por outra, *adubos*.

E' facil comprehender que uma terra não póde produzir indefinidamente; esgota-se e empobrece depressa. Torna-se indispensavel, por isso, restituir-lhe os elementos que tenha perdido com a cultura.

As materias fertilisantes são: os estrumes, a terra vegetal, os adubos de todas as especies e os correctivos que, se bem fertilisem pouco, são uteis para corrigir a natureza de elementos primitivos do sólo, ou para ajudar as raizes a assimilar os principios que contém os diversos adubos empregados.

### I — Estrumes

O estrume compõe-se, em geral, de dejecções solidas e liquidas de animaes domesticos, bem como das camas d'esses animaes, depois que na estrumeira tenham soffrido uma fermentação, maior ou menor.

O estrume é considerado o mais valioso de todos os adubos e serve para todas as culturas da horta. Corrige o sólo e dá ás plantas alimento completo.

Nem todos os estrumes têm a mesma origem e o mesmo valor. O mais completo é o *estrume de cavallariça*, isto é, o de cavallo, o de burro, de mula, etc., porque é o que encerra mais materias azotadas e phosphatos. Demais, aquece muito facilmente e depressa, pela fermen-

tação. Esta qualidade fez com que os nossos lavradores lhe dêem o nome de *estrume quente*.

Emprega-se também nas hortas para arranjar os estufins.

O estrume sahido de uma cavallariça de luxo não tem o mesmo valor do que sahir de uma cavallariça com cavallos de trabalho, porque nas de luxo renova-se a cama dos animaes todos os dias, ao passo que nas de cavallos de trabalho a renovação só se faz quando a palha está ha mais tempo ensopada em urinas e dejecções sólidas.

Os estrumes de cavallariça servem para todas as terras; mas, principalmente, para as terras frias, compactas, e para as terras francas.

Ha também os *estrumes de estabulos* (boi, vacca, porco), chamados *estrumes frios*, porque são menos ricos em materias fermentaveis e mais aquosos.

Se aquecem menos e menos depressa, o calor d'elles é mais doce e tem mais duração. São geralmente substituidos por folhas de arvores que se podem trabalhar melhor.

Os estrumes de estabulo, que são untuosos, convêem particularmente ás terras de natureza leve, aos sólos siliciosos ou silico-calcareos.

Os *estrumes de redil* podem entrar na categoria dos estrumes quentes.

O *gallinhaço*, ou *colombina*, proveniente da dejecção das aves de capoeira ou das pombas, é adubo muito forte e activo; por tal motivo, deve ser usado moderadamente e em pequenas doses.

Ha, emfim, *estrumes compostos* que são formados de vegetaes, a que se juntam os restos da cosinha e de toda a especie. Só se empregam quando estiverem reduzidos completamente a *terriço*.

Todos os estrumes, seja qual fôr a sua natureza, devem ser enterrados no outomno ou na primavera, em proporções variaveis de 100 a 150 e mesmo de 180 metros cubicos por hectare.

As proporções são fixadas segundo a sua composição e segundo a fertilidade da terra, assim como segundo a exigencia das culturas.

## II — Terriço e palhuço

O *terriço* é o residuo da decomposição completa do estrume que tenha fermentado durante muito tempo.

Fórma terra preta, macia, quando se aperta entre as mãos, e levemente untuosa, segundo provém de estrumes quentes ou de estrumes frios. Emprega-se na horta para encher os estufins, cobrir os canteiros semeados, os alfobres, etc. Sendo abundante, pôde empregar-se como estrumação, á razão de 100 a 150 metros cubicos por hectare.

O *terriço* proveniente só da decomposição de vegetaes (folhas, hervas, etc.), tem o nome caracteristico de *terriço magro*. Só se emprega em floricultura.

Deve tambem contar-se nos *terriços* o *palhuço* que é, a final, *terriço* não acabado. E' estrume muito desfeito que serve para cobrir o sólo depois das plantações, para impedir a evaporação rapida da agua e o endurecimento da terra pelas regas. A applicação do *palhuço* faz-se do fim da primavera até ao começo do outomno, á razão de cerca de dois litros, pouco mais ou menos, por metro quadrado.

### III — Compostos e adubos

Com o nome de *compostos* designa-se, em geral, todas as misturas de terras, adubos diversos ou differentes substancias verdes ou sêccas, animaes ou vegetaes, organicas ou mineraes, que se guardam para os applicar em certas culturas especiaes. As limpezas das ruas são verdadeiros *compostos*.

Os *compostos* são utilizados, como os adubos, segundo os seus principios fertilisantes.

Ha ainda muitos outros adubos e todos recommendaveis, quando empregados com acerto.

Os mais conhecidos são: O *esterco humano*, o qual, sendo o mais rico em materias fertilisantes, nem sempre querem applicar, por dar muito mau cheiro. Ha quem diga que transmite mau gôsto aos legumes. Completo engano. A prova de que serve bem está nas culturas que se fazem com as materias dos esgotos da cidade. Tambem se diz que faz mal ás terras, por ter grande quantidade de sal marinho.

Póde-se desinfectar o *esterco humano* espalhando sobre elle cinza de madeira ou serrim; mas o melhor de tudo é o sulfato de ferro.

O *esterco humano* póde ser reduzido a pó e tem grande poder fertilisante; mas, d'esta fórmula, a sua acção não é duradoira.

O *guano* é uma especie de *colombina* sêcca, accumulada nos montes da America. Póde empregar-se enterrando-o, como qualquer outro adubo, ou em cobertura, ou diluindo-o em agua para regar as plantas.

Os *estrumes verdes* e as plantas que se enterrem são muito uteis, porque nas suas partes herbaceas accumulam-se muitas materias azotadas e

phosphatos, que se transformam, depois de enterrados, em adubos de valor incalculavel.

Devem-se empregar quando estiverem em flôr, porque n'essa altura téem tirado da atmosphera e da terra todas as materias fertilisantes que pôdem guardar. Mais tarde, o azoto e o phosphoro passam para as sementes; seria então mais difficil a absorpção pela terra e correr-se-hia o riscó de espalhar sementes de plantas prejudiciaes ás culturas.

As plantas recommendadas para *estrumes verdes* são, de preferencia, as *Leguminosas*: *Fava*, *Ervilha*, *Tremoço*, *Sanfeno*, etc., e, a seguir, as *Cruciferas*: *Colza*, *Nabo*, *Mostarda*, etc.

Aos *adubos liquidos* misturam-se as urinas dos animaes e a agua de barrella.

A urina e a agua dos curraes é, sem duvida, o adubo mais rico e mais fertilisante; sahe dos curraes e das *estrumeiras* e é muito precioso.

Por não terem uma casa apropriada nem uma *estrumeira*, apesar dos repetidos conselhos do *Lavrador*, muitos cultivadores desprezam esse precioso adubo, e bem mal fazem n'isso. Ao empregar este adubo, deve diluir-se, pelo menos, em dez vezes a sua quantidade de agua.

A *agua de barrella* que é carregada de potassa, misturando-se com cinza, é um verdadeiro adubo para as plantas *Leguminosas*. E' preciso ter cuidado em addicionar, pelo menos, quatro vezes o volume de agua.

Os *residuos das refinações* de assucar são muito recommendadas para adubo, sobretudo empregando-se em doses moderadas, nas terras frias e nos sólos magros e muito sêccos.

A *raspadura de chifres*, o *pó de ossos*, os *coiros* e os *chifres torrados*, os *residuos de lãs*, etc.,

são, em geral, adubos de decomposição lenta. Apesar d'este defeito, que é tambem uma qualidade, são de grande utilidade para certas culturas. Pódem ainda aproveitar-se as pennas de aves, o pêllo e crinas de todos os animaes.

A *carne* e o *sangue séccos*, reduzidos a pó, produzem na vegetação effeitos rapidos. São muito activos e quentes; por isso, é preciso usal-os com certa prudencia.

Os outros adubos, a não serem os chimicos, são pouco numerosos. Dos mais usados devemos mencionar o gêsso, a cal, a caliça das paredes deitadas abaixo, a cinza de lenha, a fuligem. Em vez de *adubos*, póde chamar-se a isto *correctivos*.

A' lista dos productos que pódem servir de adubos devem accrescentar-se outros que muitos lavradores desprezam: as hastes das plantas que muita gente prefere queimar, os bagaços, os cadaveres dos pequenos animaes domesticos, a terra dos caminhos, a roupa velha, o calçado velho, os restos das cosinhas, carnes e legumes; os *pães* feitos com o resto dos fructos a que se tenham tirado oleos, como o bagaço da azeitona; as aguas de lavar loiça e mesmo as varreduras das casas.

O emprego em dissolução, por meio de regas, convém especialmente ás plantas cultivadas em vasos, em estufas, etc. *N'este caso, nunca se deve regar com adubos qualquer planta que tenha séde.* Se a terra estiver sêcca, rega-se primeiro com agua ordinaria e no dia seguinte com adubo. E' o meio de evitar que as raizes se queimem, se não tiverem sido tomadas as devidas precauções.

## IV — Adubos chimicos

Os adubos *chimicos*, ou adubos *mineraes*, são preparados artificialmente. Offerecem, pela acertada combinação dos seus elementos, grandes vantagens sobre outros adubos. E' facil de regular a dóse de cada um.

Um adubo completo deve conter os elementos seguintes: *Azoto, potassa, phosphoro e cal.*

Todo o adubo rico em *azote* favorece o desenvolvimento das folhas e convém, por consequencia, á *Alface, Espinafre, Chicorea, Couves*, etc. Todos os nitratos entram n'este numero.

Os adubos com a base de potassio ou acido phosphorico devem ser dados aos legumes-fructos e aos legumes-raizes, a saber: *Feijões, Cenoiras, Betarrabas, Ervilhas, Favas*, etc. Os adubos potassicos convém, de preferencia a qualquer outro, para as familias das *Leguminosas* (*Ervilhas, Feijões, Favas*, etc.) e das *Liliaceas* (*Alho, Cebola*).

Encontram-se á venda adubos proprios para cada cultura e para diversas especies de terra; mas é preciso ter cuidado no emprego, porque o mesmo adubo não póde servir para todas as culturas, nem para todas as terras.

A applicação dos adubos chimicos faz-se de duas maneiras diferentes: — A primeira, espalhando-os sobre a terra, na occasião da lavoura, ou quando as plantas tenham tomado certo desenvolvimento; a segunda, diluindo-os em agua e lançando-os á terra, como quem rega, no decorrer das culturas.

No primeiro caso, é sempre preferivel misturar os adubos com uma porção de terra, porque a distribuição é assim mais facil e espalham-se com mais regularidade. Deve notar-se que os

phosphatos enterram-se sempre por meio de uma lavoura, antes da cultura, e que, pelo contrario, os nitratos, alguns sulfatos ou chloretos só se empregam *em cobertura*, no decorrer da cultura, com tempo humido, ou antes de uma boa rega. Estes ultimos adubos dissolvem-se muito facilmente e desapparecem, por isso, na terra.

O emprego dos adubos chimicos é de grande importancia e do mais alto interesse. Os lavradores devem tel-os em maior attenção e para isso basta que se guiem pelos bons conselhos do livrinho VI da livraria do *Lavrador*, sobre «Adubações».

Com os adubos chimicos, as plantas adquirem excepcional vigor; a época da colheita adianta-se e o rendimento das culturas é superior.

#### V — Correctivos

Os correctivos são, por assim dizer, destinados a completar as terras. Não se julgue, porém, que possam fazer as vezes dos adubos. Uma terra corrigida ha pouco reclama, dentro de algum tempo, uma forte estrumação.

Os principaes correctivos são: as margas, o gêsso, a cal, a caliça das demolições, as cinzas de lenha, a fuligem, as areias, as terras artificialmente preparadas, etc.

As *margas* são compostos naturaes de calca-reo e de argilla, em proporções variadas.

Para as hortas das terras francas, uma margagem, todos os quatro annos, na proporção de 30 a 50 hectolitros por hectare, tem grande utilidade.

Em vez de se espalharem as margas, taes quaes são extrahidas das pedreiras, é melhor para as hortas o mistural-as, em partes iguaes,

com terra tirada no lugar onde tiverem de ser empregadas; e mistura-se, tudo bem para ficar o mais homogêneo possível.

Toda a terra margada exige a estrumação do costume.

O gesso é mais um correctivo agrícola do que hortícola; o hortelão pôde aproveitá-lo com vantagem para a cultura de algumas variedades de legumes papilionáceos, taes como: *Ervilhas*, *Lentilhas*, *Favas*, etc. Emprega-se á razão de um ou dois hectolitros, o máximo, por hectare.

A cal é, pelo contrario, muito empregada, e com vantagens reaes, nas terras argilosas e frias; mas é preciso evitar o excesso do seu emprego, porque pôde occasionar á vegetação uma sobre-excitação que as plantas não possam supportar.

Para a calagem, como para a margagem, a experiencia e a prática devem guiar o horticultor.

Pôde, todavia, indicar-se, como ponto de partida, uma dosagem de 20 a 30 hectolitros por hectare para a primeira calagem e de 10 a 15 hectolitros para as seguintes, porque a cal desaparece, de anno para anno, como todos os correctivos, em consequencia da vegetação.

A caliza, de qualquer natureza que seja, é frequentemente empregada em horticultura, porque contém uma mistura, maior ou menor, de areia e cal, sem contar os nitratos que se tenham desenvolvido n'ellas.

Estas materias produzem optimos effeitos sobre as *Couves*, as *Azedas*, os *Espinafres*, as *Acelgas*, sem esquecer as *Vinhas* e uma grande porção de plantas ornamentaes.

Todas as especies de cinzas são uteis ao hortelão, excepto as cinzas de carvão de pedra, que

não fazem senão tornar a terra imprópria para as culturas.

As cinzas, consideradas como correctivos, podem applicar-se em doses que variam de 10 a 15 hectolitros por hectare, segundo a natureza do sólo. A potassa e os carbonatos de calcio que as cinzas contéem, activam poderosamente a vegetação das plantas que não gostam de adubações recentes, como as *Leguminosas* e as *Liliaceas*, em geral, etc.

São bem conhecidas, como correctivos, as cinzas da barrella que tenham servido á lavagem de roupa. São muito preferiveis ás cinzas novas para as terras quentes. Empregam-se em dose tres ou quatro vezes mais elevada.

A *fuligem* é empregada nas hortas com duas applicações: Serve de estrume e de insecticida. Utilisa-se diluida em agua, em pequena dose.

A areia, para as terras argilosas, é ainda, com a cal e a marga, o correctivo mais recommendavel. Ordinariamente, emprega-se na proporção de 25 a 30 %.

As terras *artificialmente compostas*, empregadas como correctivos, são constituídas por porções de terras de naturezas differentes, acertadamente combinadas, segundo a carencia do sólo que se pretenda corrigir.

---

## Regas

Sem agua não póde manter-se uma horta. Por isso, o hortelão deve ter sempre agua sufficiente para regar.

Não deve esquecer que são os annos mais sêccos os mais productivos; é n'esses annos que os legumes dão mais dinheiro; mas, para os ter, é preciso regar as hortas.

A melhor agua para rega é a da chuva, depois as de mina (não tendo saes); em seguida, as de rio e, em ultimo lugar, as de poços.

Nem todas as plantas reclamam a mesma quantidade de agua. Em geral, o excesso de agua faz com que se desenvolvam muito as folhas e a

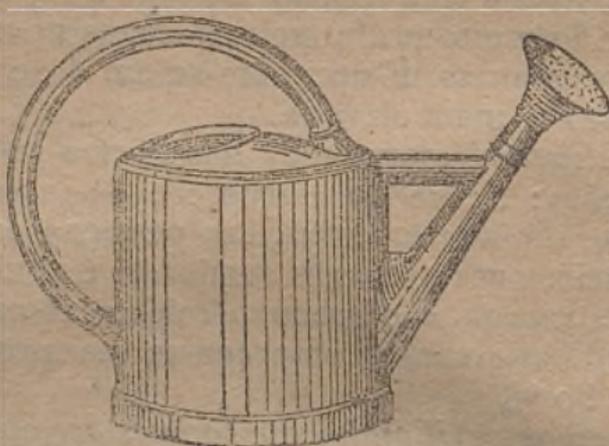


FIG. 1 — Um bom regador

parte herbacea, em prejuizo dos fructos e das sementes; por isso mesmo, esse excesso só convém ás plantas de que tenham de utilizar-se as folhas e só tem verdadeira utilidade depois da floração das que dérem fructo, quando o fructo estiver formado, para que atinja grande volume. Para aquellas em que se aproveite o fructo ou os grãos, a agua só se deve applicar na occasião do amadurecimento, quando se queira fazer adquirir aos fructos ou grãos d'esses legumes a qualidade, o sabôr e o aroma que os caracteriza. Em caso algum, se

deve abusar das regas, que pódem ser causa de doenças, ou até da morte das plantas; descóram as folhas e chegam a fazer melar os gomos, que se atrophiam.

O modo de regar os *primores*, ou culturas forçadas, é assim: No inverno, pelas 10 ou 11 horas da manhã; na primavera, um pouco mais cedo de manhã, ou á tarde, pelas 3 ou 4 horas; finalmente, em época mais adiantada do anno e durante todo o verão, deve preferir-se a tarde para regar.

Nas culturas feitas a quente, as regas devem ser mais abundantes, porque a terra sécca mais; o mesmo se deve fazer com as culturas em vasos.

As regas nos canteiros da horta devem ser feitas de manhã, na primavera e no outomno, e á tarde, no resto do anno.

A rega das sementeiras deve fazer-se com todo o cuidado; deve ser mais abundante, se a sementeira estiver em abrigo e sob um calor mais ou menos forte.

Póde fazer-se a rega pelo pé ou espalhando a agua com um *regador*, sendo bom o modêlo da fig. 1. Para regar a parte aérea das plantas emprega-se uma especie de *seringas* que espalham a agua muito fina, como se vê na fig. 2.



FIG. 2  
Seringa  
para rega

## As lavouras

A *lavoura* é uma operação das mais importantes e das mais uteis.

*Lavrar* é cortar a terra, a uma profundidade variavel, com uma enxada, um sacho, um anciño, um alvião, com os quaes se remove a terra, de tal maneira que a camada profunda seja trazida á superficie.

Com as lavouras mobilisa-se o sólo, traz-se á superficie o sub-sólo que, ás vezes, é impregnado de adubos entranhados com as aguas; areja-se a terra e a agua póde assim penetrar n'ella, quando se regue de mais. Lavrando-se, nivela-se a terra, destruindo-se as hervas más, sendo preciso, porém, ter o cuidado de retirar as que se multipliquem quando caíam outra vez na terra, como a grama e o escalracho, porque para essas a lavoura póde multiplical-as, em vez de as destruir.

O instrumento mais empregado para sachar é a *enxada*; em seguida vem o *sacho*, especie de enxada, mas mais estreita. O *alvião* serve principalmente para as terras pesadas e para os sitios plantados de arvores. Com o *alvião* deslocam-se as raizes, sem as offender. O *alvião* foge um pouco da cathegoria dos instrumentos empregados na horta.

### Differentes especies de lavouras

As lavouras pódem ser *superficiaes*, *ordinarias* ou *profundas*.

As *superficiaes* são de meio ferro de enxada, indo até 12, 15 a 20 centímetros ou mais de profundidade. As lavouras *ordinarias* são de um ferro

de enxada, de 25 a 30 centímetros. As *profundas* são de dois ferros de enxada, indo de 40 a 45 e mesmo 50 centímetros. As que são feitas a alvião não ficam tão bem como as feitas com enxada, mas são mais rápidas.

As lavouras pódem fazer-se de duas maneiras diferentes: *lisas* ou em *regos*, conforme a natureza do sólo e a estação em que se lavre. As lavouras lisas effectuam-se com todo o tempo, em todas as terras leves e de consistencia mediana; ao passo que as de regos são melhores para as terras pesadas, lavradas no outomno.

Em geral, as lavouras ordinarias, para serem boas, devem ser feitas com bom tempo e tendo bastante cuidado de quebrar os torrões nos regos abertos com a enxada.

Quando a seguir á lavoura se espalhem os adubos, deve haver o cuidado de não os enterrar de mais, para que as raizes dos legumes lhes possam facilmente chegar e para que as materias fertilisantes possam ser utilizadas.

## As sementeiras

*Semear* é dar á semente o calor e a humidade de que careça para germinar e começar a vegetar.

Para a semente poder germinar, é preciso que esteja *viva*, quer dizer, que contenha um embryão completo, não deteriorado.

Convém notar que, se a semente estiver muito enterrada, não germinará; por isso, a semente deve ser enterrada o menos possível. O limite maximo

é de cerca de 30 millímetros; mas, em geral, diremos que, quanto mais a semente ficar á superficie da terra, mais receberá a influencia e a acção do ar, da luz, dos agentes atmosphericos e do calor solar, que são, com a humidade, os elementos necessarios a uma boa e prompta germinação.

Todas as sementeiras effectuam-se de duas maneiras differentes: em *lugar definitivo*, ou em *alfóbre*.

A primeira é preferivel para os differentes legumes, taes como: as *Cenouras*, os *Rabanetes*, etc.; em *alfóbre* convém a outros legumes, taes como: a *Alface*, a *Chicorea*, os *Tomates*, etc.

Estas sementeiras são feitas: a *lanço*, em *linha* ou em *furos*, segundo os diversos casos.

Na sementeira a *lanço*, as sementes são espalhadas sem ordem, por toda a superficie a semear. N'este caso, a sementeira, para sahir bastante regular, deve ser feita por um hortelão experimentado, porque, de outra fórma, as plantas ficarão muito bastas n'uns sitios e n'outros muito raras.

Na sementeira em *linha*, a semente é lançada n'uns regos feitos com instrumentos especiaes. Estes regos são pouco profundos e variam muito, segundo o tamanho da semente a enterrar; a largura varia em razão da força e do tamanho das plantas que sejam semeadas.

A sementeira em *furos* faz-se furando a terra, de onde em onde, e lançando nos buracos as sementes, cobrindo-as com uma pouca de terra.

## Cobertura

Depois da sementeira, convém ainda adubar a terra onde ella se fez, o que se chama *cobertura*.

Tem por fim fazer com que a terra não abra fendas e conserve a humidade.

Consiste em espalhar por meio de uma pá ou da mão, uma camada de alguns centímetros de *terriço*.

A adubação por este processo serve ainda de alimento ás sementes que vão germinar, pois os adubos assimilaveis que o sólo contém, são entranhados e levados pelas primeiras regas ás radículas das sementes que entram em vegetação.

## A compressão

Usa-se pouco em Portugal apertar a terra, depois da sementeira.

Lá fóra, usa-se bastante calcar mais ou menos fortemente a terra para que fique mais unida.

Quanto mais leve a terra fôr, mais precisa de compressão. Esta operação effectua-se com um instrumento especial, chamado *pisão*, ou com tamancos sem tacões, tendo por baixo umas taboasitas.

## A monda

Para uma sementeira sahir muito bem é preciso que seja uniforme e um pouco basta. Logo que reuna estas duas condições, é indispensavel, para que os productos vegetem da maneira desejada, *mondar* as plantas.

A *monda* é uma operação que tem por fim favorecer o desenvolvimento das plantas, quando pequeninas, e consiste em arrancar as que forem de mais, para nos espaços abertos se desenvolverem convenientemente as que ficarem.

A *monda* faz-se á mão e deve haver cuidado em se arrancarem sempre as plantas mais fracas.

---

## A sacha

A *sacha* é a operação que se faz para mondar e arrancar as hervas más.

Para uma sacha ser feita em boas condições, deve a terra estar humida, após uma chuva leve ou uma rega, para evitar o levantamento da terra com o arranque das hervas más e das plantas.

---

## A transplantação

A mudança de lugar de qualquer planta — ao que se chama *transplantação* — requer cuidados para ella se não perder.

A transplantação tem vantagens, especialmente porque, dando á planta uma terra nova e mexida, faz com que ella se desenvolva.

Tem-se visto plantas que não crescem bem n'uma terra e depois de transplantadas para outra, vão admiravelmente.

A maior parte dos legumes transplantam-se sem torrão; mas é preciso ter cuidado, quando se arrancam, em não lhes damnificar as raizes.

Depois da transplantação, convém dar ás plantas uma rega pelo pé.

Certas plantas, como os *Melões*, as *Aboboras*

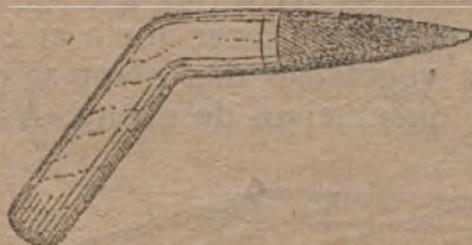


FIG. 3 — Plantador

e os *Pepinos* precisam de ser transplantadas com torrão para pegarem bem.

Antes da transplantação, convém preparar com uma sacha a terra para onde se levarem as plantas.

A transplantação faz-se de duas maneiras diferentes: em *viveiros*, ou *directamente* para o lugar definitivo. Também se faz *com a raíz nua*, ou *com torrão*.

Para plantas um pouco delicadas, é preferível adoptar a segunda maneira, porque fatiga menos a planta.

O essencial nas transplantações é não ter expostas as plantas ao ar e á luz; é preciso andar

depressa com a replantação. Quando assim não possa fazer-se, deve metter-se as plantas n'um lugar fresco para impedir que as raízes sequem. A transplantação faz-se com os dedos ou com um *plantador* (fig. 3), conforme o tamanho das



FIG. 4 — Colher para transplantação

plantas; sendo a raiz acompanhada de torrões, usa-se da colher de ferro (fig. 4).

Desnecessario será dizer que o ar é um agente necessario á vegetação das plantas, quer sejam de ar livre, quer sejam de estufa. As de estufa,

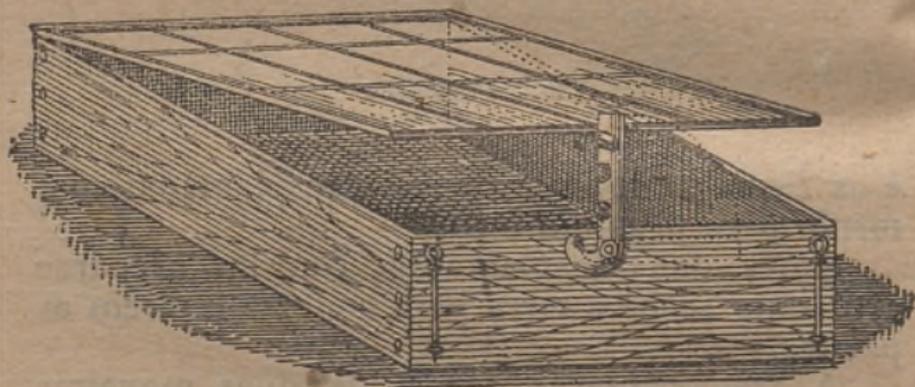


FIG. 5 — Um estufim

principalmente, devem ter renovação do ar, tantas mais vezes quanto maior fôr o calor exterior, porque esse calor faz-lhes mal. Muito tempo coberta, mesmo por um corpo transparente, uma planta estiola-se e sécca.

Por isto, já se vê o papel importante que o ar

desempenha na vida das plantas, e quanto é preciso renovar-lh'o, para impedir que morram.

Se a planta tem necessidade de ar, tambem precisa de toda a luz que se lhe possa dar. Algumas vezes, para facilitar o desenvolvimento, nos

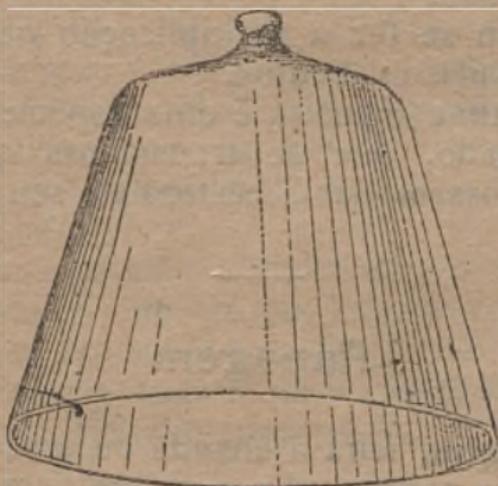


FIG. 6 — Campanula

dias de muito sol, recorre-se aos *estufins* (fig. 5) e ás *campanulas* de vidro (fig. 6) onde as plantas são transplantadas, a fim de que o calor solar as não fatigue.

A sombra não é necessaria e não é procurada senão n'estas occasiões.

## Plantação de estaca e por divisão

A *estaca* é uma porção de vegetal destinado á reproducção.

Procede-se a esta operação, para que a estaca

enraize, facilitando o seu desenvolvimento no sitio onde tenha sido espetada.

Tres coisas são necessarias para que a estaca enraize: o calor, a humidade e a luz. Em todo o caso, devem ser em justas proporções para haver bom resultado.

Tambem se faz a multiplicação pela divisão de cêpas e pelos rebentos.

Esta ultima maneira é uma especie de alporque enraizado, que se transplanta quando as raizes já possam dar a certeza do seu desenvolvimento.

## Rapagem

A *rapagem*, feita a enxada ou a sacho, torna a terra mais permeavel e permite tirar as hervas ruins.



FIG. 7 — Rapador

A *rapagem* não deve ser feita muito funda para fugir de tocar nas raizes.

Para se proceder ao arranque das hervas ruins, usam em algumas partes o *rapador* (fig. 7) e a *sachola*.

O primeiro tem a vantagem de fazer com que o hortelão não pise a terra já limpa.

O alisamento da terra dos canteiros é feito com um ancinho.

## Acamação

Usa-se, em muitas partes, cobrir os espaços entre as plantas com estrume decomposto, ou até reduzido a *terriço*. Faz com que a superfície da terra não endureça, não perca a humidade e a frescura, e impede que as plantas sejam atingidas pela lama produzida pelas regas ou chuvas.

A acamação é útil para as plantas, cujas raízes não exijam grande calor; para as que peçam terra bastante aquecida, é preferível empregar o *palhuço* que também impede que a terra endureça e seque.

Emprega-se para a acamação o *terriço* bem decomposto e feito em pó, ficando com a espessura de um dedo.

A acamação tem ainda a vantagem de servir de cobertura nas sementeiras.

## Tutores ou estacas

Ha plantas que necessitam de ser amparadas com *estacas* ou *tutores*.

Convém haver o maior cuidado ao apertar as ligaduras, para evitar a estrangulação da planta, não deixando passar a seiva á parte superior da mesma.

As ligaduras que se empregam são: o junco dos jardineiros, a ráfia, etc.



## A ligadura

Esta operação tem por fim, ligando as plantas, praticar a sua estiolagem, ou activar a formação de repolhos, ou antes de tufos. Faz-se com junco ou palha. Deve haver cuidado de a realizar só quando a planta que servir de ligadura estiver bem sêcca, senão é facil apodrecer.

Para se praticar a estiolagem, utiliza-se não sómente a ligadura, mas ainda a *amontoa*, que consiste em amontoar sobre a planta uma certa quantidade de terra leve, a fim de a privar da luz.

Finalmente, recorre-se á privação completa da luz por uma fórmula qualquer, que póde ser uma caixa posta sobre as plantas.

A ligadura feita ao ar livre serve para facilitar o desenvolvimento dos tuberculos subterraneos, na cultura da batata.

## Os amigos e inimigos das hortas

Entre os animaes ha alguns, como o sapo, a gaivota, o ouriço cacheiro, que são uteis nas hortas, especialmente pelos bons serviços que prestam, dando caça aos pequenos animaes, destruidores das plantas tenras.

Outros ha, porém, que só servem para fazer mal ás hortas e que, por isso, o hortelão deve perseguir, por todas as fórmulas.

Uns e outros vêem mencionados nos livrinhos XII, da livraria do *Lavrador*, sobre «Animaes uteis», e XIII, sobre «Animaes nocivos», explicando-se os meios de dar cabò de cada um d'elles.

CULTURAS ESPECIAES



## FAMILIA DAS CHENOPODIACEAS

### ESPINAFRE

Planta annual, com raiz vertical

**Terra apropriada.**— O *Espinafre* (hg. 8) quer terra leve, bem mexida e fortemente estrumada, para adquirir em pouco tempo todo o desenvolvimento. Não carece de muita humidade, porque é muito facil de apodrecer-lhe o pé. Após a lavoura, calca-se levemente o sólo com os pés; depois rapa-se a terra, para a tornar bem igual.

**Sementeira.**— Semeia-se o *Espinafre* em diversas épocas do anno, de março a setembro, de quinze em quinze dias. Geralmente, todos os hortelões aproveitam os intervallos de certos legumes espaçados, para fazerem a colheita mais depressa. Os semeados no mez



FIG. 8 — Espinafre

de agosto são colhidos durante todo o inverno; de fevereiro em diante, semeia-se successivamente, até setembro. Na segunda quinzena de agosto semeia-se o *Espinafre de Inglaterra* para ser colhido em novembro (primeira quinzena) e em janeiro.

Seja qual fôr a época da sementeira, esta é feita a lanço; nos pequenos quintaes é melhor semear em regos, á razão de 200 grammas de semente por metro quadrado, para os de inverno, e 400 grammas, para os da primavera e verão.

Feita a sementeira, se o tempo correr sêcco, rega-se.

**Colheita.**—Chegada a occasião da colheita, cortam-se as folhas, a alguns centímetros acima da terra e rega-se as plantas, estando o tempo sêcco, para activar o desenvolvimento de novas folhas. Logo que as folhas estejam bastante grandes, colhem-se cuidadosamente, tendo em attenção poupar as folhas pequenas do centro, de maneira a poder-se fazer novas colheitas.

Habitualmente, no verão, colhem-se, um mez depois da sementeira; mas, como n'esta época do anno crescem facilmente, arrancam-se as plantas e utiliza-se em seguida o terreno para outras culturas.

Para os *Espinafres* que se colhem no decorrer do inverno, nada impede de os abrigar com esteiras, de maneira que o gêlo não possa prejudicar as folhas.

Para ter boas sementes de *Espinafre*, usa-se fazer uma sementeira especial no outomno, sementeira que se deixa desenvolver com toda a liberdade. Logo que as plantas estejam bastante fortes, retiram-se as que não estiverem bem con-

formadas. No anno seguinte, colhem-se as sementes, no mez de agosto.

Variedades.—Da *Hollanda*, de *Flandres*, de *folhas de Alface*, com folhas redondas e carnosas; *monstro de Viroflay*, boa variedade; *Vagaroso*, bom para a primavera e outomno; *Preguiçoso de Catillon*, que resiste bem ao calor; de *Inglaterra*, *Victoria de verão*, muito vagaroso em crescer.

Usos—Comem-se as folhas cosidas, preparadas com manteiga, etc.

## ACELGA

Planta parecida com a Betarraba

Terra apropriada.—A *Acelga* encontra-se no estado selvagem pelas nossas praias arenosas. Sendo cultivada nas hortas, prefere terra rica e regas, quando o tempo correr sêcco.

Sementeira.—A *Acelga ordinaria* semeia-se de março a maio.

A *Acelga de talos carnosos* (fig. 9) semeia-se em alfobre e tendo as plantas tres a quatro folhas, dispõem-se no seu lugar definitivo, separadas umas das outras 40 centímetros.

Requer sachas, de tempos a tempos, e para se obterem plantas bem desenvolvidas e capazes de serem consumidas em julho, regam-se abundantemente e até faz bem empregar adubos liquidos.

Variedades. — *Loira commum de Lyon, branca*, com talos brancos, sendo a mais geralmente



FIG. 9—Acelga de talos carnosos

cultivada; *branca frisada*, com talos brancos, mas folhas loiras e encarquilhadas.

Usos. — Comem-se as folhas, como os *Espinafres* e os pés das folhas, cosidas com molho de manteiga.

## A BETARRABA

Planta bi-annual, com raiz globulosa, carnosa e assucarada;  
folhas grandes e ovaes

Cultura. — Todas as *Betarrabas* se cultivam da mesma maneira, quer sejam hortenses quer,

sejam campestres, fazendo-se assim: Depois de ter mexido bem a terra por uma ou duas lavou-  
ras profundas e de lhe haver lançado uma porção  
sufficiente de estrume de cavallariça, bem cur-  
tido, alisa-se a superficie do terreno, divide-se  
em canteiros da largura de um metro e faz-se  
ao comprido regos de cêrca de 4 a 5 centímetros  
de profundidade e 30 a 40 centímetros de dis-  
tancia uns dos outros. Por meados de março até  
maio, a semente é espalhada n'estes regos e co-  
berta, conservando a distancia conveniente entre  
as plantas mais fortes. Por este meio, evitam-se  
as despezas de replantação, e as raizes, pene-  
trando muito melhor na terra, adquirem maior  
volume. Está provado, por experiencias já anti-  
gas, que as *Betarrabas* transplantadas são muito  
inferiores ás que o não tenham sido.

Se o tempo fôr favoravel, as sementes germi-  
nam dentro de oito a dez dias; um mez depois,  
é bom dar á terra segundo amanho, sachar, mon-  
dar, e encher as falhas, se as houver. O grande  
caso é não deixar invadir o sólo de hervas más,  
que sempre se desenvolvem em abundancia nos  
terrenos bem estrumados.

No segundo mez de cultura, na occasião de  
fazer a sacha, escava-se levemente em volta das  
raizes, e, por meio de regador, deita-se uma boa  
porção de estrume liquido (urina e aguas dos  
curraes), que fará tomar ás *Betarrabas* um vigor  
pouco vulgar, pois a *Betarraba* é muito gulosa  
de estrume. Após esta operação, não é preciso  
tornar a fechar as caldeiras feitas em volta das  
*Betarrabas*; com a proxima sacha se arran-  
jarão.

Na cultura d'esta planta é bom não amontoar  
as raizes; pelo contrario, é mais vantajoso alli-

vial-as da terra; d'esta maneira, engrossam melhor e mais rapidamente.

Uma operação que devemos ter sempre na mente é a de cortar as primeiras folhas, que appareçam, porque servem para forragem do gado; ao mesmo tempo, faz-se assim com que engrosse a raiz.

A *Betarraba* tambem se semeia em alfofre, transplantando-se, quando a raiz estiver da grossura do dedo minimo da mão, tendo cuidado



FIG. 10  
Betarraba vermelha  
redonda

em que, ao fazer-se a transplantação, a extremidade não fique dobrada no fundo do buraco aberto para metter a pequena planta. Para a transplantação deve escolher-se tempo um pouco humido. Se se applicar estrume, na occasião da transplantação, deve ser bem curtido; do contrario, as raizes sahirão disformes.

As *Betarrabas* destinadas a salada dividem-se em duas secções: *redondas* e *compridas*.

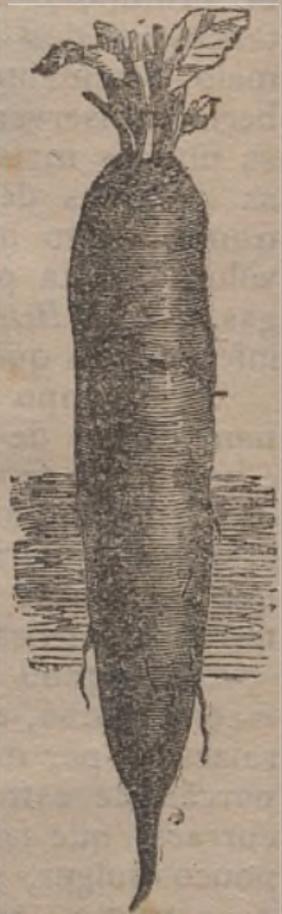


FIG. 11  
Betarraba vermelha  
(grossa, comprida)

SECÇÃO I—*Betarrabas redondas* (fig. 10). — *Betarraba vermelha, redonda e temporã*; *Eclipse*,

*temporã, vermelha escura; de Trévise; Negra espalmada do Egypto, uma das melhores; Espalmada de Basano; Rainha das pretas, excellente, ao mesmo tempo ornamental pela sua folhagem; Amarella assucarada; Vermelha de Dewing, muito temporã, feio de pião.*

SECÇÃO II — *Betarrabas compridas* (fig. 11).— *Betarraba vermelha, grossa; Vermelha sapeira, de raiz semi-longa, carne vermelho-escura, assucarada, casca rugosa, muito cultivada nos arredores de Pariz; Vermelha de Castelnaudary; Vermelha de Cheltenham, de raizes alongadas, carne rubro intenso; Vermelha de Covent Garden; Vermelha anã; Vermelha anã de Dell; Vermelha pyriforme de Strasburgo, carne fina, folhagem vermelho-negra; Vermelha escura de Whyte.*

Usos.—A raiz, depois de cosida, come-se em salada, com vinagre.



## FAMILIA DAS COMPOSTAS

---

### CHICOREA ENDIVIA, ou ESCAROLA

Planta vivaz, com folhas radioaes, lanceoladas,  
com lobulos dentados, ou recortados

**Cultura.** — É como legume de outomno que os hortelões cultivam a *Chicorea*; é, com effeito, para esta excellente salada a época em que melhor se desenvolve.

As primeiras sementeiras fazem-se geralmente em junho; mas semeia-se tambem em abril e maio, a fim de se obter *Chicoreas* no verão.

Em março e abril, semeia-se a *Chicorea*; a planta poderá, sem nenhum inconveniente, ser plantada em plena terra, em maio, após uma transplantação para *estufim*, que se faz, 25 a 30 dias depois da sementeira.

Em junho semeia-se em plena terra e n'uma exposição meio sombreada; mas, em sólo forte, é preferivel semear em abrigo, porque as plantas desenvolver-se-hão mais rapidamente.

Qualquer que seja a época da sementeira, mondam-se, regam-se, se fôr preciso, para se obter plantas vigorosas. Logo que tenham a força sufficiente para serem plantadas, espalha-se sobre os canteiros destinados a receber as plantas, uma boa camada de estrume, e em seguida procede-se

á plantação. Acabada esta operação, rega-se assiduamente para facilitar o desenvolvimento, e depois continúa-se a dar-lhe agua, toda a vez que fôr preciso.

Logo que as plantas estejam bastante desenvolvidas, escolhe-se tempo bem sêcco para se proceder ao levantar das folhas, isto é, amarra-se com ráfia a base das primeiras folhas e em seguida liga-se igualmente o cimo da planta, para fazer branquear o interior.

Até ao fim de outubro ou comêço de novembro, deve acabar-se a ligação das *Chicoreas*, para as garantir mais facilmente dos frios e das primeiras geadas. Para este effeito tambem se cobrem com esteiras, que se retiram sempre que o tempo o permittir.

Logo que o frio seja muito grande, arrancam-se as plantas, tendo o cuidado de lhes conservar um pouco de terra; recolhem-se na estufa destinada a legumes, ou n'uma loja, onde se enterram até á metade em areia. D'esta maneira, conserva-se este legume até janeiro.

O tempo destinado ao branqueamento das *Chicoreas* é muito variavel; póde ser de oito dias ou até tres semanas, segundo a época do anno e as condições exteriores.

As principaes variedades são: *Redonda, loira* ou de *folha de Alface, comprida de Limay*, etc.

## CHICOREA FRIZADA

Parecida, a todos os respeito, com a Escarola, mas as folhas são mais ou menos finamente recortadas

**Cultura.**—Na cultura ao ar livre, faz-se as primeiras sementeiras d'esta *Chicorea*, nos começos de abril ou maio. Póde-se semear ao ar livre ou em estufins; no segundo caso, transplanta-se em seguida para o ar livre, o que tem lugar no fim de cêrca de 25 dias. Para se facilitar a germinação rega-se levemente e cobre-se com esteiras.

Logo que as plantasinhas appareçam, tiram-se as esteiras (que não devem ser postas senão de noite); quando as plantas tenham quatro ou cinco folhas, transplantam-se no lugar. A transplantação é feita como com a *Escarola*; rega-se copiosamente, se o tempo correr sêcco, a fim de favorecer o desenvolvimento.

O melhor terreno para a cultura d'estes excellentes legumes é o que fôr rico em *humus*, exigindo apenas estrumação abundante para ser bem productivo.

A distancia a conservar entre as carreiras de *Chicorea* é de 40 a 50 centímetros e as plantas devem ser separadas nas linhas 25 ou 30 centímetros umas das outras. Durante todo o decorrer da vegetação, são necessarias, para que a planta se desenvolva, frequentes regas. Ao fim de dois mezes, as plantas terão adquirido todo o seu desenvolvimento; depois de as ter regado abundantemente, deixam-se enxugar e procede-se á ligação, que se faz da mesma maneira que para a *Escarola*.

Depois que as plantas estejam ligadas, não é

preciso regal-as mais, porque convém evitar o apodrecimento, a menos que estejam muito sêcas, e n'este caso regam-se os pés das plantas sómente.

Variedades.—As mais cultivadas, são: *Frisada de Meaux*; *Frisada de verão*, com o coração

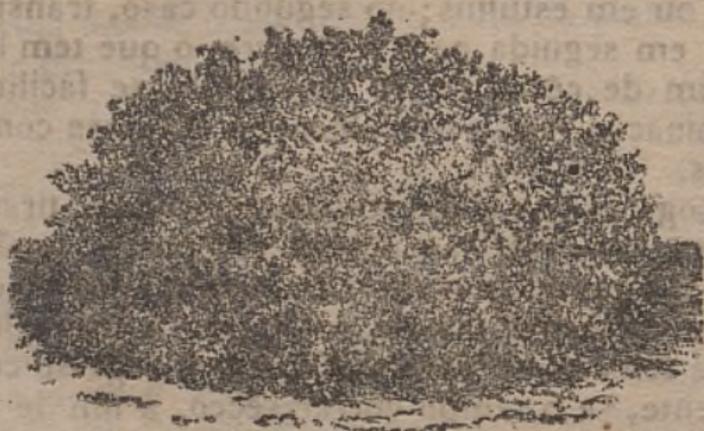


FIG. 12.—Chicoreia frisada «Musgo loira»

amarello; *Musgo loira*, com folhas apertadas e muito crespas (fig. 12); *fina de Louviers*, muito fina; *Sempre branca*, de folhas verde-amarelladas; etc.

Usos.—Comem-se as folhas em salada, ou cozidas.

## CHICORIA SELVAGEM, ou ALMEIRÃO

Planta vivaz; folhas radicaes, verde-escuras, muitas vezes com manchas e cobertas de pêlos abundantes

**Cultura.**— Logo que o terreno esteja bem preparado por profundas lavras, estruma-se, se fôr preciso. Semeia-se depois do mez de abril e, successivamente, até agosto. Em geral, para este genero de cultura semeia-se nas cercaduras, em volta dos canteiros da horta.

Em fevereiro e março, semeia-se igualmente em cama e em estufim, *Chicorea* da primeira estação.

A sementeira feita n'esta época deve ser muito basta, ser abrigada dos raios do sol por esteiras, até que a planta esteja completamente erguida. Não é preciso dar-lhe ar, para que a salada seja mais tenra; em seguida, rega-se, se fôr preciso, o que na citada época do anno, não se faz senão de manhã. Quinze ou mais alguns dias depois, a *Chicorea* pôde ser cortada.

**Usos.**— Come-se cosida, ou preparada á maneira de *Espinafre*, ou reunida á carne.

---

## ALFACE

Planta annual, com folhas redondas ou oblongas, dispostas de maneira a formar uma massaroca mais ou menos redonda, mais ou menos fechada.

As sementes são pretas ou brancas, aguçadas nos dois lados

**Cultura.**— Divide-se em tres estações a cultura da *Alface*: *Inverno*, *primavera* e *verão*.

Para cada estação ha a sua variedade, embora se podessem plantar nãs outras; mas não haverá mal algum em seguir os costumes.

ESTAÇÃO DE INVERNO.—Para esta estação as especies mais apreciadas dos cultivadores são: *Alface parda de inverno*, *Alface de inverno de Treinout*, com massaroca grande, dura, muito rustica; *grande loira de inverno*, muito rustica e productiva; *Marinha*, *Paixão branca*, *Vermelha*



FIG. 13 — Alface «Loira de verão»

*de inverno*, bella e grande, muito rustica, *da Silesia*, etc.

ESTAÇÃO DA PRIMAVERA.—De *bordos vermelhos*, *Crespa*, *gotte* ou *gau*, *Tom-pouce*, *excelsior*, etc.

ESTAÇÃO DE VERÃO E DE OUTOMNO.—*Batavia*, *loira de verão* (fig. 13), *loira de Berlim*, *loira de Versailles*, *loira de Chavigné*, *loira gigante*, variedade de massaroca grossa, muito resistente ao calor; *Bossin*, excellente; *Couve de Napoles*, muito volumosa, com o aspecto de uma grande *Couve*; *grande loira preguiçosa*, com crescimento lento

(fig. 14); *grande normanda*, *imperial*, *Lorthoïs*, mais forte do que a *Crespa*, de *Malta*, de *Hohio*, *palatina*, *sanguinea melhorada*, *turca*, muito rustica, excellente; *verde gorda*, *maravilha das quatro estações*, de *Argel*, *branca de outomno*, *monstruosa amarella*.

**Cultura na primavera.**—As variedades melhores de *Alface* para esta estação são a *gotte*, *crespa*, etc.; devem ser semeadas na segunda quinzena de outubro, e abrigadas.

Quando os grandes frios chegarem, é de grande necessidade tomar precauções, taes como a de cercar de palha ou folhas o lugar onde estiver a *Alface* e de as cobrir com esteiras, durante a noite.



FIG. 14

Alface grande loira preguiçosa

**Cultura no verão.**—Este genero de *Alface* semeia-se em fim de fevereiro, principio de março, em cama e em estufim. Em março, estas *Alfaces* pôdem ser semeadas directamente na terra e pôde-se continuar assim até julho.

Depois de se ter preparado o terreno, é preciso cobri-lo com uma camada de *palhuço*; faz-se a transplantação e rega-se em seguida e sempre que seja preciso. Pôde-se igualmente metter a *Alface* entre outros legumes.

**Cultura no inverno.**—Semeiam-se desde 15 de agosto a 15 de setembro, segundo a natureza do

terreno. Vegetam ordinariamente bem sem cobertura, durante o inverno; comtudo, é bom abrigal-as dos grandes frios e cobril-as durante a noite. No fim do inverno, este genero de *Alface* desenvolve-se rapidamente e póde comer-se em março e abril.



FIG. 15  
Alface romana anã e muito  
temporã

A *Alface romana* (fig. 15) é uma simples variedade de *Alface*. A sementeira faz-se em principios de outubro.

Usos. — Come-se em salada e ha quem a coma cosida.

## ALGACHOFRA

Planta vivaz, com raiz muito volumosa

Cultura. — A *Alcachofra* (fig. 16) requer sólo rico em *humus* e bastante humido. Durante todo o tempo da vegetação, não deve faltar-lhe agua.

Raras vezes se multiplica por sementeira, porque as plantas sahidas da semente apparecem com o typo selvagem. E', portanto, por meio dos olhos ou rebentos que se faz a reproducção.

O arranque dos olhos executa-se do modo seguinte: Em abril, tiram-se os rebentos que tenham nascido nos pés das *Alcachofras*, tendo o cuidado de vêr que tenham alguns fios de raiz; depois escolhem-se as mais fortes, decotando-se-lhes as folhas mais compridas.

Procede-se á plantação, depois de preparada a terra com boas lavras, fazendo-se buracos á distancia de um metro, n'um sentido e de 60 a 80 centímetros no outro. Os buracos para as *Alcachofras* devem ter, pelo menos, a largura de dois palmos. N'essês buracos lança-se estrume bem curtido, juntando-lhe um bom pu-



Fig. 16 — Alcachofra grossa verde de Laon

nhado de adubo potassico, do qual esta planta muito gosta.

As plantações feitas em abril produzem, geralmente, em outubro.

No fim d'este mez, depois de feita a colheita, é preciso haver todos os annos o cuidado de cortar as hastes velhas.

Em abril, é preciso tirar os olhos que se tenham formado nas plantas do anno antecedente, attendendo-se a que fiquem duas hastes.

As *Alcachofras* requerem sachas repetidas.

**Variedades.** — *Grossa verde de Laon*, com cabeças muito grossas e muito tenras; *Camus da*

*Bretanha*, muito temporã, mas menos do que a *Roxa de Provença*; de *Veneza*.

Usos.—Comem-se, dos receptáculos ou cabeças, as bases das folhas que as formam, depois de cozidas, embebendo-as em molho de manteiga.

## FAMILIA DAS CONVULVULACEAS

### BATATA DOCE

Planta com raizes vivazes, tuberculosas, comestiveis



FIG. 17—Batata doce

**Cultura.**— A *Batata doce* (fig. 17) quer pouca umidade e é preciso agasalhar-a dos frios do inverno. Quer terra sêcca e quente.

Convém plantal-a, pouco espaçada, em cômodos, para a livrar da humidade.

**Usos.**— Come-se cosida e assada e com ella prepara-se um bom doce.

FAMILIA DAS CONVOLVULACEAS

BATATA DOCE



Origem. — A batata doce (fig. 17) pertence  
à família das Convolvulaceas e é  
muito cultivada em todo o Brasil.  
É originária da América do Sul e  
foi introduzida no Brasil por  
D. João VI em 1808.

# FAMILIA DAS CRUCIFERAS

## COUVES

Planta bi-annual, cultivada annualmente

**Cultura.** — As *Couves* gostam do sólo argilo-calcareo; são ávidas do adubo azotado. Os estrumes de quinta e de curraes, o guano, as aguas dos esgotos, o sangue ou a carne sêccos dão muito bons resultados.

J. Dybowsky apresenta a seguinte curiosa classificação das *Couves*:

1. <sup>o</sup> GRUPO: Couves de que se comem as folhas	1. <sup>a</sup> série: Couves Cabus, ou repolhos	{	de York	}	Raça de couves de folhas lisas
			Coração de boi		
			Joannet		
2. <sup>o</sup> GRUPO: Couves de que se comem as inflores- cencias	2. <sup>a</sup> série: Couve de Bruxellas	{	Saboya de Pariz	}	Raça de couves de folhas enconchadas
			Saboya das Virtudes		
			Saboya de Pontoise		
3. <sup>a</sup> série: Couves verdes	{	Talo grosso	}		
		Cavalleiro			
		Medullar			
1. <sup>a</sup> série: Couve-flôr	{	de Pariz	}		
		Lenormand			
		de Hollanda			
2. <sup>a</sup> série: Broculo	{	Branco ordinario	}		
		Temporã de Roscoff			

Couves exóticas de que se comem as folhas	}	Couve não repo- lhuda	}	da China (Pak-Choi)
3.º GRUPO :				
Couves de que se comem os tuberculos	}	Couve tuberosa	}	Rave Nabò Rutabaga

A *Couve* pôde semear-se todos os mezes; mas o melhor é semeal-a em novembro, para plantar em março; semear em março, para plantar em julho; e semear em fins de junho, para plantar nos fins de agosto.



FIG. 18 — Repolho de York

A plantação das *Couves* deve ser feita em terra preparada ha pouco, quando a haste tiver a grossura de uma penna de es-

crever ordinaria, distanciando os pés uns dos outros 80 centímetros e tendo o cuidado de metter bem direita na cova a raiz da planta. Depois da plantação, é bom regar, para a planta ficar bem presa á terra.

VARIÉDADES TEMPORÃS; COUVES-REPOLHO.— Entre as variedades antigas e as mais recentes, citaremos :

*Couve express*, a mais temporã de todas, de repolho frisado, muito productiva; *Couve muito temporã d'Etampes*, tão volumosa como a *Couve de York* (fig. 18) e *Coração de boi*, pequena, mas mais temporã; *Couve coração de boi de la Halle*,

mais temporã do que a *Coração de boi* pequena; *Couve precoce de Tournalville*, prompta a repolhar, dando-se bem perto do mar.

VARIÉDADES MEIO TEMPORÃS — *Couve sem igual*, excellente, com repolho conico; *Couve coração de boi grande*; *Couve Bacalan grande*.

VARIÉDADES DE VERÃO E DE INVERNO E SERODIAS. — *Couve de Schweinfurth*, a maior de todas as *Couves*; *Couve de Brunswick de pé curto*, repolho grande, muito chato; *Couve Quintal*, *Couve do Natal*, muito rustica, preciosa para o inverno.

COUVES VERMELHAS. — *Muito temporã d'Erfurt*, *Vermelha conica*, *Pequena d'Utrecht*, *Vermelha grande*.

COUVES SABOYAS, OU DE MILÃO, REPOLHUDAS, FRISADAS. — *Muito temporã de S. João*, variedade muito precoce, de coração ponteagudo; *Muito temporã de Paris*, magnifica variedade pequena, muito temporã; *de Aubervilliers*, a maior das milanezas; *Grande das Virtudes*; *Pequena temporã d'Ulm*, com folhas de bella côr verde, muito frisadas; *Curta temporã*; *Pancalier de Touraine*; *Victoria*.

Entre as *Couves de Milão* incluem-se as de *Bruxellas*, de que adiante se falla.

Quando se quer ter *Couves* de verão e de outomno, faz-se assim: a sementeira, feita em começo de fevereiro, colhe-se em junho e julho; a feita em março e abril, produz em agosto e setembro.

No primeiro caso, semeia-se as *Couves Joannet* e *De S. Diniz*; no segundo caso, as *Couves de*

*S. Diniç*, as *Saboyas de Pariç* e *Das Virtudes* e a *Schweinfurth*. A sementeira faz-se com terra bem preparada, tendo o cuidado de a cobrir com terço. A humidade deve ser mantida borrifando com agua.

Quando se queiram plantar no lugar definitivo, mez e meio antes da plantação a terra deve ser fortemente estrumada. Para sachar deve preferir-se tempo nevoento ou chuvoso e n'este caso não é preciso regar.

A distancia de uma planta á outra depende do tamanho das *Couves*: as pequenas podem ficar a 55 centímetros, em todos os sentidos; as grandes, a 70, ou mesmo 80 centímetros, umas das outras.

Para as *Couves* de outomno ou de inverno, executa-se a sementeira em abril ou maio e a colheita faz-se de outubro até janeiro e fevereiro. A melhor *Couve* serodia é a *Quintal da Alsacia*.

Usos. — As *Couves* são muito usadas em todas as mesas, especialmente para sopa. As *Couves* de folhas lisas e enconchadas são mais empregadas para esparregado e para sopa.

As *Couves* vermelhas servem-se em salada, ou em esparregado, cruas ou cozidas.

---

## COUVE DE BRUXELLAS

Ha duas variedades: a *ordinaria* e a *anã*.

A primeira é a mais preferida (fig. 19). É planta muito vigorosa. Na base das folhas formam-se pequenos tufos, do tamanho de uma noz, muito fechados e bem constituídos.

A variedade anã cresce pouco, e por isso, não é tão preferida.

A primeira sementeira d'estas *Couves* faz-se em janeiro e fevereiro, a segunda em março e abril, para se conseguir prolongar a produção d'ella.

A plantação faz-se de 60 em 60 centímetros, de umas ás outras, e corta-se o gomo terminal, para favorecer o desenvolvimento dos rebentos que houver pela haste acima. Arrancam-se tambem as folhas da haste, conservando apenas os pés d'essas folhas.

**Usos.**—Comem-se cozidas com molho de vinagre ou então com molho de manteiga.



FIG. 19—Couve de Bruxellas

## COUVES DE TALO GROSSO

Entre as *Couves* classificadas na 3.<sup>a</sup> série do 1.<sup>o</sup> grupo de Dybowski, vamos enumerar algumas variedades muito cultivadas entre nós:

**MURCIANA.**—Com folhas grandes, talos grossos e tenros, formando depressa repolho.

**PENCA** (fig. 20)—*Couve* de haste curta, com talos grossos, brancos, carnosos, tendo as folhas

a fôrma de colhér. Tanto as folhas de fóra como o repolho são muito tenras e boas. Querem pouca agua.

**TRONCHUDA.** — Magnifica *Couve*, mais pequena do que a *Penca*, folhas alongadas, com talos bas-



FIG. 20—Couve penca

tante grossos, formando as anteriores um repolho pequeno.

**Cultura.** — Estas *Couves* semeiam-se em fevereiro, março, agosto, setembro e outubro, em alfobres, preferindo terra bem estrumada e mexida. Logo que as plantas apontem, desbastam-se para ficarem mais fortes. Querem pouca agua.

**Usos.** — Empregam-se as folhas, as cabeças e as hastes.

## COUVES DE OLHOS, DE FOLHA, ou DE CORTAR

Entre as *Couves* classificadas na 3.<sup>a</sup> série do 1.<sup>o</sup> grupo de Dybowski, devemos especialisar mais algumas, muito usadas:

**CAVALLEIRO** também, chamada **COUVE VACCA** ou **ARBOREA** (fig. 21).—É uma planta de haste delgada, que ás vezes attinge dois metros e meio de altura, dando folhas muito grandes. Usa-se muito para sustento do gado.

**MEDULAR**.—Distingue-se pela grossura da haste que tem medula grossa e succulenta, de que o gado gosta muito. Ha uma variedade vermelha, ou roxa.

**GALLEGA**. — Produz muito e, por isso, é a que mais geralmente se cultiva. Dá folhas largas encarquilhadas e bastante tenras.

**NABIÇA**.—Dá folhas compridas e é muito boa variedade de cortar.

**Cultura**.—Semeiam-se em todo o tempo, em alfobre, e transplantam-se com os cuidados que é preciso ter, geralmente, com a nova plantação das *Couves*.



FIG. 21—Couve cavalleiro

Usos.—Empregam-se as folhas, os olhos, as hastes e os rebentos espigados.

## COUVE-FLOR

Couve de folhas compridas e onduladas. A cabeça é composta de granulações, que são os botões das flores d'esta planta, o que a faz excellente legume



FIG. 22.—Couve-flôr Express

Cultura.—Póde-se obter *Couve-flôr* (fig. 22), quasi todo o anno; e para isso divide-se a sua cultura em quatro estações:

PRIMAVERA.—Semeia-se em plena terra, na primeira quinzena de setembro, preferindo-se exposição ao sul e terra rica em *humus* bem mexida.

Logo que a planta tenha tres folhas bem desenvolvidas, transplanta-se.

Durante o inverno, os cuidados consistem em dar-lhe ar, quando a temperatura o permitta. Em março, collocam-se na terra, que deve ser bem estrumada e abrigada para dar bons productos; em seguida, rega-se; mas a *Couve-flôr* não carece de regas, quando estiver grande.

A colheita da *Couve-flôr* tem lugar em todas as estações, logo que as cabeças estejam bem desenvolvidas, e, quando se não colham, deve haver cuidado em resguardar a flôr com duas folhas prezas na base da planta.

Se se praticar esta cultura em grande escala, a do outomno deve ser a preferida.

N'este caso, a sementeira faz-se em maio, ao longo de uma parede e voltada ao norte, de preferencia; e rega-se frequentemente; a plantação faz-se em fins de junho, ou começo de julho. Para se colherem, é em outubro e novembro.

VERÃO. — Para esta cultura, o sólo deve ser antes forte do que leve. A sementeira é feita nos primeiros dias de maio. A plantação faz-se nos primeiros dias de junho, e o que se disse para a *Couve-flôr* da primavera, applica-se tambem a esta.

N'esta época, porém, quando o calor fôr muito grande, é indispensavel regar muito, sobretudo quando começar a flôr a apparecer. Colhem-se em julho e agosto.

OUTOMNO. — A sementeira é feita na primeira quinzena de junho, em plena terra, em lugar sombreado. Na segunda quinzena de julho, faz-se a transplantação. As regas devem ser muito regulares, para dar o resultado desejado. Assim tratadas, estas *Couves* estão nas condições de poderem ser utilizadas durante o inverno.

INVERNO. — As *Couves-flór* tenras são as preferíveis para serem cultivadas em estufins, porque são mais vigorosas. A sementeira é feita na primeira quinzena de setembro ao ar livre e depois transplantam-se para estufins.

A *Couve-flór* meio dura póde igualmente ser adoptada para esta estação.



FIG. 23 — Couve-flór de Argel

N'este caso, se as noites estiverem frias, cobrem-se os estufins com esteiras e dá-se-lhe ar quando a temperatura o permitta.

Em dezembro ou no correr de janeiro, planta-se uma segunda dóse de *Couves-flór*.

Estas *Couves* assim tratadas pódem ser colhidas na segunda quinzena de abril.

Em Portugal, raros são os que usam cultivar

a *Couve-flôr* em estufins ou abrigos; mas no estrangeiro esse uso é geral.

**Variedades.**—*Alleaume*, anã, muito temporã, cabeça muito grande e fechada; *Anã de Erfurt*; *imperial*, bella variedade temporã, de cabeça muito grande; *meio dura de Pariz*, *Lemaître*



FIG. 24 — Couve-flôr «Gigante de Napoles»

de pé curto, *Chambourcy*, muito grande; muito dura de *Saint Brieuc*, *Lenormand*, de pé curto, soberba; de *Argel* (fig. 23), dura de *Hollanda*, dura de *Inglaterra*, maltezas, de *Stadhol*, dura de *Walcheren*, *Gigante do outomno*, serodia, de pé alto; *Gigante de Napoles* (fig. 24), *Express* (fig. 22).

## BROCULO

É parecido com a «Couve-flôr», distinguindo-se d'ella apenas por ter mais folhas, mais curtas, onduladas e como que frisadas

**Cultura.**—O *Broculo* é mais rustico do que a *Couve-flôr*. Ainda assim, requer terreno rico e humido e regas frequentes.



FIG. 25 — Couve-brocudo branco

Os *Broculos* semeados em fevereiro dão cabeça em agosto; os semeados em março e abril são aproveitaveis para o outomno.

**Variedades.**—*Branco temporão* (fig. 25), de *Roseoff*, bella e boa variedade, muito temporã; *da Paschoa*, com bella cabeça e de gôsto fino; *branco Mammouth*, de cabeça grande; *branco extra-serodio*, variedade vigorosa, dando cabeça fina; *rosa*, anão, dando cabeça côr de rosa; *roxo*, etc.

Usos.—Come-se como a *Couve-flôr*, em salada ou em molho branco.

## COUVE-NABO, ou RUTABAGA

Só se differença das outras Couves em ter a raiz entumecida

Cultura.—A *Couve-nabo* accomoda-se a todos os terrenos; mas prefere terras leves, bem estrumadas e perfeitamente lavradas.

Semeia-se geralmente em linhas espaçadas 40 a 80 centímetros umas das outras, segundo as variedades. As raizes ficam boas para comer desde o meado do outomno e durante todo o inverno.

Este legume, muito rustico, pôde ser deixado nos campos, durante o inverno, para se arrancar só quando tenha de gastar-se.



FIG. 26 — Couve-nabo branco de folhas inteiras

Variedades — *Branco de collo vermelho*, *branco temporão*, *de folhas inteiras* (fig. 26), bella variedade temporã, de raiz bem lisa e bem branca, pôlpa tenra, gôsto agradável; *branco liso*, *de folha curta*, excellente variedade; *Rutabaga amarella chata*, raiz média, com o collo fino; *Rutabaga de collo vermelho*; *Rutabaga de Drummond*;

*Rutabaga de Skirving*, de collo vermelho, raiz muito volumosa, quasi espherica; *Rutabaga Champion*, bella variedade, muito productiva.

Usos.—As *Couves-nabos* e *Rutabagas* são legumes excellentes, que substituem vantajosamente os *Nabos*, no inverno. Comem-se como os *Nabos*, ou sós, ou reunidos ás carnes.

## AGRIÃO

Planta vivaz, com as hastes succulentas e carnosas



FIG. 27  
Agrião (haste floral)

Cultura.—Os *Agriões* (fig. 27) preferem o sólo argiloso ou argilo-calcareo. O fundo dos regos deve ser muito estrumado e ligeiramente inclinado, para que a agua não fique estagnada.

O modo de propagação do *Agrião* é, por semente, ou estaca. O olho mais pequeno dá, dentro em pouco, uma planta.

Depois de se ter terminado a transplantação das estacas, deixa-se, pouco a pouco, entrar a agua nos regos para não deteriorar as plantações novas, que se realisam no mez de agosto, conservando entre os pés uma distancia de 10 centímetros, ou mais.

Durante todo o curso da vegetação, e logo que as plantas comecem a erguer-se, para o que

bastam quatro a cinco dias, deve-se cobrir o sitio onde estão os *Agriões* de agua corrente. N'essa occasião, faz-se tambem a primeira estrumação de estrume de curral meio curtido, que se espalha sobre toda a superficie, depois de se ter vedado a agua para que o estrume não fuja pelo rego além.

E' preciso ter o cuidado de arrancar plantas parasitas aquaticas que appareçam, para que os *Agriões* se possam desenvolver.

Uma boa *agrieira* póde durar muitos annos.

Usos.—O *Agrião* serve para salada e para guarnecer pratos muito apreciados. E' muito empregado em medicina, como depurativo.

## RABANETE

Planta annual, com raiz fusiforme, arredondada

Cultura.—Esta planta (fig. 28) quer, em geral, terra leve, fresca e que seja funda. E' em fevereiro e successivamente até julho que se semeiam os *Rabanetes*, em plena terra, sós, em canteiros, ou entre as *Couves-flor* e as *Alfaces*. Chegada a época da sementeira, esta é feita á mão, á razão de 500 grammas de semente por 10 metros quadrados.



FIG. 28 — Rabanete redondo rosa

As sementeiras da primavera devem ser regadas duas vezes por dia, durante os grandes calores.

Os *Rabanetes* exigem muito e bom estrume, para vegetarem com rapidez.

Sendo assim, 20 a 25 dias depois da sementeira pódem ser colhidos, o que permite, em razão do pouco tempo em que occupam a terra, fazer a sementeira do *Rabanete* em todos os sitios que fiquem de repente desoccupados.



FIG. 29 — Rabanete meio comprido  
escarlato

**Varietades.** — Classificam-se em quatro grupos os *Rabanetes*:

1.º GRUPO — *Rabanetes redondos para cultura forçada em estufas*. — *Rosa temporão*, *Rosa de ponta branca*, etc.

2.º GRUPO — (Sementeira de fevereiro a julho). — *Rabanetes redondos de verão*. — *Rosa* (fig. 28), *vermelho*, *sangue de boi*, variedade vigorosa, que se conserva durante muito tempo, sem rachar; *Rosa de ponta branca*, *meio comprido rosa*, com a fôrma da azeitona; *meio comprido rosa de ponta branca*, *meio comprido escarlate* (fig. 29), com bella raiz, de côr viva; *branco meio comprido*, de *Strasburgo*, etc.

3.º GRUPO—(Sementeira de fevereiro a junho).  
 —*Rabanetes de inverno*. — *Branco da Russia*, grande e comprido como uma *Betar-raba*, conservando-se muito bem; *Pardo de Layon*, grande, comprido, muito boa variedade; *Negro grande comprido*, *Rosa de inverno da China*, com raiz cylindrica e pelle vermelha, etc.

4.º GRUPO—(Sementeira de fevereiro a julho). *Rabanetes compridos*. — *Rabano comprido amarello do verão* (fig. 30), *Rabano rosa, de ponta branca*, *Rabano escarlata, de ponta branca*, excellente variedade pequena, temporã; *Rabano branco com cóllo verde*, *Rabano de Vienna* (rabano de abril), *Rabano violeta*, etc.

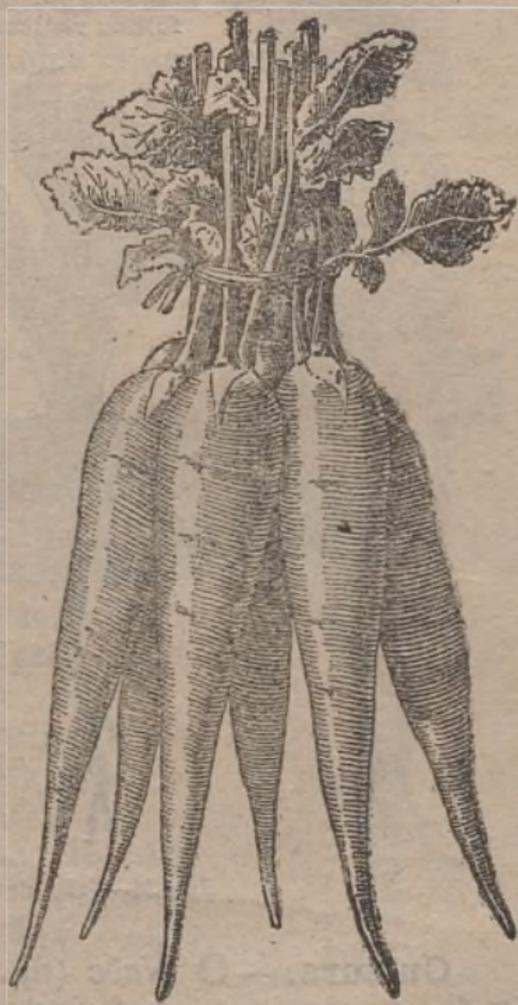


FIG. 30  
 Rabano comprido «Amarello do verão»

Usos. — Come-se a raiz como apperitivo (*hors d'œuvre*) e em salada.

## NABO

Planta bi-annual, com raiz furiforme ou arredonda<sup>da</sup>,  
folhas radicaes



FIG. 31—Nabo de Milão

**Cultura.** — O *Nabo* (fig. 31) accomoda-se a todos os terrenos, preferindo os bem estrumados. Semeia-se em linhas, espaçadas 60 a 80 centímetros, segundo as variedades, em canteiros, no meio dos quaes se amontoa o estrume. Os intervallos, assim como as linhas devem ser cuidadosamente amanhados duas vezes e sachados. Semeia-se no lugar, depois do dia 15 de fevereiro até meados de julho, mas nada impede de se transplantar, se

se desejar. Este legume, muito rustico, póde ser abandonado em pleno campo; póde ser arrancado na occasião de ser cosinhado ou de ser transportado para o mercado. Em bons terrenos, o *Nabo* adquire dimensões enormes.

Os *Nabos* destinados a serem consumidos no inverno devem ser semeados na primeira quinzena de julho.

**Varietades.** — Dividem-se os *Nabos* em tres grupos, a saber:

1.º GRUPO — *Nabos compridos brancos.* — De *S. Cosme*, muito cultivado no norte de Portugal; de *Guimarães* e da *Mêda*, afamados; de *Frencuse*, sêcco, assucarado, muito temporão; de *Meaux* muito sêcco, excellente para o inverno; das *Virtudes*, *Marteau de cõllo vermelho*, variedade muita lisa, de pôlpa dura, excellente; *rosa do Palatinado*; (fig. 32), de cõllo rosado; *Pardo de Mavigny*, tenro, meio temporão; *Negro comprido*, etc.

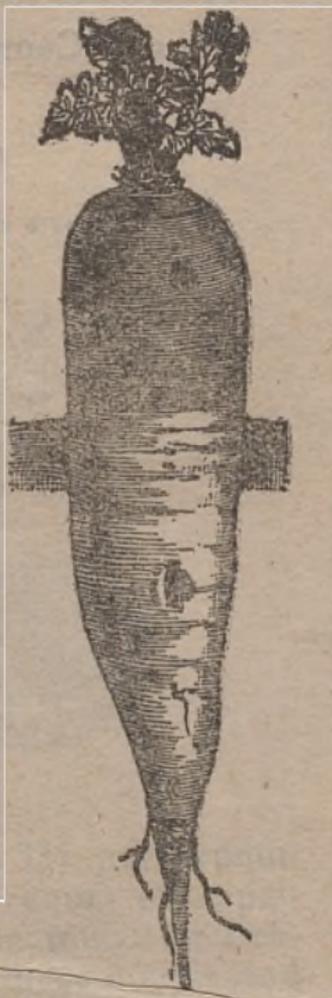


FIG. 32  
Nabo do Palatinado

2.º GRUPO — *Nabos redondos, vermelhos.* — De *Gersey*, das *Virtudes*, *escarlata de Kashmir*, raiz arredondada, lisa, cõr. vermelha muito viva; *chato temporão*, *vermelho chato temporão*, de *Milão branco* (fig. 31), o mais liso e o mais precoce dos *Nabos*.

3.º GRUPO—*Nabos vermelhos.*—*D'Aberdeen, de cóllo verde, amarello bola de oiro, da Finlândia, amarello de Hollanda, etc.*

Usos.—Comem-se as raizes.

# FAMILIA DAS CUCURBITACEAS

## MELANCIA

Planta annual, de hastes ramosas e rasteiras



FIG. 33 — Melancia

**Cultura.** — A *Melancia* (fig. 33), para adquirir todo o seu desenvolvimento, requer principalmente terra nova, bem estrumada, muita luz e calor. Em abril, logo que a terra começa a aquecer á superficie, faz-se a sementeira. Para isso, escolhe-se um canteiro de boa terra areenta e substancial, e cava-se até á profundidade de 50 centímetros abrindo-se, depois da terra arrazada, covas a 1<sup>m</sup>,50 de distancia uma das outras. Enchem-se estas covas com estrume curtido, de dois a tres mezes, que se mistura muito bem com terra, e se calca com a enxada e com os pés; lança-se por cima uma

camada de 5 centímetros de boa terra, e sobre esta deita-se a semente, que também se cobre com outra camada de terra de 5 centímetros de espessura.

Um mez depois, dá-se a primeira sachia ao melancial, deixando então em cada cova sómente quatro ou cinco pés, em volta dos quaes se amontôa a terra, calcando-a com a pá da enxada. Passados alguns dias, logo que as plantas commencem a bracejar, repartem-se os braços para o lado, a fim de cobrirem toda a terra por igual, e não se embaraçarem. Se o vigor da planta fôr tal que os braços sejam de mais, e possam tornar os fructos sombrios, cortam-se alguns, deixando-os murchar e ficar na terra. Se fossem logo tirados, embrulhariam tudo. Finalmente, a cultura desta planta é quasi igual á do *Melão*. A unica differença que temos a notar é que na *Melancia*, quanto mais se deixarem os caules desenvolver e estender livremente, tanto melhor será o producto; por isso, não ha utilidade alguma em a *capar*, como se faz aos *Melões*.

Conhece-se que a *Melancia* está madura quando o pé emmurchece e a casca se torna dura e elastica, ou, quando tocada, produz um tom sonoro e cheio.

**Variedades.** — São muitas as variedades das *Melancias*, apresentando um numero de formas quasi illimitavel, em razão da maior parte dos cultivadores ligar pouca importancia á sua pureza, nem mesmo se poder evitar os cruzamentos das differentes raças.

As mais estimadas e as mais fundentes são as de polpa vermelha.

Entre nós gosam de muita fama as de Aveiro, Setubal, Coruche e Santarem.

**Usos.** — A *Melancia* é um dos fructos mais deliciosos do nosso paiz. Come-se a polpa deliquescente do fructo, á maneira dos *Melões*. Algumas variedades de polpa mais firme servem tambem para fazer marmellada ou doces diversos, sêccos ou de calda.

Antes de madura, póde comer-se como hortaliça preparada do mesmo modo que as *Aboras*.

## MELÃO

Planta annual, de hastes ramosas e rasteiras

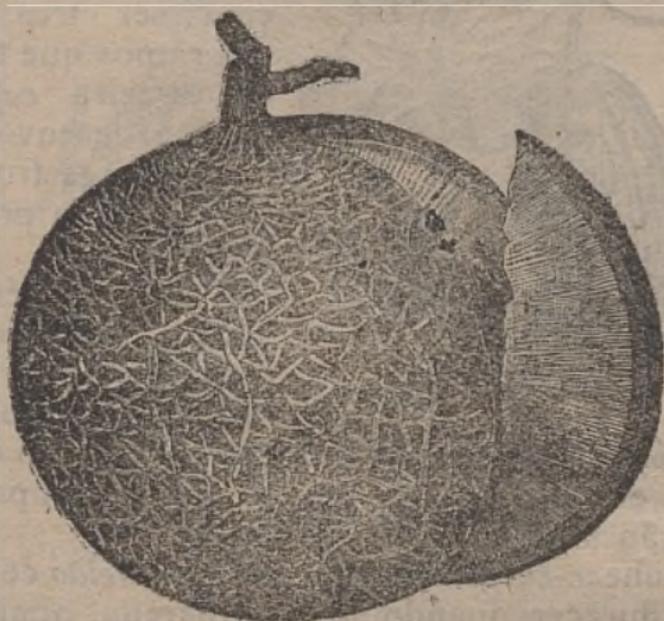


FIG. 34—Melão saccharino de Tours

**Cultura.** — O *Melão* (fig. 34) semeia-se no fim de abril, até junho, em terra que não tenha dado *Melões*, pelo menos, durante dois ou tres

annos. Se a quadra correr fria, cobrem-se as covas com palhuço.

E' bom uso o de conservar as pevides em vinagre, algumas horas antes da sementeira, porque isto apressa a nascença e livra a semente da bicharada que se lhe tenha agarrado.

Quando as plantas téem duas ou tres folhas, corta-se-lhe a cabeça, a fim de obrigar as ramificações a produzir.

Quando os fructos estão formados, *capam-se*, isto é, cortam-se os ramos das hastes que os sustentam e supprimem-se os mal formados.



FIG. 35—Melão verde de trepar

As *capações* devem ser tres e é nos ramos que ficam da terceira *capação* que se desenvolvem os melhores fructos, sendo assim preciso fazer quarta *capação*, mas só além da quarta folha acima do fructo.

Depois da ultima *capação*, cortam-se todos os ramos que não dêem fructo e todos os que sejam muito compridos, para não ficarem a abrigar os outros.

Conhece-se geralmente que um *Melão* começa a amadurecer quando se faz amarello, quando a base começa a abrir circularmente e quando começa a sentir-se o arôma característico.

O amadurecimento dos *Melões* de casca fina é mais facil de conhecer do que o dos *cantaloups*.

Variedades.—Dividem-se os *Melões* em tres grupos, a saber:

1.º GRUPO—*Melões não bordados*.—*Verde de trepar* (fig. 35), de côr verde carregado, marcado de pontos verde-pallido, com pôlpa verde; *de Ca-vaillon*, variedade excellente, muito perfumado e assucarado; *de Honfleur*, muito grande e rustico;

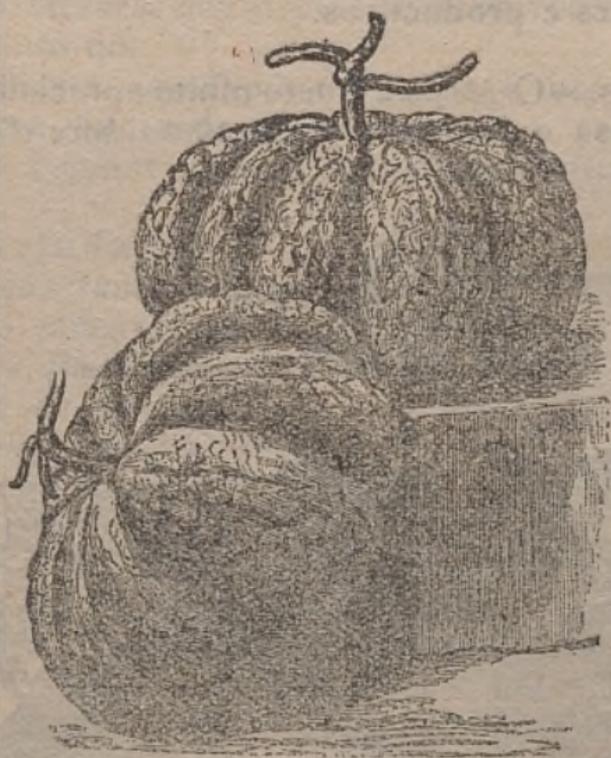


FIG. 36—Melão cantaloup de Paris

*de Malta* com pôlpa vermelha, *de Malta* com pôlpa verde, *da Persia*, com fructo oblongo, etc.

2.º GRUPO—*Melões bordados*—*Variedades inglezas*, de pôlpa muito fina e levemente perfu-

mada; de *Antibes*, ananás da *America*, bola de oiro, pólpa verde-pallido; *saccharino de Tours* (fig. 34), etc.

3.º GRUPO—*Melões cantaloups*—*Negro de Portugal*, com fructo muito grande, um pouco oblongo; de *Argel*, productivo, levemente mosqueado; de *Pariz* (fig. 36); de *Bellegarde*, oblongo, liso, pólpa alaranjada; *Prescott*, de *Vaucluse*, muito temporões e productivos.

Usos.—O *Melão* é fructo muito apreciado para sobremesa e tambem se usa como *hors d'œuvre*.

## PEPINO

Planta annual, com hastes deitadas



FIG. 37—Pepino verde comprido de Pariz

Cultura.—Os *Pepinos* (fig. 37) são de facil cultura ao ar livre. Não gostam das geadas, nem

mesmo de abaixamentos de temperatura até zero graus. E' por isto que se semeiam só em abril, tendo o cuidado de os abrigar de noite, no caso de haver muito frio. Se se semeiarem os *Pepinos* para os comer em salada, supprime-se um certo numero de fructos, conservando apenas dez em cada pé.

Para se obter *Pepinos* grandes, capam-se as hastes, logo acima do primeiro nó, cortando os ramos lateraes, que depois se desenvolvem acima do quinto nó.

A haste dos *Pepinos* pequenos, usados para conserva, nunca deve ser capada.

Os *Pepinos* querem regas abundantes.

#### Variedades.—

*Branco temporão*,  
*Branco comprido pa-*  
*riziense*, *Branco muito*  
*grande de Bonneuil*,  
*Amarello temporão de*  
*Hollanda, da Russia*,



FIG. 38  
Pepino verde pequeno de Pariz

muito pequeno e tem-  
porão; *Verde comprido de Pariz* (fig. 37); *Verde*  
*pequeno de Pariz* (fig. 38); *Fournier*, precoce, vi-  
goroso e productivo; *Verde comprido de Cardiff*,  
fructo de 30 e 40 centímetros de comprimento;  
*Cornichon verde de Meaux*, temporão e muito  
productivo, etc.

**Usos.** — Comem-se habitualmente em salada e tambem se comem cosidos. Faz-se com elles conservas conhecidas com o nome de *cornichons*.

## ABOBORA

Planta annual, trepadeira, com fructos redondos ou alongados

**Cultura.** — As *Aboboras* (fig 39) querem terra funda e bem estrumada, muita agua e calor.

Semeiam-se, no lugar definitivo, desde março até fins de maio. Ou se semeiam em covas de meio metro de fundo por outro tanto de largura,

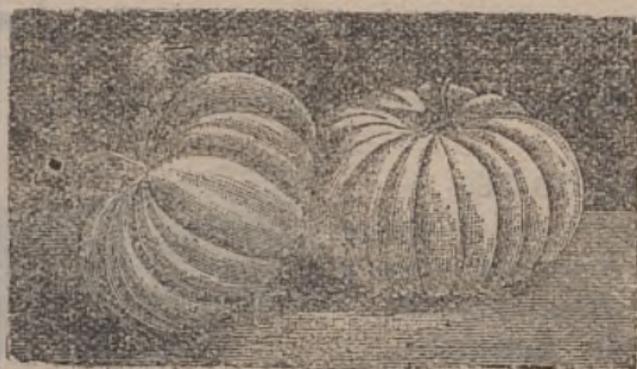


FIG. 39 — Abobora de Valparaizo

que se enchem de estrume não fresco, como estrume dos curraes ou cavallariças, e lança-se sobre elle uma camada de boa terra de meio palmo de espessura. E' n'essa terra que se abrem uns buracos com a mão e n'elles se depositam, com a ponta para cima, tres ou quatro pevides, cobrindo-as depois com terra.

Tambem, em algumas partes, depois de abertas as covas, enchem-se completamente de estrume, que se cobre com toda a terra tirada e com mais alguma puxada do lado, formando assim um monticulo, de um a dois palmos acima do sólo, e é na parte superior d'esse monticulo que se abre

um buraco para metter a pevide, que em seguida se cobre com terra.

Tambem se póde fazer a sementeira das *Aboboras* em vallas sêguidas, de meio metro de fundo e outro tanto de largo, deitando no fundo uma camada de estrume bem calcado, de um palmo de espessura, e depois cobre-se com outra camada de meio palmo de terra.

A distancia entre as covas e as sementes varia segundo as variedades, porque umas alastram mais do que as outras.

Para ter bons fructos, devem regar-se todos os dias, pela manhã e, se o tempo correr quente convém regar de manhã e á tarde.

Os adubos liquidos, feitos com estrume de pombal ou de gallinheiro, dão muito bom resultado.

Por meio da mergulhia das hastes, póde conseguir-se fructos de grande volume. Para isso, tambem é bom fazer uma *capação*, em tempo conveniente. Essa *capação* consiste em cortar a parte superior do braço que rebenta no proprio lugar em que se ache pegado o fructo e que é um ramo falso.

As *Aboboras*, guardadas em lugar sêcco, conservam-se durante o inverno e ainda mais tempo. O que é preciso é vigial-as, para a podridão de uma não passar ás outras.

**Variedades.**—As diferentes variedades de *Aboboras*, hoje cultivadas, pertencem a tres especies distinctas.

1.<sup>a</sup>—*Abobora menina*, ou de *Gerimú*.—*Amarrella grande*, de fructos muito grandes; *Mammoth*, distincta pela fórma quasi espherica dos

seus enormes fructos, pólpa espessa, base amarella e de boa qualidade; *Turbante* (fig. 40), fructo pequeno, deprimido e coroado por tres eminencias, mais ou menos salientes; *vermelha viva de Etampes*, *parda de Bolonha*, *verde de Hespanha*, de longa conservação; *Gerimú transmuntano* ou *Gerimú do Peso da Regoa*, muito grande, de casca alaranjada e que se conserva bem; *de Valparaizo*, (fig. 39), etc.



Fig. 40 — Abobora turbante

2.<sup>a</sup> — *Aboboras porqueiras*. — *Branca da Virginia*, fructo alongado; *da Italia*, ou *curcuzella*; *assucarada do Brazil*, ovoide, de cinco talhadas pouco marcadas.

3.<sup>a</sup> — *Aboboras moschatas*. — *De Yokohama*, fructo achatado, especialmente do lado do olho; *Napolitana*, fructo muito volumoso, de fórmula cylindrica, etc.

Usos. — Empregam-se de diversas maneiras, especialmente na sopa, segundo a variedade que se cultivar. Tambem se usam para dôce.

Servem para pasto do gado, fazendo com que as vaccas leiteiras dêem mais leite. Tambem se usam para os porcos de engorda.

# FAMILIA DAS LEGUMINOSAS

## FEIJÃO

Planta annual, de haste anã ou trepadora

**Cultura.**— O *Feijão* (fig. 41) prefere terra leve e quente, adubada com estrume bem curtido e muito azotado.

Começa-se a semear esta planta na primeira ou segunda quinzena de abril, conforme o terreno fôr mais ou menos leve, ou argiloso.

A sementeira é feita á razão de 2 litros por cada 10 metros quadrados, ou em tufos ou em linhas. Este ultimo modo é preferivel nas terras frescas, porque dá melhores resultados do que nas terras sêccas. A cultura em tufos dá, pelo contrario, optimos resultados em terras frescas.



FIG. 41— Feijão anão Chevrier

Quando se semeia o *Feijão* em linha, abrem-se regos de 5 a 6 centímetros de fundo, espaçados entre si 30 a 40 centímetros, para as qualidades anãs, e 60 centímetros, pelo menos, para as outras. O grão mette-se 2 ou 3 centímetros, o maximo, abaixo do nivel da terra. Quando as plantas começam a levantar-se bem, dá-se-lhes uma sacha e collocam-se ramos ao pé das que o exigirem, ramos que devem ser fortes para resistirem ao vento. Nas regiões onde o vento costume ser violento, é preferivel cultivar variedades anãs.

Quinze dias ou tres semanas depois da primeira sacha, faz-se segunda, tendo o cuidado de calçar os pés dos *Feijões*.

Nos annos quentes e sêccos, deve-se regar fortemente, até á occasião de deitarem flôr.

Nos catálogos dos negociantes de sementes figuram numerosissimas variedades de *Feijões*, que, em todo o caso, se pôdem classificar pela fórma seguinte:

1.º GRUPO — *Feijões anões com pergaminho, ou de debulha*. — *Bagnolet*, uma das melhores, verdes; *Bagnolet verde*, com vagens compridas e finas, muito productivo; *Bagnolet de folha de ortiga*, um pouco mais temporão; *Bonnemain*, grão branco; *Chocolate*, magnifico, verde; *comtesse de Chambord*, grãos pequenos, brancos, extra; *flageolet branco*, *flageolet anão*, *flageolet muito temporão d'Etampes*, *flageolet amarello*, muito temporão; *flageolet manteiga*, *amarello muito temporão de Chalandray*, productivo e anão; *anão pariziense*, preto temporão de *Belgier*, de *Soissons anão*, etc.

2.º GRUPO — *Feijões anões sem pergaminho, de repar, de vagem*. — De *Argel* (manteiga) preto

(fig. 42); *manteiga branco*, *manteiga doirado*, excellente variedade, de vagem carnosa e tenra; *manteiga anão de Digoïn*, muito tufado, ramificado, muito productivo, resistente ás intemperies; *manteiga Mont Dore*, vagem amarello-pallido, muito productivo; *Lyonez de vagem comprida*, muito tenro, grão escuro, comprido; *Lyonez de grão branco*, de *Praga*, *Prédonne anão*, etc.



FIG. 42—Feijão anão manteiga de Argel

3.º GRUPO—*Feijões de trepar*, com pergaminho.— De *Englefontaine*, muito temporão; de *Liancourt*, grão branco, grande; *arroz*, pequeno grão branco, redondo; *Ronceray verde*, *Soissons verde* (fig. 43), de grande vagem; *Soissons vermelho*; de *Hespanha*, branco e vermelho; de *Lima*, rajado; *sabre*, *olho de perdiz*, etc.

4.º GRUPO—*Feijões de trepar*, de vagem, sem pergaminho.— De *Argel*, *manteiga branco*, *manteiga do Mont Dore*; *come-se tudo de S. Fiacre*,

um dos melhores, com vagem carnosa; *branco grande come-se tudo*, muito productivo; *cereja do Japão*, grão redondo, vermelho-escuro, excellente



FIG. 43 — Feijão delrepar de Soissons verde

variedade; *de Praga marmoreo*, *Prédomme*, *princeza*, um dos melhores *Feijões* conhecidos; *sabre preto*, zebriño, par-do, muito bom.

Usos. — O *Feijão* é muito empregado e a sua preparação bem conhecida.

Para conservar as vagens, costuma-se colhel-as novas e tenras; cortam-se as duas extremidades e fazem-se branquear lavando-as com agua a ferver ou pouco salgada e depois collocam-se em garrafas que se submettem a banho maria.

## ERVILHA

Planta annual, de haste anã ou trepadora

Cultura. — A *Ervilha* (fig. 44) cultiva-se em terra preparada por boas lavras. Nas terras leves, dá se-lhe adubos bem curtidos; nas terras fortes, bastam simples correctivos, para não puxar muito pela vegetação, o que daria em resultado preju-

dicar a produção de *Ervilhas*. Deve evitar-se semear-se *Ervilhas*, dois annos a seguir, na mesma terra.

As *Ervilhas* mais temporãs semeiam-se em novembro e dezembro, para darem fructo na primavera; depois escala-se a sementeira, desde fevereiro a agosto, época em que se semeiam as variedades mais serodias. As *Ervilhas* anãs semeiam-se á razão de 2 litros por 10 metros quadrados.

Semeiam-se em linha ou em tufos, como os *Feijões*, espaçando as linhas 30 a 40 centímetros umas das outras.

Logo que as *Ervilhas* nascam, dá-se-lhes uma sachá profunda, sem tocar nas raízes.

As estacas devem ser postas cedo.

Não é preciso regar muitas vezes as *Ervilhas*, excepto se a terra fôr muito sêcca.

**Variedades.** — As *Ervilhas* classificam-se assim, por ordem de precocidade:

1.º GRUPO — *Ervilhas de descascar, de trepar*. — *Principe Alberto*, a mais temporã de todas; *esmeralda*, muito precoce; *express* (fig 44), quasi tão precoce como a *principe Alberto*; *Daniel O'Rourke*, menos precocidade que na precedente; *William temporã*, muito temporã e productora; *maravilha d'Etampes*, muito productiva;



FIG. 44 — Ervilha de trepar  
«Serpette express»

*Michaux de Hollanda, de Ruelle, Michaux ordinaria; Leopoldo II, temporã e productiva; serpette verde, do Auvergne, sabre, etc.*



FIG. 45 — Ervilha anã «Orgulho do mercado»

VARIÉDADES DE GRÃO ENRUGADO. — *Alpha, telephonio*, com vagens enormes, grãos muito grandes e muito tenros; *duque de Albany*, bellas vagens, enormes, muito cheias; *de Knight assucarada*, branca; *heroínas*, boas, etc.

2.º GRUPO — *Ervilhas de descascar anãs*. — *Muito anã da Bretanha, anã Bishop, de vagem comprida, anã verde imperial, orgulho do mercado* (fig. 45),

*princeza real; Fillbasket*, variedade extremamente productiva, etc.

VARIIDADES DE GRÃOS ENRUGADOS.—*Maravilha da America*, profusão, *serpette anã*, *estratagema*, *enrugada anã branca*, *enrugada anã verde*, a *melhor de todas*, *Wilson*, etc.

3.º GRUPO.—*Ervilhas de quebrar*, *de casca*, *come-se tudo*.—*Sem pergaminho de 40 dias*, *sem pergaminho manteiga*, *come-se tudo de trepar com grão verde*, *sem pergaminho gigante*, *chifre de carneiro*, etc.

VARIIDADES ANÃS.—*Anã temporã Breton*, *anã temporã de Hollanda*, etc.

Usos.—Come-se o grão verde ou sêcco. Nas variedades chamadas *sem pergaminho*, come-se a vagem e o grão.

---

## FAVA

Planta annua

Cultura.—A *Fava* quer terra leve, pouco calcarea e muito estrumada.

Semeia-se em outubro e principio de novembro, á razão de 3 litros por 10 metros quadrados.

E' conveniente que os pés fiquem sufficientemente espaçados, para que o ar circule livremente em torno d'elles, para evitar que as flôres mélem.

Nos quintaes pequenos, póde semear-se em

tufos ou em bordaduras, para que tenha o espaço sufficiente para se desenvolver á vontade.

A semente, que é grande, póde ser enterrada á profundidade de 6 a 10 centímetros, segundo o terreno onde se quizer cultivar a planta; os pés devem ter espaços de 50 a 80 centímetros, segundo as variedades.

Logo que a platinha appareça, sacha-se; e, quando tiver 30 a 40 centímetros de altura, amontoa-se a terra em volta d'ella, levemente.

Quando as *Favas* perdem a flôr, corta-se a extremidade, a fim de obrigar a seiva a affluir ás vagens.

**Variedades.** — *Dos pantanos grande ordinaria, perfeição*, variedade de hastes robustas, altas e fortes; *de Sevilha*, vagem comprida, muito temporã, excellente; *de Agua dulce*, cujas vagens medem ás vezes 35 centímetros, variedade temporã, muito productiva; *de Windsor branca e verde*; *temporã de Mazagão*, *Juliana*, *Juliana verde*, *aná verde de Beck*, etc.

**Usos.** — Come-se o grão verde ou sêcco, preparado de diversos modos. As vagens, quando cruas e tenras, tambem servem para comer, cortadas aos bocados e preparadas devidamente.

---

## LENTILHAS

Planta annual, de caule muito ramificado

**Cultura.** — As *Lentilhas* preferem, em geral, terras leves. Semeiam-se em rêgos, nos mezes de

fevreiro e março, e não requerem cuidados alguns até á colheita, que tem lugar desde julho até agosto.

Na grande cultura, é costume lançal-as nos restolhos de *Centeio* e *Cevada*, depois de lavrados, para as pôr ao abrigo dos ventos.

Para as colher não se deve esperar que a vagem esteja completamente madura, porque n'esse caso corre-se o risco de se perder muita semente, que se espalha pela terra, em razão da elasticidade das vagens.

As *Lentilhas* conservam-se melhor dentro das vagens; por isso, é conveniente debulhal-as, só á medida que forem precisas.

**Usos.** — As *Lentilhas* constituem um alimento substancial. Comem-se em grão sêcco, á maneira dos *Feijões*, ou em *purée*.

---

## GRÃO DE BICO

Planta annual, de caule erecto

**Cultura.** — Esta planta pertence mais á grande cultura da que á cultura hortense.

Semeia-se na primavera, em linhas separadas por intervallos de 40 a 50 centímetros, deixando depois as plantas distantes umas das outras cerca de 20 centímetros sobre a linha.

O frio e ainda as geadas bastante fortes não prejudicam a sua cultura, assim como não são precisos grandes trabalhos de preparação no terreno, para que a planta prospere.

Algumas sachas para conservar um pouco fôfa

a superficie da terra e desembaraçal-a das más hervas, são o bastante para a sua cultura.

A colheita do grão faz-se em julho e agosto, e não se espera que esteja completamente maduro; arranca-se a planta e deixa-se acabar a maturação dentro das vagens.

Usos. — O *Grão de bico* é alimento excellente. Póde comer-se em verde ou depois de sêcco, inteiro ou esmagado em *purée*.

## GRÃO DE BICO

## FAMILIA DAS LILIACEAS

---

### ALHO

Bolbo composto de outros bolbos reunidos  
per membranas communs

**Cultura.** — Para a cultura do *Alho*, a experiencia tem provado que certas terras servem mais que outras; quanto mais leves, maior é a producção, isto é, maiores são as cabeças e maior é o numero de *dentes*.

A plantação deve fazer-se desde outubro até dezembro, depois das grandes chuvas do outomno, á distancia de 10 a 15 centimetros uns pés dos outros e á profundidade de 6 a 8 centimetros.

Devem plantar-se os *dentes* mais de fóra de cada cabeça; os de dentro não convém para reproduzir os *Alhos*; aproveitam-se para a cosinha.

Para ter cabeças grandes, faz se um nó com a rama da planta, quando estiver madura, para a seiva se concentrar no bolbo.

Depois de arrancados os *Alhos*, devem ser postos a seccar ao sol; em seguida, atam-se em resteas.

Uma cabeça de *Alho* contém usualmente de 8 a 15 *dentes*, com os quaes se póde fazer uma grande plantação. A colheita é, em geral, de dez por um.

Esta planta não quer outros cuidados a não ser os de a desembaraçar das hervas más, o que se faz com uma boa sachá e duas ou tres cavas.

**Varietades.** — As principaes variedades são as seguintes: *Rocambole*, que apresenta, em vez de grãos, bolbilhos na extremidade do caule, planta muito cultivada na Italia, onde se chama *Alho vermelho*; *Alho do Oriente*, visinho do *Alho porro*, com bolbo grosso, cujo sabor é menos forte do que o do *Alho commum*.

## CEBOLA

Planta bi-annual, com bolbo mais ou menos cheio

**Cultura.** — A *Cebola* (fig. 46), semeia-se á razão de 100 grammas de semente por 10 metros quadrados, no principio de fevereiro, e lança-se em linhas, em alfobre de terra bem preparada. E' a chamada sementeira da primavera.

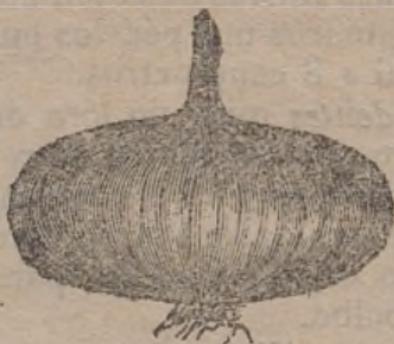


FIG. 46  
Cebola amarella palha de Cambrai

Quando a planta attinge a grossura de uma penna de pato, transplanta-se para taboleiros ou canteiros convenientemente adubados.

O cebolinho deve ser arrancado do alfobre com cuidado e plantado de modo a guardar 10 centímetros de distancia, em todos os sentidos.

Durante a vegetação, a *Cebola* reclama apenas

cavas, de vez em quando, e regar-se, quando a secca se fizer sentir.

Quando as *Cebolas* adquirem quasi o tamanho que devem ter, faz-se parar o desenvolvimento da rama, torcendo-a.

Colhem-se as *Cebolas* logo que as folhas comecem a amarellecer.

Depois de se desenterrarem, ficam alguns dias expostas na terra, se o tempo estiver sêcco, para acabarem de amadurecer.

Ha tambem a sementeira do outomno da *Cebola* temporã, que se faz em agosto, para ser transplantada em fins de setembro; tambem se póde fazer de outubro até dezembro, para ser transplantada em fevereiro.

**Varietades.** — As melhores variedades de *Cebolas* são as seguintes: *Branca temporã*, bolbo deprimido, de tamanho mediano, dôce e muito temporã; *Branca pequena temporã de Barletta*, bolbo arredondado, levemente deprimido, muito branco, a mais temporã de todas as *Cebolas*; *Branca temporã de Nocéra*, variedade muito cultivada para conserva; *Branca redonda da Hollanda*, bolbo muito branco, um pouco espesso, mediano, de boa conservação; *Branca grande chata de Italia*, bella *Cebola* tenra, com bolbo enorme; *Amarella palha das Virtudes*, bolbo levemente deprimido, de tamanho mediano, excellente qualidade, de boa conservação; *Amarella palha de Chambrai*, (fig. 46), muito dura, de longa conservação; *Amarella gigante de Zitteau*, com bellos bolbos grandes, de longa conservação; *Amarella açafroada de Hespanha*, differente da *das Virtudes* apenas por ter côm mais escura; *Amarella de Trébons*, variedade excellente, muito dôce e muito tenra; *Rosada de*

boa conservação, de admiravel conservação; *Ver-melho-escura*, bolbo um pouco deprimido, côr de sangue, com gôsto mais forte do que o da *das Virtudes*; *da Madeira*, bolbo enorme, muito dôce; *Gigante de Rocca*, no genero da *da Madeira*, mas de mais longa duração; *Gigante de Hespanha*, muito grande, de bella côr amarello-palha, conservando-se bem; *Garrafal*, grande, espherica, de côr pallida, muito boa, etc.

Usos.—Os bolbos empregam-se, com muita vantagem, nos cosinhados.

---

## ESPARGO

Planta vivaz, com raizes fasciculadas

Cultura.—O *Espargo* (fig. 47), gosta de terra que não seja nem muito sêcca nem muito humida; mas que tenha, todavia, alguma consistencia. Para estabelecer uma espargueira, escolhe-se terreno situado em planicie, ou em encosta pouco inclinada.

E' preciso cavar até 40 a 50 centímetros de fundo e mistura-se a terra com boa quantidade de estrume de quinta, bem curtido, ou de lama das ruas, sendo muito bom o estrume de cavallo e de carneiro. O guano pôde ser vantajosamente usado, na dôse de 2:000 kilos por hectare, assim comò o nitrato de sodio e o superphosphato de calcio.

A terra deve ser preparada antes do inverno, sempre que seja possivel.

Preparada a terra, fazem-se monticulos de

palmo e meio de altura e 75 centímetros de base, e é no tópo d'esses montículos que se plantam as *unhas* dos *Espargos*, de modo que fiquem separados 60 centímetros uns dos outros.

Antes d'isso, é claro, deve-se ter feito a sementeira, para a qual ha duas épocas diferentes: ou em janeiro, nas terras arenosas e quentes; ou em março, para as terras argilosas e frias. N'um e n'outro caso, a terra deve ter sido preparada com forte adubação, no anno anterior.

E' preciso sachar a terra, de vez em quando.

No segundo anno, dá-se uma sacha funda, até ficarem á mostra as raizes e depois applicam-se estrumes, sendo preferivel o que seja constituido pelos *sargaço*, ou plantas marinhas, e mesmo *mexoalho*. Feita a applicação do estrume, cobrem-se de novo as raizes com terra, que não tenha espessura superior a 5 ou 6 centímetros.

No terceiro anno, no mez de fevereiro quando os *Espargos* estejam para fazer a terceira rebentação, cortam-se as hastes sêccas e depois sacha-se, aduba-se e aconchega-se a terra ás raizes,



Fig. 47—Espargo anão temporão de Argenteuil Rosa

tendo também o cuidado de arrancar as hervas ruins.

No quinto anno, faz-se exactamente o mesmo que se tivér feito nos annos anteriores, como estrumal-os. No mez de outubro, puxa-se terra para as raizes.

Passados cinco annos, os *Espargos* já não precisam de estacas; mas sempre é bom amparal-os, se a ventania fôr muito forte.

A adubação das *espargueiras* faz-se, de dois em dois annos, no mez de outubro.

**Colheita.**—Na terceira rebentação, quando a planta começar a apresentar-se vigorosa, póde colher-se um ou dois *Espargos*, em cada pé. Todavia, se, no começo de abril, apparecerem nos pés quantidade superior a cinco, devem colher-se os excedentes, principalmente os mais pequenos e os que estiverem mais chegados uns aos outros.

No quarto anno, a *espargueira* começa a produzir a valer; mas é bom não colhêr por muito tempo, sendo prudente não levar a colheita além de 35 a 40 dias.

Depois do quarto anno, a colheita faz-se muito regularmente, durante dois mezes.

A colheita faz-se com os dedos e não com faca, até á idade de dez a doze annos. Os córtes com faca são considerados por alguns especialistas como prejudiciaes á planta.

**Varietades.**—As variedades mais apreciadas são: *da Hollanda*, com grossos rebentos arredondados; *de Argenteuil temporão* (fig. 47), com rebentos redondos; *de Argenteuil serodio*, com rebentos achatados; *de Gand*, gigante, *de Erfurt*, *de Ulm*, etc.

Usos.— Emprega-se os rebentos brancos que se comem cosidos, com molho de manteiga ou de azeite. Bastam 10 a 15 minutos para os coser. Para se comerem com molho de azeite, é preciso passal-os por agua fria, logo depois de cosidos.

Omelettes de *Espargos* é um prato delicioso que se serve em todos os bons *restaurants*.



## FAMILIA DAS UMBELLIFERAS

### SALSA

Planta bi-annual, com raiz carnuda e folhas radicaes



FIG. 48—Salsa communis

**Cultura.** — A *Salsa* (fig. 48) contenta-se com qualquer terra; mas prefere a que fôr fresca e leve e profundamente trabalhada, na qual não se poderá semear segunda vez, senão passado algum tempo.

Os estrumes muito gordos prejudicam esta planta e privam-na do seu cheiro.

Póde-se semear a *Salsa* em todas as estações, menos no inverno; mas particularmente no mez de fevereiro e março, a lanço ou em regos, en-

terrando-se a semente a pouca profundidade, por meio de ancinho.

São precisos 40 dias para germinar.

Esta plantasinha não exige outros cuidados senão ser sachada e regada, se fôr preciso. As regas não devem ser poupadas em caso de sêcca.

**Variedades.**—*Frisada*, ou dupla; *frisada verde-escuro*, bella variedade, menos alta mas com folhagem mais escura do que a antecedente; de *frondes de feto*, com folhagem finamente recortada; *aná muito frisada*.

**Usos.**—Empregam-se as folhas, como condimento, em muitos pratos.

---

## CEREFOLIO

Planta annual, com folhas alladas

**Cultura.**—O *Cerofolio* exige sólo rico em terra vegetal, um lugar sombreado e abundantes regas. A rapidez do seu crescimento faz com que seja uma planta muito cultivada pelos hortelões, em alguns paizes, posto que o preço por que se vende seja muito baixo.

Semeia-se todo anno, quer seja a lanço, ou em regos espãçados 20 centímetros. Preferem-se os mezes de fevereiro e março para a sementeira. São precisas cerca de 500 grammas de semente para 10 metros quadrados.

O *Cerofolio* colhe-se cerca de seis semanas depois da sementeira.

**Variedades.**—*Frisado* ou duplo.

Usos.—Empregam-se as folhas do *Cerefolio* para condimento e salada; são excellentes em certas sopas, por lhes dar sabôr muito agradável.

## CENOIRA

Planta bi-annual, com raiz vertical fusiforme

Cultura.—De todas as plantas que se cultivam, pelas suas raizes, não ha nenhuma que seja tão exigente como a *Cenoira*, com respeito a terra. Esta deve ser leve, gorda, um pouco arenosa e bastante humida, ou antes, o que se chama fresca, a fim que a *Cenoira* penetre e afaste facilmente a terra.

Semeia-se a *Cenoira* desde fevereiro a setembro, em lugares abrigados.

A terra deverá ter sido preparada, por boas e profundas cavas.

A sementeira é feita a lanço, ou em linhas espaçadas 15 a 20 centímetros umas das outras; cobre-se a semente com ancinho ou gradando ligeiramente por meio de um forcado. Nas terras fortes, que tenham sido corrigidas, é melhor cobrir as sementes com uma boa camada de estrume.

Após a sua apparição á superficie da terra e



FIG. 49—Cenoira vermelha comprida

emquanto são pequeninas, as *Cenoiras* exigem cuidados assíduos, regas e serem sachadas; logo que comecem a desenvolver-se, é preciso mondá-las, no caso de estarem bastas.

As regas devem ser abundantes, em tempo sêcco.

No meio do verão, colhem-se successivamente, tendo o cuidado de as arrancar de maneira que as raízes que se deixem ficar para o inverno, se encontrem separadas um palmo a palmo e meio, umas das outras.



FIG. 50—Cenoira anã da Hollanda

No mez de novembro, arrancam-se as ultimas; corta-se o cóllo de cada *Cenoira*, mettem-se as raízes em regos e cobrem-se com estume grosso, por causa da geada.

**Variedades.**—*Vermelha curta temporã*, *meio curta obtusa de Guérande*, com raízes enormes, propria para terra fresca; *Meio comprida obtusa*, muito productiva e de folhagem pouco abundante; *Meio comprida de Carentan*; *Meio comprida nantense*, excellente, tão temporã como a *Vermelha curta*; *Meio comprida de Len*, productiva, muito tenra, muito precoce; *Comprida*, *Comprida de S. Valery*, excellente; *Comprida de Altringham*, fina, sem coração; *Vermelha comprida lisa de Meaux*, (fig. 49) excellente variedade; *Anã da Hollanda*, (fig. 50) tambem excellente.

**Usos.**—Come-se a raiz de diversas maneiras, só, ou acompanhada de carne.

**COENTROS**

Planta annual, de folhas radicaes

**Cultura.**— Os *Coentros* semeiam-se no outomno, ou na primavera, para colher no estio. Exigem terra quente e sachas frequentes, durante o periodo da sua vegetação.

**Usos.**— Empregam-se os *Coentros* como condimento, em muitos pratos, e entram na preparação de muitos licôres dôces.



## FAMILIA DAS POLYGONEAS

### AZEDAS

Planta vivaz, de raiz rasteira

**Cultura.**—As *Azedas* (fig. 51) preferem terra leve, fresca, assombrada e muito estrumada.

Multiplicam-se por semente e pela divisão dos pés. A sementeira é preferível, porque a planta dura mais e produz mais. Faz-se a lanço, em março e abril, em canteiros ou bordaduras. A planta pôde ficar no mesmo lugar ou ser transplantada em



FIG. 51 — Azedas

maio e junho. A divisão das cêpas faz-se em março ou outubro. As *Azedas* obtidas por divisão dos pés devem ser substituídas de tres em tres annos.

Pódem colher-se, geralmente, dois ou tres mezes depois da sementeira, porque as *Azedas* desenvolvem-se depressa, se fôrem bem regadas.

**Variedades.**—*Larga de Belleville*, de folhas muito largas; *virgem*, que deve este nome a não se reproduzir por semente.

Usos.—As folhas de *Azedas* servem principalmente para esparregado e também para a preparação de sopas verdes. Como condimento, fazem bem á saúde, especialmente no tempo do calor.

## RHUIBARBO

Planta vivaz, de folhas muito grandes

Cultura.—Prefere sólo preparado, bem estrumado e um pouco humido.

A sementeira faz-se em fevereiro ou março, regando, de tempos a tempos.

Transplanta-se, um mez depois, ficando os pés á distancia de um metro uns dos outros.

Durante a vegetação, é preciso que a terra esteja bem mexida e limpa de herva, sendo conveniente regar, de vez em quando.

No primeiro anno, a planta deve deixar-se vegetar livremente; só no segundo anno é que se póde começar a colheita das folhas, porque só então tomam o devido desenvolvimento. No terceiro anno, póde fazer-se colheita maior.

Os pés das folhas devem ser cortados com a unha e não com faca.

Variedades.—*Ondulado*, *Victoria*, *Cinnæus*, *Principe Aiberto*, *Groselha*, considerado como o melhor; e de *Népaul*.

Usos.—Comem-se os tallos das folhas, com os quaes se fazem dôces de compota e outros, que servem para guarnecer diversos pratos. As folhas preparam-se e comem-se como as *Azedas* e *Espinafres*.

## FAMILIA DAS PORTULACEAS

---

### BELDROEGA

Planta annual, de hastes ramosas, succulentas

**Cultura.**— A sementeira d'esta planta, em plena terra, faz-se de abril até maio e depois novamente, com intervallos de quinze dias ou tres semanas, até principios de agosto.

Semeia-se a lanço, empregando 100 grammas de semente por 10 metros quadrados. Feita a sementeira, espalha-se por sobre ella uma ligeira camada de terra vegetal e rega-se bastantes vezes, até á completa germinação das sementes. Depois, rega-se tanto quanto possa ser, porque esta planta gosta muito da agua.

Para consumo, cortam-se todas as extremidades das hastes, á medida das necessidades; as plantas rebentam sempre com força, se a terra fôr apropriada.

**Usos.**— A extremidade das hastes, juntamente com as folhas, comem-se crúas em salada, ou cozidas, preparadas de diversas maneiras.

---



## FAMILIA DAS SOLANEAS

---

### BATATA

Planta vivaz, de raizes tuberosas

No livrinho VIII da livraria do *Lavrador* dão-se numerosas informações sobre a cultura d'esta preciosa planta, cuja cultura é bem remuneradora para o horticultor, especialmente se elle a fizer segundo os preceitos modernos.

**Cultura.**— Basta, pois, repetir que as terras soltas são as que mais convém ás *Batatas* (fig. 52), e que ellas reclamam muito adubo, que encerre especialmente potassa.

No livrinho «A cultura da batata» são indicadas diversas formulas de adubos chimicos, segundo a natureza das terras.

A época da plantação varia segundo as regiões e depende da temperatura que regula em cada região.

**Variedades.**— Conhecem-se hoje mais de 300 variedades de *Batatas*, perfeitamente distinctas umas das outras. N'uma cultura bem dirigida, é preciso ter *Batatas* temporãs, meio temporãs e serodias. As mais recommendaveis, na opinião de Duvillar e de R. de Noter, membros da Sociedade

Nacional de Horticultura da França, são as seguintes:

VARIETADES AMARELLAS REDONDAS.—*Boa Vilhelmina*, muito recommendavel; tuberculos numerosos, regulares.

*Modélo*, tuberculos levemente deprimidos, sem olhos.

*Seguin*, tuberculos bastante grandes, com pôlpa finissima, de boa conservação.



FIG. 52—Batata Meyal

*Canadá*, amarella, grande, muito serodia, muito productiva.

*Gigante sem igual*, de boa conservação e de excellente qualidade.

*Amarella redonda temporã*, variedade muito temporã.

*Jeancé*, grande, farinacea, serodia, productiva.

*Kernours*, boa variedade meio temporã.

*Czarina*, tuberculos enormes, pôlpa dura, finissima, de boa qualidade.

*Meyal* (fig. 52), meio temporã; pôlpa amarella, de excellente qualidade.

*Rainha dos polders*, tuberculos lisos, de fórmula perfeita.

*S. Germain*, de olhos pouco apparentes.

VARIETADES AMARELLAS COMPRIDAS OU MEIO COM-

PRIDAS.— *Marjolin temporã*, (fig. 53) muito preferida.

*Marjolin*, ou *quarentena do mercado*, meio temporã, muito productiva.

A *Marjolin temporã* vem mal, se se plantar antes de se desenvolverem os rebentos; por isso, é conveniente expô-la ao ar e á luz até que os olhos desabrochem.

*Maravilha da Argelia*, pelle côr de rosa viva ou amarello clara.

*Real* ou *ingleza*, (fig. 54) lisa, muito temporã, de superior rendimento.

*Victor*, variedade ingleza, de notavel precocidade.

*Caillou*, muito temporã, tuberculos abundantes.

*Floco de neve*, variedade excellente, muito productiva.

*Folha de ortiga*, meiom comprida, muito temporã.

*Magnum bonum*, parecida com a *quarentena do mercado*; mas os tuberculos são menos lisos.

*Bella de Fontenay*, boa variedade, serodia e productiva.

*Da Hollanda grande*, bem lisa, maior e mais alongada do que a *amarella da Hollanda*.

*Elephante branco*, tuberculos muito volumosos, excellentes, serodios.

*Imperator*, muito farinacea, productiva, resistente á doença.

*Instituto de Beauvais*, pôlpa branca, excellente, tuberculos muito grandes, variedade muito productiva.

*José Rigault*, comprida, chata, pôlpa amarella,



FIG. 53  
Batata Marjolin

fina e farinacea, de boa conservação e de grande produção.

*Precoce de Vindery*, muito precoce, de pelle lisa e pôlpa amarella, excellente.

*Principe de Galles*, oval, pôlpa amarella, muito boa, variedade productiva, muito temporã.

*Princeza*, comprida, pôlpa dura, excellente, meio temporã.

*Prolifica de Busée*, oblonga, achatada, pôlpa branca, olhos cavados, boa e productiva.



FIG. 54  
Batata ingleza sir Walther

*Quarentena chata temporã*, meio temporã, muito productiva, tuberculos bastante grandes, lisos, pôlpa amarella, de excelente qualidade.

VARIEDADES DE CÔR,  
COMPRIDAS E REDONDAS.—

*Kidney vermelha temporã*, pôlpa amarella fina, bem farinacea.

*Vermelha da Hollanda*, mais temporã do que a antecedente, pôlpa amarella.

*Rosa temporã*, pôlpa branca, boa qualidade para terra arenosa.

*Vitelotta*, redonda, de pôlpa branca.

*Vitelotta ordinaria*, amarella, comprida, productiva.

*Quarentena roxa*, tuberculos lisos e sem olhos, menos productiva do que a precedente, de boa conservação.

*Blanchard*, muito productiva, fortemente rajada em torno dos olhos pouco fundos; pôlpa dura, amarella escura, de boa conservação e muito recommendavel.

*Roxa redonda*, pôlpa amarella, fina e dura,

muito farinacea; excellente variedade de inverno, conservando-se bem.

*De folhas estriadas*, tuberculo rosado, oblongo, de boa qualidade, conservando-se bem; folhas penachadas.

*Farinacea vermelha*, redonda, farinacea, serodia e muito productiva, conservando-se muito.

*Gigante azul*, roxa, muito grande, de pôlpa branca; variedade productiva, meio temporã.

*Bretã*, oblonga, branca rosada, penachada de vermelho perto dos olhos; pôlpa farinacea e de boa qualidade; mais temporã que a *Imperator* e a *Gigante azul*, de um grande rendimento.

*A melhor de Bellevue*, vermelha, oblonga, achatada, pôlpa amarella farinacea, serodia, productiva e de boa conservação.

*Maravilha da America*, vermelha, redonda, muito grande, meio serodia, muito productiva, excellente para a cultura em pleno campo.

*Negra*, comprida, de côr quasi preta, que se estende por toda a pôlpa, curiosa, mas de boa qualidade.

*Rousette*, vermelha pardacenta, redonda regular, pôlpa amarello pallido, excellente qualidade.

*Truffa*, meio serodia, redonda, escura, pelle rugosa, pôlpa branca e muito farinhenta, excellente e de boa conservação.

*Vermelha de Montreuil*, redonda, de boa qualidade e de longa duração.

*White Pink*, redonda, vermelha, rajada de branco, serodia e de boa qualidade.

*Pale red*, comprida, vermelho-claro, de boa qualidade, pouco farinhenta, excellente.

*Chata de Roscoff*, tuberculos medianos, alongados e achatados, olhos pouco salientes; variedade serodia, conservando-se admiravelmente.

**Tratamento.**—O tratamento contra o *mal das Batatas* faz-se por meio da calda bordeleza, igual á que se emprega para o tratamento do *mildio* nas vinhas.

**Usos.**—Comem-se os tuberculos, preparados por variadissimas maneiras.

## TOMATE

Planta annual, de haste ramosa



FIG. 55—Tomate anão vermelho temporão

**Cultura.**—A sementeira dos *Tomates* (fig. 55) faz-se desde meados de março até principios de abril, quando não houver receio de geadas, transplantando-se por todo o mez de maio.

A transplantação faz-se com o espaço de 20 centímetros, em todos os sentidos.

Logo que os *Tomates* estejam bem desenvolvidos, regam-se moderadamente, a fim de não activar a sua vegetação; só mais tarde, quando os fructos estiverem bem formados, é que se lhes dá toda a agua de que necessitem para os fazer crescer.

Esta planta exige, para dar fructos abundantes, uma *capação apropriada*, que, diminuido o seu vigor, obrigue a concentrar a vegetação sobre as inflorescencias e a fructificar na melhor occasião.

Para isto, logo que as plantas mostrem as suas primeiras inflorescencias, supprimem-se-lhes, entre os ramos lateraes, dois ramos vigorosos, em cada um dos quaes não se deixam progredir mais do que quatro ramalhetes de flôres.

Deve-se ter cuidado em que estas hastes não se ramifiquem, cortando-se todas as que appareçam.

Como as hastes dos *Tomates* são muito flexiveis, é preciso amparal-as por meio de estacas.

Quando os fructos comecem a colorir, o que acontece em junho, arrancam-se com moderação folhas, para evitar a queima; é conveniente que os raios do sol não os ataquem muito, porque com isso amadurecem prematuramente.

A colheita prolonga-se desde junho até aos frios; e se n'esta occasião os fructos não estiverem bem maduros, colhem-se com uma parte do pedunculo e recolhem-se para acabarem de amadurecer.

*Variiedades.*— *Vermelho grande*, *Vermelho grande temporão*, *Rainha dos temporãos*, variedade de notavel precocidade, vigorosa e productiva; *Meio temporão*, de plena terra, rustico e resistente á doença; *Trophy*, bella raça, grande; *Caminho*

*vermelho temporão*, fructos lisos, muito numeroso e temporão; *Perfeição*, fructos redondos, grandes, vermelho vivo, lisos; *Mikado escarlate*, fructo de bolbo vermelho vivo; *Mikado violeta*, fructos enormes, lisos, vermelho violaceo; *Champion*, variedade vigorosa, fructos numerosos; *Vermelho anão temporão*, *Pomovermelho*, *Pomoviolaceo*, *Rei Humberto*, fructo vermelho escarlate, grandes como um ovo de gallinha; *Amarello grande*, liso, fructo amarello côr de oiro, variedade muito fertil, mas um pouco serodia.

**Tratamento.**— Os *Tomates* são atacados por uma doença identica á das *Batatas* e o tratamento é tambem pela calda bordeleza.

**Usos.**— Comem se os fructos cosidos ou crús: cosidos com molho ou ensopados com carne; crús em salada e por muitos é considerada esta a melhor maneira de os comer.

## BERINGELA

Planta annual, fiores differindo apenas das da *Batata* por serem maiores

A pôlpa do fructo é um pouco sêcca, e como que cotonosa, de gôsto desagradavel, sendo crúa, tenra e agradavel, quando cosida e preparada convenientemente.

**Cultura.**— A *Beringela* (fig. 56) é cultivada da mesma maneira e nas mesmas condições que os *Tomates*. Exige terra muito estrumada, uma situação quente e abrigada, e regas abundantes.

Semeia-se em abril, quando já não houver receio das geadas da primavera, para transplantar no lugar definitivo, durante o mez de maio ou principios de junho, deixando entre cada pé um intervallo de 60 centímetros.



FIG. 56 — Beringela Violeta

Durante o seu periodo de vegetação, não se devem abandonar as plantas. Convém regal-as repetidas vezes e abundantemente, não só com agua simples, mas com toda a casta de adubos liquidos, e conservar o terreno sempre limpo e bem dividido, a fim de favorecer o seu desenvolvimento. Para se obterem bons fructos e em quantidade, deve-se supprimir todas as ramificações que partam do cóllo da raiz da planta, deixando apenas uma só haste, cuja extremidade se corta logo que tenha cinco ou seis folhas, com o fim de provocar o desenvolvimento de dois ra-

mos lateraes, aos quaes, por seu turno, e um pouco mais tarde, se cortam as pontas para concentrar a seiva sobre elles.

Os fructõs não devem ser colhidos no estado de maturação perfeita, porque, n'este caso, são bastante cotonosos e menos proprios para os diferentes usos culinarios.

Para semente, escolhem-se tres ou quatro dos mais perfectos, e deixam-se desenvolver sobre a planta, até que esta seja arrancada, para completarem a sua maturação; e, se ainda houver receio de que não estejam bem maduras, expõem-se alguns dias, para mais tarde se lhes extrahir as sementes.

Variedades.—*Roxa comprida*, *Roxa comprida temporã*, *Muito temporã de Barbentane*, parecida com a segunda na fórma e na côr, mas mais precoce; *Roxa anã muito temporã*, *Roxa redonda*, *Monstruosa de Nova York*, *Redonda da China* ou *Preta de Pekin*, escura; *Branca da China*, *Redonda branca*.

Usos.—Preparam-se as *Beringelas* de recheio, fritas e grelhadas.

## PIMENTO

Planta annual, vivaz no seu paiz de origem

Cultura.—A sementeira do *Pimento* (fig. 57) é feita em alfobre, em abril. Quando a planta tivér 4 a 5 folhas, transplanta-se para terra bem estrumada.

Para se tirar proveito d'esta planta, é preciso dar-lhe sachas e regas frequentes.

Para que os fructos atinjam o seu completo desenvolvimento, é preciso que cada pé não tenha mais de 10 a 12, sendo conveniente cortal-os, se houver mais.

**Variedades.**— *Vermelho comprido ordinario*, *Cardeal*, de fructos afilados, de côr vermelha bri-

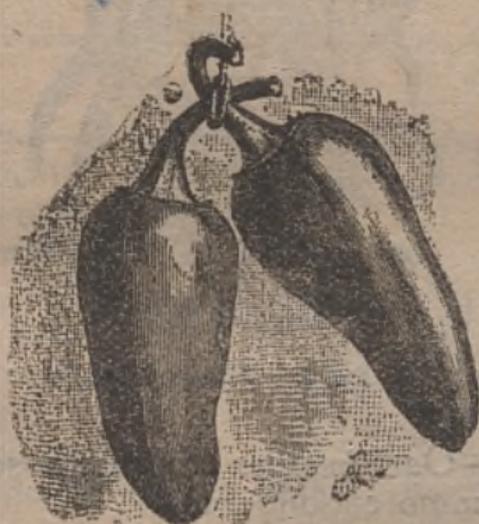


FIG. 57— Pimento celestial

lhante; *De Cayena*, *do Chili*, *Chinez*, com fructos numerosos, conicos, passando do verde ao amarello, ao violaceo e ao vermelho coralino; *Grande quadrado doce*, *Quadrado doce da America*, muito grande, quasi quadrado, temporão; *Ruby King*; mais comprido que o precedente; *Tromba de elephant*, fructo volumoso, de fórmula conica; *Dôce de Hespanha*, muito grande, cylindrico, muito doce; *Monstruoso*, *Amarello comprido*, *Quadrado amarello temporão*, *Mastodante amarello oiro*, fructos muito

volumosos e temporãos; *De bouquet*, amarello; *Cereja*, *Celestial* (fig. 57) productivo; *Sabre* (fig. 58) fructo muito comprido.



FIG. 58 — Pimento sabre

**Usos.**—Os *Pimentos* empregam-se verdes ou maduros, como condimento.

Com os *Pimentos* sós ou juntos aos *Pepinos*, *Cebolinho*, *Cenouras* e *Rabanetes*, faz-se excellente conserva.

## FAMILIA DAS ROSACEAS

### MORANGOS

Planta herbacea, vivax, quasi acaule

**Cultura.**—A cultura dos *Morangueiros*, em pequena escala, é uma agradável ocupação dos lavradores, que gostem de saborear fructos deliciosos; e, em grande escala, nas visinhanças de importantes centros consumidores, é esta cultura muito vantajosa, chegando os bons *Morangos* (fig. 59), em certos casos, a ser vendidos por preços extremamente remuneradores.



FIG. 59—Morango «Alexandre de Humboldt»

E é n'estas condições que o horticultor tem todo o interesse em empregar a adubação chimica racional, a unica que lhe permite obter economicamente a produção maxima.

O *Morangueiro* prospera em terrenos leves, permeaveis, pouco calcareos e bem expostos. E' uma planta exigente, muito esgotante, que empo-

brece a terra rapidamente. Nem todas as variedades o são igualmente; assim, as de fructos pequenos, chamadas das *quatro estações*, são muito mais esgotantes do que as de fructos grandes. E de entre estas, a menos exigente parece ser a *Hericart de Thury*, a preferida dos horticultores dos arredores de Pariz.

Geralmente, emprega-se todo o estrume de uma só vez, quando se planta o morangal. Depois apenas se costuma sachar para tirar as hervas e cortar, umas duas vezes por anno, os braços que os *Morangueiros* deitam. Passados tres ou quatro annos, é preciso fazer de novo o morangal e quasi sempre em outro terreno, porque o primeiro se acha esgotado.

Ora, o emprego dos adubos chimicos não só augmenta consideravelmente o rendimento, mas prolonga a duração do morangal.

Em fevereiro espalha-se, por are de terreno:

Nitrato de sódio.....	6 kilogrammas
Superphosphato .....	3     "
Chloreto de potassio .....	4     "

que se enterra com uma ligeira sachá.

Com esta adubação, além do estrume empregado na plantação, em novembro, chega a obter-se, por are de terreno, um augmento de 93 kilogrammas de *Morangos* n'um anno.

Vêm-se claramente as vantagens que o lavrador póde tirar do emprego dos adubos chimicos como complemento do estrume que se use na plantação.

O *Morangal* deverá ser estabelecido em local bem arejado; do contrario, a sua producção será muito limitada. E' por isso que, nas pequenas

hortas muradas das cidades, o *Morangueiro* só dá folhas.

Multiplica-se o *Morangueiro* por meio de estolhos, braços ou *ladrões*, como vulgarmente se lhes chama; pelos gomos subterraneos, que se separam do pé-mãe, e por semente.

Os dois primeiros meios são os unicos que reproduzem exactamente os caracteres da variedade. A sementeira só se emprega para obter novas variedades. Os estolhos ou braços são ramos muito delgados e alongados, que na extremidade de uma porção nua, semelhante a um bocado de fio mais ou menos comprido, apresentam um tufo de folhas sobre uma dilatação que emite promptamente raízes e se fixa ao sólo a pequena distancia do pé-mãe. Estes órgãos especiaes, que têm por fim mergulhar naturalmente o *Morangueiro*, começam a apparecer na época da floração e continuam a alongar-se durante toda a estação.

Para a multiplicação do *Morangueiro* por este meio, não é boa prática aproveitar logo os primeiros braços que appareçam, porque isso concorre poderosamente para a decadencia das boas variedades. O mais conveniente é supprimir todos os braços que se produzirem antes e durante a fructificação; e, logo que acabe a colheita, limpar a planta de todas as folhas mortas e das hastes sêccas de fructos, renovar o terreno, regar com algum adubo liquido e esperar que novos braços se desenvolvam, os quaes produzem pequenas plantas vigorosas, que se fixam facilmente na terra removida.

Se não houver necessidade de muitas plantas para multiplicar, deve-se fazer suspender o desenvolvimento do braço, cortando-o logo ao primeiro

nó ou tufo de folhas, porque, do contrario, continuaria a alongar-se produzindo cinco ou seis plantas cujo vigor vai decrescendo successivamente.

Os melhores braços para reproducção são sempre os que se acharem mais perto do pé-mãe. Deixando, pois, em cada braço um ou dois rebentos quando muito, estes serão mais vigorosos, e, plantados em setembro, darão uma bella producção no estio seguinte.

Na occasião da transplantação, deve medear o menor espaço de tempo possivel entre o arranque e a plantação, para evitar que as raizes murchem com o contacto prolongado do ar.

A divisão dos tufos pratica-se mais particularmente para multiplicar o *Morangueiro dos Alpes sem estolhos* ou de *Gaillon*, que não tem a faculdade de produzir estolhos ou braços; e quando se queira recorrer a este meio de propagação para as outras variedades, é preciso cortar a porção de cêpa que fica, logo a 1 ou 2 millimetros do tufo das folhas, pois que é no ponto de inserção d'estas, e não sobre a propria cêpa, que as novas raizes se desenvolvem. E' conveniente apertar a terra em volta dos rebentões, regal-os cuidadosamente e cobril-os com palhuços, para assegurar o seu enraizamento.

Plantam-se os *Morangueiros* em tableiros separados por estreitos caminhos. A largura dos tableiros deve ser tal que ao cultivar e colhêr se possa chegar ao centro com as mãos, sem pôr os pés dentro do tableiro.

Em cada tableiro traçam-se tres linhas, distantes umas das outras 40 centimetros; calca-se a terra em volta da planta, e em seguida dá-se-lhes uma boa rega.

A plantação deve ser feita desde fins de setembro até meados de outubro, para que os braços enraizem antes das grandes geadas. Esta época é preferível, porque a plantação da primavera tem o inconveniente de produzir menos fructos no primeiro anno.

Tambem se plantam em bordaduras, principalmente as variedades dos *Alpes sem estolhos* ou de *Gaillon*.

Os principaes cuidados que os *Morangueiros* requerem, durante o seu periodo de vegetação, reduzem-se a sachas profundas e frequentes, regas abundantes mesmo em pleno sol; supressão de todos os braços ou ladrões na primavera e estio, durante todo o tempo que durar a fructificação, pois que estes braços multiplicadores, fatigando necessariamente o pé-mãe, devem ser considerados e tratados como hervas perniciosas. Os fructos serão tantos mais bellos e abundantes quanto maior fôr o cuidado que houver na supressão d'esses braços. E' preciso limpar a planta, desembaraçando-a de todas as folhas amarellas ou pôdres, sachar o terreno e regal-o com adubo liquido por um tempo coberto. Na primavera repetem-se as mesmas operações, adicionando aos tableiros alguma terra extrahida dos caminhos divisorios e uma boa camada de terraço.

Um *Morangal* bem tratado pôde durar quatro e mais annos.

Os *Morangos* devem ser colhidos de modo que levem o pé que os prendem aos braços, pois que, se este ficar, logo que seque tambem seccam quasi sempre as flôres e os fructos verdes que existirem no mesmo braço.

O snr. Rodrigues Chicó deu conta no *Lavra-*

dor n.º 60 de agosto de 1908, do processo adoptado em Malveira para dar *Morangos* em agosto e setembro. Diz assim:

« Procurei saber na Malveira, porque processo conseguiam alli obter *Morangos*, quando no resto do paiz já os não havia, e aos leitores do *Lavrador* vou indicar o processo cultural que n'aquella povoação empregam para obter *Morangos* que tão bom dinheiro lhes rendem, pois cada cabazinho que póde conter 600 a 700 grammas de *Morangos*, vende-se n'este tempo pelo preço de 450 a 500 réis, e mais 50 réis pelo cabazinho.

São dois os processos culturaes empregados: o primeiro consiste em fazer plantação nova em terra bem cabada e estrumada, na segunda quinzena de junho, regando abundantemente o morangal de oito em oito dias. Em julho o novo morangal enche-se de flôr e dá *Morangos* até setembro, tornando a fructificar depois abundantemente o morangal de oito em oito dias. Em julho o novo morangal enche-se de flôr e dá *Morangos* até setembro, tornando a fructificar depois abundantemente na primavera seguinte.

O segundo processo consiste em cortar todas as guias e rebentos a um morangal que já fructificou na primavera, tirar-lhe as folhas velhas, deixando ficar um pequeno tufo central, em seguida sachar, adubar e regar bem até que em julho se enche de flôr e dá a segunda fructificação, durante os mezes de agosto e setembro. Este segundo processo é empregado em morangaes velhos, destinados a serem transplantados no inverno seguinte, porque a fructificação forçada os esgota e esterilisa, acontecendo até morrerem muitas d'essas plantas, depois da tal fructificação forçada.»

**Variedades.**—Algumas das principaes variedades são:

**MORANGUEIROS DAS QUATRO ESTAÇÕES.**—*Janus*, fructo conico, rainha das quatros estações de *Argenteuil*, fructo grande, de fôrma conica.

**MORANGUEIROS DE GRANDE FRUCTO, CONICOS.**—*Abd-el-Kader*, muito grande; *Alexandre de Humboldt* (fig. 59), fructo muito grande, oval, um pouco deprimido; *Abel Carrière*, fructo muito grande, ligeiramente achatado; *Comet*, fructo muito grande, irregular; *duque de Magenta*, fructo muito grande, arredondado e rosado; *Helvetia* (fig. 60), fructo grande, oblongo, irregular; *Koning Albert von Sachsen*, fructo muito grande, de fôrma oval, largo, côr escarlate vivo; *Victor Hugo*, fructo muito grande, encarnado; *Surprise*, fructo muito grande, de aspecto variado, alongado, achatado; *passe partout*, fructo muito grande, largo e achatado; *My Queen*, fructo mediano, arredondado; *Pênélope*, fructo grande, arredondado; *Lucas*, fructo grande, oblongo; *Graf Moltke*, de extraordinario tamanho, fôrma irregular, cristado; *Golias*, fructo grande, de fôrma conica; *duque de Malakoff*, fructo muito grande, redondo ou achatado; *Doutor Hogg*, fructo muito grande, em fôrma de coração; *Imperatriz allemã*, fructo muito grande, conico; *Carolina superba*, fructo grande, em fôrma de coração, etc.



FIG. 60 — Morango «Helvetia»

O *Morangueiro* é uma planta que se não deve estimar só por produzir bons fructos comestiveis, mas tambem por ser uma planta medicinal de valor.

Os fructos (morangos) são depurativos, refrigerantes, e gozam de propriedades anti-gottosas e anti-rheumaticas; devido ao acido salicilico que contêm, evitam a formação de calculos uricos ou areias. Com elles se faz um xarope que, misturado com agua, fórma uma bebida refrigerante. As folhas são diureticas e adstringentes; mas menos activas do que a raiz. Depois de sêccas ao calor brando de um forno, pôdem-se empregar como succedaneo do Chá da India. A raiz, ou antes *rhizoma*, é adstringente e amargo. E' um diuretico de valor. O cosimento e a infusão téem-se empregado para combater a gonorrhêa, diarrhêa, dysenteria e hemorragias passivas, administrado internamente e em injeção e lavatorio, conforme a natureza da doença.



## FRAMBOEZEIRO

Arbusto coberto de aculeos

**Cultura.**—O *Framboezeiro* (fig 61), não é exigente em relação ao sólo, vegetando em qualquer parte, mesmo nos sólos seccos e calcareos. Não teme a sombra e é facil encontral-o, abandonado num canto qualquer do jardim, privado do menor cuidado. Produz então fructos pequenos e sem gosto. Pelo contrario, nas terras de boa qualidade e um pouco frescas obtem-se bons productos e uma vegetação segura. Nos sólos seccos a vegetação acaba muitas vezes em junho. E' conveniente estrumar os framboezeiros com maior razão, quando o sólo não fôr de tão boa qualidade.

**Varietades.**—Podem ser classificadas em duas cathogorias:

- 1.º de uma colheita;
- 2.º de duas colheitas, ou remontantes, ou biferes.

As variedades d'esta segunda cathogoria produzem fructos no outomno na extremidade dos renovos do anno; no verão seguinte, sobre as ramificações lateraes d'esses mesmos renovos, talhados durante o inverno. Os horticultores que colhem para vender, preferem, em geral, as variedades não remontantes, porque as primeiras dão uma colheita menos vantajosa no verão que as variedades ordinarias e os seus fructos do outomno são muitas vezes pequenos.



FIG. 61 — Framboezeiro

**Varietades não remontantes**

**Framboezeiro vulgar, ou da Hollanda.**—Vigoroso, rustico, productivo. Fructo vermelho, bom.

**Pilato.**—Vigoroso, fertil. Floração prolongada, fructo grosso, vermelho, firme, duradouro.

**Hornet.**—Vigoroso, tronco delgado, fructo de variedade vigorosa.

**Falstaff.**—Fertil. Fructo grosso, vermelho, de boa qualidade, de facil transporte.

**Grosse de Tours.**—Vigoroso, muito productivo. Fructo vermelho.

Variedades remontantes

**Bella de Fontenay.**—Fructo grosso, vermelho, productivo de 15 de julho a fins de agosto.

**Maravilha das quatro estações.**—(branco e vermelho) bons productivos.

**Surpasse Falstaff.**—Fructo muito grosso, vermelho carregado.

**Surpreza de outomno.**—Fructo grosso, comprido.

**Perpetua de Billard.**—Productivo. Fructo bastante grosso, vermelho, amadurecendo successivamente até ás geadas.

**Colheita.**—Os framboezeiros colhem-se de preferencia pela manhã, quando se achem inteiramente maduros.

# CALENDARIO DO HORTELÃO

---

## JANEIRO

Semeiam-se *Cenouras, Rabanetes, Cerefolho, Salsa, Alface romana, Cebola, Espinafre, Couve repolho e Saboia, Iava, Grão de bico e Ervilha.*

Se a horta ficar proxima de uma cidade, onde se paguem bem os primeiros legumes que appareçam no mercado, convém fazer as sementeiras sobre camas quentes, que apressam muito o desenvolvimento das plantas. Nas camas pódem semear-se *Tomates, Aipo, Pepinos, Melões, Beringelas, Ervilhas e Feijões.*

Todas as plantas mimosas devem ser resguardadas das geadas que n'este mez as estragam muito. Os abrigos fazem-se com esteiras de tabúa ou resguardos de caniços.

Prepara-se a terra para a plantação dos *Espargos, Alcachofras, Batatas e Betarrabas.*

## FEVEREIRO

Fazem-se cavas e estrumações e se a terra estiver encharcada, é preciso enxugal-a.

Nos canteiros semeiam-se *Cebolas, Alhos, Cenouras, Chicorea, Espinafres, Salsa, Rabanos, Rabanetes, Cerefolho, Pimentos, Coentros, Favas, Len-*

*tilhas, Ervilhas e Batatas*. N'alguns sitios de Portugal, já se semeia *Mostarda*.

Plantam-se *Batatas, Cebolas, Alcachofras, Espargos, Morangos e Cenoiras*.

Nos alfobres quentes novos continúa a sementeira de *Pepinos, Melões, Tomates, Beringelas, Ervilhas e Feijões*. Nos dias menos frios, arejam-se os estufins, para as plantas não definharem. Começa a transplantação d'estas novidades.

### MARÇO

Se o tempo permittir, dá-se a primeira sacha aos *Alhos, Alfaces* e outras novidades.

Se o tempo correr sêcco, regam-se, de manhã, as primeiras sementeiras.

Descalcam-se e limpam-se as *Alcachofras* velhas, deixando-lhes só dois dos rebentos melhores.

Semeiam-se nos canteiros todas as hortaliças de ar livre: *Agriões, Azedas, Aipo, Alfaces, Belar-rabas, Batatas, Cebolas, Cenoiras, Coentros, Couve repolho, Tronchuda e Saboya, Espinafres, Espargos, Ervilhas, Favas, Funcho, Inhames, Lentilhas, Mostarda, Nabos, Pimpinella, Rabanos e Rabanetes, e Salsa*.

Fazem-se as grandes plantações de *Couves, Batatas, Espargos* e *Alcachofras* do outomno, *Alfaces* e *Chicoreas*.

Nos estufins ou caixilhos, continúa-se a transplantação para alfôbres quentes dos *Melões*, que logo que estejam em accção, começam a ser *capados*, e dos *Tomateiros, Beringellas* e *Pimentos*.

Põem-se a grelar as *Batatas doces*, para transplantação ao ar livre, no proximo mez.

## ABRIL

Continuam-se as sementeiras do mez anterior. Começam-se as mondas e segue-se com as regas, conforme o tempo o fôr exigindo.

Começa a colheita dos *Espargos* e *Alcachofras*. Nos canteiros semeia-se *Couve-flôr*, *Couve de Bruxellas*, *Rabanos*, *Rabanetes*, *Beldroegas*, *Acelgas*, *Rutabagas* e começa a sementeira dos *Feijões*. Além das plantas semeiadas em marco, segue-se com toda a qualidade de *Couve*, *Melões*, *Melancias*, *Aboboras*, *Tomates*, *Batatas* e *Pepinos*.

Transplantam-se as plantas conservadas durante o inverno para semente, como *Cenouras*, *Nabos*, *Betarrabas*, etc.

Plantam-se *Espargos* e *Morangueiros* e dispõem-se semeiadas nos mezes antecedentes.

Nos alfôbres quentes, ou camas, continuam as sementeiras feitas em marco, semeiando-se tambem *Chicorea*, *Aboboras* e *Aipo*.

## MAIO

Regas, mondas, sachas e transplantações fazem-se com a maior actividade. É o mez mais trabalhoso para o hortelão.

Continúa a plantação das *Cebolas* e mudam-se dos alfôbres para a terra os *Tomates*, *Melões*, *Pepinos* e *Beringelas*.

Nos canteiros continuam as sementeiras de abril, dando o maior desenvolvimento á sementeira dos *Feijões*, *Couve-flôr* e *Broculo*, *Chicorea*, *Pepinos*, *Melancias*, etc.

Vigiam-se os alfôbres quentes e diligencia-se que não faltem plantas para as culturas temporãs. Limpam-se os vidros dos estufins para que

os *Melões* comecem a amadurecer e fazem-se n'elles as regas com os maiores cuidados.

## JUNHO

Continuam as regas, de manhã e de tarde, as sachas e as mondas. Ceifam-se as *Chicoreas*; capam-se os *Melões* cultivados ao ar livre, os *Tomates* e *Pepinos*.

Ha abundancia na horta: colhem-se *Ervilhas*, *Espargos*, *Alcachofras*, *Cenouras*, *Tomates*, *Alhos*, *Batatas*, *Melões*, *Morangos*, etc.

Nos canteiros continuam-se as sementeiras periodicas de *Feijão carrapato*, e semeiam-se *Chicorias*, *Alfaces*, *Rabanetes do verão*.

Continúa a plantação de *Tomates*, *Melões*, *Beringelas*, *Pimentos*, *Cardos* e *Batata doce*, dispondo novas plantas de *Chicoreas* e outras.

## JULHO

As regas devem ser feitas com a maior intensidade, em harmonia com a elevação da temperatura. E' a operação mais importante d'este mez.

Continúa a *capação* dos *Melões* e *Tomates*, e colhem-se as sementes que estiverem maduras. Nos canteiros ainda se semeiam *Alfaces*, *Cenouras*, *Chicoreas*, *Cebolas*, *Espinafres*, *Ervilhas*, *Mostarda branca*, *Rabanetes*, *Salsa* e começa-se a semear *Couve tronchuda* para dispôr antes das primeiras aguas.

Planta-se a *Couve-flôr* e toda a casta de hortaliça, havendo abundancia d'agua; no caso da falta d'agua, espera-se que venha o proximo mez.

## AGOSTO

Continuam a ser as regas o trabalho mais importante da horta; fazem-se também sachas, afundando-as sempre que seja possível.

Arranca-se a *Batata* que estiver feita e com a rama secca, e colhem-se as sementes para guardar, de *Ervilhas*, *Fava*, *Cenoira*, *Betarraba* e *Couve*.

Nos canteiros semeiam-se ainda *Rabanetes*, *Alfaces*, *Chicoreas* e outras de curta vegetação.

No fim do mez, começa-se a semear *Cebola*, *Espinafres*, *Couve-flôr*, *Broculos*, *Repolhos*, *Nabos*, *Rabanos* e *Feijão verde*.

Quando chova, fazem-se as grandes plantações de *Couve Saboya*, e continua-se a plantar *Chicorea*, *Alface*, etc.

## SETEMBRO

Continuam-se as regas; ligam-se as *Chicoreas* e *Alfaces*.

Continúa nos canteiros a sementeira de *Alhos*, *Cebolas* e *Rabanetes*, *Couve repolho* e *Couve-flôr*, *Alfaces*, *Espinafres de inverno*, etc. Fazem-se as grandes plantações de *Morangueiros* e continua-se a plantar *Alface*, *Chicorea* e *Aipo*.

## OUTUBRO

Começam as cavas para a cultura das *Favas*, *Couves*, *Cebolas* e *Alfaces*.

Estrumam-se e cavam-se os canteiros para novas sementeiras. Começa a semear-se a *Fava de vagem comprida*, as *Ervilhas*, *Chicoreas*, *Cenoiras*, etc.

Dispõem-se *Couves, Alfaces, Alhos, Morangueiros, Couve-flôr, Cebolas* e outras.

### NOVEMBRO

Continuam-se as cavas e estrumações. Apanham-se as raízes que não possam passar o inverno na terra, contam-se as hastes dos *Espargos*, descavando-os depois e estrumando-os em volta da touca, com estrume de plantas marinhas; faz-se ás *Alcachofras* o mesmo serviço, cortando-lhes também os rebentões desnecessarios.

Continúa nos canteiros a sementeira das *Faveas* e *Ervilhas*, escolhendo os canteiros de boa exposição, de encosta ou de terra mais enxuta.

Continúa a plantação de *Couves, Alfaces, Morangueiros, Cebolas, Alhos*, etc.

### DEZEMBRO

Continuam as manteações e cavas do mez de outubro e novembro.

Começa a semear-se nas camas ou alfobras quentes os *Rabanetes*.

Nos canteiros continuam as sementeiras de novembro, se o tempo o permittir ou aconselhar.

### OUTUBRO

Continuam as cavas para a cultura das *Faveas*, *Couves, Cebolas* e *Alfaces*. Continuam-se e cavam-se os canteiros para sementeiras. Começa a semear-se a *Fava* de cava comprida, as *Ervilhas, Chicorias, Couves*, etc.

## INDICE

	PAG.
Quanto vale uma horta.....	3
Terra para horta.....	5
Disposição da horta.....	6
Preparação da terra.....	7
Afolhamentos.....	8
Adubação para as hortas.....	10
I— Estrumes.....	10
II— Terriço e palhuço.....	12
III— Compostos e adubos.....	13
IV— Adubos químicos.....	16
V— Correctivos.....	17
Regas.....	19
As lavouras.....	22
Diferentes especies de lavouras.....	22
As sementeiras.....	23
Cobertura.....	25
A compressão.....	25
A mouda.....	26
A sacha.....	26
A transplantação.....	26
Plantação de estaca e por divisão.....	29
Rapagem.....	30
Acamação.....	31
Tutores ou estacas.....	31
A ligadura.....	32
Os amigos e inimigos das hortas.....	32
Culturas especiaes.....	33
 <i>Família das Chenopodiaceas:</i>	
Espinafre.....	35
Acelga.....	37
Betarraba.....	38

*Familia das Compostas:*

	PAG
Chicorea endivia, ou Escarola.....	43
Chicorea frizada.....	45
Chicorea selvagem, ou Almeirão.....	47
Alface .....	47
Alcachofra.....	50

*Familia das Convolvulaceas:*

Batata doce.....	53
------------------	----

*Familia das Cruciferas:*

Couves .....	55
Couve de Bruxellas.....	58
Couves de talo grosso.....	59
Couves de olhos, de folha, ou de cortar.....	61
Couve-flôr.....	62
Broculo.....	66
Couve-nabo, ou Rutabaga.....	67
Agrião.....	68
Rabanete.....	69
Nabo.....	72

*Familia das Cucurbitaceas:*

Melancia.....	75
Melão.....	77
Pepino.....	80
Abobora.....	82

*Familia das Leguminosas:*

Feijão.....	85
Ervilha .....	88
Fava.....	91
Lentilhas.....	92
Grão de bico.....	93

*Familia das Liliaceas:*

Alho.....	95
-----------	----

	PAG.
Cebola.....	96
Espargo.....	98

*Familia das Umbelliferas:*

Salsa.....	103
Cerefolio.....	104
Cenoira.....	105
Coentros.....	107

*Familia das Polygoneas:*

Azedas.....	109
Rhubardo.....	110

*Familia das Portulaceas:*

Beldroega.....	111
----------------	-----

*Familia das Solaneas:*

Batata.....	113
Tomate.....	118
Beringela.....	120
Pimento.....	122

*Familia das Rosaceas:*

Morangos.....	125
Framboezeiro.....	133

CALENDARIO DO HORTELÃO

Janeiro e Fevereiro.....	135
Março.....	136
Abril e Maio.....	137
Junho e Julho.....	138
Agosto, Setembro e Outubro.....	139
Novembro e Dezembro.....	140



# Livraria do «Lavrador»

## LIVRINHOS JÁ PUBLICADOS:

I— Manual do podador (2.ª edição) . . . . .	60 réis
II— Doenças das videiras (2.ª edição). . . . .	70 >
III— Doenças das fructeiras (2.ª edição) . . . . .	110 >
IV— O vinho: como se faz e conserva (2.ª edição) . . . . .	100 >
V— O desengace . . . . .	200 >
VI— Adubações (2.ª edição) . . . . .	90 >
VII— Manual do enxertador . . . . .	100 >
VIII— Cultura da batata (2.ª edição) . . . . .	100 >
IX— Oliveira . . . . .	100 >
X— O Azeite . . . . .	100 >
XI— O Milho; cultura aperfeiçoada . . . . .	80 >
XII— Animaes uteis ao lavrador . . . . .	100 >
XIII— Animaes nocivos ao lavrador . . . . .	240 >
XIV— As hortas; sua cultura racional (2.ª ed.) . . . . .	180 >
XV— Os pomares . . . . .	200 >
XVI— A capoeira . . . . .	200 >
XVII— O gado . . . . .	160 >
XVIII— Guia do lavrador. . . . .	60 >
XIX— Botanica e Agricultura. . . . .	200 >
XX— Prados e Pastagens . . . . .	180 >
XXI— Doenças internas, não contagiosas, dos animaes domesticos . . . . .	250 >
XXII— Doenças externas, não contagiosas, dos animaes domesticos. . . . .	360 >
XXIII— Doenças contagiosas e parasitarias dos animaes domesticos. . . . .	360 >
XXIV— O bicho da sêda . . . . .	200 >
XXV— A Agua— Como se procura nos terrenos . . . . .	220 >
XXVI— Construções Agricolas. . . . .	300 >
XXVII— O Trigo— Como se obtém grande rendimento. . . . .	250 >
XXVIII— Os Pinhaes— Como se conservam; como se augmentam. . . . .	250 <



**RÓMULO**



\*1329709480\*

CENTRO CIÊNCIA VVA  
UNIVERSIDADE COIMBRA



TELEPHONE, 957

# Fabrica Portugal



MARCA REGISTRADA

DEPOSITOS E ESCRITORIOS  
33, PRAÇA DOS RESTAURADORES, 41

(Quarteirão da rua dos Condes)

LISBOA

Caixa postal 68

Endereço telegraphico: FIELSA

Telephones { FABRICA N. 943  
DEPOSITO C. 581

MOVEIS DE FERRO — Colchoaria, fogões, cofres á prova de fogo, camas de ferro e de metal amarello, systema Inglez.

FUNDIÇÃO — Especialidade em transmissões. Machinas industriaes, machinas agricolas.

**Instalações completas de lagares  
Charrúas aceiradas pelo processo americano**

Unica representante em Portugal e Colonias das **DEBULHADORAS A VAPOR** da casa **Chayton Shuttleworth, Ltd.**, de Lincoln.

**APPARELHOS DE LAVOURA A VAPOR**

Motores a gaz pobre, gazolina, petroleo e "DIESEL",  
construidos pela acreditada firma **Lauzen e Wolf, de Milão**

# PLANTAS E SEMENTES

PARA JARDINS-HORTAS - PRADOS - PARQUES E POMARES

MARIO DA CUNHA MOTA

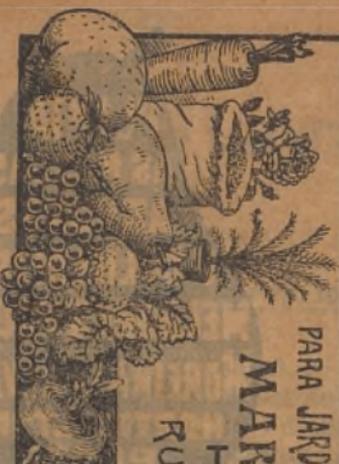
Horticultor

RUA NOVA CINTRA - 38 - PORTO

CATALOGOS GRATIS.

TELEFONE 2038

TELEGRAMAS MARIMOTA PORTO



CASA ESPECIALISTA EM

SEMENTES DE GRANDE CULTURA  
E VIDEIRAS AMERICANAS  
BARBADOS, ENXERTOS E ESTACAS

SELEÇÃO RIGOROSA