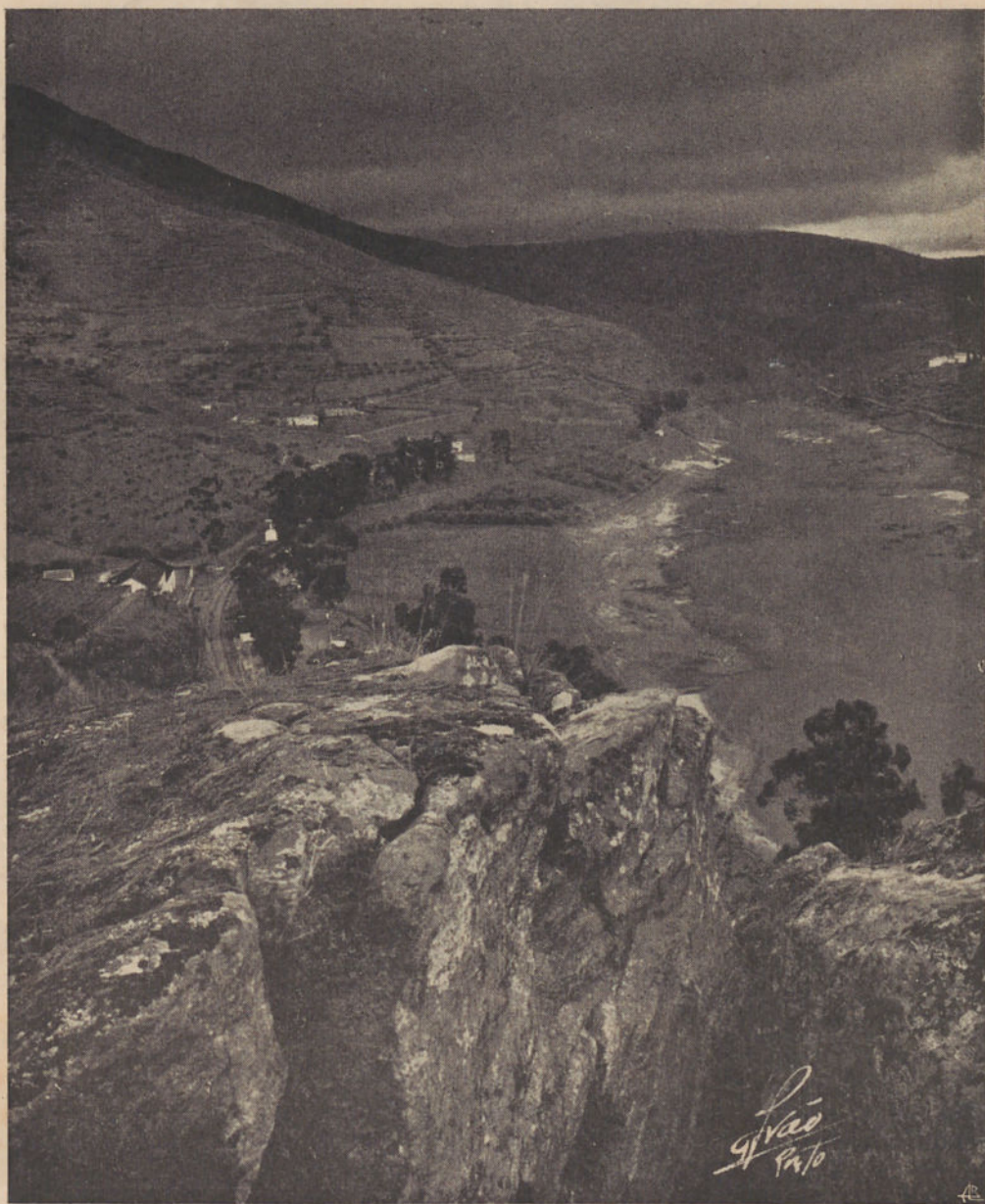




Gazeta das Aldeias

N.º 2477 * 16 DE AGOSTO DE 1962



Sela

Est.

N.º

Alimentos Concentrados

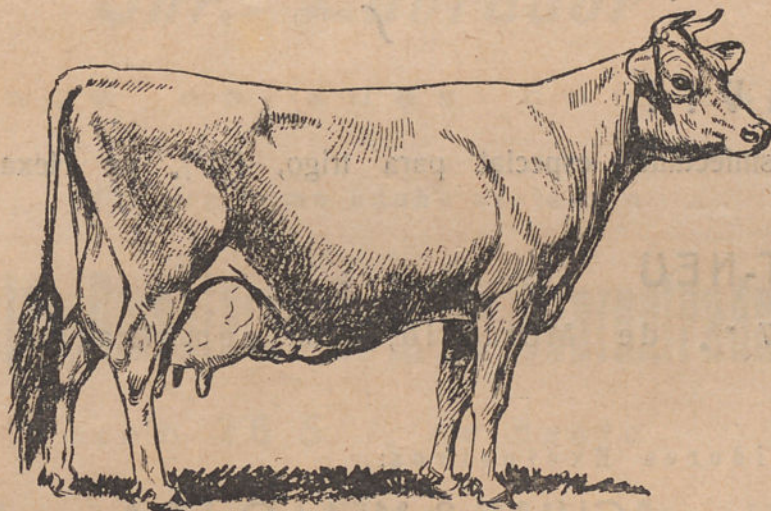


FARINHAS ALIMENTARES PARA GADO
SOJAGADO

SOJA DE PORTUGAL, LDA.

FABRICAS EM OVAR—TELEF. 63 • ESCRITÓRIOS: RUA DOS FANQUEIROS, 38-1.º—LISBOA

VACA que não é ordenhada
é VACA que não dá rendimento...



...de modo que para combater a mastite que tão generalizada e que tão prejudicial é, há que ir pelo seguro: POMADA e SUSPENSÃO DE «AUREOMICINA» para instilação nos úberes, porque é um preparado de comprovada eficácia



3211

Geralmente, basta um tratamento para que o animal se restabeleça e se possa aproveitar o seu leite. Mas sendo necessário repetir-se, só há que fazê-lo cada 48 horas, o que representa outra economia de tempo e de dinheiro

POMADA e SUSPENSÃO DE AUREOMICINA*

Cloridrato de Clorotetraciclina para instilação nos úberes



* Marca Registrada

Apresentação: { POMADA
Bisnaga de 7,1 g
SUSPENSÃO
Seringa de 6 cc.

DEPARTAMENTO AGRO-PECUÁRIO
Cyanamid International
A Division of American Cyanamid Company
30 Rockefeller Plaza, New York 20, N.Y., U.S.A.



Repres. Exclusivos para Portugal e Ilhas:
ABECASSIS (IRMÃOS) & C.A
Rua Conde de Redondo, 64-3.º — LISBOA
Rua de Santo António, 15-3.º — PORTO

GAZETA das ALDEIAS

(309)

DESINFECTANTES DE SEMENTES

"SCHERING"

TUBAVIT

desinfectante especial para trigo, 12% de Hexaclorobenzeno

ABAVIT-NEU

1,7% de Mercúrio, em combinação orgânica

2891

Distribuidores Exclusivos:

AGUIAR & MELLO, LDA.

Praça do Município, 43-4.º — LISBOA



O MELHOR CAFÉ

É O DA

BRASILEIRA

61, Rua Sá da Bandeira, 91

Telefones, 27145, 27147 e 27148 — PORTO

(Envia-se para toda a parte)

2854

PARA AS GALINHAS

USAR o conhecido **DESINFECTANTE ZAP**

ENÉRGICO, ACTIVO, EFICAZ

Aplica-se nos bebedouros das aves e é INOFENSIVO para os animais domésticos

Com o desinfectante ZAP as galinhas não se contaminam

Frasco pequeno . 12\$50 * Frasco grande . 50\$00

Vende-se em todas as farmácias, drogas, aviários, etc.

DISTRIBUIDORES
GERAIS:

Vicente Ribeiro
& C.ª

R. dos Fanalões,
84, 1.º, Dt.º

LISBOA



SEMENTES

1862

«A SEMEITEIRA» de ALÍPIO DIAS & IRMÃO, para semear nesta época recomenda:

Afices — Beter-ab: para mesa, Beter-ab: forraginosa — Couves p-ners, Couves tronchuda, Couves flores, Couves bió u'os, Couves repolho — Cencura — Feijão de vagem de trepar e rasteiros — Ervilhas de grão — Espinafres — Rabanetes — Chiranjó — Erva mojar — Lawn grass — Ry grass — Luzerna de inverno, Luzerna flameante — Trevo bersim, Trevo spadowy, Trevo branco anão, Trevo branco gigante Ladino, Trevo da Pérsia, etc., etc. E ainda uma completa coleção de FLORES, próprias desta época.

Se deseja SEMEAR E COLHER dá a preferência às sementes que com o maior escrúpulo lhe fornece a

«A SEMEITEIRA» de Alípio Dias & Irmão

Rua Mouzinho da Silveira, 178

Telefones 27674 e 33715 — PORTO

N. B. — Preços especiais para revenda

CATÁLOGO — Se ainda não o possui, peça-o que lhe será enviado gratuitamente



Snr. Lavrador

Faça as suas contas!

Prefira como adubo azotado o

Nitro-Amoniacal C. U. F. Concentrado

com 26,5 % de Azoto

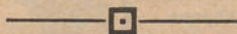
(Metade nítrico * Metade amoniacal)

pois é de todos os adubos azotados
aquele que resulta MAIS BARATO.

3455

Pode applicá-lo, quer à

SEMENTEIRA quer em COBERTURA



Companhia União Fabril

L I S B O A - 3

Av.^a do Infante Santo
(Gaveto da Av.^a 24 de Julho)



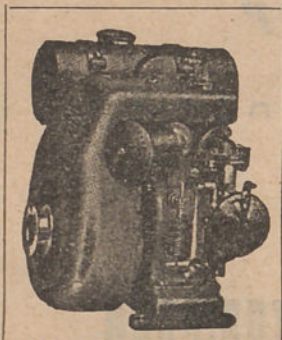
P O R T O

R. do Bolhão, 192-3.º

DEPÓSITOS E REVENDEDORES EM TODO O PAÍS

Motores e Grupos de Rega

VILLIERS



MOTORES A PETRÓLEO

QUATRO TEMPOS

MARK 10, MARK 20, MARK 25, MARK 40
1,1 HP 2 HP 2,4 HP 3,3 HP

GRUPOS DE REGA DE

1 1/2" 2" 2 1/2" 3"

ENCONTRÁ-LOS-A NAS BOAS CASAS DA SUA REGIÃO

REGUE COM VILLIERS E REGARÁ TRANQUILO

AGENTES GERAIS EM PORTUGAL

SOCIEDADE TÉCNICA DE FOMENTO, LDA.

PORTO — Av. dos Aliados, 168-A
Telef. 26526/7

LISBOA — R. Filipe Folque, 7-E e 7-F
Telef. 53393 3532



CONTRA A PAPEIRA

OS CRIADORES PREVICENTES DÃO
MARCA PLOUGH (CHARRUA)
(Allen & Hanburys, Ltd., Londres)

Tetracloreto de carbono em cápsulas de 1 c. c.

- Produto garantido
- Eficácia comprovada
- Fácil aplicação
- Reduz a mortalidade
- Valoriza as cabeças
- Melhora a lã

Agentes: COLL TAYLOR, L.da-R. Douradores, 29-1.º-LISBOA
Telefone, 821476

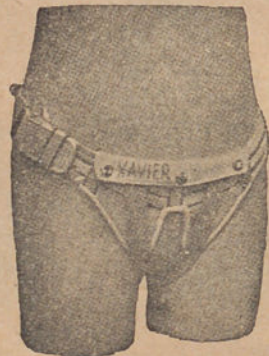
**ÊSTE
MEDICAMENTO**

GASTRO-SEDIL

Trata as doenças do **ESTÔMAGO**
INTESTINOS E FÍGADO

A venda em todas as Farmácias

3384



Funda Elástica

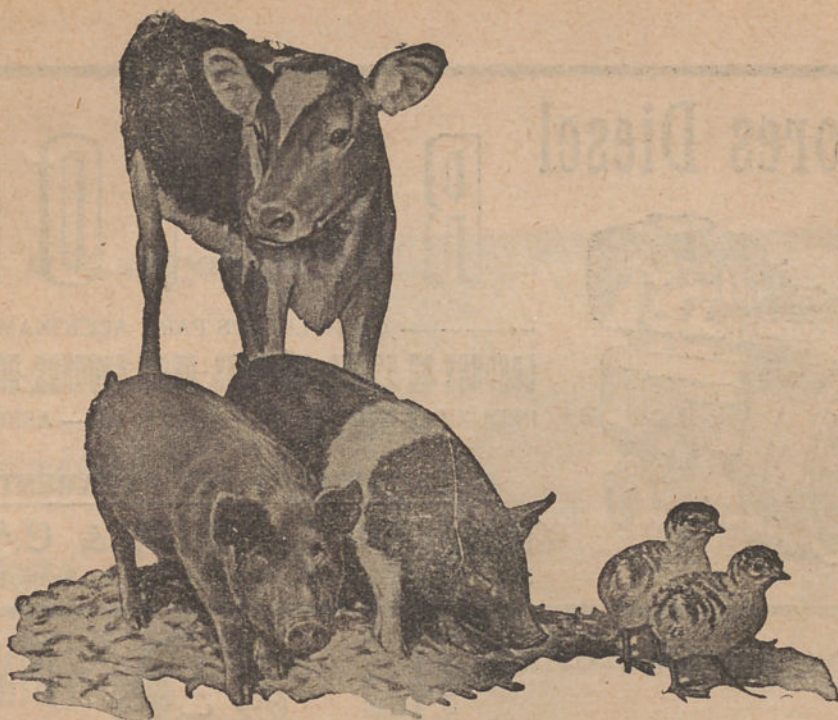
S/ MOLAS E S/ PELOTAS

CASA XAVIER

Albino Pinheiro Xavier, Filhos
ORTOPEDISTAS

161, Rua dos Caldeireiros, 165—PORTO
Telefone, 22908 1701





AUMENTE OS SEUS LUCROS

O **Aurofac*** é o produto que contém a Aureomicina* (clorotetraciclina) e o seu uso permanente nas rações proporcionar-lhe-á:

- 1.º Diminuição da mortalidade;
- 2.º Mais porcos por ninhada;
- 3.º Aumento do índice de crescimento e de engorda;
- 4.º Mais aumento de peso;
- 5.º Menor consumo de ração.

3943

O uso diário do **Aurofac** nas rações permite que os porcos atinjam os pesos de abate 2 ou 3 semanas mais cedo. O uso diário do **Aurofac**, nas rações, poupar-lhe-á tempo e dinheiro.

Utilize o **Aurofac** nas rações dos porcos e será largamente compensado

APRESENTAÇÃO: AUROFAC 2A E AUROFAC 20

Peça ao seu fabricante, ou fornecedor, rações contendo **Aurofac**

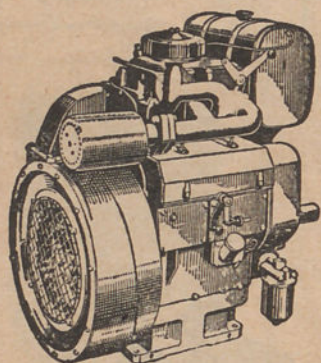
* Marcas Registradas

DEPARTAMENTO AGRO-PECUÁRIO
Cyanamid International
A Division of American Cyanamid Company
30 Rockefeller Plaza, New York 20, N.Y., U.S.A.



Repres. exclusivos para Portugal e Ultramar:
ABECASSIS (IRMÃOS) & C.ª
Rua Conde de Redondo, 64—LISBOA
Rua de Santo António, 15-3.º—PORTO

Motores Diesel



RUSTON

OS MELHORES PARA ACCIONAMENTO DE
LAGARES DE AZEITE, MORGENS, DEBULHADORAS, BOMBAS, ETC.
 REDUZIDO CONSUMO — ROBUSTOS — ARREFECIDOS
 POR AR OU ÁGUA

FACILIDADES DE PAGAMENTO

HARKER, SUMNER & C.^A, L.^{DA}

PORTO-38, R. de Ceuta, 48 14, L. do Corpo Santo, 18-LISBOA

3074

Para os seus seguros...

Consulte a

Corporação Internacional de Seguros

Avenida dos Aliados, 54-2.º

PORTO

Seguros em todos os ramos

1820



DINHEIRO

Emprestamos
 qualquer
 quantia sobre
 propriedades

....
 Não cobramos
 avaliações
 aos prédios

....
 Consulte-nos

Centro Predial do Norte

R. Passos Manuel, 71 - Telef. 34995 e 35329 - Porto

3840

Motores e Grupos Moto-Bombas "Bernard"

a gasolina e a petróleo

Tractores "McCormik-International"

Motocultivadores "Howard-Rotovator"

Tararas, Descaroladores, Sachadores, Charruas

e todo o material agrícola em geral

Adubos simples e compostos

Sementes para Horta, Prado e Jardim

Insecticidas e Fungicidas

No interesse de V. Ex.^a, consulte e faça os seus pedidos ao:

Centro Agrícola e Industrial, Lda.

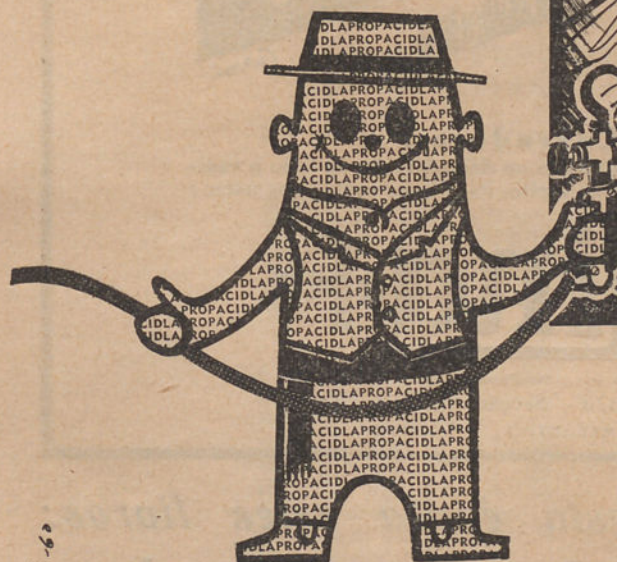
Telef. 2.865/6

307, Rua de Santa Catarina, 309 — PORTO

Telegr. «4gros»

2747

*para a extracção
do sarro
de vasilhame
e cubas de vinho*



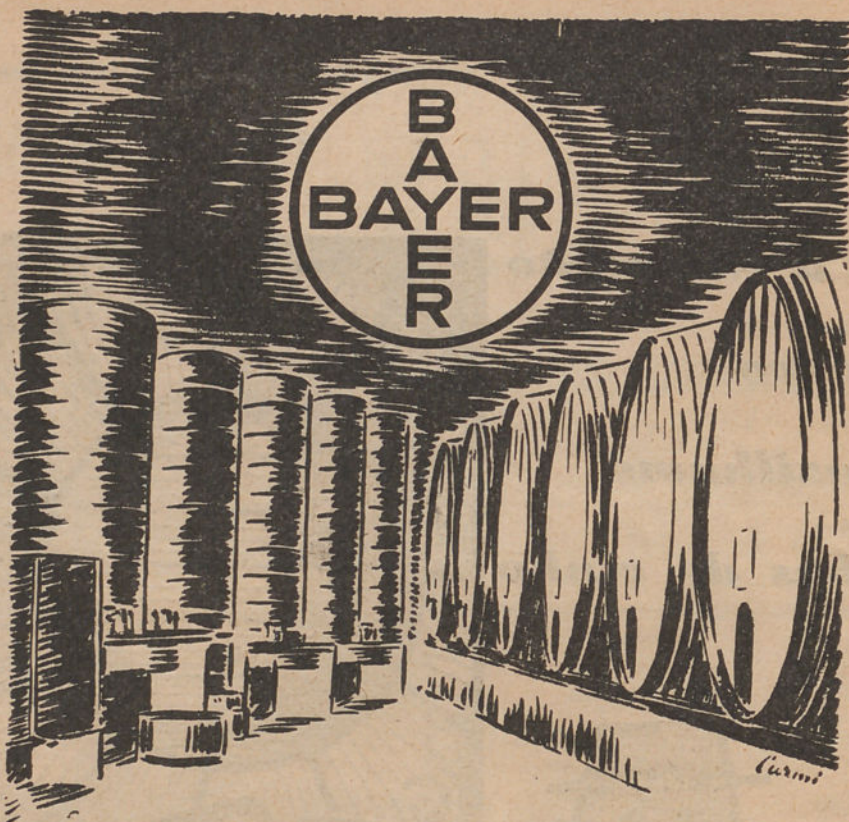
use



PROPACIDLA

O MELHOR GÁS AO SERVIÇO DA INDÚSTRIA

GABRIEL FERRÃO '62



Senhores Lavradores!

É altura de proceder à lavagem, desinfecção ou descoloração de todo o vasilhame utilizado nas adegas e lagares de azeite. Para bons resultados usem:

troasilina«F»

3868

REPRESENTANTES PARA PORTUGAL:

S. A. R. L. QUIMICOR — Secção Agrícola
RUA SOCIEDADE FARMACÊUTICA, 8 — LISBOA

São-lhe necessários nesta época estes livros:

Limpeza da adega e conservação do material vinário, por Henrique Coelho. — 52 pág c/ 16 grav. 6\$50

A vindima, por Henrique Coelho. — 40 páginas, com 11 gravuras. . . 6\$50

Como se faz o vinho, por Henrique Coelho 8\$00

Tratado prático de vinificação, por M. Rodrigues de Moraes. — 3.^a edição muito melhorada. — 254 páginas, com 56 grav. 36\$00

Determinação do grau alcoólico dos vinhos, por Henrique Coelho. — 41 págs. com 25 gravuras. 5\$50

Determinação da acidez dos vinhos, por Henrique Coelho. — 39 páginas, com 27 gravuras . . . 5\$50

Determinação do extracto seco dos vinhos, por Henrique Coelho. — 48 páginas, com 12 gravuras. 5\$50

Nestes preços está incluído o porte do correio. A' esbrança, mais 2\$50

Pedidos à GAZETA DAS ALDEIAS

O Fوسفato Thomas

É O ADUBO IDEAL
PARA OS
SOLOS DE PORTUGAL

Porque contém:

*Fósforo, cal activa
e neutralizante,
magnésio, manganês*
e muitos outros elementos
mínimos necessários
às plantas e aos animais.

Por isso o

Fوسفato

é um adubo de composição complexa de valor inestimável. O senhor lavrador ficará melhor servido se o aplicar em todas as culturas praticadas em solos ácidos. Empregar **Fوسفato Thomas** é proteger as terras e valorizar as culturas.



Thomas

ESTUDOS, INFORMAÇÕES E PROPAGANDA

SERVIÇOS AGRONÓMICOS
DO FوسفATO THOMAS

Rua D. João V, 29-3.º Dio.

Lisboa - 2

As brochuras publicadas por estes Serviços são
enviadas GRATUITAMENTE a quem as pedir.

Larderello S. p. A.

PISA. (ITÁLIA)

— A maior fábrica de produtos bóricos da Europa —

PRODUZ:

FITOBOR

ADUBO integrativo oligodinâmico
à base de:

BORO — (36 / 38 % de anidrido bórico)
MAGNÉSIO — (1,6 / 1,8 % de Óxido de Magnésio)
FERRO — (2,5 / 2,8 % de Óxido de Ferro)

e mais os seguintes micro-elementos: manganês, zinco,
níquel, cobre, alumínio, cobalto, arsénio e vanádio.

FITOBOR

é o adubo que restitui às terras todo
o BORO e micro-elementos que as
culturas anteriores consumiram.

Completem os vossos adubos, misturando-lhes

FITOBOR

2925

AGENTE EM PORTUGAL:

EMANUELE BARABINO

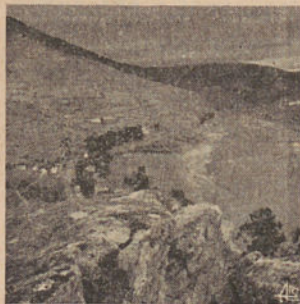
Rua da Prata, 93-2.º Esq. — LISBOA 2

GAZETA das ALDEIAS

SUMÁRIO

Cooperativismo	601
A Técnica ao Serviço da Lavou- ra — eng. silvicultor Colum- bano Taveira Fernandes	602
Uma nova técnica florestal — eng. silvicultor José Lagrifa Mendes	604
Videiras porta-enxertos — eng. agronomo Alfredo Baptista	606
Espanhóis e Britânicos ganham batalha contra insectos nas lavouras de batata das Ilhas Baleares	610
Preparando a próxima vindima	612
Forçagem — eng. agrônomo M. Soa- res da Rocha	615
As fraudes alterando o valor nutritivo dos produtos con- tribuem para diminuir o valor físico de um povo — eng. agrônomo H. Bonifácio da Silva	619
Algumas considerações gené- ricas sobre a normalização dos materiais para engar- rafamento de vinhos e simi- lares — eng. agrônomo Manuel Pacheco de Azevedo	621
Mirante — Erzatz — Conde d'Aurora	625
O repovoamento das águas do- ces em Portugal — eng. sil- vicultor Joaquim Soeiro	626
Secção Feminina	629
SERVIÇO DE CONSULTAS	
— Viticultura	631
— Patologia Vegetal e Ento- mologia	632
— Direito Rural	633
Informações	636

A NOSSA CAPA



Douro

Fotografia gentilmente cedida
pelo Instituto de Vinho do Porto

ASSINATURAS

Ano	100\$00
Semestre	55\$00
Número avulso	5\$00
Estrangeiro (Excepto Espa- nha) — mais,	50 %

Visado pela Comissão de Censura

Gazeta das Aldeias

Fundada por *Júlio Gama*

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA

DIRECTOR

AMÂNDIO GALHANO

Engenheiro Agrônomo

EDITOR JOAQUIM A. DE CARVALHO

Propriedade da Gazeta das Aldeias (S. A. R. L) * Redacção e Administração: Av. dos Aliados, 66 — PORTO
Telegrams: GAZETA DAS ALDEIAS — PORTO * Telefones: 25651 e 25652

Composto e impresso na TIPOGRAFIA MENDONÇA (Propriedade da GAZETA DAS ALDEIAS)
Rua Jorge Viterbo Ferreira, 12-2.º — PORTO

COOPERATIVISMO

H. Desroche classifica a cooperação em três grandes grupos: «a cooperação **natural**, tendo por base os laços de sangue e da terra; a cooperação **voluntária** quando os homens, livremente, trabalham em comum para uma finalidade definida; a cooperação **institucional** quando, ultrapassando o quadro das iniciativas locais, toma aspectos de movimento ou instituição na vida económica e social».

Se a primeira, — a cooperação natural, — existe desde o alvorecer da humanidade e está dentro da melhor tradição rural, manifestando-se na interajuda dos trabalhos agrícolas, a última — a cooperação institucional — define-se especialmente em regimes políticos de características muito afastadas das dos países ocidentais.

A cooperação que interessa desenvolver é pois a de cooperativa **voluntária** na qual as actividades dos empresários agrícolas vão procurar as virtualidades do **trabalho de grupo** para melhor desempenho das suas actividades, melhor e mais vantajosa aquisição dos produtos de que necessitam, mais rendosa colocação daquilo que produzem, mais perfeita transformação dos produtos da tecnologia agrícola, etc., etc..

Mas a cooperativa não pode ser só uma forma de resolver um dado escolho, uma definida dificuldade, que isolado e só o lavrador mal ou mesmo de todo, não poderia vencer.

A «cooperativa» tem que ser vincadamente uma **empresa** e como tal dinâmica, actuante, ajustando-se aos condicionalismos dos meios e dos mercados, não se limitando a sectores restrictos das explorações agrícolas dos seus associados, mas antes pluriforme e tão diversificada quanto essas mesmas explorações. Como «empresa» impõe-se que se mantenha em permanente expansão.

O indispensável dinamismo só se alcançará em pleno quando os cooperadores tiverem inteira consciência dos seus deveres de associados e quando criarem a audácia de não remar perante ideias inovadoras, novas técnicas, novas formas de trabalho em conjunto e pensem deliberada e conscientemente que só assumindo ou fazendo assumir à sua «empresa» — que é a cooperativa — novos encargos, ela se expandirá e dará em troca os benefícios inerentes.

Cooperativismo não é pois uma solução para tímidos, comodistas ou para aqueles que, absenteístas ou não, pretendam alhear-se e não tomar parte activa na vida e futuro da sociedade a que aderiram.



A TÉCNICA

ao Serviço da Lavoura

Pelo eng. silvicultor COLUMBANO TAVEIRA FERNANDES

(Continuação do n.º 2476, pág. 569)

ALÉM das medidas já preconizadas no artigo anterior por meio das quais será possível evitar ou retardar a propagação da «doença da tinta», outras o lavrador terá de seguir se não quiser fracassar no estabelecimento de novos soutos e castinçais e ainda na defesa dos castanheiros que constituem o seu património florestal.

O agricultor, sobretudo o da «Terra Fria» trasmontana e beirão, ao pretender valorizar as suas terras de deficiente produção agrícola, nomeadamente aquelas que hoje utiliza na cultura cerealífera com rendimentos baixos por unidade de superfície (hectare), tem fatalmente de recorrer ao castanheiro como única espécie lenhosa adaptável às características agro-climáticas regionais.

Este recurso, porém, se traz vantagem por um melhor aproveitamento do ponto de vista económico, impõe deveres para que a lavoura não venha a suportar pesados sacrifícios. Daí a necessidade de se plantar com o mínimo de probabilidades de fracassos e para o conseguir além de ter de recorrer a plantas sãs e bem enraizadas terá de proceder a uma desinfecção e tratamento prévio pois como se frisou a doença desenvolve-se na manta morta dos castanhais e ataca além do castanheiro outras espécies. Dentre elas cita-

remos a urze uma das espécies mais espalhadas nas regiões favoráveis à cultura do castanheiro.

Na verdade uma terra mesmo que nunca tivesse possuído castanheiros, mas existente numa zona de propagação do mal da «tinta» ou onde já existiram espécies susceptíveis, pode estar contaminada. É puro engano supor-se que um terreno nunca aproveitado para a cultura do castanheiro se encontre isento do parasita ou parasitas já anteriormente referidos.

Eis porque se aconselha o agricultor a antes da plantação desinfectar todos os castanheiros mergulhando-os completamente numa solução de sulfato de cobre a 2% durante 15 minutos, aplicando-lhe em seguida uma substância aderente molhante no sistema radicular e em 20 cm do caule acima da zona de inserção das raízes (colo), polvilhando por último esta parte molhada com carbonato de cobre (com 20% de cobre metálico). Para conseguir tal objectivo o lavrador arranja duas barricas ou depósitos com capacidade suficiente para neles mergulhar os castanheiros, depois de podar as raízes e parte aérea de forma a manter o equilíbrio vegetativo, e numa delas faz a solução de sulfato de cobre e em outra a solução do aderente (3 gr/litro).

Depois de mergulhar os castanheiros no soluto de sulfato de cobre deixa-os enxugar um pouco e logo em seguida introduz as partes já anteriormente indicadas na solução de aderente e por último polvilha-as com carbonato de cobre operação que pode ser efectuada com uma torpilha ou enxofradeira. Convém que o pó fique uniformemente distribuído e toda a zona a preservar coberta pelo fungicida. Antes de plantar deve-se sacudir ligeiramente o castanheiro, aproveitando o pó em excesso, e procurar seguir as normas usuais na plantação de árvores de fruto. As plantas ficarão desta maneira preservadas da infecção pelo parasita mesmo que o terreno esteja infectado mas deve-se ter sempre em atenção que é necessário ficar sempre uma parte do tronco acima da terra coberto pelo pó cúprico.

Se assim se não proceder o castanheiro pode vir a ser contaminado por qualquer fenda existente no tronco a descoberto.

O futuro dos nossos soutos e castinçais, enquanto não é possível fornecer à lavoura castanheiros resistentes ao mal da «tinta», depende destes cuidados e não se aconselha o lavrador a fugir a eles recorrendo ao castanheiro japonês o qual, como procuraremos demonstrar oportunamente, além de não ser totalmente resistente, não tem afinidade na enxertia com o castanheiro nacional e pode trazer graves dissabores ao lavrador e prejuízos consideráveis à economia do País. Não se aconselha portanto plantar castanheiros japoneses mas sim castanheiros nacionais de confiança se possível fornecidos pelo Estado ao abrigo da Lei n.º 30 138 de 14-12-1939.

Quanto aos soutos já existentes, todos aqueles castanheiros de interesse económico considerados são ou aparentemente



sem doença podem ser preservados da infecção se o mal neles ainda não penetrou ou mantidos em plena produção durante pelo menos seis anos quando tenham menos de $\frac{1}{3}$ dos ramos da copa com sintomas de doença e portanto em condições precárias de vegetação, como se vê na fotografia junta.

Para o conseguir, tanto num caso como no outro o agricultor deve seguir o método do tratamento que indicaremos no próximo artigo o qual há cerca de 17 anos vem sendo aplicado com êxito no Continente e Ilha da Madeira. Por seu intermédio tem o Estado, através do Centro de Estudos do Castanheiro da Direcção-Geral dos Serviços Florestais, com sede em Alcobaça, preservado da infecção pelo parasita do mal da «tinta» centenas de milhar de castanheiros e igual número tem voltado à vida apesar da maioria deles já pouca castanha produzirem.

(Continua)

Uma nova técnica florestal

Pelo eng. silvicultor JOSÉ LAGRIFA MENDES

Com muito prazer chamamos a atenção dos leitores da Gazeta das Aldeias para o artigo em epígrafe, da autoria do eng. silvicultor José Lagrifa Mendes.

Assunto de grande actualidade e interesse, é-nos apresentado por técnico competente que à cultura desta espécie muito se tem dedicado e que nos dá a oportunidade de divulgar uma nova técnica da cultura do choupo, com o que esta revista muito se orgulha.

QUANDO, há cerca de 3 anos, se reuniram em Veneza os participantes da Comissão Internacional do Choupo, tinham os engenheiros florestais italianos uma surpresa para apresentar.

Tratava-se de uma nova técnica de

plantações, que já era possível apresentar então com resultados espectaculares.

Como sempre, havia surgido esta nova técnica como fruto do acaso e só posteriormente havia sido devidamente estudada e melhorada.

Não vamos entrar em pormenores técnicos mas, tão somente, dar aos leitores uma ideia prática do assunto.

Em largas manchas do litoral invadidas por dunas ou mesmo noutras regiões que por levantamentos ou outros fenómenos geológicos, comportam uma toalha freática de certa extensão e cuja profundidade se considera viável, há hoje a possibilidade de aproveitar esse manancial de água com uma cultura altamente rendosa.

O ponto de partida para este aproveitamento teve lugar nas Dunas do Adriático, que então nos foi dado visitar.

Foi deixado junto à orla marítima um cortinado de pinhal de 26 anos de idade e os terrenos de duna adjacentes foram nivelados com auxílio de maquinaria pesada.

Num viveiro florestal foram criados os choupos necessários à plantação com diversas idades e alturas, pois o lençol freático encontrava-se a profundidades que iam dos 2 aos 7 metros.

Com um trado manual, manejado por dois homens, eram abertos os furos, ao compasso de 10×3 metros até encontrar





pinhal manso já com 26 anos. De que maneira o choupo ultrapassou aquela resinosa tanto em diâmetros como em alturas!

Para uma ideia mais concreta vamos dar os elementos médios para um hectare, de um povoamento de 9 anos de idade, em que o clone 'I-214' vegeta nestas areias, até há pouco improdutivas, das dunas do Adriático:

Compasso	10×	3 metros
Altura total . . .		25 »
Altura do fuste até um diâmetro de 10 cm.		17,5 »
Circunferência (C.A.P.).		92 cm

Tudo leva a crer que nenhum sistema de irrigação consegue suplantar esta nova técnica, pois a planta fica apta a absorver a quantidade de água de que tem necessidade e quando a julgar necessária.

Ao constatar os excelentes resultados obtidos por este método tão simples e primitivo e a afirmação brilhante deste princípio de fisiologia vegetal, fomos levados a conjecturas deveras interessantes com possibilidades de utilização no nosso País.

O futuro poderá acarretar alguma surpresa, mas para já parece estarmos frente a uma cultura de um interesse fabuloso mormente como contributo para a valorização das areias estéreis das dunas do litoral, através de uma planta que é melhoradora do solo e cujo valor real é deveras tentador.

Logo no ano seguinte à nossa visita tiveram lugar alguns ensaios em diversos locais da costa portuguesa, como em Olir, Gafanha, Calhariz, Melides, Milfontes, Odemira e actualmente na costa Algarvia; tudo nos levando a crer que largas possibilidades se abrem para a economia dessas zonas.

Nas fotografias juntas se mostra o trado usado nas perfurações e bem assim uma experiência realizada a mais de 6 me-

(Conclui na pág. 628)

esse lençol. Nesse furo, era então introduzida a planta mais apta, a que tinha sido decepada a raiz.

Embora o assunto não esteja esgotado cientificamente, tudo leva a crer que a parte terminal do tronco, onde se criam uma espécie de dedos de luva esbranquiçados, funciona na futura árvore como tubo de absorção de água, uma vez que é à superfície que se desenvolve o novo sistema radicular, como é tendência natural desta planta.

Segundo uma expressão muito feliz do Engenheiro Silvio May «pode-se dizer que com este sistema de plantação os choupos podem comer à superfície e beber em profundidade».

Ficamos deveras impressionados com a visita efectuada àquelas plantações, algumas delas com 11 anos de idade, onde, apesar da aridez total das areias se encontram exemplares vigorosos, nomeadamente os do clone 'I-214' e fazer a comparação das plantações de 9 anos de idade que se situam mais próximo do

VIDEIRAS PORTA-ENXERTOS

DESCRIÇÃO MORFOLÓGICA DAS VIDEIRAS PORTA-ENXERTOS

Pelo engenheiro agrônomo ALFREDO BAPTISTA

(Continuação do n.º 2475, pág. 526)

II

Método descritivo

A videira é uma planta normalmente heterozigótica, isto é, apresenta uma grande variabilidade na transmissão dos seus caracteres, mesmo quando feita por via vegetativa, dita também alogâmica (reprodução por estaca), donde resulta a dificuldade de lhe encontrar caracteres que se mantenham rigidamente inalteráveis, especialmente quando observados em regiões ou países de condições agro-climáticas acentuadamente diferentes.

J. Hackbarth e W. Scherz, da Estação de Müncheberg, estudando a influência do fotoperiodismo sobre a morfologia das videiras, demonstraram, por exemplo, que, sob a acção da duração variável dos dias, diversos caracteres morfológicos podem modificar-se, tais como o comprimento dos entrenós, o desenvolvimento das folhas e a pubescência do limbo e nervuras, sem contar com a modificação de diversos caracteres fisiológicos.

Teremos pois de assentar, como premissa, que o estudo morfológico das videiras é normalmente dificultado pela natural flutuação dos caracteres, devida não só às reacções múltiplas do indivíduo mas também às influências do meio ambiente.

Todavia, apesar dos inconvenientes apontados, o método clássico, baseado na descrição botânica das características exteriores dos órgãos da videira, continua a ser utilizado com resultados relativamente satisfatórios.

É evidente que o prolongado contacto com as plantas não deixa de constituir posição favorável para quem tiver de se dedicar aos trabalhos de identificação. Mas isto em nada altera o valor científico dum método, o qual deve permitir resolver os problemas de identificação apenas com os elementos do respectivo plano descritivo, quer as videiras a identificar sejam consideradas no Sul ou no Norte do País.

O facto de alguns pormenores das nossas descrições poderem diferir dos observados por outros autores, deverá atribuir-se especialmente à influência das condições agro-climáticas e culturais, razão por que o valor duma descrição morfológica está ligado, dentro de certa medida, à situação do local onde os exemplares foram observados.

Em qualquer hipótese, porém, chamamos a atenção, para o facto de que a identificação das plantas só poderá oferecer segurança quando se apresentarem

normalmente constituídas, pois é frequente observar barbados de videiras porta-enxertos tão deformados por influências estranhas que a sua identificação se torna por vezes precária, se não impossível.

A descrição que empreendemos abrange fundamentalmente os caracteres morfológicos mais importantes das videiras porta-enxertos, considerados suficientes para obtermos uma identificação tanto quanto possível prática e segura.

Esta descrição, embora não observe os pormenores exaustivos usados no Registo Ampelográfico Internacional, apoia-se, todavia, nos seus termos técnicos, aliás já empregados pelo Prof. João de Carvalho e Vasconcelos no estudo das castas da *Vitis vinífera* do nosso País.

O estudo dos cachos, de elevado significado nas castas da *Vitis vinífera*, deixa de ser considerado nas videiras americanas e seus híbridos destinadas a porta-enxertos, dada a quase totalidade ser improdutiva.

As partes principais da videira compreendidas na nossa descrição são as seguintes:

- 1 — Pâmpano
- 2 — Folha adulta
- 3 — Sarmento
- 4 — Flor

Passamos em seguida à apreciação de cada uma destas características botânicas.

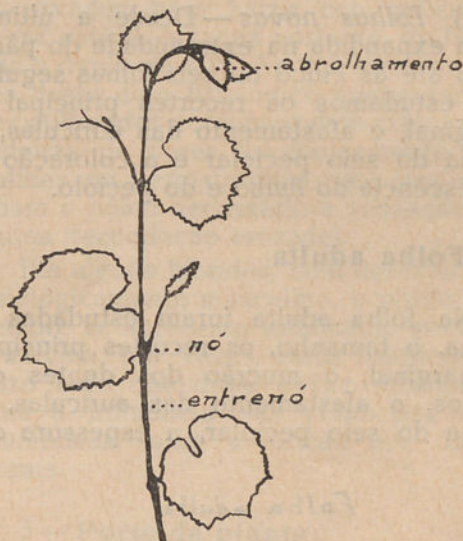
1 — Pâmpano

As observações sobre o pâmpano têm valor enquanto este se encontra no período do seu crescimento mais activo, em que as características se mantêm nitidamente diferenciadas. Este período, embora variável conforme as regiões vinícolas consideradas, abrange geralmente os três primeiros meses de desenvolvimento das videiras: Abril, Maio e Junho.

As partes do pâmpano sobre que

recaem as nossas observações são as seguintes: abrolhamento, estipulas, entrenós e folhas novas.

Pâmpano



a) *Abrolhamento* — Embora o fenómeno do abrolhamento seja botânicamente o desenvolvimento dos gomôs das videiras, no nosso plano descritivo o termo é empregado para designar as extremidades dos pâmpanos com as folhinhas na posição de pefolheação, isto é, ainda não expandidas. No abrolhamento estudamos a coloração e a pubescência.

b) *Estipulas* — Geralmente de consistência escariosa e de cor esbranquiçada, apenas nos ofereceram interesse pelo valor do seu comprimento, única característica que no nosso caso contribuiu mais concretamente para a identificação. Com efeito, enquanto alguns híbridos apresentam as estipulas com cerca de 3 mm de comprimento, outros há que as têm com cerca de 8 mm, e que se distingue nitidamente à simples vista.

c) *Entrenós* — Registou-se a coloração, a pubescência e a existência de costas e estrias. Em regra, a pubescência, as costas e estrias são mais evidentes nos entrenós superiores do pâmpano, atenuando-se nos inferiores. A coloração apresenta-se mais frequentemente do lado

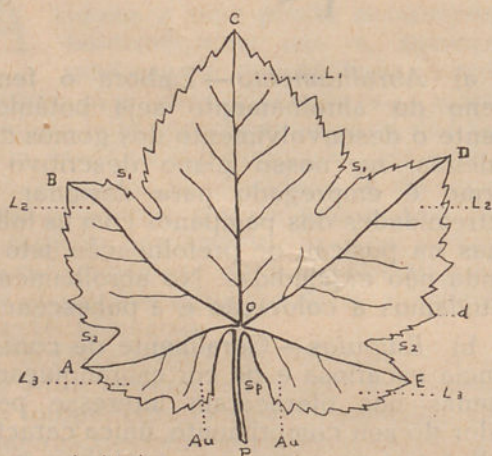
exposto à luz, mas por vezes manifesta-se em volta dos entrenós ou apenas em volta da região dos nós; mais raramente, a coloração pode verificar-se apenas ao longo das costas dos pâmpanos costado-estriados.

d) *Folhas novas* — Desde a última folha expandida na extremidade do pâmpano até às cinco ou seis folhas seguintes, estudamos os recortes principal e marginal, o afastamento das aurículas, a forma do seio peciolar e a coloração e pubescência do limbo e do peciolo.

2—Folha adulta

Na folha adulta foram estudadas a forma, o tamanho, os recortes principal e marginal, o mucrão dos dentes ou crênos, o afastamento das aurículas, a forma do seio peciolar, a espessura do

Folha adulta



Nervuras principais:
 { OC — mediana
 { OBeOD — laterais
 { OAeOE — basilares

L₁ — lobo superior
 L₂ — lobo lateral
 L₃ — lobo inferior

S₁ — seio superior
 S₂ — seio inferior
 Sp — seio peciolar
 O — ponto peciolar
 P — peciolo
 Au — aurículas
 d — dente e mucrão

limbo, determinados aspectos das superfícies do limbo e do peciolo e a coloração das nervuras principais da folha. Embora o tamanho das folhas adultas não esteja internacionalmente fixado, dado variar com as condições agro-climáticas e cul-

turais, consideramos, todavia, folhas pequenas aquelas cujo comprimento do limbo é inferior a 12 cm, medianas as compreendidas entre 12 e 19 cm e grandes as superiores a 19 cm. Os elementos da folha adulta, mais precisos do que os das folhas novas, marcam a evolução final das suas características mais importantes que, nuns casos, é acentuada e, noutros, pouco diferenciada.

3—Sarmento

Considera-se sarmento o pâmpano que atingiu o fim do período vegetativo, já completamente atempado. No sarmento estudamos a coloração da casca, a existência de costas e estrias, o comprimento e a secção dos entrenós e as dimensões dos gomos.

Embora a coloração da superfície do sarmento esteja sujeita a variações devidas a diferenças climáticas acentuadas, há todavia aspectos que mantêm a sua característica, tais como aqueles em que a coloração é nitidamente mais acentuada junto à região dos nós. As costas e as estrias, embora dentro de certos limites sejam uma consequência do que se regista nos pâmpanos, a verdade é que por vezes apresentam alterações quando observadas nos sarmentos atempados: umas vezes tornam-se menos distintas, outras vezes, embora mais raramente, ficam mais evidenciadas. O comprimento dos entrenós vem geralmente confirmar a predominância do sangue das principais espécies que entram na composição dos porta-enxertos: os de sangue de Riparia apresentam-se nitidamente mais compridos do que aqueles em que predomina o sangue de Rupestris. O aspecto da secção dos entre-nós também nos dá indicações úteis, pois alguns híbridos apresentam os sarmentos achatados com uma ou duas faces planas, enquanto outros se apresentam de secção mais ou menos arredondada.

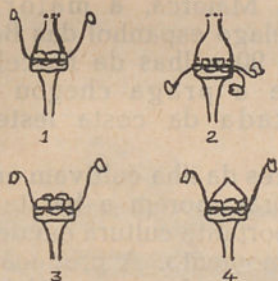
Quanto aos gomos, registamos apenas as suas dimensões: alguns porta-enxertos apresentam os gomos pequenos, enquanto outros, como os dos híbridos com sangue de Vinífera, os possuem volumosos, grossos.

4 — Flor

Morfológicamente a flor da videira é hermafrodita, isto é, possui órgãos florais masculinos (estames) e femininos (pistilo).

Todavia, conforme as espécies e os híbridos cultivados assim os órgãos mas-

Tipos de flor



1: hermafrodita

2: fisiologicamente feminina

3 e 4: fisiologicamente masculina

culinos e femininos se apresentam ou não com o mesmo desenvolvimento.

Assim, a quase totalidade das videiras da *Vitis vinifera* cultivadas são do tipo hermafrodita, isto é, possuem órgãos florais masculinos e femininos igualmente bem constituídos. Estas flores são sempre férteis, fecundam-se por si mesmo (autofecundação) e dão geralmente frutificações abundantes.

Nas videiras americanas e seus híbridos destinados a porta-enxertos, já o caso se apresenta diferentemente pois é pouco vulgar o tipo hermafrodita, sendo mais frequente o tipo unissexuado, isto é, aquele em que os órgãos florais bem constituídos

são ou masculinos ou femininos. No primeiro caso, flores fisiologicamente masculinas, o pistilo acha-se totalmente atrofiado e as flores fisiologicamente femininas, são os estames que estão atrofiados, apresentando-se geralmente curtos ou encurvados para baixo com pólen em regra estéril, incapaz portanto, de fecundar o óvulo da flor. As videiras com flores deste tipo fisiológico necessitam de ser cultivadas conjuntamente com outras videiras de flores fisiologicamente masculinas ou hermafroditas para que obtenham o pólen necessário à formação dos frutos (fecundação cruzada).

Em alguns híbridos, com flores do tipo fisiologicamente masculino, o pistilo nem sempre se apresenta totalmente atrofiado e origina, por vezes, raras frutificações, caso este que deve estar relacionado com a influência das condições agro-climáticas sobre a função dos órgãos florais.

5 — Porte da planta

Embora constitua uma característica de importância secundária, achámos útil considerar o porte com que se apresentam as plantas em cultura, especialmente quando no estado de barbaços, de 1 ou 2 anos, em pleno desenvolvimento vegetativo, fase em que mais se justificam os cuidados do classificador. Com efeito, alguns porta-enxertos apresentam portes que os distinguem uns dos outros à simples vista. É o que se verifica, por exemplo, numa plantação de barbaços de *Ruprestis* du Lot e de *Riparia Grand Glabre* — enquanto os primeiros se destacam pelas suas ramificações de porte erecto, os segundos apresentam-nas perfeitamente prostradas.

(Continua)



Espanhóis e Britânicos ganham batalha contra insectos nas lavouras de batata das Ilhas Baleares

UMA campanha intensiva para exterminar uma praga severa da batata nas Ilhas Baleares vem revelando comprovado sucesso, de acordo com as autoridades agrícolas espanholas e britânicas.

Técnicos agrícolas da Espanha e da Grã-Bretanha reuniram forças para combater o escaravelho que ataca a batata (*Leptinotarsa decemlineata*) com um novo tipo de insecticida denominado «Sevin». Esses técnicos lançaram uma campanha geral para produzir batatas, isentas da praga, para a Grã-Bretanha.

O Reino Unido, passando presentemente por uma deficiência no suprimento de batatas, compra toda a batata exportada das Ilhas Baleares. A deficiência de batatas na Grã-Bretanha motivou o encerramento de muitos dos tradicionais restaurantes especializados em peixe e batatas fritas («fish and chips»), segundo se informa.

As batatas das Ilhas Baleares são atacadas pelo escaravelho, porém esse insecto não existe na Grã-Bretanha. Os britânicos não desejam correr o risco de ver a praga da batata penetrar no país com o produto importado. O insecto poderia espalhar-se rapidamente pelas lavouras inglesas. O escaravelho da batata é uma praga tão nociva que se decidiu recusar qualquer carregamento de batatas importadas, se um insecto for encontrado no mesmo.

Entretanto, os britânicos desejam comprar toda a batata isenta da praga que se possa obter nas Ilhas Baleares. Consequentemente, as autoridades agrícolas espanholas solicitaram a assistência de pessoal técnico inglês para auxiliá-las na exterminação dessa praga nociva das ilhas.

Durante 1949, os primeiros insectos apareceram em Maiorca, a maior das ilhas do arquipélago espanhol das Baleares, a cerca de 90 milhas de Barcelona. Acredita-se que a praga chegou com batata importada da costa leste da Espanha.

Os agricultores da ilha cultivam amendoeiras e oliveiras, porém a batata é a mais nova e importante cultura em desenvolvimento no momento. A produção de batatas para exportação para a Grã-Bretanha é lucrativa para os lavradores, com aproximadamente 10 000 acres em cultivo presentemente. Se a praga puder ser extirpada, os plantadores poderão dobrar as áreas cultivadas no primeiro ano. Por isso, tanto a Espanha como a Grã-Bretanha estão vivamente interessadas em combater o insecto daninho.

As condições nas ilhas são favoráveis a três gerações da *Leptinotarsa decemlineata*. A primeira geração, voraz, de acordo com os entomologistas, aparece cedo, em Abril e ataca as batateiras. A segunda, estende o seu ciclo biológico pelo verão dentro, prejudicando batatais tardios. A terceira, aparece em meados de Setembro e entra em hibernação por volta de fins de Outubro.

Entomologistas espanhóis e britânicos organizaram um plano pormenorizado para exterminar a praga. Três zonas de controle foram estabelecidas em círculos concêntricos ao redor da Municipalidade de Palma de Maiorca. A intensidade do tratamento varia em cada zona, mas é compulsória em todas as três.

O problema principal com que se defrontou a Comissão foi o da selecção de um insecticida que oferecesse acção efectiva e que não fosse nocivo aos aplicadores e aos residentes da área. O problema complicou-se mais porque os

insectos se tornaram resistentes, aos insecticidas DDT e Lindane, no território espanhol próximo.

As autoridades decidiram usar o insecticida «Sevin» como um pulverizante nas lavouras onde havia água em abundância e na forma de pó nas lavouras onde a água era limitada. Foi escolhido o Sevin por se tratar de um carboamido diferente dos antigos insecticidas de hidrocarbonados clorados. O Sevin exter-

A possibilidade de empregar helicópteros para a pulverização foi rejeitada em virtude da existência de muitos moinhos de vento utilizados na bombagem de água para irrigação. Em vez disso, foram empregadas noventa equipes de duas pessoas para a aplicação directa em terra.

Técnicos do combate aos insectos acreditam estarem exterminando a praga. Milhares de insectos foram exterminados em cada uma das culturas tratadas. Obser-



Lavradores espanhóis empregam o insecticida «Sevin» para exterminar o escaravelho da batata nas Ilhas Baleares

minará insectos resistentes, e é menos tóxico aos seres humanos, aos animais e peixes.

A Comissão decidiu que duas aplicações de Sevin durante o mês de Abril e uma terceira aplicação, de segurança, antes da colheita, em Maio, mais duas aplicações adicionais em Setembro e Outubro, assegurariam a colheita e a exportação de batatas, isentas da praga, para o Reino Unido.

vação feita numa linha de 150 metros de comprimento, por exemplo, revelou 1300 insectos mortos. A cultura havia sido tratada com Sevin um dia antes, conforme revelaram as autoridades.

Os lavradores estão de tal modo impressionados com o poder exterminador do insecticida, que chegaram a organizar uma parada especial da «frota Sevin» durante o festival anual da ilha, em Junho.

Preparando a próxima vindima

UMA das características da divulgação é a necessidade de se repetirem os conselhos e as recomendações até quase se transformarem em lugares comuns. Daí o não haver que estranhar reproduzirmos mais uma vez textos referentes à limpeza e preparação das adegas, tratamento e desinfecção de material vinário. Para muitos dos nossos leitores tais conselhos não são novidade, mas muitos mais precisam, por certo, que lhe recordemos, com oportunidade essas práticas que são indispensáveis se se quiser produzir vinhos de qualidade.

As recomendações que seguem são as adoptadas pelos Serviços de Assistência Técnica da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, que delas faz larga e proveitosa divulgação. Ao publicá-las mais uma vez, como dissemos já, faremos obra de divulgação e com imenso gosto colaboramos com um organismo da viticultura que tanto tem feito pelos vinhos da sua Região Demarcada.

O carácter geral de tais recomendações torna-as aplicáveis em todas regiões e zonas vinícolas do País.

O estado de limpeza das uvas e a qualidade dos vinhos

Todo o vinicultor medianamente conhecedor do seu ofício sabe bem quanta importância tem a higiene da adega e de todo o material de vindima e vinificação, como é imprescindível fazer as convenientes desinfecções sulfurosas da uva ou dos mostos e tantas outras práticas que garantem a elaboração de vinhos perfeitos e sãos.

Há contudo alguns, felizmente poucos, que não se preocupam com as condições em que se encontra a uva, quando vai para o esmagador.

São poucos esses vinicultores, mas mesmo esses convém elucidar, na certeza de que, esclarecidos, modificarão o seu modo de proceder.

Para se conseguirem bons vinhos é fundamental partir de uvas sãs, no grau de maturação conveniente, das castas melhores e mais indicadas para o local de produção e ainda que essas uvas não estejam conspurcadas por terra ou outras substâncias que possam interferir na fermentação ou alterar a composição dos vinhos.

Ora o temor do roubo leva alguns viticultores a cobrirem as uvas, logo que principiam a «pintar», com leite de cal, roxo-rei, ocre e outras substâncias que fazem perder a vontade de as comer a quem passa.

Se essas substâncias não tivessem qualquer acção sobre o futuro vinho, nada haveria possivelmente o objectar a tal prática.

Tal não é o caso. A cal, na dose exagerada em que é aplicada, vai combinar-se com quantidades apreciáveis dos ácidos dos mostos, originando desequilíbrios de composição inconvenientes.

As «terras» (ocres, roxo-rei, etc.) são em regra ricas em ferro, que poderá vir a provocar casses nos futuros vinhos.

Até a poeira que cobre as uvas de ramadas e «árvores» marginando estradas e caminhos poeirentos, traz inconvenientes para o vinho. Tais uvas devem ser lavadas nos cestos com água fresca e limpa, deixando-as escorrer e enxugar à sombra, antes de as esmagar.

Pode objectar-se que as caldas cúpricas também deixam depósitos sobre as uvas.

É uma verdade, mas a quantidade de cal é então reduzida e o cobre é eliminado do vinho durante a fermentação.

Já o mesmo se não dá com os restos de enxofre que ficam de tratamentos tardios do oídio e podem ser origem de ácido sulfídrico, que transmite aos vinhos o cheiro de ovos podres.

Neste caso está também indicada a lavagem da uva e o vigiarem-se atentamente os vinhos, trasfegando-os o mais cedo possível e logo que limpem.

É preciso pois que o vinicultor se convença que labora num erro grave quando aceita o aforismo de que «o vinho ao ferver tudo deita fora».

Nada menos verdadeiro.

Outro aspecto, tantas vezes descurado é o do transporte da uva.

Para aproveitar espaço pisa-se ou aperta-se a uva nas dornas de transporte.

Dessa forma chega ela já em início de fermentação ao lagar, antes de ter sofrido a imprescindível desinfecção sulfurosa.

Sempre que se não possa transportar a uva sem a ferir, deite-se-lhe então nas dornas de transporte quantidade adequada de metabissulfito de potássio ou de solução sulfurosa (ver folhetos n.º 2 — *Anidrido sulfuroso e Fabrico de Vinhos Verdes Tintos* — e n.º 3 — *Anidrido sulfuroso e Fabrico de Vinhos Verdes Brancos*), diminuindo-se desta forma os inconvenientes de tal prática, sem contudo os eliminar por completo.

Elucidados, os vinicultores regionais, conscientes e orgulhosos da qualidade dos vinhos que poderão produzir, não deixarão, de modificar o seu modo de proceder, para seu proveito e maior renome dos vinhos com a marca de origem **Vinho Verde**.

Preparação da adega e do material de vindima

TRATAMENTO N.º 1

a) Na adega, iniciar a limpeza por varrer e espanar o chão, tecto e paredes; seguidamente caiar as paredes e o tecto com a solução:

Cal viva	1	quilo
Sulfato de cobre	0,5	"
Água quanto baste para	100	litros

utilizando o próprio pulverizador das vinhas; apaga-se a cal à maneira habitual,

Propagar e difundir a «Gazeta das Aldeias» é um dever que se impõe aos que da Terra vivem.

junta-se-lhe água até perto de 100 litros e por fim mistura-se-lhe o sulfato de cobre diluído nalguns litros de água.

Ao encher o pulverizador coa-se por uma rede fina.

O pavimento sendo de terra batida, deve ser todo raspado e levar uma camada de saibro bem limpo e seco.

Sendo de cimento, deve ser abundantemente lavado com água e vassoura e por fim regado com a solução:

Água	100	litros
Metabissulfito	100	gramas

b) Os lagares de pedra e as dornas ou baças de fermentação são varridas e esfregadas à vassoura de piassaba com a solução:

Água	10	litros
Carbonato de sódio	1/2	quilo

Em seguida lavam-se muito bem com água limpa.

c) Quanto a caixas e dornas de transporte de uvas, grades das prensas, malhas, cestos, ancinhos de madeira, etc., a primeira operação a efectuar é raspar a seco (com um raspador ou simples pedaço de arco) esfregando-os em seguida com a vassoura rija de piassaba.

Tirada assim a sujidade aderente, esfregam-se com a solução de soda anteriormente indicada, empregando-a bastante quente. Deixa-se actuar a soda durante meia hora e lava-se depois o material com a vassoura usando água fresca e limpa em abundância.

d) O material de ferro que não possa ser dispensado (cilindros do esmagador, fusos das prensas, cântaros de folha, etc.), deve ser muito bem raspado e limpo, sendo aconselhável pintá-lo com duas demãos de verniz feito a banho-Maria e com

Álcool puro a 95°	1	decilitro
Goma laca	50	gramas

Afrancamento de vasilhas novas

TRATAMENTO N.º 2

a) de madeira

Esfregar à escova de piassaba ou rebolar demoradamente os cascos com

Água	10 litros
Carbonato de sódio	500 gramas

Esta solução emprega-se a ferver, batendo demoradamente se se trata de vasilhas pequenas, ou molhando bem as paredes, com vassouras de cabo comprido, se se trata de vasilhas com portinhola.

Nestas, logo que o calor deixe o pesoal entrar nelas, continua-se a esfregar com vassoura, não esquecendo os tampos.

Repetir a operação até que a solução de soda saia sem cor.

Lavar em seguida com muita água fresca e por várias vezes até que saia completamente limpa.

Deixar enxugar durante 24 horas.

Tapar e sulfurar com mecha, ou de preferência com o sulfurador.

b) de cimento (*Lagares ou Cubas*)

Encher os lagares ou cubas, com água limpa durante alguns dias e verificar se há alguma fuga de liquido.

Esvaziar seguidamente e deixar secar.

Proceder agora à tartarização de todas as paredes, pincelando-as com a solução:

Água	10 litros
Ácido tartárico	1,5 quilos

Convém dar duas demãos seguidas, abundantes e cruzadas, utilizando um pincel de trolha, para que haja garantia de um revestimento completo.

Deixa-se secar e lava-se com água limpa não esfregando.

Passados 2 ou 3 dias, repetir a operação, deixando secar e lavando novamente com água limpa.

As cubas serão mechadas depois de bem secas, abrindo-se passadas 24 horas e permanecendo abertas.

Conservação de vasilhas sãs

TRATAMENTO N.º 3

Para manter em bom estado uma vasilha sã, devem abandonar-se os velhos hábitos de destampar as vasilhas, deixar secar as borras e outros semelhantes, que são responsáveis por quase todas as alterações dos vinhos.

Seguir, confiadamente, as seguintes normas:

1.º Mal a vasilha é esvasiada, lava-se repetidas vezes com água limpa.

Se a vasilha se pode rebolar, empregue-se a cadeia, que ajuda a desprender as borras. Se tem portinhola, lava-se e esfrega-se à vassoura de piassaba;

2.º Repetir a operação até que a água saia limpa;

3.º Deixar enxugar durante 24 horas;

4.º Fechar ou abatocar e sulfurar com mecha, ou de preferência com o sulfurador.

Enquanto as vasilhas estão sem servir, sulfurar todos os meses.

Quando a vasilha for servir de novo, verifica-se pelo cheiro se está sã e dá-se um forte suadoiro com água a ferver, lavando em seguida 2 a 3 vezes com água fresca e limpa.

Deixa-se escorrer. Se não levar vinho imediatamente deve sulfurar-se.

Sulfuração:

A prática da sulfuração é absolutamente necessária para a conservação das vasilhas; deve repetir-se pelo menos todos os meses. Emprega-se vulgarmente a mecha (tira de pano ou papel embebida em enxofre derretido), mas o seu uso, por vários motivos, não é muito de aconselhar, sendo preferível o emprego do mechador, tubo de folha de Flandres com orifícios, onde se põe a mecha a arder; este tubo suspende-se por um arame do batoque da vasilha.

Ainda mais perfeito é o emprego do sulfurador, aparelho barato e de grande utilidade na adega, que garante o pleno enchimento da vasilha com o gás sulfuroso.

O peso da mecha deve ser 25 gr por pipa de capacidade.

(Continua)

FORÇAGEM

Pelo eng. agrónomo M. SOARES DA ROCHA

(Continuação do n.º 2473 pág. 458)

COMENTÁRIOS SOBRE EQUIPAMENTO DEFINIÇÃO DE FLORICULTURA E DE JARDINAGEM

27. No número 2473 dissemos alguma coisa sobre investimento em equipamento de forçagem. Agora vamos referir-nos a certos aspectos das estruturas da forçagem relacionando-os com o emprego da energia.

As formas de protecção contra os agentes climáticos, ou de defesa, poder-se-ão dividir em estufas e abrigos propriamente ditos.

As estufas, já as definimos, num trabalho nosso, como abrigos caracterizados, fundamentalmente, por serem constituídos por estruturas rígidas que fecham, por completo, determinado espaço, que permitem o trabalho do homem e da máquina no seu interior e têm por objectivo proporcionar, um grau de eficiência variável, condições especiais de luz, temperatura, humidade e arejamento.

Os abrigos são todas as restantes formas de protecção.

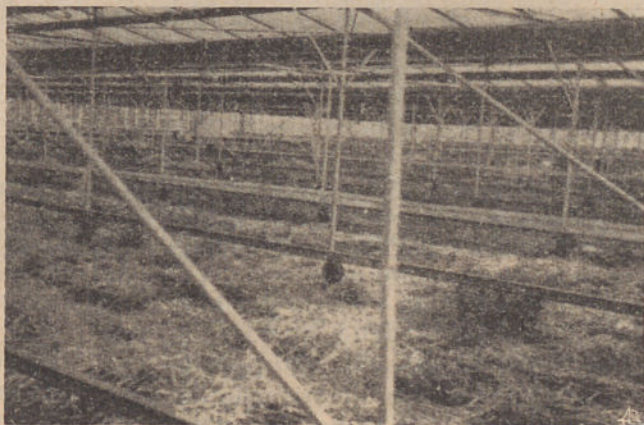
28. Conjugando a natureza das estruturas com o material protector propriamente dito pode apresentar-se a seguinte classificação dos tipos de estufas:

— de madeira com plástico (polietileno, cloreto de polivilino, poliéster) ou vidro;

— de metal com plástico ou vidro;

— mistas (de cimento em pilares e de metal) com plástico ou vidro.

Também se encontram (mas raramente com feição industrial) estufas só em cimento (estrutura e «caixilharia») com vidro. O cimento obriga a peças de maio-



Uma estufa rolante utilizada na Holanda para cultura de Freesia

res secções, o que se traduz numa menor insolação.

29. De momento as estufas que reú-

nem melhores condições para a alta forçagem são as estufas metálicas com vidro, seguido do poliéster. E quanto a leveza o alumínio sobreleva o aço.

Já se constroem estufas de 3000 e 4000 m², vencendo grandes vãos e permi-



Numa estufa de madeira e vidro uma bomba, ligada a um relógio de comando eléctrico, faz circular a solução, por subirrigação e a partir de um depósito central, na cultura hidropónica do tomate

tindo o emprego de maquinaria pesada, inclusivamente pequenos tractores. Num projecto da casa ILVA cobrem-se 3200 m² apenas com 24 pilares no interior. A mesma superfície se fosse coberta por um bloco de estufas de madeira e vidro do tipo clássico da Riviera teria 720 pilares.

A indústria de pré-fabricação de estufas tem evoluído muito nos países da vanguarda. Hoje encontram-se tipos variados a preços razoáveis.

30. As tradicionais estufas de madeira e vidro da Riviera e da Cote d'Azur foram pioneiras na construção estandarizada, a partir das suas peças básicas ou módulos (os «telai», italianos e os «chas-

sis», franceses) e têm ainda grande interesse.

A pré-fabricação abrange todos os tipos antes referidos; na totalidade da construção ou, parcialmente, na construção de peças básicas (módulos). Certas empresas existem que fabricam nas suas fundições perfis-tipos especiais que, por sua vez, fornecem as suas oficinas metalomecânicas com secção especializada de construção de estufas.

31. Para a forçagem com aquecimento as estufas metálicas com vidro (seguido de poliéster) são as mais indicadas, embora se possam aquecer, como ainda é feito, com bastante frequência na Riviera, as estufas de madeira e vidro. É tudo questão do montante do investimento.

Os dimensionamentos das estufas têm de obedecer a princípios de racionalização. Os produtores anglo-saxónicos acham que o comprimento máximo das estufas deve ser de 60 m, para evitar tempos mortos nas idas e vindas nas estufas de grande comprimento. Em Itália tem-se construído estufas com mais de 100 m de comprimento. As opiniões anglo-saxónicas parecem mais lógicas (sobretudo porque a mão-de-obra lá é muito mais valorizada que na zona mediterrânea) mesmo para estufas frias e temperadas (temperaturas nocturnas de 8 a 10°C e cerca de 15°C, respectivamente).

A análise de cada caso é que decide da melhoria das soluções. Por outro lado, em blocos de estufas com temperatura análoga, a superfície considerada óptima deve ser de 1000 a 2000 m², pois a partir daqui, a climatização é mais difícil de controlar.

A racionalização do dimensionamento das estufas aquecidas é um problema importante e que tem de ser estudado com cuidado em face dos outros factores de formação do custo, sobretudo, os preços das fontes de energia utilizáveis no aquecimento e o preço da mão-de-obra.

32. As estufas metálicas têm, hoje, na alta forçagem, lugar marcado. Entre outras vantagens importantes, como as do sector fitossanitário (de modo parti-

cular em questões de profilaxia) e relativamente às estufas com madeira, as estufas metálicas cobrem maiores vãos e exigem peças de secções menores. Conduzem pois, a uma maior produtividade do trabalho e melhor utilização de energia solar.

Mas, com o aperfeiçoamento das técnicas da preservação e conservação das madeiras, o futuro pode reservar às estufas com madeira possibilidades concorrenciais.

Certos governos, como o italiano, com vista à concorrência no Mercado Comum, estimulam o equipamento das estufas metálicas, concedendo subsídios que vão até 35 o/o.

33. Os abrigos têm a sua expressão mais simples no filme de polietileno quando é empregado simplesmente no chão pois não exige qualquer estrutura e funciona como «mulch». Quando se trata do filme negro, a par de reduzir a evaporação determina maior absorção de calor solar e com maior armazenamento no solo e controla as ervas infestantes.

A estes abrigos seguem-se os abrigos individuais de diversos materiais, desde a folha de piteira e da telha aos plásticos e ao vidro (campânulas ou «cloches» franceses e ingleses). Depois vêm os abrigos colectivos formados por esteiras e por envidraçados — que se apoiam, uns e outros, em estruturas de madeira, formadas, na generalidade, por estacas e travessas; e ainda por módulos de plástico e equivalentes aos envidraçados ou por plástico, formando túnel, sobre varões metálicos (ou o próprio arame) arqueados. Quase se pode dizer que as formas estão ligadas à imaginação criadora. A racionalização é que as selecciona.

Abrigos colectivos são, ainda, os clássicos e importantes estufins.

34. Já tivemos ocasião de dizer que a energia se emprega, predominantemente,

sob a forma térmica (associada à luminosa com uso; da técnica fotoperiódica; da irradiação da luz ordinária para prolongamento da actividade fotosintética; do emprego de lâmpadas que fornecem aspectos diferentes do da luz solar e de maior rendimento).

A forçagem, em si mesma, também visa a uma melhor utilização da energia solar (calor e luz).

Mas o que se disse não quer afirmar que a forma mecânica da energia não tenha interesse e valor. A «mecanização» em forçagem tem, e terá, emprego de relevo, consoante os aspectos culturais e o grau e forma de forçagem.

Assim, são exemplos importantes do emprego da «mecanização» em forçagem: no domínio dos abrigos — e colocado, no solo, com o tractor, do filme de polietileno; nas grandes estufas metálicas — a própria mobilização do solo a tractor; nas estufas de alta forçagem — o comando automático da climatização; nas desloca-



Deslocação de um «tabuleiro» numa exploração hidropónica de crisântemos com controle fotoperiódico. Na fotografia distingue-se uma tela escura enrolada, que é empregada para a «criação forçada» de um dia curto

ções — a deslocação, sobre carris, de estufas metálicas; a deslocação dos próprios tanques na cultura hidropónica nas grandes estufas metálicas; em hidráulica — circulação automática da solução na cultura hidropónica.

No campo da exploração das plantas,

é mesmo o sector da forçagem aquele que se apresenta mais propício à automação.

A propósito caberá dizer que o progresso em agricultura não tem um nome... tem vários e tantos quantos as modalidades técnicas que a servem.

35. Os investimentos em implantações de forçagem têm um intervalo muito grande: desde umas escassas dezenas de escudos por metro quadrado até ao abeirar das quatro centenas de escudos; desde os abrigos simples à alta forçagem hidropónica. Daqui a necessidade, para cada caso, do estudo da rentabilidade.

36. Temos falado desde o primeiro artigo, na aplicação da forçagem à horticultura e à floricultura. Não nos referimos à jardinagem, pois, segundo o conceito que lhe ajustamos, a forçagem tem-lhe uma aplicação bastante restrita.

Ainda com bastante frequência se confunde, propositada ou ignorantemente, floricultura com jardinagem. Elas são hoje noções inteiramente distintas. Já em 1959, num relatório nosso, as tivemos ocasião de verificar — levados pelo raciocínio e pela observação das coisas.

Hoje vamos citar pessoa muito auto-

rizada, por muitos títulos (nem sempre os títulos, em qualquer ramo do saber, significam autoridade na matéria; mas não é o caso). Trata-se de Gabriel Bornás y de Urgullu. Em qualquer destes seus volumosos livros — *Floricultura e Jardinagem*, editados, em Madrid, pela Salvat, em 1960 e 1956 — o seu nome vem seguido dos títulos seguintes: eng. agrónomo; especialista em floricultura e arquitectura de jardins; vice-presidente do Instituto Nacional de Investigações Agronómicas; ex-director-geral de Agricultura; Grão Cruz da Ordem de Mérito Agrícola, etc. Presidente do Instituto de Estudos de Jardinagem y Arte Paisagista.

Acerca de se tomar como equivalentes jardinagem e floricultura diz que é coisa «totalmente» errónea, «uma vez que são completamente diferentes o que poderíamos denominar *valor florícola* e *valor jardineiro* de cada espécie ornamental». A floricultura visa «um fim estritamente comercial»; a jardinagem é hoje uma «disposição artística». «No jardim apreciam-se *flores* e não a *flor*». «A floricultura é o cultivo de flores a exploração de flores e a jardinagem é a arte de dispor adequadamente as plantas ornamentais utilizando-as como elementos de composição estética».

Novo método na cultura do morangueiro. O filme de polietileno, mesmo branco, é usado como «empalhamento» e estendido mecânicamente



As fraudes alterando o valor nutritivo dos produtos contribuem para diminuir o valor físico de um povo

Por H. BONIFÁCIO DA SILVA
eng. agrônomo

HA relativamente pouco tempo, foi divulgada nos periódicos notícia, de que havia sido apreendida enorme quantidade de baga de sabugueiro, destinada ao fabrico dos vinhos.

Posteriormente, outra informação foi propalada, mas em vez de baga, o produto de adição era o açúcar.

Isto no que se relaciona com o vinho. Com o leite e com a carne, muita tinta se tem gasto sobre a matéria, pondo em destaque as numerosas irregularidades que por aí se cometem.

Continua a insistir-se no emprego de processos ilícitos para satisfazer a ambição desmedida dos homens.

É a ganância desenfreada, que campeia por esse mundo além, são espíritos sem qualquer espécie de escrúpulo, que vagueiam errantes, sempre prontos a actuar, logo que a ocasião lhes seja propícia.

O homem sentindo-se naturalmente atraído pelos grandes lucros, recorre por vezes a processos condenáveis, para alcançar o seu objectivo.

Esse procedimento merece a mais viva repulsa de todos aqueles que trabalham com a melhor das intenções, daqueles que se esforçam por produzir e colocar à mercê do consumidor produtos de qualidade. Espíritos arreigados de uma deso-

nestidade profunda e possuídos de uma vasta imaginação, architectam constantemente, quais os melhores caminhos a trilhar com o fito de auferirem lucros consideráveis e injustos, à custa da alteração dos produtos.

Espreitam a todo o momento a melhor oportunidade para lançarem o seu golpe desastroso, danificando as bases em que assenta todo o trabalho honesto, depreciando tudo o que concorre para uma política de saneamento dos produtos alimentares.

Todos esses homens que arrecadam largos proventos, à custa de práticas indignas merecem uma condenação exemplar, porque contribuem para um mal-estar social.

As fraudes são muito nocivas para todo o mundo, não só sob o ponto de vista material, como psicológico.

Os agricultores e os comerciantes caracterizados por uma dignificante seriedade travam uma luta desigual com os concorrentes impregnados de um desejo de malfazer.

Estes últimos, certamente podem vender mais barato, escoam facilmente os produtos fraudados; os primeiros, apresentando o fruto do seu trabalho honesto, têm de vender um pouco mais caro e

assim perdem na luta desigual, que travam com essa súcia de competidores, infestando perigosamente o torrão nacional. Muitos consumidores preferem produtos baratos, desprezam a sanidade, não se importando portanto com a qualidade dos alimentos.

É evidente, que uns e outros, não podem vender nas mesmas condições e auferirem os mesmos benefícios.

As fraudes incitam os de vontade débil à prática desses crimes abomináveis.

Os consumidores habituados a ingerirem produtos sãos, quando lhes surge algum alimento adulterado, insurgem-se com razão e blasfemam englobando na sua ira simultâneamente, os homens honestos e desonestos, isto é, «medem todos pela mesma bitola», como é hábito ouvir-se dizer.

O consumidor em vez de lançar vitupérios a quem não os merece, seria preferível que indagasse quais os autores dessas façanhas aviltantes, que os denunciasses, e desprezasse para sempre os seus produtos, e fizesse a necessária propaganda acerca da sua baixa reputação.

A fraude diminui o valor nutritivo dos alimentos e provoca efeitos profundamente desastrosos para a saúde, diminuindo o vigor físico de um povo.

Os produtos escolhidos para serem adicionados aos alimentos, garantindo a sua conservação, ou despertando mais apetite pelo aroma que lhes foi imprimido, ou ainda pela cor que lhes foi imposta artificialmente, podem não ter efeitos imediatos, mas geralmente, os seus resultados costumam repercutir-se mais tarde no organismo, produzindo toxicações lentas.

A este propósito Jacques Vivez cita a célebre declaração do Dr. Brouardel em 1903: «Quando o homem toma o leite de manhã conservado em aldeído fórmico, quando almoça uma fatia de presunto conservado pelo borax e espinafres pintados de verde pelos sulfuretos, quando acompanha este repasto com uma garrafa de vinho gessado em excesso, ou corado por meio de corantes artificiais, como querem que o homem tenha o estômago?»

É necessário ter sempre presente, que os «alimentos que produzem o sangue produzem a vida».

É indispensável seleccionar os alimentos. Tem de haver mais cuidado com a sua escolha do que com a selecção dos vestuários: estes são apenas «uma questão de gosto, e aqueles uma questão de vida; são o nosso futuro e o nosso bem-estar, o nosso próprio destino».

Quando uma gasolina se apresenta com elementos estranhos, ou um carvão se encontra misturado com pedras, por exemplo, o motor accionado por estes combustíveis não dá o rendimento necessário e os seus órgãos serão com certeza afectados. O mesmo se passa com o nosso organismo, quando ingerimos produtos que não oferecem garantia.

A venda dos géneros alimentícios adulterados ou corruptos devia ser considerada um crime abominável, porque altera o vigor físico de uma raça, e portanto, os inimigos da população, porque assim têm de ser considerados, devem merecer o mais severo castigo. Esses parasitas da sociedade, quando caem na alçada da justiça, já têm arrecadado lucros mais que suficientes para pagarem as multas benignas prescritas pela lei.

Impõe-se o emprego de medidas austeras para os autores de todas as malhas-artistas, que por aí caminham livremente, infestando os mercados com mistelas imundas, de maneira a reprimirem-se eficientemente os mixordeiros, individuos que constituem um perigo eminente para a saúde pública.

A saúde deve ser considerada pelos poderes do Estado, a maior riqueza da Nação, e por isso, impõe-se rigorosamente a eliminação de tudo que possa contribuir para lhe causar, ainda que sejam, as mais leves perturbações.

Todo o lavrador português tem inúmeras vantagens em assinar a *Gazeta das Aldeias*. Aconselhe-a aos seus amigos, a quem ela possa interessar.

ALGUMAS CONSIDERAÇÕES GENÉRICAS

sobre a normalização dos materiais para engarrafamento de vinhos e similares

Pelo Eng. Agrónomo

MANUEL PACHECO DE AZEVEDO

(do Instituto do Vinho do Porto)

I

Considerações gerais

A frase lapidar, que figurou num cartaz publicitário da Feira Internacional de Chicago, de 1950,

*O que é a normalização?
É a solução dos problemas
que se repetem*

e que tem sido aproveitada como «slogan» por articulistas da especialidade, parece-nos não ficar também mal aqui, para abrir estas considerações.

Não pretendemos fazer trabalho doutrinário sobre tão momentoso assunto e, por isso, começaremos por não tentar rebuscar definições dogmática do significado de «normalização». Igualmente, longe de nós, querermos, com estas vagas considerações, fazer um trabalho exaustivo e profundo. São simples divagações e nada mais, o que apresentamos.

Como noção base, poderemos fixar que «normalizar» é pretender, de moto próprio, submetemo-nos a uma «disciplina técnica», da qual advirão vantagens mútuas que, duma forma geral e principalmente no aspecto que pretendemos

agora encarar, interessarão, economicamente, o produtor ou industrial, o intermediário e o próprio consumidor.

Convém, contudo e desde o início, esclarecer que a «normalização», longe de pretender entravar as actividades construtivas, visa, sim, a facilitá-las. Isto é, torna-se um factor de produtividade. A «normalização» começa por ser facultativa, para depois de ser reconhecida e aceite pela generalidade dos interessados, passar a ser observada como instrumento de produção, reflectindo-se, como factor económico, nas actividades em que é aplicada.

O facto de haver peças ou objectos normalizados, não implica, necessariamente, que se não possam fabricar ou utilizar outros. Normalizar, não é igualar, mas sim disciplinar a produção, com a máxima liberdade.

A normalização dos materiais para engarrafamento

Ao pretender encarar-se este problema, parece que toda a nossa atenção deve incidir sobre a peça fundamental daquela operação tecnológica, a vasilha

que vai conter o produto, ou seja, geralmente a «garrafa», único caso que aqui pretendemos encarar.

Não seria lógico começarmos a normalizar pela rolha, pela grade de transporte, pela cápsula, etc., que são peças subsidiárias e interdependentes daquela vasilha.

Uma vez normalizada a garrafa, importa, então que aquela disciplina se estenda às rolhas, às cápsulas, aos rótulos e às gargantilhas, às grades ou caixas para transporte ou expedição, etc.

Teçamos, pois, algumas considerações sobre cada uma destas peças.

Normalização da garrafa

Para uma melhor metodização do assunto, vamos procurar apreciá-lo, acompanhando-o separadamente junto daquelas actividades a quem a normalização pode interessar.

Assim, a primeira com quem esta disciplina interfere, é a das fábricas de vidraria. À cabeça, põe-se-lhe o problema da redução do número de modelos. A qualquer unidade fabril, como regra, o que lhe interessa é o máximo volume de unidades fabricadas para um mesmo modelo. Por outras palavras, é sempre da maior van-

tagem económica a fabricação em série do que a multiplicação dos modelos com reduzido volume de produção por modelo.

Em segundo lugar, vem o problema

da diminuição do peso da garrafa, sem prejuízo, antes pelo contrário, aumento da sua resistência ao choque mecânico. Esta admirável realização técnica da indústria vidreira consegue-se, seja por uma perfeita distribuição da

massa vitrea no molde, donde resulta uma espessura uniforme em todo o recipiente, seja pelo estudo duma forma apropriada da garrafa que conduza ao aperfeiçoamento daquela característica.

Além dos benefícios económicos que resultam para o fabricante, da redução do peso da garrafa, quer pela economia de materiais gastos, quer pela maior rapidez de consolidação da massa vitrea nos moldes, facto que permite uma desmoldagem mais rápida e, portanto, uma aceleração de fabrico, advém, também, inestimáveis vantagens para o utente, sobretudo através dos pesados encargos de transporte.

Interessa, igualmente, o estudo da composição das massas vitreas, no sentido

da sua resistência à agressividade do vinho e ao choque, da cor do vidro, seu ponto de fusão, rapidez de solidificação, translucidez, brilho, etc.



A garrafa normalizada permite o transporte fácil e mecanizado em feixes de 18 unidades. Facilita-se desta forma a chamada «manutenção» das mercadorias que tanto pesa no preço final dos produtos

Do aligeiramento da forma do recipiente e da redução do seu peso, resultam economias em relação aos antigos modelos, da ordem dos 10, 15 e mesmo 20 o/o, sem prejuízo, antes com melhoria da resistência da garrafa.

A forma da garrafa tem, igualmente, de merecer a melhor das atenções do fabricante, já pelas razões que apontamos já por ter de satisfazer a determinados requisitos de elegância uns, e outros impostos pelas recentes máquinas automáticas de lavagem, enchimento, capsulagem, rotulagem, encaixotamento, etc.. Uma garrafa com formas angulosas, por exemplo, não apresenta as mesmas condições de lavagem que um tipo de formas arredondadas, etc.. Uma garrafa com motivos decorativos, é um obstáculo à mecanização.

A decoração do vidro com tintas esmaltadas a fogo, sobretudo para os engarrafamentos em série, vem encontrando certa aceitação. Aquela decoração, por um lado, permite ao engarrafador seleccionar, na re-utilização, apenas os seus modelos de garrafas, por outro, eliminar, nas máquinas de lavagem, resíduos do papel dos rótulos e de cola, que dificultam e contrariam uma perfeita limpeza da garrafa. Por outro lado, ainda, embora o preço daquela decoração seja elevado, desde que o mesmo recipiente venha a ser usado num determinado número de vezes, conduz, logicamente, ao embaratecimento da operação de engarrafamento. É, contudo, de notar, que a rotulagem, por esmaltagem, da qual se podem tirar belos efeitos publicitários, só pode ser aceite, como dissemos, para vinhos de séries (aliás o que, no caso que estamos a considerar, nos interessa), e nunca para os vinhos de requintada qualidade que sempre exigirão uma roupa adequada.

Ao industrial vidreiro deve ainda interessar encarar a forma da garrafa, tendo em vista o seu cómodo armazenamento e facilidade de transporte. A tendência actual é para a criação de formas que permitam substituir o clássico, incómodo e oneroso processo de transporte a granel (em sacos ou empilhadas com palha), por «feixes» de garrafas armados simplesmente com dois arames. Na técnica seguida, prática-

mente toda mecanizada, as garrafas são escolhidas e logo colocadas numa espécie de enfardadeira semi-automática, onde é formado o feixe, normalmente constituído por 18 garrafas ligadas entre si por dois vulgares fios de arame. Este enfeixamento permite:

— Fácil e cómodo empilhamento, pela sobreposição rápida e mecanizada dos respectivos feixes de garrafas.

— Cargas e descargas aceleradas dos variados meios de transporte.

— Fácil e cómodo transporte simultâneo de vários fardos instalados sobre tabuleiros com pés, os quais, por sua vez, são tomados por um veículo mecanizado (tractor), equipado com sistema elevador hidráulico, que os transporta e coloca mecânicamente na posição conveniente.

— Estocagens muito mais densas, portanto com uma sensível economia de espaço de armazenamento.

— Conferimento rápido e preciso da existência de estoques.

— Redução sensível da quebra de garrafas.

De tudo isto resulta, finalmente e como somatório de todas aquelas vantagens:

— redução apreciável do custo do transporte (das cargas, descargas e estocagem) e da quebra verificada.

Do que acabamos de expor, no tocante ao interesse que a normalização pode e deve despertar ao industrial de vidraria, fica-nos uma primeira noção de que a indústria deve fixar a sua atenção, essencialmente, na forma da garrafa e que, uma vez esta definida pelas suas características dimensionais e pelo seu desenho, deverá, também, ser tido em consideração o peso do vidro, sua cor, constituição da massa vítrea, etc., etc.

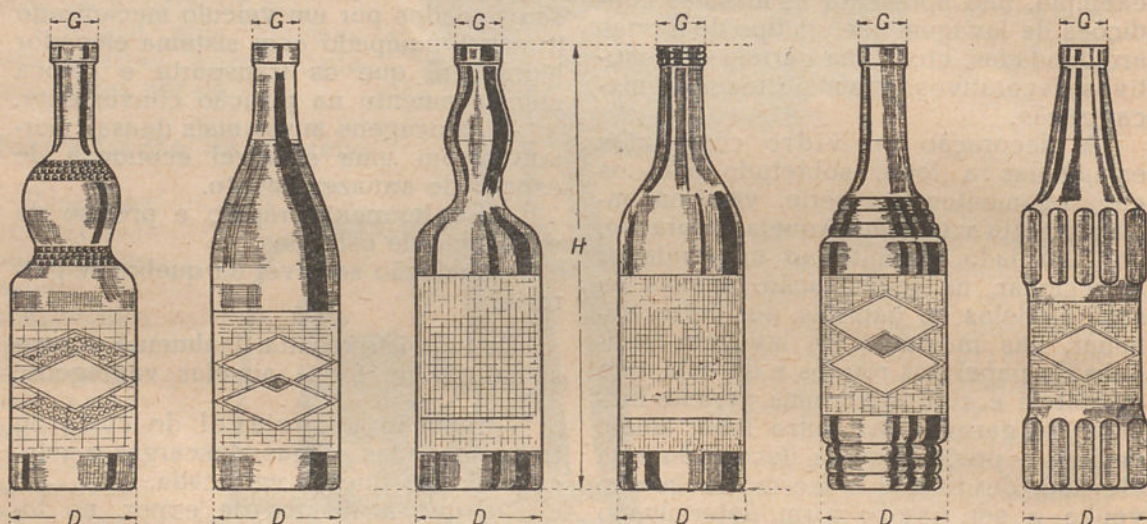
Feita a normalização de alguns dos tipos comerciais de garrafas, pode o industrial de vidraria encarar produções em série muito grandes, o que lhe permitirá chegar a um preço de custo sensivelmente mais baixo, que indirectamente beneficiará o utente. O número de modelos a produzir, será também reduzido, a estocagem simplificada, e as unidades fabris podem ser escolhidas entre as de maior rendimento.

A segunda entidade a quem a normalização da garrafa pode e deve interessar é o fabricante de maquinaria e utensilagem destinada a toda a operação de engarrafamento, desde a lavagem da garrafa até ao encaixotamento e expedição, passando pelo enchimento, rolhagem, capsulagem, etiquetagem, etc.

Igualmente aqui o factor primordial é a forma. Referimos já que, determinados tipos de garrafa mais ou menos angulosos, decorados e com formas especiais, dificultam, quando não tornam impossível, a construção duma máquina que sirva a

rolhagem (rolha ou cápsula metálica) e neste caso o que convirá é que aquela peça da garrafa se adapte aos dois casos; sobre o tipo de cápsula, etc., etc. Terá depois que estudar as zonas onde vão ser coladas as etiquetas, com vista à facilidade de aposição e ao modelo de rótulo, o qual, por sua vez, importa também, nas suas dimensões e forma, ficar normalizado.

Finalmente, todo aquele conjunto deve ser considerado para o estabelecimento das grades de transporte e acomodação e das caixas (de madeira ou cartão) para



Normalizar não é igualar. Eis 6 garrafas normalizadas com aspectos bem distintos. (Desenho inspirado em artigo da «Revue Vinicole»)

todos os modelos da empresa engarrafadora, seja para a lavagem, seja para o enchimento, rolhagem, capsulagem, etiquetagem, etc.

Normalizar a forma de garrafa, isto é, estabelecer o seu desenho e definir as suas dimensões principais, isto é, pois, factor do máximo interesse para o fabricante de maquinaria destinada à operação de engarrafamento.

Estabelecida a forma da garrafa nas suas linhas gerais e as suas dimensões principais, importa ao industrial de maquinaria apreciar o pormenor. E então, terá que se debruçar sobre o tipo e dimensões do gargalo, com vista à entrada dos bicos das enchedoras automáticas (por pressão ou depressão); à forma de

armazenamento e exportação. A grade (de madeira ou metálica) deve ter uma forma bem estudada e estabelecida, não só tendo em vista que terá que servir, se possível, a todos ou à maioria dos modelos e capacidades das garrafas, como deve estar adaptada aos modernos sistemas mecanizados de transporte (tapete rolante, elevadores, etc.).

O problema interessa, de seguida, ao armazenista-engarrafador, que terá de proceder ao engarrafamento e à sua distribuição pelo intermediário, que finalmente o confiará ao consumidor.

Trabalhando com garrafas normalizadas e procedendo à sua re-utilização e reenchimento, não tem que o preocupar que a garrafa recebida, como retorno,

seja a dos seus próprios engarrafamentos (salvaguardando, é claro, o caso das garrafas com rotulagem esmaltada a fogo). O grande problema da re-utilização da garrafa, simplifica-se, assim, enormemente, uma vez que aquela, lavada e liberta da roupagem antiga fica sendo sempre a do modelo por ele escolhido e adaptável às suas máquinas de engarrafamento.

A escolha e aquisição destas máquinas, torna-se mais simples e económica, visto as mesmas só terem que resolver casos simples e com reduzidas modalidades.

Uma garrafa normalizada, permite-lhe um múltiplo emprego em vários tipos de vinhos, exige uma mesma rolha para todos os casos, carece duma mesma cápsula normalizada (embora em várias cores e, aspectos) para todas as marcas, etc.. Daqui o exigir estoque mínimos, quanto ao número de modelos necessários, embora, para o modelo normalizado, as aquisições possam passar a ser muito mais vultuosas, o que permite obterem-se do fabricante condições de venda sensivelmente mais vantajosas.

Acrescentaremos, ainda, uma maior facilidade de armazenamento e transporte, redução nos atritos com os retalhistas por motivo da devolução das garrafas usadas, facilidade no cálculo do preço de venda, derivada da constância mais acentuada do preço de custo e do volume da garrafa, comodidade nas expedições pela possibilidade de também ser viável normalizarem-se as grades, caixas, etc..

Finalmente, encaremos o interesse para o distribuidor e retalhista. Em primeiro lugar, teremos que referir as vantagens económicas já atrás citadas, derivadas da normalização da garrafa, redução de modelos, compras mais vultuosas, etc., etc..

Em segundo lugar, facilidades de armazenamento pela exigência dum reduzido tipo de prateleiras, e, no transporte, pela redução dos tipos de grades.

Por fim, no movimento de garrafas devolvidas ao engarrafador, diminuindo as dificuldades seja com esta entidade, seja com os retalhistas e consumidores. Possibilidade de «enfeixamento» das garrafas, o que conduzirá a notável economia e facilidade do transporte.

(Continua)

MIRANTE

ERZATZ

Pelo

CONDE D'AURORA

«*JNFINGIDO*» é termo minhoto, bem como o «imitantes» que muito admiro pela sua esplêndida actualidade.

(Um dia, no julgamento de uma firma cafezeira, só se falava de artigos com nomes vários menos o de café, e cujas amostras o viajante levava consigo.

Explicaram-me tratar-se de «sucedâneos de café»...).

Ora isto é por causa da afronta (assim o considero) feita à Lavoura de Portugal pelas emissoras que a toda a hora e momento enchem o ouvido e portanto imprimem na retina psíquica do freguês, a ideia errônea de que, melhores que os produtos naturais da terra, são os sucedâneos.

Ora muito bem: o que eu esperava era que — logo a seguir ao anúncio pago de que, melhor que o vinho é o «vita-sumos» ou a «fructine» (etc., etc...); e preferível à manteiga é a margarina (sic!); e ultrapassa o valor do nutritivo e do saboroso do azeite o óleo de mendobi — ouvissemos as respectivas Juntas do Vinho, dos Produtos Pecuários e do Azeite anunciar a simples verdade dos factos.

É que perante o continuado actual prolongado silêncio dos representantes desses produtos, o público vai acreditando no que ouve — pois, hoje, o reclame é tudo.

E como o «homem da rua» não ouve nada a respeito do Vinho, da Manteiga e do Azeite, qualquer dia passa, de facto e de verdade, a preferir os sucedâneos.

Pareciam-me indicadas umas palavrinhas de restabelecimento da verdade (aliás tão fáceis, caramba!) pelos legítimos representantes dos produtores.

Mas talvez não tenha razão...

O repovoamento das águas doces em Portugal

Pelo eng. silvicultor JOAQUIM SOEIRO

Director da Estação Aquícola de Vila do Conde

(Continuação do número 2476 pág. 583)

OUTRO indício em que costumamos apoiar-nos para a estimativa da capacidade biogénica das águas interiores, relativamente aos objectivos visados na obra de repovoamento aquícola, prende-se com a natureza e a densidade da vegetação marginal. No nosso País, por motivos que não interessa agora discriminar, há uma tendência pronunciada para suprimir o arvoredado que se desenvolve espontaneamente ao longo das margens, a ponto de haver muitos rios, e rios importantes, onde ele é praticamente inexistente. Trata-se, como facilmente se compreende, dum erro grave, quer o vejamos do ponto de vista estético, do ponto de vista hidráulico ou, sobretudo, do ponto de vista aquícola. Do ponto de vista estético, porque o rio, privado da vegetação marginal, perde uma parcela importante da sua beleza panorâmica, do seu pitoresco, do seu bucolismo, converte-se enfim numa descolorida fita aquática correndo desoladamente por entre margens áridas e tristes; do ponto de vista hidráulico, porque desaparecida a paliçada viva dos troncos e das ramagens, todos os terrenos adjacentes ficarão mais expostos à invasão dramática das cheias e aos perigos funestos da erosão fluvial; do ponto de vista aquícola, finalmente, porque a eliminação sistemática desse revestimento arbóreo e arbustivo priva os peixes dos insectos e outros ani-

mais inferiores que nele superabundam e que constituem um dos elementos preponderantes, quase exclusivo mesmo, da síntese exógena dos cursos de água. Dada a importância do papel que esses materiais nutritivos desempenham na vida das espécies de repovoamento, sobretudo da truta que, como é sabido, é essencialmente carnívora e macrófaga, a ponto de se afirmar, com foros de axioma científico, que o repovoamento aquícola é no fundo um problema de ordem botânica, não custa a compreender que, sob este aspecto, não temos motivos para considerar satisfatório o panorama biológico das águas interiores do País, tantos são os rios onde a vegetação marginal se encontra reduzida a uma penúria manifestamente inconciliável com as exigências da piscicultura.

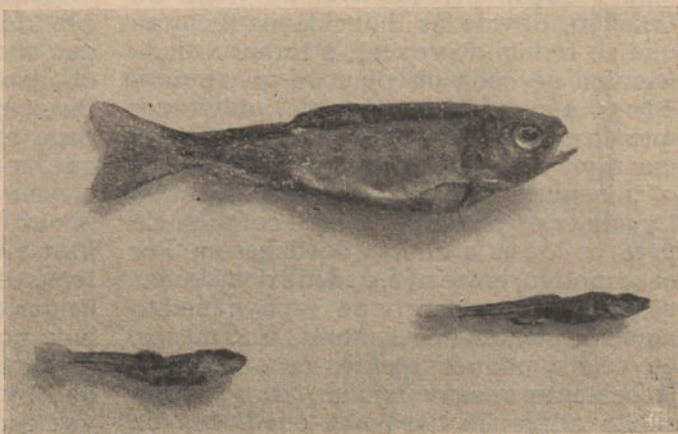
Por último, há ainda uma indicação ligada à capacidade nutritiva do meio aquático, que normalmente merece a nossa atenção e que nos é fornecida pela observação do peixe miúdo pré-existente nas zonas em que vamos operar. A circunstância da água já se encontrar povoada, embora com espécies de baixo valor económico e haliêutico, é sempre interpretado como um factor propício ao êxito do repovoamento, não só porque, na sua essência, constitui um atestado abonatório de boa aptidão piscícola, mas também porque a presença duma densa

população de «peixes brancos» — pardelhas, escalos, bogas, etc. — só pode favorecer a nutrição e a fixação das espécies utilizadas correntemente nos nossos trabalhos.

A partir dos elementos que este estudo nos facultava, ficamos então aptos a estabelecer qual o quantitativo de alevins que convém atribuir a cada distribuição, de maneira a conseguir-se uma densidade populacional compatível com o equilíbrio biológico do curso de água a repovoar. De uma maneira geral esse quantitativo varia entre 2000 exemplares por quilómetro para os rios ricos em recursos subsistenciais e 1000 para os que revelem um

A truta arco-iris, além de outros atributos biológicos que a impõem como uma espécie de excepcional valor, tem sobre todos os outros salmonídeos, em especial sobre a truta comum, a vantagem de se desenvolver mais rapidamente, e de ficar muito mais depressa em condições de ser utilizada nos trabalhos de repovoamento. Essa diferença de crescimento encontra-se bem documentada nestas fotografias de alevins de truta arco-iris e truta comum, criados na Estação Aquícola de Vila do Conde

potencial nutritivo precário e de lenta regeneração. Frequentemente as entidades que solicitam os repovoamentos ultrapassam muito nas suas requisições estas cifras, na esperança ilusória de abreviar a obra de valorização ictiológica que empreenderam e de compensar até certo ponto os elevados encargos em que sempre se traduz o transporte do material vivo. A Estação Aquícola porém tem-se recusado por norma a deferir essas hiperbólicas pretensões, pensando que nada ganharia em ir além dos limites impostos pela capacidade biogénica do meio, visto que, a verificar-se tal hipótese, uma



excessiva acumulação de alevins originaria inevitavelmente o rápido consumo dos alimentos disponíveis e os peixes acabariam por morrer à fome ou por emigrar para zonas potâmicas mais ricas e hospitaleiras. Nessas condições, longe de se obter uma retribuição lucrativa para os esforços e sacrifícios despendidos, chegar-se-ia a resultados insignificantes, porventura mesmo diametralmente opostos aos que se tinha em mira, isto é, acabar-se-ia por intensificar o ritmo do despovoamento.

Um outro ponto de uma importância fundamental é o que se refere à idade dos alevins a utilizar nos trabalhos. Todos os autores, ao versarem este assunto, são unânimes em reconhecer que, quanto mais idade tiverem os peixes e maior for o seu vigor físico, tanto maior será a probabilidade de eles se adaptarem às condições de vida da massa aquática receptora e de resistirem aos múltiplos perigos que terão de enfrentar. Sob este ponto de vista, aliás, não constituem uma excepção no vasto campo da biologia, pois o mesmo comportamento revelam invariavelmente todos os seres vivos perante o fenómeno complexo da aclimação. Todavia, embora tendo presente que se trata duma regra imutável, plenamente sancionada pelas conclusões dum longo trabalho experimental, mesmo assim há um limite que não convém ultrapassar, sob pena de se tornar economicamente inviável a realização dos repovoamentos.

Efectivamente, o emprego de peixes adultos, apesar das suas inegáveis vantagens biológicas, não deixaria de implicar uma redução considerável no ritmo do trabalho, devido às dificuldades técnicas que se teriam de vencer, e tornaria ainda o custo de cada distribuição quase proibitivo, não só pelo elevado preço por que ficaria o material vivo, mas pelos encargos excessivos em que se traduziria o transporte dum considerável quantitativo de exemplares de grande corpulência para os locais a que se destinassem. Por esse motivo, entre nós, a idade dos alevins utilizados no serviço de repovoamento aquícola costuma oscilar entre 6 e 9 meses, ou seja quando os peixes se encontram já bastante desenvolvidos para resistir à súbita alteração das suas condições de

vida e, sobretudo, à perseguição dos animais ictiófagos, entre os quais há que colocar os indivíduos adultos da mesma espécie.

É verdade que de acordo com as normas seguidas lá fora, nomeadamente na França, a idade de 6 ou 7 meses pode-se considerar insuficiente para a obtenção de resultados plenamente satisfatórios, mas porque o transporte dos alevins se torna tanto mais fácil e económico quanto mais pequenos eles são e, consequentemente, quanto maior é o quantitativo fornecido em cada remessa, não vimos conveniência em alterar os limites estabelecidos, limitando-nos apenas a acelerar tanto quanto possível o crescimento do material vivo por meio duma alimentação mais forte e adequada.

(Continua)

Uma nova técnica florestal

(Conclusão da pág. 605)

tros de profundidade, nas areias de Melides. Embora no primeiro ano, normalmente, os crescimentos sejam diminutos, dado que a planta está a montar o seu sistema radicular, é interessante notar, neste caso, o crescimento verificado e assinalado acima do dedo indicador, fruto sem dúvida alguma da luminosidade espantosa da nossa costa Sul.

As experiências vingaram, há que estabelecer planos e dar-lhe a devida divulgação.

Nos trabalhos em curso, de valorização da charneca de Odemira, espera-se que a compartimentação e cortinados de choupo plantados segundo esta nova técnica, venham contribuir largamente com uma substancial rentabilidade daquelas areias do Pliocénico. Acresce mesmo perguntar, como o fez o Engenheiro Toulson, se a obra de rega a realizar e cujo custo se cifra em largas centenas de milhares de contos, conseguirá irrigar culturas mais rendosas que as que hoje podemos conseguir com estas novas técnicas de choupal, acrescidas das pastagens, possíveis de criar sob coberto, uma vez conseguido o novo micro-clima.

Secção Feminina

Um lindo casaco de praia para a época presente

O Verão tem muitas vezes dias ventosos, manhãs de nevoeiro e muitas vezes até, bastante húmidas. No entanto, na praia, nada impede que se mantenha o fato de banho, pois é muito mais cómodo e mesmo porque,

ainda que com sol encoberto, os raios solares penetram sempre no corpo, tonificando-o. Para essas ocasiões é muito prático o casquinho de felpo, não falando na saída do banho, em que é utilíssimo.

Nesta página apresentamos hoje um modelo engraçado, de riscas, de tons fortes sobre fundo branco. As costas são lisas e com as riscas traçadas verticalmente. As frentes da mesma maneira, di-

ferindo, no entanto, na parte inferior, levam uns grandes bolsos a toda a largura com as riscas atravessadas, que formam, soltos, as abas do casaco.

São muito práticos e não dificultam os movimentos.

Este casaco fica muito bem também

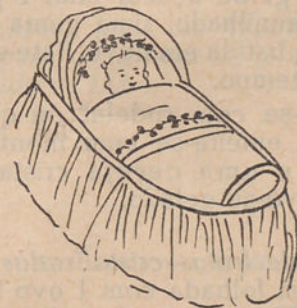


com um calção liso, no tom base do casaco. Podem ser rematados com uma vira voltada e empregar-se elástico na cinta ou então aplicar um cinto que remata sobre o lado com um botão.

De baixo deste botão sai um fecho éclair de cerca de 12 centímetros, para dar a abertura da anca.

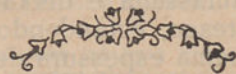
Um joguinho de cama para bebé

Uma fina grinalda de campainhas enfeita um conjunto encantador para a caminha ou a ceirinha do bebé. Pode ser



bordada a branco brilhante sobre um tecido fino de tom muito esbatido, o rosa ou o azul, ou ainda o amarelinho muito claro, ou então em tons coloridos sobre fundo branco.

Os caules são em ponto de pé de flor assim como o recorte das campainhas. Estas são cheias de pontos soltos e descontraídos que podem ser distribuídos a gosto e o centro é todo igualmente cheio, mas de pontos de nó ou olhinhos.



Em volta do contorno da travesseira e da bainha do lençol, borda-se também uma linha de ponto de pé, muito certinho.

A travesseirinha aperta com botões, numa abertura horizontal, a meio da folha de trás.

O modelo das campainhas que junto

inserimos pode ser composto a gosto com mais ou menos motivos, sendo facilmente adaptável a qualquer curva mais pronunciada ou até a uma composição quase em linha recta.

É de muito fácil execução e parece-nos que as nossas leitoras vão aproveitá-lo em lindas composições.



O cantinho da cozinheira

Sobremesas de Verão

Crème Chantilly com ananás — Cozem-se 25 gr de maizena em 2,5 dls de leite. Deixam-se esfriar e misturam-se lentamente 30 gr de manteiga trabalhada com 100 gr de açúcar fino, 1 pacote de açúcar baunilhado, uma gema de ovo e uma clara batida em neve. Bate-se durante bastante tempo.

Cobre-se com rodela ou quartos de ananás e enfeita-se com montículos de chantilly e uma cereja cristalizada no meio. Serve-se gelado.

Torta de frutas cristalizadas — Faz-se uma massa folhada com 1 ovo batido em mousse, 75 gr de açúcar fino, 75 gr de farinha misturada com 5 gr de fermento em pó, 65 gr de manteiga batida em creme, mais 75 gr de farinha e uma pitada de sal. Forma-se uma bola depois de bem amassada e deixa-se repousar em lugar fresco, estendendo-se, ao fim de 1 hora, numa espessura de 4 mm e forrar com ela uma forma própria para tortas, com 20 cm de diâmetro e barrada de manteiga.

Apertar os bordos da massa contra a forma com os dedos.

Cobre-se com uma camada de frutas cristalizadas diversas.

Untam-se os bordos com clara de ovo, e depois guarnece-se com tiras da mesma massa com 1 cm de largo, colocadas em grade. Besuntam-se igualmente as tiras com clara de ovo ou gema e põe-se a cozer em lume quente, durante 30 a 35 minutos. Desenforma-se sobre uma grelha e deixa-se esfriar.

Xarope de morangos

Numa caçarola de esmalte põe-se a derreter 375 gr de açúcar pilé em litro e meio de água.

Põe-se a ferver e, tira-se do lume quando estiver em ponto leve, muito fluído ainda, e juntam-se-lhe morangos sem pés e bem lavados.

Deixa-se de infusão durante 1 hora e depois passa-se por um pano, espremendo.

Serve-se esta bebida muito fresca ou gelada, havendo até quem a misture com vinho branco.

Propagar e difundir a GAZETA DAS ALDEIAS, concorrendo para o aumento da sua assinatura, é um dever que se impõe aos que da Terra e para a Terra vivem

Serviço de CONSULTAS

REDACTORES—CONSULTORES

Prof. António Manuel de Azevedo Gomes — do *Instituto S. de Agronomia*; Dr. António Maria Owen Pinheiro Torres, Advog.; Dr. António Sérgio Pessoa, Méd. Veterinário — *Director da Estação de Avicultura Nacional*; Artur Benevides de Melo, Eng. Agrónomo — *Chefe dos Serviços Fitopatológicos da Estação Agrária do Porto*; Prof. Carlos Manuel Baeta Neves — do *Instituto Superior de Agronomia*; Eduardo Alberto de Almeida Coquet, Publicista; Dr. José Carrilho Chaves, Médico Veterinário; José Madeira Pinto Lobo, Eng. Agrónomo — da *Estação Agrária de Viseu*; Mário da Cunha Ramos, Eng. Agrónomo — *Chefe do Laboratório da Estação Agrária do Porto*; Pedro Nuncio Bravo, Eng. Agrónomo — *Professor da Escola de Regentes Agrícolas de Coimbra*; Valdemar Cordeiro, Eng. Agrónomo — da *Estação Agrária do Porto*; Vasco Correia Paixão, Eng. Agrónomo — *Director do Posto Central de Fomento Apícola*.

III — VITICULTURA

melhor outros, pois as hipóteses são muitas e para cada uma há já uma solução. — *Madeira Lobo*.

N.º 113 — Assinante n.º 43 044 — Lousã.

★

IDENTIFICAÇÃO DUM PORTA-ENXERTO

PERGUNTA — Venho pedir o favor de identificar o porta-enxerto de videira de que envio uma amostra.

RESPOSTA — É sempre bastante fálivel a identificação dum porta-enxerto apenas por uma amostra já seca.

Falta-nos a indicação da cor, da pubescência, etc.

Julgamos, porém, que se trata dum híbrido de *Riparia* × *Rupestris*, possivelmente o 101/14.

Este cavalo está indicado apenas para terrenos fundos e férteis.

Se se pretender plantar terrenos mais ingratos terá que utilizar-se outro, ou

N.º 114 — Assinante n.º 41 160 — Valpaços.

VIDEIRAS COM FOLHAS QUEIMADAS

PERGUNTA — Envio como amostra umas folhas de videira, umas amarelecidas e outras rodeadas de vermelho, para fazerem o favor de, com a maior urgência, me indicarem o tratamento que devo fazer às videiras.

Estas folhas são provenientes de uma vinha que tem 6 anos, plantada em terreno xistoso e que de ano a ano muito se tem desenvolvido, começando há dois anos a aparecer uma pequena quantidade com esse sintoma, aparecendo este ano, e só ultimamente, bastantes, o que me alarmou.

Esta parte da vinha (2000 videiras) foi no principio do ano adubada com mato (giesta), valado sim, valado não, com bastante quantidade e enter-

rado a 60 cms de profundidade, com a largura de 1 metro.

Já fiz este ano o seguinte tratamento:

- 1.º Com Cuprozet juntando-lhe enxofre molhável;
- 2.º Cuprozet com Gesarol;
- 3.º Cobre Sandoz;
- 4.º » » com permanganato;
- 5.º » » »

RESPOSTA — O manchamento que foi verificado na amostra remetida pode muito bem ser atribuída à acção fitotóxica do tratamento cúprico feito preventivamente contra o mildio.

Há castas sensíveis aos calores e por outro lado determinadas condições atmosféricas, podem em certos casos, favorecerem tal acidente.

O enxofre pode igualmente originar efeitos de queima, isto especialmente, se a seguir à sua aplicação se fizerem sentir fortes calores estivais.

Futuramente, e sendo húmida a região onde se encontra localizada a vossa vinha, evite a aplicação de fungicidas à base de oxicleto de cobre especialmente de óxido cuproso, fungicida que se tem revelado entre nós eficaz contra o mildio, mas fitotóxico sobretudo quando decorrem períodos húmidos, frios e chuvosos. Assim, afigura-se-nos que o esquema de tratamento preventivo contra o mildio que deverá seguir seria vantajosamente orientado se nos períodos chuvosos aplicasse um orgânico à base de zinebe, captane ou maneb que não originaria queimas apreciáveis e ao qual na sua sequência, e já no período seco após a «alimpa», seriam então aplicados fungicidas do tipo Cuprozet ou mesmo o tradicional bordalez.

No que diz respeito à estrumação verde feita com giesta, não se encontrando esta curtida e devidamente transformada em bom estrume, não é técnica muito de aconselhar. Lembre-se que se o seu enterramento for tardio, e se sobre ele não cair a água necessária à sua perfeita decomposição, poderá tal massa verde, incorporada no terreno, estar a absorver a água que ele contém por ainda se não encontrar decomposta, em vez de a ceder como certamente desejaria o sr. consulente. Por outro lado, o enterramento em tais condições pode ainda favo-

recer o aparecimento de «podridões» nas zonas radiculares da videira. — *Benevides de Melo.*

VII — PATOLOGIA VEGETAL E ENTOMOLOGIA

N.º 115 — Assinante n.º 45 192 — Porto.

COMBATE A ÁCAROS DO FEIJOEIRO

PERGUNTA — Estou muito desanimado com a doença que ataca as plantas do feijão, pepinos, berinjelas e abóboras, mas principalmente os feijoeiros que de um dia para o outro, secam, caindo-lhes a folha.

Tenho feito várias desinfecções e verifico que toda a qualidade de insectos morre, porém, o que provoca aquela doença não consigo exterminar.

Noto também que esta doença se intensifica mais no tempo quente, desaparecendo com o tempo fresco.

Envio uma amostra das folhas a fim de poder examinar o seu estado e indicar-me o tratamento a fazer para debelar a praga que tanto prejuízo me causa.

RESPOSTA — No material recebido como amostra foi verificada a presença de numerosíssimos ácaros.

Para a redução do prejuízo que este parasita pode ocasionar recomendamos-lhe a aplicação de pulverizações repetidas dum ester fosfórico à base de paration diluído em água e pulverizado de forma perfeita na dose preconizada pelo fabricante.

Tenha presente que este tratamento é bastante venenoso e que de forma alguma deverá ser aplicado na próxima vizinhança da colheita dos produtos tratados (30 a 40 dias) — *Benevides de Melo.*

★

N.º 116 — Assinante n.º 36 064 — Ermesinde.

EXTERMINAÇÃO DE INSECTOS

PERGUNTA — Agradeço a fineza de me elucidarem sobre a maneira mais radical de exterminar os insectos de que envio alguns exemplares.

Só agora tenho conhecimento deles e do quanto são funestos numa casa.

Tenho uma propriedade em Amarante (Gatão) e há tempos começaram aparecer-me os cobrtores com buracos, o que atribuí à vulgar traça. Depois de tudo lavado, acondicionei-os o melhor que pude e desde então não tive mais prejuizos.

Porém, agora, o mal agravou-se e desta vez causando-me grande preocupação. Tenho na minha casa cortinas de cambraia suíça que ainda estavam em muito bom estado de conservação e as quais me apareceram todas esburacadas e algumas delas tão comidas que ficaram como teias de aranha! Constató que foram esses insectos, género mosquito, e os quais, pelo que agora está a suceder, foram também os que me prejudicaram os cobrtores.

Como naquela casa só estou no tempo das vindimas e às vezes também na Primavera, mas pouco tempo, para dar exterminio a tal praga estou seriamente preocupada. Infelizmente não tenho ali ninguém competente que me trate deste assunto, por isso eu desejava saber qual o insecticida mais forte que eu deva aplicar, para o mal não se agravar, e em que época será mais próprio o tratamento.

RESPOSTA — O encerramento de moradias por longos periodos de tempo pode proporcionar a evolução de certas pragas capazes de danificarem os mais variados artigos domésticos.

Tapetes, livros, quadros, até mesmo madeiras, isto para não nos referirmos aos cortinados e roupas em arcas, são pasto, em tais condições, de uma enorme fauna que os corroe e desvaloriza.

A «desinsectização» por meio de insecticidas gasosos aplicados por pessoal especializado que se poderá deslocar até às residências infestadas, é trabalho que rapidamente, 24 horas, por vezes menos, pode ser executado com bastante eficiência pela Empresa Gaso Esterilizadora de Vila Nova de Gaia, a quem se deverá dirigir, e que em nosso entender lhe poderá solucionar o seu problema de infestação. — *Benevides de Melo.*

*

N.º 117 — Assinante n.º 39 999 — Valpaços.

COUVES FLOR E ABÓBORAS ATACADAS POR UM COLEÓPTERO DO GÉNERO BARIS

PERGUNTA — Remeto um caule que extrai recentemente duma plantação de couve flor feita aqui em Valpaços, o qual peço o favor de examinar e informar-me o que se lhe oferecer, pois que estou a notar dia após dia uma sequência expansiva na doença que ataca a plantação.

GABINETE TÉCNICO AGRO-FLORESTAL (Direcção de Eng. Agrónomos e Silvicultores) Estudos e Projectos de pomares, parques e jardins. Planos de exploração e administração de propriedades. Povoamento e repovoamento de montes. Ordena-ent de matas e Marcação de cortes. Avaliação de propriedades. Marcação de consultas pelo telefone, 683762
Avenida Antunes Guimarães, 63/3 0.º lo. — PORTO

Com a mesma formalidade e possivelmente origem, visto que o apodrecimento do caule com fendas profundas é notório verificar igualmente numa grande plantação de abóboras para alimentação de suínos, as quais terminam por murchar completamente.

RESPOSTA — As galerias abertas no colo da couve que nos remeteu como amostra, são devidas a um parasita coleóptero do género *Baris*, que na sua fase larvar origina tal prejuizo. Polvilhações repetidas semanalmente feitas de manhã com DDT durante o periodo de desenvolvimento do couval, recomendamos-lhe, por serem tidas como tendo acção eficaz contra esta praga.

— No que se refere o senhor consulente ao rachamento, possivelmente observável com exsudações gomosas, nos caules rastejantes das abóboras, afigura-se-nos serem, tais acidentes, devidos à acção de «antracnose».

A ser-lhe possível, previamente à sementeira, desinfecte o solo com a aspersão duma calda de zinebe a 0,2 o/o em água, à razão de 4 litros/m².

Mantenha, isto no caso de lhe ser económico o tratamento, a cultura sob a protecção fungicida daquele ou doutro fungicida, que para o efeito, deverá ser aplicado em pulverização repetida. — *Benevides de Melo.*

XXIII — DIREITO RURAL

N.º 118 — Assinante n.º 45 180 — Porto.

DIVISÃO DE COISA COMUM

PERGUNTA — Posso um prédio rústico com cerca de 3 hectares, o qual limita outro de 1600m² pelo sul e nascente. Este pertence a cinco, como consta do inventário e da matriz está inscrito attribuindo a cada um 1/5 da propriedade e correspondente valor colectável $\frac{4000 \text{ escudos}}{5} = 800\$00.$

Comprei a parte correspondente a 3 proprietários para juntar ao meu prédio, mas necessito que seja feita a partilha para delimitarem a parte que me pertence. Tenho de recorrer ao juiz? A intervenção da justiça que prováveis encargos trará, excluindo os honorários ao advogado?

Não me interessa a posse dos 2/5 restantes. O desejo é emparcelar os 3 5 no meu prédio e para esta finalidade poder-se-á fazer a partilha sem ter de haver licitações e ficar um único possuidor?

RESPOSTA—1. Dispõe o art. 2180.º do Cód. Civil que «nenhum comproprietário será obrigado a permanecer na indivisão, e poderá em todo o tempo requerer partilha, excepto:... se a coisa ou o direito for de sua natureza não partível».

2. E esta divisão pode ser feita amigavelmente, por meio de árbitros nomeados pelas partes, não sendo incapazes (art. 2181.º), formando estes os lotes com perfeita igualdade, quer quantitativa, quer qualitativa, evitando-se, dentro do possível, o recurso às tornas em dinheiro (art. 2182.º).

3. Caso não haja acordo, quer na nomeação dos árbitros, quer na atribuição dos lotes é necessário o recurso a juízo.

4. Nessa altura, o interessado requererá a divisão do prédio, sendo citados os outros interessados, para contestar o pedido (art. 1052.º, n.º 1 do Cód. de Proc. Civil); caso não contestem ou a contestação seja julgada improcedente nomear-se-ão os peritos (art. 1053.º n.º 2 do mesmo Código).

5. Fixados os lotes haverá uma conferência de interessados para a sua adjudicação, que, na falta de acordo, será feita por sorteio (art. 1059.º, n.º 1 do mesmo Código).

6. Se porventura for julgado que a coisa não pode ser dividida, a requerimento de qualquer dos interessados, ou por declaração dos peritos, a coisa pode ser adjudicada por inteiro a um, recebendo os outros tornas em dinheiro, se nisso todos estiverem de acordo, e no caso de não estarem será vendida, repartindo-se o produto da venda (arts. 1060.º, 1061.º e 1062.º do Cód. Proc. Civ. e 2183.º do Código Civil).

7. As despesas judiciais são variáveis conforme o número de incidentes

que surjam e o estado do processo na altura em que a acção termine. A sua previsão é portanto muito difícil.

8. No entanto, poder-lhe-ei dizer, que, atribuindo ao terreno um valor de 4000\$00, o imposto de justiça, ao qual acrescerá o imposto do selo e outros encargos, será de 720\$00.—A. M. O. Pinheiro Torres.

★

N.º 119 — Assinante n.º 42 571 — Porto.

CONTRATO DE ENFITEUSE DO PRETÉRITO. FORO EM DINHEIRO E GÊNEROS. LUTUOSA E LAUDÉMIO

PERGUNTA — Há 22 anos herdei de um tio, por meio de venda, para evitar os direitos de transmissão, uma certa propriedade. Sobre uma área desta propriedade com cerca de 517 m de perímetro, recai um foro anual de cento e seis litros, 770 mililitros de pão terçado e vinte reis em dinheiro, com laudémio de cinco um.

Desejando remir esse foro, falei com a pessoa a quem é pago esse foro. Só nessa altura tive conhecimento que havia o laudémio de 5 l. O facto de haver laudémio veio complicar o assunto, visto ser necessário identificar o prédio sobre que recai o foro, para efeito de determinar o seu valor real. Embora esse foro esteja registado na Conservatória, torna-se difícil a identificação do prédio, visto as confrontações actuais serem muito diferentes e não haver ninguém vivo que possa esclarecer o assunto. Na data em que foi feita a escritura de venda, há 22 anos, não foi pago o laudémio, e agora tendo a pessoa que recebe o foro entregue o assunto a um advogado, diz este que está em dívida esse laudémio.

Sendo assim, e sendo o laudémio bastante pesado, no caso de querer remir, teria de pagar dois laudémios. Quando foi feita a escritura de venda, eu estava ausente e foi um procurador que tratou do assunto.

Como são passados 22 anos, desejava saber se já prescreveu a dívida ou se poderei ser obrigado, por meio de acção judicial, ao seu pagamento.

Como devo fazer para a identificação do prédio. Qual a forma de remissão do laudémio. Como a doação não foi feita por remuneração de serviços, também não sei se é devido o laudémio. Junto envio um documento que encontrei, referente ao foro e laudémio, a fim de me poder informar como devo proceder. Rogo a devolução do documento logo que dele não necessite.

RESPOSTA—1. Li com atenção e cuidado a certidão da escritura do contrato de enfiteuse que me apresentou e, de essencial, dela consta o seguinte:

a) essa escritura data de 2 de Outubro de 1839, sendo portanto anterior à promulgação do Código Civil;

b) nela é estabelecido que o contrato teria a duração de três vidas, de livre nomeação no caso do foreiro não casar; de pacto e providência se casasse;

c) e ainda que o foro anual era de 6 rasas de pão terçado e 20 reis em dinheiro;

d) fixava ainda o contrato a lutuosa por falecimento de cada vida, dum bom carneiro ou 800 reis à escolha do senhorio e o laudémio de 5-1, devido por vendas, trocas e doações feitas em remuneração e boas obras.

2. Ora, supondo que não houve posterior estipulação acerca deste empenhamento, passou ele, por força do art. 1697.º do Cód. Civil, desde 22 de Março de 1868, a ser um contrato perpétuo e hereditário. (cfr. ainda o art. 1700.º do Cód. Civ.).

3. No entanto, em face do art. 1689.º do mesmo Código, continuava a ser devida por morte de cada foreiro, a referida lutuosa.

4. No entanto o art. 3.º do dec.-lei n.º 11, de 10 de Janeiro de 1895, veio abolir, mesmo para os contratos anteriores, a exigência de ltuosas.

5. Quanto ao laudémio, proibido nos empenhamentos posteriores ao Código Civil (cfr. art. 1657.º do Cód. Civil; art. 3.º do dec. n.º 11, de 10-1-1895; art. 7.º do Dec. de 23-5-1911), considera-se como existente, quando se refira a contratos anteriores, «na forma de estipulação» (art. 1693.º do Cód. Civil).

6. E, como dessa estipulação consta que ele é devido sempre que haja venda, parece-me que a transmissão operada entre o tio do sr. consulente e o sr. consulente, dá lugar ao pagamento do laudémio.

7. Não daria se tivesse havido uma transmissão por herança ou se tivesse sido doado gratuitamente (*doação pura*).

8. O laudémio calcula-se «deduzindo do valor do prédio a importância correspondente às 20 prestações e dividindo o resto pela taxa mais 1» (al. c do art. 603.º do Cód. de Proc. Civil). Ou seja, no caso

do laudémio 5-1 através da seguinte fórmula, onde V_p é o valor do prédio e F o foro anual:

$$L = \frac{V_p - 20F}{6}$$

9. E é de atender que «o valor do prédio a considerar é o da época em que o laudémio tem de ser pago» (C. Gonçalves, *Tratado*, IX, pág. 247) e portanto, no caso da consulta, o valor do prédio há 22 anos, segundo me parece.

10. E isto porque tal dívida ainda não prescreveu, pois são necessários para tal se dar, pelo menos 30 anos.

11. Por outro lado «o preço da remissão é de vinte pensões acrescidas de um laudémio» (alin. a do § 1.º do art. 1654.º do Cód. Civil).

12. E para cálculo do foro anual, tem de atender-se que os 20 reis deverão ser actualizados, multiplicando-se por 10 (alin. a) do art. 1.º do dec. 30131, de 15-12-939); e o valor das 6 rasas de pão terçado (que o sr. consulente reduziu a litros, fixando-as em 106,77 l), será determinado pelo preço médio do cereal nos últimos 5 anos, a não ser que as partes aceitem a tarifa camarária, havendo-a (cfr. alin. c) do art. 603.º do Cód. de Proc. Civil).

13. Quanto à identificação do prédio, consta na escritura, cuja certidão me foi exibida, que ele é constituído por um tapado, sito na freguesia de..., tapado esse cuja testa Sul mede 13 varas e a partir dessa testa mede todo em roda (à excepção dela) 470 varas de 5 palmos cada. Mais nela constam as suas confrontações e o número de sementes de centeio que o terreno aforado, quer a parte cultivada, quer a inculta, necessitava, ou seja, 5 alqueires.

14. Não sei o que consta do registo, mas é com base nesta escritura e, porventura, do registado que se tem de lançar mão para identificar e demarcar o prédio.

15. Demarcação esta que se não puder ser feita de acordo com todos os interessados, terá de ser fixada pelo Tribunal, através de acção competente.—A. M. O. Pinheiro Torres.



INFORMAÇÕES

Possibilidades de exportação de batata para o Reino Unido

A temporada boa para a batata nova, mas infelizmente os exportadores portugueses não souberam aproveitar a oportunidade totalmente. A escassez da batata na Europa e especialmente no Reino Unido aumentou a procura deste último país, e em vez de os nossos exportadores terem enviado para o mercado britânico grandes quantidades forçaram a subir de tal modo que muitas das firmas inglesas perderam o interesse na importação. A quantidade exportada para o Reino Unido poderia ter duplicado facilmente. Outros exportadores esqueceram-se de que a data de proibição de entrada de batata portuguesa no Reino Unido era dia 20 de Maio, e firmas inglesas houve que receberam ofertas para entrega depois dessa data.

A batata nova portuguesa deve ser enviada duas semanas antes do tempo normal porque o mercado britânico prefere-a quando a casca se despega ao esfregá-la com os dedos, o que se chama aqui «Scrapers». A batata completamente encascada é vendida a preços mais baixos e se o rendimento por hectare é menor, vem a ser compensado pelo preço mais alto que a batata não encascada obtém. A batata deverá ser enviada em sacos de 25 quilos que são muito populares nos mercados britânicos e mais baratos do que as caixas.

Este ano a exportação de Portugal Continental e da Madeira foi tardia porque a batata não estava convenientemente encascada, segundo foram informados os importadores londrinos pelos exportadores portugueses. Como a pri-

meira condição para vender é ir ao encontro dos desejos e dos gostos do comprador, parece bom senso começar a exportar antes de os tubérculos se encontrarem convenientemente encascados.

Na Madeira, onde a batata não necessita de ser lavada e cuja exportação para o mercado britânico pode fazer-se durante o ano inteiro, devia fomentar-se o cultivo, tendo em vista especialmente esta finalidade, de variedades, tais como «King Edward», «Arran Banner», «Arran Consul», etc., para serem colhidas em Abril quando os preços estão bons nos mercados londrinos. Os importadores ingleses preferem as cotações CIF, e não gostam de «contra-ofertas».

Importação de flores cortadas na Bélgica

De acordo com as estimativas do Ministério da Agricultura, a produção de flores cortadas na Bélgica em 1961 elevou-se a um valor de cerca de 257 milhões de francos.

A floricultura pratica-se em duas modalidades: ao ar livre e em estufas. A primeira ocupa uma superfície muito superior, orientando-se a segunda forma de cultura para a produção de flores ornamentais de elevado interesse comercial.

Entre as principais espécies cultivadas contam-se as orquídeas, as rosas, os cravos americanos, as tulipas e os crisântemos.

No que respeita às variedades de orquídeas produzidas, nota-se uma procura elevada para a variedade *Cattleya*; no entanto, uma tendência favorável se esboça para as variedades de flores pequenas, como *Cymbidium*, *Cypripedium* e *Odontoglosson*. As razões desta tendência parecem residir na maior facilidade que apresentam para o arranjo de conjuntos ornamentais, e na sua maior duração, que atinge perto de um mês.

Não obstante o valor relativamente elevado que apresenta a produção indígena, a importação atinge ainda cifras interessantes.

Em 1961, a importação de flores e botões cor-

tados somou 57 milhões de francos para um quantitativo de 842 toneladas.

As principais variedades, em que se decomposeram aqueles totais foram as seguintes:

	Milhões de Frs B	Ton.
Cravos frescos	20,8	276
Túlipas	12,4	197
Rosas	5,6	36
Crisântemos frescos	1,2	24
Lilases frescos	0,5	5
Narcisos frescos	0,5	9
Outras variedades frescas	15,7	291

O principal fornecedor é, a uma grande distância dos outros concorrentes, a Holanda. Em 1961, com 47 milhões de francos e 546 toneladas, ocupa este país 83 % e 65 % dos valores e quantidades globais importados pela Bélgica. Domina praticamente a totalidade do mercado importador das tulipas, rosas, crisântemos, narcisos e lilases e abastece 50 % das compras de cravos. Para as outras variedades frescas a sua parte foi de 68 % do valor e 48 % das quantidades, importadas.

As outras fontes de abastecimento de uma certa importância relativa foram a Espanha e a França.

Além das variedades indicadas acima importam-se também mimosas, anêmonas, rainúnculos, camomilha e violetas.

As importações de orquídeas não são relevantes, mas, no entanto, segundo a opinião de meios interessados, existem possibilidades eventuais especialmente para ramos de flores pequenas, como da variedade *Cymbidium* e similares. Duma maneira geral, o mercado absorve toda a gama de coloridos, havendo, talvez, uma preferência para as flores brancas, procuradas em particular para as ocasiões de festa de casamento.

Bruxelas constitui o grande centro de distribuição de flores na Bélgica. Centraliza as vendas — realizadas pelo sistema de lota — tanto de flores indígenas, como das importadas, parte das quais, no que respeita em especial às espécies provenientes do sul, são transportadas de avião.

A embalagem normalmente utilizada no acondicionamento das orquídeas, apresenta-se da seguinte forma:

Formato da embalagem — caixas de cartão ondulado de 35 x 20 x 20 cm.

Conteúdo — 15 a 16 flores.

Alojamento — cada pé de flor deve ser metido em pequeno tubo de ensaio, de plástico, contendo água, e fechado com capucho de borracha contendo um pequeno orifício onde passa o pé.

Modo de embalar cada flor — reunir as pétalas formando cabeça e proteger esta com papel de seda em volta.

Modo de alojar as flores — as flores assim embaladas são acomodadas na caixa, entre duas camadas, por palha de papel de seda. A caixa deve fechar-se herméticamente para as flores não receberem ar do exterior.

Quando se trata de ramos de orquídeas cada flor deve ser protegida separadamente, da forma atrás indicada.

No que respeita às outras espécies, a embalagem corrente é a caixa de cartão ou o cesto de verga, sendo as flores alinhadas por dúzia, ou múltiplos de dúzia, não recebendo luz do exterior, e devendo o pé de cada ramo ser envolvido em papel de seda.

Os preços variam acentuadamente, de acordo com as variedades, a qualidade e a estação do ano. A título indicativo, reproduz-se seguidamente uma lista de preços por grosso obtidos no mercado de Bruxelas:

Orquídeas — *Cattleya*; 40 a 60 FB por flor. *Cymbidium*; 15 a 20 FB por flor, (ramos com 10 a 12 flores, em geral).

Cravos americanos — variedades correntes 3 a 4 frs b por flor.

Cravos espanhóis, franceses e italianos — os preços estão geralmente inferiores aos da produção local acima indicados.

Mimosas — segundo a estação 100 a 400 frs b por cartão de 3 a 3,5 kg.

Violetas — segundo a estação 5 a 15 frs b, o ramo (em geral, com 20 a 25 flores).

As importações provenientes da CEE são livres; o regime de liberdade é também aplicado para as importações originárias dos países membros de OECE/GATT, excepto para as rosas, os cravos, os crisântemos, as tulipas, os lilases e os narcisos cujos fornecimentos se fazem no quadro de acordos de comércio.

Neste capítulo, é de notar que a Espanha beneficia, durante o período de 1 de Outubro a 31 de Março inclusive, dum contingente para a UEBL dum valor de 2,5 milhões de francos.

A importação de flores cortadas na UEBL, está sujeita ao pagamento de um direito de entrada de 21,2 % (13 % para os países CEE), para as entregas realizadas de 1 de Junho a 31 de Outubro, e de 20 % (13 % para as flores provenientes da CEE) nos outros casos.

A taxa de transmissão é de 6 % e aplica-se ao valor da mercadoria aumentado da importância dos direitos que atrás se deixaram mencionados.

A multiplicação de sementes de qualidade numa actividade lucrativa para os agricultores

Com uma viagem através das regiões de Portugal onde foram estabelecidas as primeiras grandes multiplicações de sementes seleccionadas, terminaram agora os trabalhos do XIII Congresso da Associação Internacional de Ensaio de Sementes, cujas sessões de estudo ocuparam a maior parte dos dias da passada semana.

A presença em Lisboa de 180 delegados de trinta e dois países, alguns dos quais personalidades da mais elevada posição no mundo das sementes, poderá vir a ter benéficos reflexos no sector da produção de sementes seleccionadas. Na verdade, meia dúzia de anos de experiência, através de contratos entre agricultores portugueses e conceituadas firmas estrangeiras, vieram confirmar a excelência do nosso clima para a multiplicação de sementes, a capacidade da nossa gente para de-

sempenhar as mais diversas tarefas, quando bem orientada e devidamente acompanhada pelos técnicos dos serviços oficiais, bem como a rentabilidade desses empreendimentos. Se é certo que alguns dos especialistas de sementes conhecia já a qualidade do material aqui produzido, quer por haver lidado directamente com ele, quer pelos resultados alcançados nas análises ou na sua posterior utilização, não é menos verdade que a observação «in loco», nos próprios centros de multiplicação, dar-lhes-á uma imagem muito mais precisa das possibilidades que o nosso País oferece para largos empreendimentos nesta matéria.

Já antes do congresso o professor A. Linehan, presidente da Associação Internacional (I. S. T. A.), reconheceu a vocação do nosso clima para a produção de sementes de qualidade e afirmara que essa vocação era em tudo semelhante à dos Estados Unidos, onde a tendência para a produção de sementes se concentrara na região da costa do Pacífico, é actualmente muito marcada. No entanto, particularmente no vosso país — escreveu o prof. Linehan — há um pouco de lentidão na adesão às novas ideias, se bem que pense que as vossas autoridades de sementes estejam no bom caminho e devam persistir no sentido de explorar as vossas condições favoráveis para a produção de sementes, fazendo frente às vossas necessidades e às dos outros países.

Esta qualificada opinião do presidente da I. S. T. A. vem ao encontro da nossa. É indispensável agir com rapidez para se conseguir tirar todo o proveito possível das vantagens do que dispomos no sector da multiplicação de sementes. Não é apenas Portugal a oferecer boas condições para essa produção; outros países da região mediterrânica, igualmente com um final de Primavera e começo de Verão quentes e secos, usufruem de condicionalismo semelhante. No momento em que a progressiva integração das economias europeias estimula o intercâmbio de mercadorias e abre atraentes perspectivas à multiplicação de sementes de qualidade, destinadas aos mercados dos países do Norte da Europa, a nossa agricultura não deve, nem pode, perder a oportunidade de se lançar abertamente numa actividade, da qual se esperava bons proventos.

Como é óbvio, pensamento semelhante ocorre aos outros agricultores meridionais. Também eles estão interessados em concorrer nessa tarefa. Urge pois, com base no que já está feito e na boa aceitação encontrada para as nossas sementes, alargar rapidamente essas multiplicações de forma a conquistar definitivamente os mercados externos, tão promissores. Todavia, isso só será possível se a produção se organizar e o Estado lhe assegurar conveniente regulamentação que estimule a qualidade e defenda os legítimos direitos de todos quantos têm de intervir nas várias fases do empreendimento. Aspecto da maior importância afigura-se o da divulgação de sementes de qualidade no mercado interno. Ela permitirá manter o equilíbrio de preços à produção, contrariando as habituais oscilações das estações internacionais. Esta variação — consequência das boas ou más colheitas de sementes nos centros de produção — tem, na verdade, uma amplitude enorme e, em muitos casos, chega a pôr em risco todo o trabalho ante-

riormente feito, pela depressão que ocasiona. Por isso se insiste, independentemente de todas as vantagens resultantes do uso generalizado de sementes de qualidade, da necessidade da nossa própria lavoura absorver parcela significativa das sementes produzidas.

Agora que o primeiro passo está dado, graças à dedicação e competência dos técnicos da Estação de Ensaio de Sementes, resta passar à organização definitiva, que apenas requer a existência do propósito de todos nela participar com bom espírito e disciplina. Julga-se poderem os agricultores interessados, através da actual organização da lavoura, criar cooperativas de multiplicadores, apetrechadas técnica e materialmente com meios apropriados para a produção de sementes certificadas em volume bastante para uma proveitosa comercialização. Essas cooperativas ficariam em situação de procurar estabelecer contratos com os comerciantes e exportadores, ou de negociar directamente a colocação da mercadoria junto das grandes empresas estrangeiras da especialidade. Aliás, não se trata de qualquer inovação, pois esse é o sistema comum em muitos países, onde a produção e comércio de sementes de qualidade é já actividade de grande importância económica, envolvendo somas com enorme significado para as respectivas agriculturas.

Oxalá possam os agricultores, com o apoio dos serviços responsáveis, aproveitar as possibilidades oferecidas pela presente conjuntura para lançar as bases destinadas a uma larga produção nacional de sementes.

Concurso Pecuário em Monção

No dia 23 de Agosto, nas festas que Monção realiza em honra de Nossa Senhora das Dores, haverá um «Concurso Pecuário» organizado pelo respectivo Grémio da Lavoura e a que podem concorrer gados do Distrito de Viana do Castelo.

O «Concurso» abrange as raças «Barrosã» e «Galega», atingindo os prémios o valor total de 11.129\$50.

Boletim Meteorológico para a Agricultura

Fornevido pelo
Serviço Meteorológico Nacional

2.ª década (11-20) de Julho de 1962

Influência do tempo nas culturas

O estado do tempo foi de um modo geral favorável à realização dos trabalhos agrícolas durante a década.

Nas regiões do norte, a chuva que caiu beneficiou as culturas de milho e feijão, vinhas e hortas e só em pequena escala criou condições favoráveis ao desenvolvimento do mildio e oídio. Nas regiões do sul, a escassez de chuva foi prejudicial às culturas de sequeiro.

Continuaram os trabalhos de ceifa e debulhas de cereais, as regas nos pomares e outras culturas de regadio, e os tratamentos nos pomares contra a mosca, pedrado e afideos.



A C. U. F.

(SECÇÃO AGRO-QUÍMICA)

põe à disposição dos Agricultores

a) Produtos para combater males e pragas

Agral LN — Molhante-aderente para incorporar nas caldas insecticidas e fungicidas.

Albolineum — Emulsão de óleo branco para combater as «cochonilhas» ou «lapas» e «icérias».

Mergamma — Desinfectante da semente do milho, a qual assegura protecção contra os ataques do «alfinete» e doenças criptogâmicas.

Cloroxone — Poderoso insecticida com base em Clordane, indicado para o combate à «formiga argentina».

Didimac 10 e 50 — Produtos com base em DDT, especialmente recomendados para o combate à «traça» da batata e das uvas, e ainda ao «bichado» dos frutos, à «teia» da macieira, etc.

Gammexane 50 (sem cheiro) e **P. 520** — Produtos com base em Lindane, e R. H. C.,

respectivamente, indicados em especial para o combate ao «escaravelho» da batateira, «pulgão» ou «áltica» da vinha, «hoplocampas», etc.

Gamapó A — Insecticida com base em B. H. C., próprio para a destruição dos insectos do solo — «quirónomo» do arroz, «alfinete» do milho, «roscas», etc.

Katakilla — Produto com base em Rotenona, para combater os «piolhos» e outros insectos prejudiciais às plantas.

Malaxone — Éster fosfórico não tóxico com base em Malathion; combate «algodões», «afídios ou piolhos» «traças» das uvas, «mosca» dos frutos, etc.

Quirogama — Insecticida líquido para o combate ao quirónomo ou lagartinha vermelha dos arrozais.

b) Produtos para destruição de ervas e arbustos

Agroxone 4 — Herbicida selectivo com base em M. C. P. A., completamente desprovido de toxicidade para o homem e animais domésticos. O herbicida que permite uma rápida, eficaz e económica monda das suas searas sem causar quaisquer prejuízos aos cereais.

Atlacide — Herbicida total com base em clorato de sódio para a destruição

das ervas daninhas dos arruamentos, jardins, etc.

Trioxone — Arbusticida hormonal, com base num éster do 2, 4, 5 T. Embora seja também activo contra diversas ervas daninhas de «folha larga», o 2, 4, 5 T é especialmente eficaz contra plantas lenhosas, tais como silvas, diversos tipos de mato, acácias infestantes, etc.

c) Produtos auxiliares da vegetação

Horthomona A — É um preparado sintético que estimula e ace-

lera a formação de raízes nas estacas.

À VENDA EM TODOS OS DEPÓSITOS E REVENDEDORES DA

Companhia União Fabril

Av.^a do Infante Santo — LISBOA-3
(Gaveto da Av.^a 24 de Julho)

Rua do Bolhão, 192-3.º — PORTO

Senhores Lavradores

A «CASA MALTA»,
fornece nas melhores con-
dições:

**Máquinas
Agrícolas**
de todos os tipos.

**Adubos,
Insectidas e
Fungicidas**

para todas as culturas e
tratamentos, tais como:
Acticupro, Ultraenxo-
fre, Cobre Sandoz, Sul-
fato de Cobre inglês,
Thiovit, etc., etc.

**Sementes para
Horta, Jardim
e Pastos,**

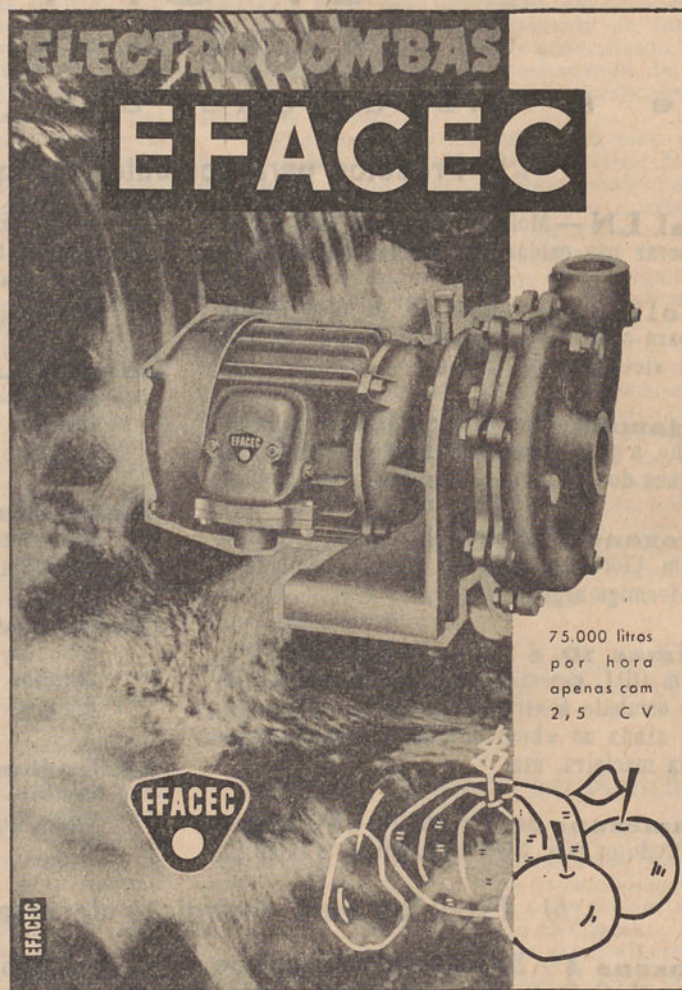
incluindo bulbos rece-
bidos directamente da
Holanda, Jacintos, Nar-
cisos, Iris, Tulpas, Ha-
núnculos, Anémonas,
etc., etc.

No interesse de V. Ex.^a,
consulte sempre

Malta & C.^a Lda

R. Firmeza, 519—PORTO
Telefone, 20315

2697



ELECTROBOMBAS
EFACEC

75.000 litros
por hora
apenas com
2,5 C V

EFACEC

2870



BALANÇAS e BÂSCULAS

Uma gama de produção que vai da balança química analítica da mais
alta sensibilidade, com funcionamento automático e leitura directa do resul-
tado de pesagem de freio amortecedor electrónico, às Bâsculas automático-
-registadoras mais dimensionadas para a carga máxima de pesagem de:

150 toneladas e 22 metros de ponte
Um tipo de balança para cada fim

Confie o seu problema de pesagem aos técnicos balanceiros especializados

ROMÃO & COMP.^a FÁBRICA DE BALANÇAS—LISBOA

e tê-lo-á resolvido correctamente.

Uma velha experiência de 175 anos ao serviço da mais moderna técnica.

13. Cruzes da Sé, 29 LISBOA Telefone, 322305

3847

Pestax

CONTRA O GRELO DA BATATA

BATATOX

I. P. C.

Mantém e conserva a batata de consumo
sempre com um aspecto fresco



SEMENTOX

À BASE DE HEXACLORO BENZENO

Especial desinfectante de sementes do TRIGO
contra o FUNGÃO ou CÁRIE

Pestax

DUAS GARANTIAS • DOIS EXCLUSIVOS

DA AGRO-QUÍMICA PESTAX, L.^{DA}

TRAVESSA HENRIQUE CARDOSO, N.º 19-B—LISBOA 5

OENOL

Sociedade
Portuguesa
de Enologia
LIMITADA

IMPORTADORES-
-ARMAZENISTAS

DE
Produtos
Enológicos
Material
de Adega

E
Material de
Laboratório

LISBOA
Rua da Prata, 185, 2.º
TELEFONES:
2.8011-2.8014

a caminho
da prosperidade
pelo emprego
de uma fertilização
adequada



SULFATO DE AMÓNIO
DO
AMONÍACO PORTUGUÊS





DESDE 3½ HP - 600 R.P.M.

MOTORES A ÓLEO BAMFORD

DIESEL

O MELHOR
MOTOR INGLÊS
PARA A
AGRICULTURA
E PEQUENA
INDÚSTRIA

RESISTENTES
SIMPLES
FÁCEIS DE
MANEJAR
ECONÓMICOS
GARANTIDOS

JAYME DA COSTA, L.^{da}
14 - R. dos Correios - LISBOA
12 - P. da Batalha - PORTO
MECÂNICA E ELECTRICIDADE
EM TODAS AS APLICAÇÕES

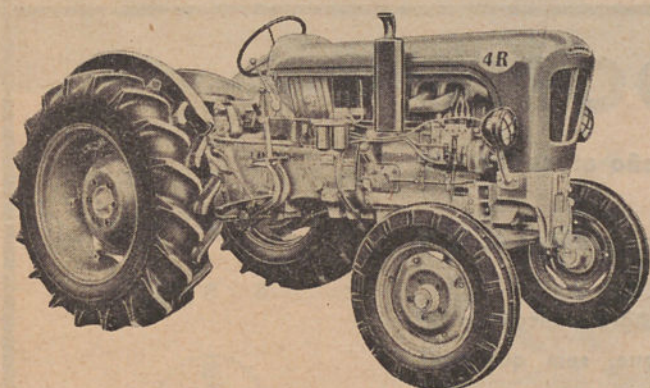
3104

1149

Aos Srs. Viticultores

Têm agora 2 modelos de Tractores "LAMBORGHINI"

de características apropriadas para trabalhar nas *Vinhas e Pomares*



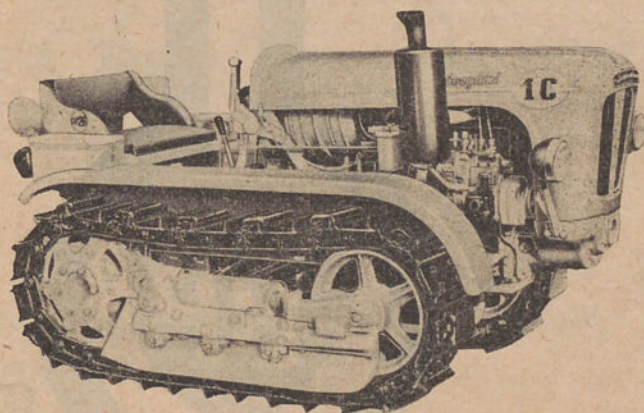
Modelo	1-R	2-R
Potência	26-HP	39-HP
Largura mínima	1 ^m ,13	1 ^m ,40
Pneus da frente	4.00-15	5.50-16
» trazeiros	9.5-24	11.2-28

2 tomadas de força, levantador hidráulico de 3 pontos, regulador de profundidade, dispositivo automático de esforço controlado, bloqueio do diferencial, 6 velocidades para a frente e 2 marchas atrás.

Para os terrenos acidentados aonde os tractores de rodas têm dificuldades, há agora os modelos de rasto contínuo para todos os terrenos.

Modelo	1-C	5-C
Potência	26-HP	39-HP
Largura mínima	0 ^m ,90	0 ^m ,98 ou 1 ^m ,16

Direcção no diferencial com embraia-gens laterais, levantador hidráulico em 3 pontos, regulador de profundidade, 8 velocidades para a frente e 2 marchas atrás.



Os motores «LAMBORGHINI»—Diesel são arrefecidos por ar, e com arrefecedor do óleo, arranque a frio, ECONÓMICOS E DURADOUROS, porque são fabricados pela «LAMBORGHINI».

**Prefira o melhor comprando «LAMBORGHINI»,
garantia máxima do seu emprego de capital.**

Charruas de 5 ferros próprias para todos os trabalhos nas vinhas, Frezas, Grades de discos, etc.

ATOMIZADORES E POLVILHADORES «CHIRON»

Peça uma demonstração aos distribuidores exclusivos:

1853

O. L. I. V. E. R.

Alameda D. Afonso Henriques, 60-A a 60-C

Telefs. PPC 725133 - 725134

LISBOA

Telegramas «Tracoliver»

GAZETA das ALDEIAS

(321)



SOGERE

Sociedade Geral de Representações, Lda

PORTO—Rua Infante D. Henrique, 36-1.º—Tel. 24720

LISBOA—Avenida Guerra Junqueiro, 12-3.º, Dt.º—Tel. 725.728

Tratamento e conservação do

MOSTO

PRODUTOS ENOLÓGICOS
MATERIAL DE LABORATÓRIO

ANÁLISES

Recomendamos para colagens a Gelatina «SPA»

541

LAVRADORES

As vossas culturas são atacadas por pragas e doenças?

Quereis conhecer as medidas de luta mais adequadas?

Consultai os Serviços Agronómicos da BP através do Agente local que, sem quaisquer encargos da vossa parte, remeterá os insectos ou material atacado e o vosso problema será resolvido.



às vossas ordens



3843

O Caminho de Ferro é o transporte ideal, pois é seguro, rápido, prático e económico.

1593

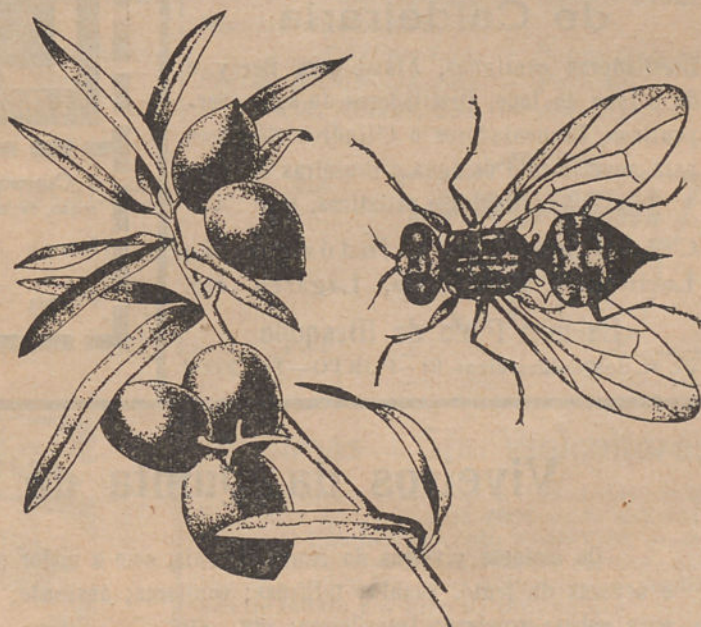
Lebaycid[®]

M a i s u m
INSECTICIDA
que a



oferece à LAVOURA

Este destina-se a combater
a MOSCA DA AZEITONA
e suas LARVAS



É um PRODUTO de elevado poder insecticida e de longa duração,
podendo calcular-se em cerca de 2 meses

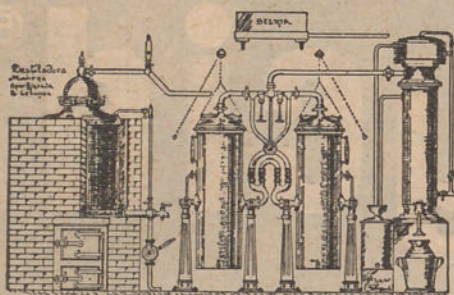
Em condições normais, bastará um só tratamento para evitar que as vossas
AZEITONAS, tanto as que se destinam à **CONSERVA** como as destinadas
à EXTRACÇÃO DO AZEITE, sejam alvo de todos os inconvenientes resul-
tantes do ataque da referida PRAGA



«BAYER» Secção Agrícola —Leverkusen—Alemanha
Representantes para Portugal:

S. A. R. L. Quimicor-Secção Agrícola
Rua Sociedade Farmacêutica, 3—LISBOA

3586



3865

Oficina Manufactora de Caldeiraria

Destiladoras contínuas, Alambiques Derooy e de coluna ao lado, Destiladores de água, Serpentinhas, Esquentadores e Cilindros eléctricos para aquecimento de água e Braseiras de cobre e latão, simples e artísticas, etc.

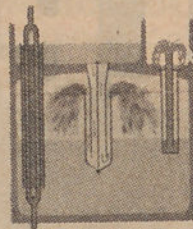
Caldeiras para a indústria de Lacticínios, Tinturaria, Lagares, etc.

Belmiro Pinto de Mesquita

59, R. dos Caldeireiros, 61 — PORTO — Tel. 24073

modernize a sua adega!
autovinificador

para
obter
uma
fermentação
tão
rápida
o
vinho
com
melhor
cor
e
acidez
reduzida



LENA
A INDUSTRIAL AGRÍCOLA • BATALHA

RECORTE E ENVIE-NOS

Queiram enviar-me, sem qualquer compromisso, esclarecimentos sobre autovinificadores

Nome

Morada

3867

Viveiros da Quinta de S. Miguel

Os maiores viveiros do Norte do País, com a maior selecção de barbados americanos e árvores de fruto. Plantas talhadas; coníferas; arvoredos; arbustos para jardins; plantas para sebes; roseiras; trepadeiras; etc., etc.

Serviços de assistência técnica. — Instalação de pomares. — Ordenação de propriedades e surribas.

No seu próprio interesse visite os n/ viveiros.

PEÇA CATÁLOGOS GRÁTIS

Sociedade Agrícola «Quinta de S. Miguel», Lda.

Carreira — Silveiros (Minho)

Telef. 71 — NINE

3864

Cruz, Sousa & Barbosa, L.^{da}
Papéis e Máquinas Gráficas

R. S.^{to} António, 165 — PORTO

Telefs. 27656 e 27657

2457

**INSTRUÇÕES SOBRE O
Fabrico e Conservação do Vinho de Pasto**

Separata de um trabalho publicado em vários números da «Gazeta», pelo eng.^o-agronomo Mestre Mário Palo
Preço, 5\$50. A' cobrança, mais 2\$00

Pedidos à «Gazeta das Aldeias»

**Concentrados
e Rações**

PROVIMI

NA VANGUARDA DA QUALIDADE

Melhores resultados com os alimentos PROVIMI

FABRICANTES-CONCESSIONÁRIOS:

3501

*Fábrica de Rações da
Beira, Lda. — Caramulo*
*Fábrica Luso Holandesa de
Rações, Lda. — Carregado*
Bonifácio & Filhos — Ovar
Sofar, Lda. — Faro

*Prazeres & Irmão,
Sucrs., Lda. — Castro Verde*
*Nicolau de Sousa Lima
& Filhos Lda. — Ponta Delgada*
Freitas & Gouveia, Lda. — Funchal
A. Relvas, Lda. — Malange

PROVIMI PORTUGUESA, L.^{DA}

Rua do Machado, 47 — Carnide

LISBOA 4

Telefs. 783439 — 780391 — 782132 — 782131



3870

Que ameaça a vida e a economia
dos povos, pelas doenças que pro-
paga e os haveres que destrói.
Façamos-lhe guerra por intermédio dos

RATICIDAS ZAZ

Destruidores de Ratos, Ratazanas, Toupeiras, etc.

À venda nas Farmácias, Drograrias, Armazéns, etc.

DEPÓSITO GERAL

Fábrica dos Produtos **ZAZ** — Covilhã

Vindimas — Srs. Vinicultores

Está-se aproximando a época das vindimas, será necessário, ir verificando das suas faltas. O Estabelecimento **Vino-Vito**, presta nesta época toda a assistência técnica, que lhe seja solicitada, quer no fabrico, ou análises de mosto partindo da própria uva.

Temos à venda, todo o material de análises e produtos para tratamento dos mesmos.

A nossa secção técnica executa todas as análises de produtos de alimentação, como vinhos e seus derivados, azeites, banhas, manteigas, álcool puro e desnaturado, etc., etc.

Assistência técnica e análises de recurso e peritagens em Laboratórios Oficiais.

Cursos sobre análises e tratamentos de vinhos.

Dirigir ao Estabelecimento **Vino-Vito**, Rua Cais de Santarém n.º 10-1.º Dto. (Ao Cais da Areia) Telefone P.B.X. 327130 - LISBOA. 3871

CORREIAS — MANGUEIRAS — COLAS

GOOD YEAR

3643

Distribuidores exclusivos: **Canelas & Figueiredo, Lda.** — R. Fanqueiros, 46 — LISBOA



À LAVOURA

PODEROSO INSECTICIDA para todas as culturas

Pó Flecha D. D. T. a 5%, a 10%, a 20% e 50%.

Pó Flecha Lin-Exano a 6 e 10% de LINDANE

Pó Flecha-Exano a 1 e 6% de B. H. C.

Emulsão Flecha-Clor à base de chlordane

Emulsão Flecha-B à base de Lindane

Emulsão Flexa-Malatone à base de Malation

Fungicida Cobregan 50 — 50% de cobre

Zincobril — combinação oxicleto de cobre e Zineb

Para o extermínio das pragas das *Vinhas, Batatais, Hortas e Pomares*

À VENDA NAS BOAS CASAS

Tudella & Esteves, Lda. — Praça da Alegria, 40-A — LISBOA-2

3661

Os produtos da

UMUPRO

LYON — FRANÇA



HELICIDE GRANULÉ — Produto eficazíssimo na extinção dos caracóis, à base de metaldeído;

UMUCORTIL GRANULÉ — Para combate aos ralos, à base de clordane;



são distribuídos em Portugal por

Ferreira, Rio & C.ª, L.ª

Rua do Almada, 329-1.º — Telef. 23007 — PORTO

3189

HERPETOL

PARA DOENÇAS DA PELE

UMA GOTTA DE HERPETOL

e o seu desejo de coçar passou. A comichão desaparece como por encanto.

A irritação é dominada, a pele é refrescada e aliviada. Os alvíos começaram. Medicamento por excelência

para todos os casos de eczema húmido ou seco, crostas, espinhas, erupções ou ardência na pele.

À venda em todas as farmácias e drogas

**VICENTE RIBEIRO & CARVALHO
DA FONSECA, LIMITADA**

RUA DA PRATA 237 — LISBOA



Produtos V.A.P. — Portugal

(Fórmulas inéditas)

GLYCOL

(O Ideal da pele)

O único preparado que realiza a máxima beleza, dando à pele o raro encanto da mocidade

V
A
P

VAP

(Elixir dentífrico concentrado)

Um sonho realizado: aroma sedutor, frescura inextinguível e higiene máxima

À VENDA NAS MELHORES CASAS DO PAÍS

Deposítários Gerais: **Ventura d'Almeida & Pena** — Rua do Guarda-Mor, 20-3.º-Esq.-LISBOA

ENVIAMOS ENCOMENDAS PELO CORREIO À COBRANÇA

1508



E. T. ROBERTO CUDELL, L.ª

R. Faria Guimarães, 883 — PORTO — Telef. 43011/5

R. Tenente Espanca, 43 — LISBOA — Telef. 775182/4

REPARAÇÕES E MONTAGENS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E DIESEL

PESSOAL TÉCNICO ALTAMENTE ESPECIALIZADO

APARELHAGEM MODERNA ★ MATERIAL DE ORIGEM



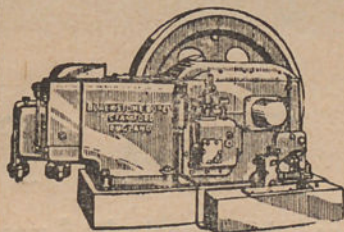
27 18

Jóias-Pratas
Mármore-Bronzes
e prendas para
Baptizados e
Casamentos

**Ourivesaria
ALIANÇA**

PORTO
191, R. das Flores, 211

Filial em LISBOA:
R. Garrett (Chiado), 50



PARA:

- DEBULHADORAS
- LAGARES DE AZEITE
- MOAGENS
- BOMBAS

MOTORES DIESEL

Lister-Blackstone

Pinto & Cruz, Limitada

Rua de Alexandre Braga, 60-64 — Telefone, 26001/2 — PORTO



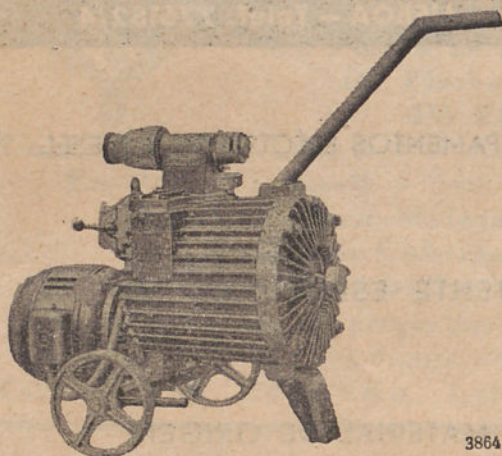
Wino

MASTIQUE
especial para a

VEDAÇÃO PERFEITA DO VASILHAME
Galeria de Paris, 75 PORTO

8689

Homogeneizador Pneumático



3864

SERNAGIOTTO

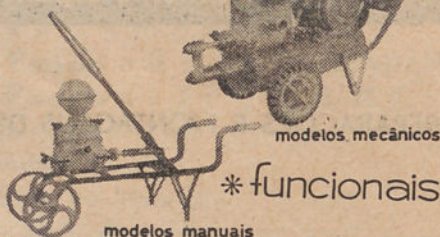
para uma fermentação mais
rápida e completa, e mais cor

CEIA Centro de Equipamentos
Industriais e Agrícolas, L.da

R. Conde Redondo, 97 r/c-Lisboa-Telef. 731544

bombas de trasfega

*eficientes



modelos mecânicos

*funcionais

modelos manuais

LENA

A INDUSTRIAL AGRÍCOLA BATALHA

RECORTE E ENVIE-NOS

Queiram enviar-me, sem qualquer compro-
misso, esclarecimentos sobre bombas de trasfega

Nome

Morada

3867

C o m o

TOPAM

EVITA o aparecimento dos grelos na batata durante 4 a 6 meses e mesmo mais.

As BATATAS tratadas com o **TOPAM** ficam com a pele muito lisa, sem qualquer alteração no seu gosto, qualidade ou aspecto.

O **TOPAM** não apresenta qualquer perigo para a saúde.

A' VENDA nos Grémios da Lavoura
e nas boas casas comerciais

Peça prospectos elucidativos ao:

CONCESSIONÁRIO

CARLOS CARDOSO

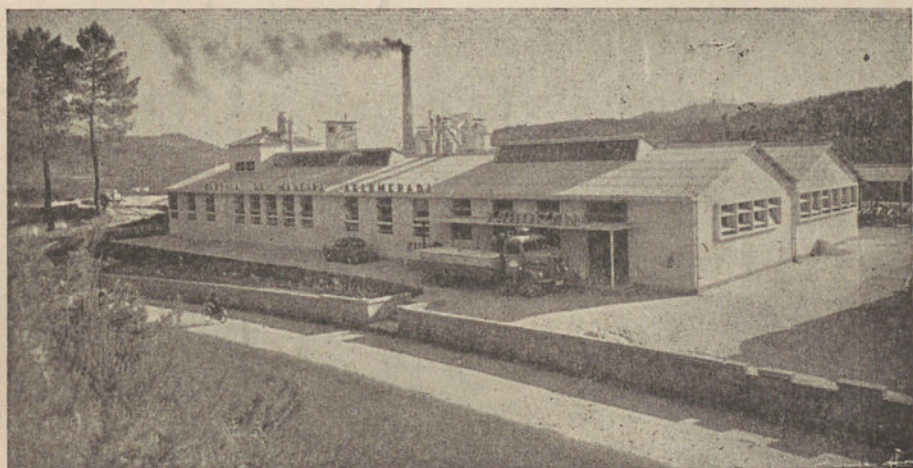
Rua do Bonjardim, 551—PORTO

3869

FÁBRICA DE MADEIRA AGLOMERADA

«TABOPAN»

TELEFONE N.º 53 — AMARANTE



Uma das mais modernas instalações da Europa na produção de madeira aglomerada

Placas de 2,50×1,25—2,13×1,25—2,13×1,00—2,13×90—80, 75, 70 e 2,00×1,00
Espessuras: de 3 a 36 m/m para todas as aplicações

**Portas, Lambrins, Tectos, Mobiliário, Construção Civil e Naval, Hangares,
Casas Pré-Fabricadas, Carteiras e Mobiliário Escolar, etc., etc.**

Esta madeira foi considerada pelos famosos cientistas germânicos em madeira aglomerada, Engenheiro H. F. Schewiertz, de Hamburgo, e Professor Wilhelm Klauditz, da Universidade Técnica de Braunschweig, como a melhor que se tem produzido na Europa

Também o Laboratório Nacional de Engenharia Civil, de Lisboa, a considerou igual à melhor que se produz no estrangeiro

As construções de maior categoria têm preferido «TABOPAN»

A única Fábrica Europeia que produz placas de 3, 4, 5 e 6 milímetros de espessura com uma resistência de 456 kg./cm² (cerca de 3 vezes mais que a madeira maciça)

Distribuidor em Lisboa:

ALVES DE SÁ & C.^ª, L.^{da}

R. das Janelas Verdes, 86 • Tel. 66 94 22

LISBOA

Distribuidores no Distrito do Porto
e Província do Minho:

Sociedade Comercial de Representações José Soares, Lda.

R. Rodrigues Sampaio, 169-2.º • Tel. 28091

PORTO

Snr. Lavrador

A matéria orgânica é
indispensável para se obterem
bons rendimentos.

Transforme as suas palhas
em óptimo estrume utilizando

CIANAMIDA CÁLCICA

(CAL AZOTADA)



COMPANHIA PORTUGUESA DE FORNOS ELECTRICOS

**INSTALAÇÕES FABRIS
CANAS DE SENHORIM**



**SERVIÇOS AGRONÓMICOS
LARGO DE S. CARLOS, 4-2.^o
LISBOA—TELEFONE 368989**