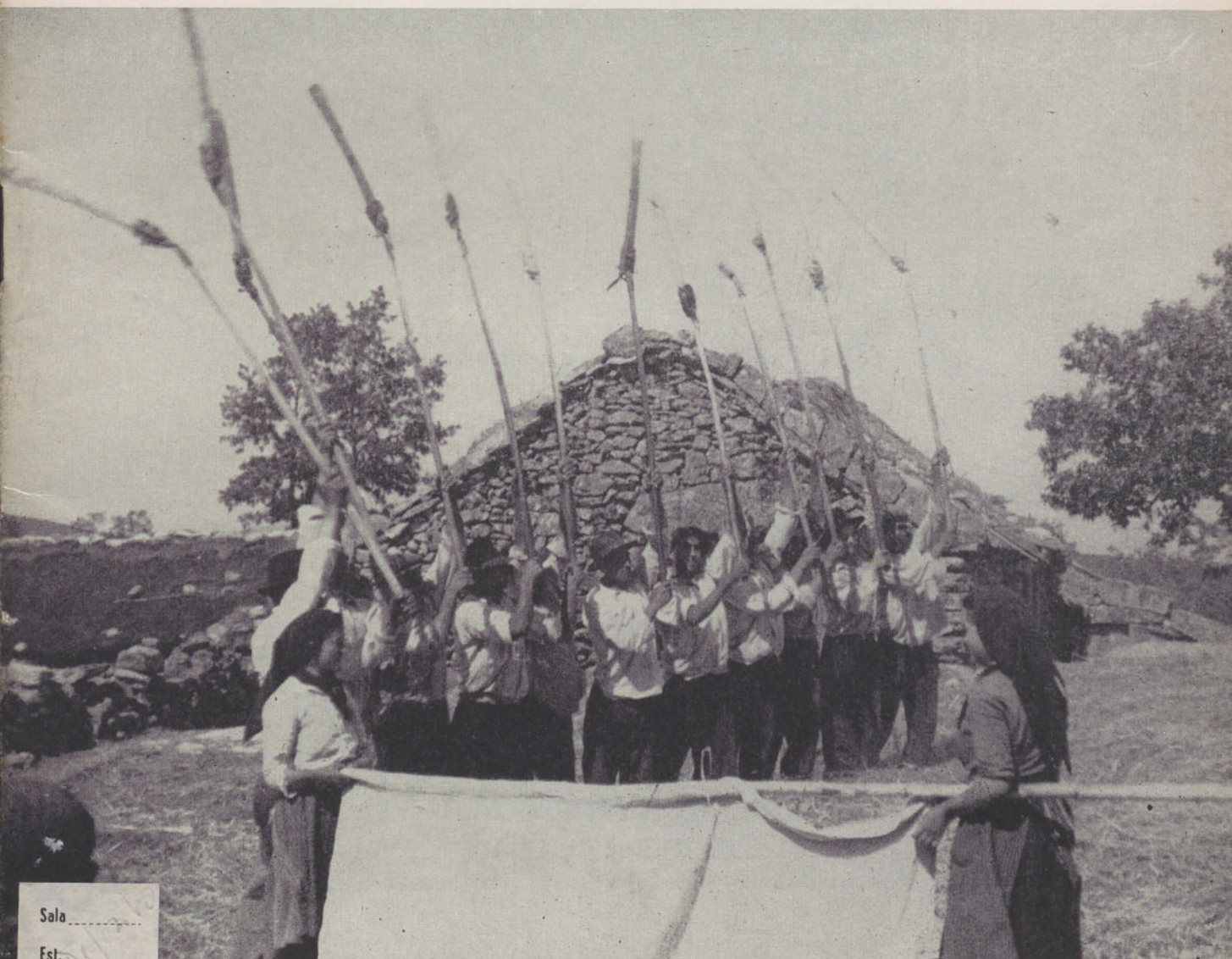


# *Gazeta das Aldeias*

N.º 2501

16 DE AGOSTO DE 1963



Sala.....

Est.....

Tab.....

N.º.....

# Alimentos Concentrados



## PRODUTOS COMPOSTOS COMPLETOS:

3609

- SOJAGADO N.º 3 — Para porcos em engorda
- SOJAGADO N.º 4 — " galinhas poedeiras
- SOJAGADO N.º 5 — " pintos até 6 semanas
- SOJAGADO N.º 6 — " frangos para carne
- SOJAGADO N.º 7 — " frangas

## PRODUTOS COMPOSTOS COMPLEMENTARES:

- SOJAGADO N.º 1 — Para vacas leiteiras
- SOJAGADO N.º 2 — " bovinos de engorda e trabalho
- SOJAGADO N.º 8 — " aves em postura
- SOJAGADO N.º 9 — " éguas criadeiras e poldros
- SOJAGADO N.º 10 — " porcos em crescimento (dos 25 aos 60 quilos)

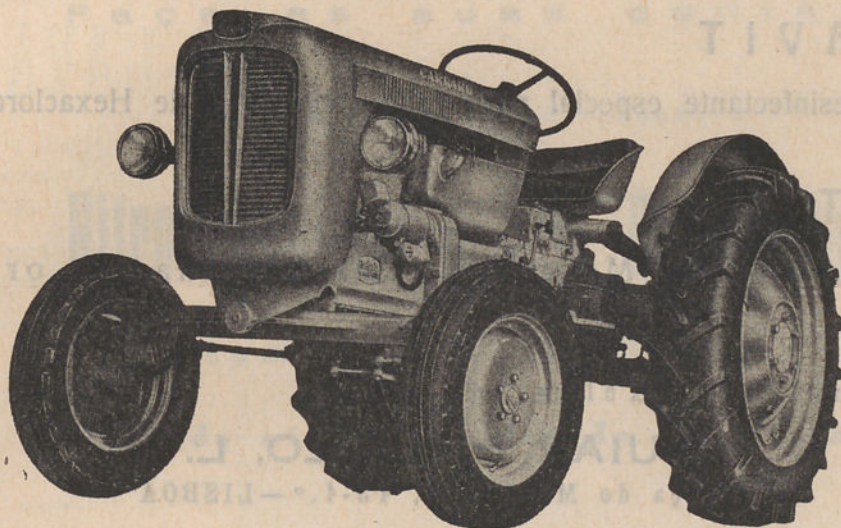
FARINHAS ALIMENTARES PARA GADO

# SOJAGADO

SOJA DE PORTUGAL, LDA.

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

*o mais moderno tractor europeu*



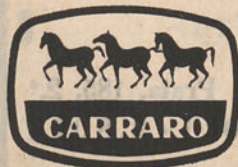
# CARRARO

3957

- \* 23 - 35 - 45 hp (vinhateiros e normais)
- \* 10 velocidades
- \* sistema de blocagem independente das rodas posteriores, patenteado
- \* levantamento hidráulico, de duplo efeito, com pré-selector automático de potência e estabilização

*Veja-os*  
e ficará encantado

*Peça demonstração*  
e ficará convencido!



DISTRIBUIDORES EXCLUSIVOS PARA PORTUGAL:

**Agência Comercial de Anilinas, Lda.**

Av. Rodrigues de Freitas, 68 — PORTO — Telef. 55161



# DESINFECTANTES DE SEMENTES

## "SCHERING"

### TUBAVIT

desinfectante especial para trigo com 12% de Hexaclorobenzeno

### ABAVIT-NEU

1,7% de Mercúrio, em combinação orgânica

2591

Distribuidores Exclusivos:

**AGUIAR & MELLO, L.<sup>DA</sup>**

Praça do Município, 13-1.º — LISBOA



## Tonéis em CIMENTO



8954

MODELO REGISTRADO

Engarrafe os seus vinhos e aguardentes e não pense mais no problema da venda e conservação. Leves. Tomamos a responsabilidade. Embeleze e enriqueça a sua adega com esta inovação. Vinho 75% melhor que nos de madeira. Já utilizados por Engenheiros como podemos provar. Invenção de

**A Industrial do Barreiro**

Telefone, 115 — Vila Nova de Famalicão

## OENOL

*Sociedade Portuguesa  
de Enologia, Lda.*

□

Importadores - Armazenistas

DE

**Produtos Enológicos  
Material de Adega**

E

**Material de Laboratório**

□

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

2860



*Snr. Lavrador*

F a ç a   a s   s u a s   c o n t a s !

Prefira como adubo azotado o

**Nitro-Amoniacal C. U. F. Concentrado**

com 26,5 % de Azoto

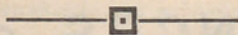
**(Metade nítrico \* Metade amoniacal)**

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

3455

Pode aplicá-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 PAIS

COZINHE COM  
**Gás Mobil**

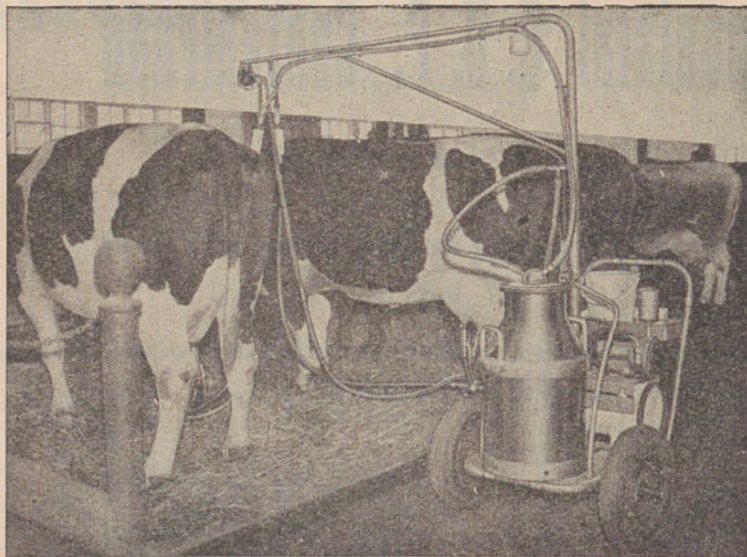


**O GAS DA  
GARRAFA  
AZUL**



3853

INSTALAÇÕES AUTOMÁTICAS  
DE ORDENHA **"ALFA-LAVAL"**



- \* *Portáteis e fixas,  
para pequenas ou  
grandes vacarias*
- \* *As mais modernas  
e eficientes*
- \* *Funcionamento  
garantido*
- \* *Leite higiénico*
- \* *Economia de mão  
de obra*

3887

PARA ESCLARECIMENTOS  
CONSULTE OS REPRESENTANTES EM PORTUGAL

**HARKER,  
SUMNER & C.ª L.ª DA**  
PORTO - 38, R. Ceuta, 48  
LISBOA - 14, L. do Corpo  
Santo, 18



## BALANÇAS e BÂSCULAS

Uma gama de produção que vai da balança química-analítica da mais alta sensibilidade, com funcionamento automático e leitura directa do resultado 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 Telefones, 870151/52

3950

OS ALIMENTOS COMPOSTOS  
e CONCENTRADOS

**PROVIMI**

MUNDIALMENTE ACREDITADOS



Contêm as **proteínas**, as **vitaminas**, os **minerais** e os **antibióticos**, cientificamente doseados, uniformemente misturados e biologicamente controlados.

**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*  
*Fábr. de Rações Provimi  
da Madeira, Lda. — Funchal*  
*A. Relvas, Lda. — Malange*

**PROVIMI PORTUGUESA** — Concentrados  
para Alimentação de Animais, Lda.

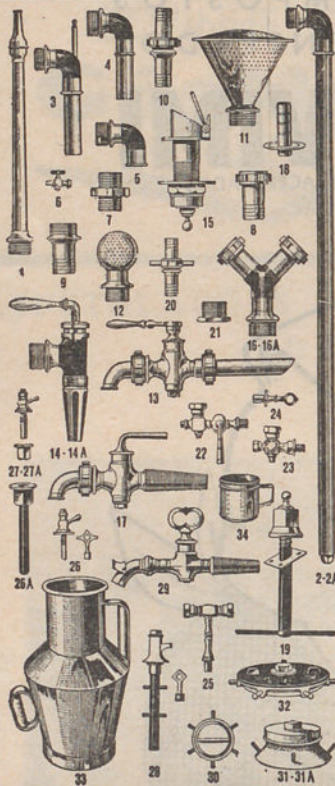
Rua do Machado, 47 — Carnide — LISBOA 4

Telefs. 783439 — 782131 — 782132 — 780391

GAZETA DAS ALDEIAS



(337)



**Tanino «Dyewood» 100% solúvel** (o mais puro à venda no País)

**Amiantos «Filterit»** (isentos de ferro e de cálcio)

**Carvão Vegetal «Actibon»** (poderoso descorante, absolutamente inodoro)

**Calgonit** (o mais enérgico produto para lavagem e desinfecção de vasilhame)

**Microsil** (a mais fina terra de infusórios para filtros)

**Filtrodur** (a marca de placas que deve preferir para os seus filtros)

**Grupos Electro-Bombas \* Filtros Suíços de Placas \* Instalações Suíças para Filtração \* Instalações para Gaseificação \* Máquinas Manuais e Mecânicas para Enchimento de Garrafas e Garrafões \* Máquinas de Rolhar, etc. \* Mangueiras de Borracha e de Plástico \* Aparelhos de Laboratório**

3876

**Sociedade de Representações GUIPEIMAR, L. da**

Rua de Rodrigues Sampaio, 155-1.º  
PORTO

TELE { f. nes: 28093-36178  
gramas: GUIPEIMAR



1369  
**CONTRA A  
PAPEIRA**

OS CRIADORES PREVIDENTES DÃO  
**MARCA PLOUGH (CHARRUA)**

(Allen & Hanburys, Ltd., Londres)  
Tetracloreto de carbono em cápsulas de 1 c. c.

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

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



À venda em todas as Farmácias

3384

## SEMENTES

1862

ALÍPIO DIAS & IRMÃO recomendam aos seus Amigos e Clientes, que nesta época devem semear as seguintes variedades:

Alfices, Beterrabas, Cenouras, Couves diversas: Couves brócu'o, Couves flor, Lombarda, Penca de Chaves, Penca de Mirandela, Penca da Póvoa, Tronchuda: Ervilhas de grão, Feijões de vagem, Espinafres, Rabanetes, Repolhos, assim como: Azevêns, Eucaliptos, Erva molar, Luzernas, Lawn-grass Ray-grass, Trevos, etc., etc. e ainda uma completa colecção de Flores.

Se deseja SEMEAR E COLHER dê a preferência às sementes que com todo o escrupulo lhe fornece a

**«SEMENTEIRA» de Alípio Dias & Irmão**

Rua Mousinho da Silveira, 178 — Telefones: 27578 e 33715 — PORTO

N. B. — Preços especiais para revenda  
CATÁLOGO — Se ainda não possui, peça-o que lhe será enviado gratuitamente

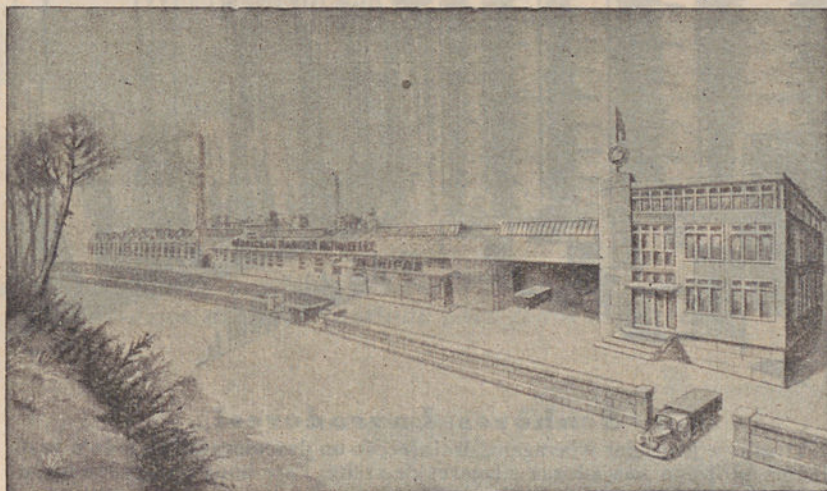




FÁBRICAS DE MADEIRA AGLOMERADA

«TABOPAN»

TELEFONES N.ºs { 53  
81 AMARANTE  
134



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.**

Esta madeira foi considerada pelos famosos cientistas germânicos em madeira aglomerada, Engenheiro H. F. Schewiertz, de Hamburgo, e Professor Wilhelm Klanditz, 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»

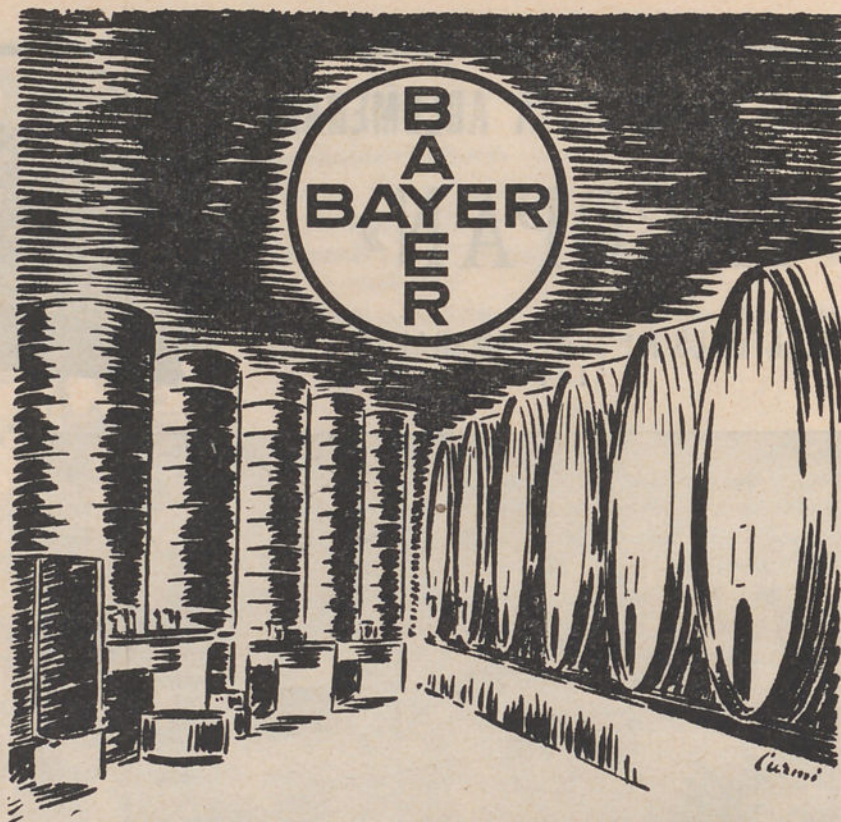
A única Fábrica Europeia que produz placas de 3, 4, 5 e 6 milímetros de espessura com uma resistência de 407 kg./cm<sup>2</sup> (cerca de 3 vezes mais que a madeira maciça)

Distribuidores no Distrito do Porto  
e Província do Minho:

Soc. Comercial de Representações José Soares, L.da  
R. Rodrigues Sampaio, 169-2.º • Tel. 28091  
PORTO

Agente Distribuidor em Lisboa:

Soc. de Madeiras e Mobiliário Tabopan, L.da  
Av. Casal Ribeiro, 12-B e 12-C  
Telefs. 43179 e 555301  
LISBOA



### Senhores Lavradores!

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

# Trosilina «F»

REPRESENTANTES PARA PORTUGAL:  
S. A. R. L. QUIMICOR — Secção Agrícola  
RUA SOCIEDADE FARMACÊUTICA, 8 — LISBOA

3961



## W i n o

MASTIQUE  
especial para a

VEDAÇÃO PERFEITA DO VASILHAME

Avenida Rodrigues de Freitas, 68 ..... PORTO

8689

### CHOCADEIRAS "PAL"

(FABRICO FRANCÊS)

Eléctricas, petróleo e mistas,  
50 a 20.000 ovos. Máximo rendimento. Acabamento esmerado. Preços mais baixos do mercado.

Tels. 321241-325085

### PINTOS DO DIA

Importação da América, Holanda, Dinamarca, Inglaterra e Israel

para **Egorda:**

White Cornish, White  
Rock, etc. «Híbridos»  
para carne

3920

para **Ovos:**

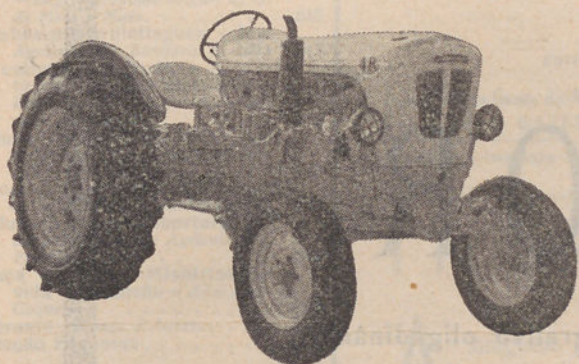
White Leghorn, Rhode Island,  
New Hampshire, etc. «Híbridos» para postura

H. BRAAMCAMP SOBRAL, LDA. P. do Município, 19-2.º — LISBOA-2

# Aos Srs. *Viticultores*

## Têm agora 2 modelos de Tractores "LAMBORGHINI"

de características apropriadas para trabalhar nas *Vinhas e Pomares*



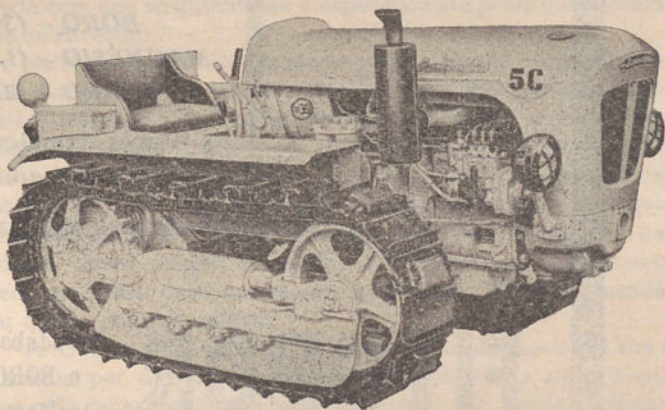
Modelo	1-R	2-R
Potência	26-HP	39-HP
Largura mínima	1 <sup>m</sup> ,13	1 <sup>m</sup> ,40
Pneus da frente	4.00-15	5.50-16
» trazeiros	9.5-24	11.2-28

2 tomadas de força, levantador hidráulico de 3 pontos, regulador de profundidade, dispositivo automático de esforço controlado, blocagem 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 <sup>m</sup> ,90	0 <sup>m</sup> ,98 ou 1 <sup>m</sup> ,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» e são*

**garantidos por 2 anos**

38/43

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:

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

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

Telefs. PPC 72 51 33 - 72 51 34

LISBOA

Telegramas «Tracoliver»

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

Inconcebível . . . . .	601
O caso da «Libby» . . . . .	602
Eng. José Duarte Amaral . . . . .	607
A produtividade das fruteiras — Eng. Agrónomo José Madeira Lobo . . . . .	608
A propósito do Parque Nacio- nal da Península de Setú- bal—Prof. C. M. Baeta Neves Primeiro, vem a Investigação — Eng. Agrónomo Miguel E. G. de Melo e Mota . . . . .	611
Vinhos que se distinguem—Eng. Agrónomo H. Bonifácio da Silva . . . . .	615
A cultura da noqueira e as van- tagens da sua expansão— Eng. Silvicultor Columbano Ta- veira Fernandes . . . . .	617
Ajudai-nos! Protegei-nos! Sal- vai-nos!—Eng. Agrónomo Luis Bivar . . . . .	619
Monda de frutos—Eng. Silvi- cultor Joaquim Abrantes Zenhas Adubações de cobertura no arroz—Regente Agrícola José Farinha . . . . .	622
Caça e Pesca—Mistérios da vida do Salmão—Almeida Coquet . . . . .	627
Mirante—Conde d'Aurora . . . . .	629
Secção Feminina . . . . .	631

## SERVIÇO DE CONSULTAS

— Agricultura . . . . .	634
— Fruticultura . . . . .	634
— Patologia Vegetal e Ento- mologia . . . . .	635
— Enologia . . . . .	635
— Conservação de carnes . . . . .	636
— Direito Rural . . . . .	636
Informações . . . . .	639

## A NOSSA CAPA



Boticas, Vilarinho da Mó  
Malha de centeio

Foto gentilmente cedida pelo Centro  
de Estudos de Etnologia Peninsular

## 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 *Julio Gama*

REVISTA QUINZENAL DE PROPAGANDA AGRÍCOLA

DIRECTOR

AMÂNDIO GALHANO

Engenheiro Agrónomo

EDITOR JOAQUIM A. DE CARVALHO

Propriedade da Gazeta das Aldeias (S. A. R. L.) \* Redacção e Administração: Av. dos Aliados, 66—PORTO  
Telegramas: 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

## INCONCEBÍVEL

**A** ninguém passou despercebida a lamentável notícia de que os jornais diários fizeram larga referência—«O Fogo nas Matas de Pinho», ocorrido em 22 de Junho passado. E se o facto em si se pode considerar normal na época que atravessamos—Verão, época normal de fogos—o mesmo não podemos dizer pela violência com que se desenrolou e especialmente pelas consequências de que se revestiu.

No cumprimento do seu dever quatro vidas se perderam—a do regente florestal Administrador dos Serviços Florestais de Boticas, Acúrcio Amândio Castro e três humildes jornaleiros, todos de almas devotadas à Floresta e que lhe deram o que de mais precioso tinham:—A VIDA. Irmanados no mesmo ideal, defendendo o mesmo objectivo, criaram-na, para ela viveram e com ela morreram. Hoje por aqueles montes tudo é tristeza, cinza, desolação e para os devotados à causa florestal lá estará sempre um monte de pedras, igual a tantos outros, mas em que numa delas certamente os Serviços Florestais mandarão gravar quatro grandes nomes.

A *Gazeta das Aldeias* não pode deixar de mostrar a sua sincera mágoa por tão lamentável acontecimento e a sua veemente repulsa pela causa de tão deplorável tragédia. Sim, porque o fogo não teve causa normal ou casual, mas foi, Fogo Posto...

É inconcebível que ainda nos nossos dias haja um ser humano capaz de tão vil acto, para o qual não podemos encontrar explicação. Repugna-nos mesmo ter de aceitar a única que julgamos possível—a falta de cultura,—mas é sem dúvida esta a grande obreira do rosário de fogos postos que a Polícia Judiciária do Porto, tão proficientemente, com tão desvelado interesse e certamente até com sacrifício, nos vem desvendando.

Deram os quatro obreiros da floresta a vida no cumprimento do dever; cumpriu a P. J. a sua obrigação, de modo notável, descobrindo em curto lapso de tempo o criminoso; cumpramos nós o nosso; ensinando, tudo dando e fazendo, para elevação do nível cultural dos nossos povos rurais e até lá tenhamos a certeza de que a Justiça também cumprirá a sua, castigando de acordo com a lei, sem dó nem piedade, para que os «Neros» de hoje se não possam regosijar da sua nefanda obra e até porque para muitos o castigo é o melhor senão o único meio de ensino.



**A** publicação, no número de Abril-Maio, da revista "Paysans", dum excelente artigo do seu Director, sr. Marcel Faure, sobre o que em França se chamou "o caso da "Libby", veio mais uma vez acicatar a nossa estranheza ante o entusiasmo que, em certos meios, provoca o anuncio da immobilização de capitais estrangeiros no nosso País.

Para mais trata-se dum caso que, além de investir capitais estrangeiros, toma aspectos de "integração vertical", fórmula que parece estar na moda e que é do práctico desconhecimento da grande massa da Lavoura portuguesa. Os aspectos aliciantes que tal modalidade reveste para aqueles que estão menos ao par dos seus resultados prácticos, leva-nos a, mau grado a extenção do trabalho de Marcel Faure, arquivar nas colunas da "Gazeta das Aldeias", o depoimento válido que ele constitui.

Pedindo vénia a "Paysans", estamos certos que os nossos leitores gostarão conhecer as reacções da Lavoura francesa ante um caso que ela considera lesivo dos seus interesses e os fundamentos dos protestos que levanta. É essa mesma Lavoura que, mais recentemente ainda, se insubordina e toma atitudes de violência que, esses, são já menos justificáveis. Não deixam contudo de representar uma tomada de posição, tal como o protesto ante a "Libby".

## O CASO DA "LIBBY"<sup>(1)</sup>

A opinião pública foi recentemente alertada a respeito da implantação duma grande fábrica americana de conservas no Baixo-Ródano — Languedoque. Os dirigentes agricolas perturbaram-se perante a amplitude das reacções que esse projecto suscitou, especialmente nos jovens agricultores. Que se escondia por detraz dessa fábrica de conservas? Porque é que todos os agricultores se agruparam pelo caso da Libby? É o que revela o presente estudo.

O caso começou com os grandes frios, no começo de Dezembro. Se as nossas informações são exactas, uma simples carta, acompanhada dum documento explicativo ao presidente da S.A.F.E.R.<sup>(2)</sup> do Languedoque — Russilhão, parece ter sido a faísca que lançou fogo à pólvora. Essa carta estava assinada por um certo R. Benainous, personagem perfeitamente desconhecida nos meios agricolas, tanto regionais, como nacionais.

Carta típica dum homem de negócios anunciando que ia criar uma importante fábrica de conservas na região de Nimes, coisa que, à primeira vista, pouco diria respeito à Lavoura. Mas essa carta anunciava igualmente a próxima criação duma sociedade fundiária que ia ser compradora de terras à S.A.F.E.R. do Languedoque — Russilhão.

Não se indicava a área a comprar, mas só a ordem de grandeza: 10 a 15% do conjunto das terras cuja produção seria necessária à actividade fabril. Levando em conta o volume de produção previsto, isso representava, mesmo assim, mais de 2000 ha.

(1) Traduzido da revista "Paysans".

(2) Société d'Amenagement Foncier et d'Etalblissement Rural.

## Quando os negócios se turvam

Já aí havia com que perturbar os numerosos homens, jovens, pequenos e médios agricultores que se bateram, não sem custo, por pôr alguma ordem no mercado fundiário e que obtiveram uma primeira ferramenta, ainda muito imperfeita e pouco manuseável, no caso vestente as S. A. F. E. R. Ferramenta acabada de criar (os decretos de aplicação sobre o funcionamento das S. A. F. E. R. datam de 14 de Junho de 1961) ei-la imediatamente utilizada, não para pôr em ordem as estruturas fundiárias, mas para servir os interesses comerciais, em nítida oposição com o espírito da lei das S. A. F. E. R..

Ainda por cima, o Sr. Benainous, desejava comprar terras na zona recentemente irrigada pela Companhia do Baixo-Ródano Languedoque. E não é mistério para ninguém que esta Companhia, para realizar a sua gigantesca tarefa, teve necessidade de capitais enormes, 90 o/o deles levantados sobre os fundos públicos (o custo do conjunto elevar-se-ia a 800 milhões de francos novos) e que ela deseja ver essas terras valorizadas de forma racional e moderna, a fim de demonstrar a rentabilidade dessa grande realização. Além disso, a S. A. F. E. R., recentemente criada nesta região encontra nas zonas valorizadas pela Companhia do Baixo-Ródano — Rusilhão um terreno de acção imediata e preponderante. Além disso uma convenção foi estabelecida entre os dois organismos e o director da S. A. F. E. R., trabalhava anteriormente naquela Companhia.

Outro elemento de confusão: os organismos agrícolas do Gard projectavam criar uma importante fábrica cooperativa de conservas, sob a designação de «Conserves-Gard». O anúncio feito pelo Sr. Benainous da construção duma vasta e importante fábrica não deixaria de suscitar as reacções e os temores das organizações agrícolas.

## Mercado comum, capitais estrangeiros e o mais...

Para acabar de complicar o quadro, experimentemos desenvencilhar os interesses que representa o autor da carta que esteve na origem de toda esta con-

fusão. O Sr. Raymond Benainous é presidente da «Companhia Parisiense «Sunbel». Esta Companhia é, de facto, o agente exclusivo para a França duma importante sociedade americana de Chicago, denominada «Libby, Mac Neill and Libby» que vende no mundo inteiro os produtos alimentares «Libby», em inglês «Food Libby's Products».

Esta sociedade anuncia estar já solidamente implantada na Europa, onde teria desenvolvido circuitos de distribuição muito importantes nos países seguintes: Alemanha, Itália, Bélgica, Holanda, Luxemburgo, Inglaterra, Suécia, Noruega, Dinamarca, Austria e Suíça. Além disso, construiu fábricas em alguns desses países.

Porque é que a «Libby» quer criar perto de Nimes essa grande fábrica que, antes mesmo de nascer, foi batizada pelos seus promotores «Libaron» (Libby Bas-Rhône)? A resposta é fácil: alimentar em conservas os seus circuitos de distribuição da Europa, simultaneamente no Mercado Comum e fora do Mercado Comum e também atingir o mercado alimentar francês, o último dos grandes mercados onde a Libby não estava ainda implantada. A Bacia Mediterrânica, com o seu clima privilegiado, é o lugar que convém para uma tal realização. E nesse local, o ponto ideal parece ser o Baixo-Ródano — Languedoque, graças aos formidáveis trabalhos de ordenamento e irrigação que estão a realizar-se (145 000 ha no total).

Além disso, quase toda a gente sabe que actualmente os capitais tem, por vezes, tendência a render mais na Europa que nos Estados Unidos e que, ainda, os custos de produção, em muitos sectores são menos elevados deste lado do Atlântico, o que permite a um «trust» internacional vantajosas operações comerciais. Eis porque o projecto «Libaron» é considerado pela «Libby» como uma «pedra» importante no seu xadrez mundial.

## O projecto Libaron

Importante era com efeito, o projecto inicial Libaron e a numerosos títulos:

— Compra de mais de 2000 ha de terras, quer directamente, quer por inter-

médio da S.A.F.E.R. Languedoque—Russilhão;

— Arrendamento de vários milhares de hectares de terras;

— Estabelecimento de contratos de longa duração com um número muito elevado de agricultores (vários milhares);

— Possibilidade de absorção pela fábrica Libaron da produção de 20 000 ha de terras irrigadas;

— Construção na região de Nimes duma fábrica custando 6 milhões de dólares (168 mil contos);

— Produção de 2 milhões de caixas de conservas desde o primeiro ano de funcionamento, número que seria duplicado a partir de 1967;

— Gama muito variada de produção: conserva de tomate, aspargos, feijão verde, pessegos e peras, sumos de frutos em lata, saladas de frutos e cocktails de frutos, Bebidas à base de polpas de frutos importados;

— Exportação de 80 % da produção, sendo os restantes 20 % destinados ao mercado francês.

— Projecto de criação dum Centro Agronómico, permanente, para a experimentação e a demonstração, nas proximidades da fábrica Libaron.

### **A dança dos interesses**

Lançado a público pela carta do Sr. Benainous à S.A.F.E.R. do Languedoque — Russilhão, o negócio da Libby não tardaria a desempenhar o papel de revelador. Reacção hostil no Gard, tanto das organizações profissionais, como da Direcção dos Serviços Agrícolas que medem a ameaça que uma tal empresa fará pesar sobre o projecto cooperativo «Conserves-Gard». No Hesault as reacções são, no conjunto, favoráveis. A opinião parece estar feita. A instalação da Libby é considerada como coisa assente. Só os representantes do Centro dos Jovens Agricultores formula as reservas mais expressas. O director da S.A.F.E.R. Languedoque — Russilhão e alguns membros do Conselho de Administração eram favoráveis ao projecto e teriam mesmo negociado secretamente desde há vários meses com o Sr. Benainous. Mas perante as reacções que o projecto levanta, tomam uma posição discreta. Os «perfeitos» do Gard e

do Hesault não escondem às organizações profissionais que o governo é partidário da instalação da Libby.

Entretanto a imprensa e a rádio tomam conta do caso que se transforma assim, em alguns dias, num caso nacional. A este nível descobrem-se as posições: a C. N. M. C. C. A. a F. N. S. E. A. o C. N. J. A. (1) patenteiam as suas inquietações e transmitem-nas, por carta, ao Ministro da Agricultura, Sr. Pisam.

A Confederação Geral dos Produtores de Fruta e Legumes é igualmente hostil ao projecto.

Os jornais políticos de informação destacam a invasão de capitais estrangeiros e o perigo de ver a agricultura europeia teleguiada dos Estados Unidos e o Mercado Comum hábilmente rodeado, circulam os boatos mais diversos:

— A Libby teria feito estudos na região desde o começo dos trabalhos de ordenamento e seria conhecida desde há muito dos dirigentes da Companhia do Baix-Rodano — Languedoque;

— A Libby, apresentando como pretexto que, de princípio, a produção local seria insuficiente, importaria grandes quantidades de frutos e legumes transformados, provindo dos Estados Unidos, que seriam reembalados para venda a retalho. Forma elegante e muito hábil de dar saída a produtos que farão concorrência directa aos produtores franceses vendendo à Libby e sobretudo, meio de pressão muito eficaz sobre preços pagos aos produtores franceses, quando os interesses da Libby o necessitassem;

— Na mesma ordem de ideias, os valores da produção dados pela Libby seriam exagerados. Ela teria feito «rebrilhar» maravilhas para obter as autorizações necessárias: 2 milhões de caixas de conservas desde o primeiro ano de funcionamento e produção duplicada a partir de 1967, segundo um documento da Companhia Parisiense «Sunbel» de Dezembro de 1962. Em Janeiro de 1963 a S. A. F. E. R. Languedoque — Roussilhão reproduz o mesmo número de 2 milhões de caixas para

(1) C. N. M. C. C. A. e F. N. S. E. A. — Organizações Agrícolas francesas. C. N. J. A. — Centre National des Jeunes Agricultures.



o primeiro ano, mas a produção só será duplicada em 1972. Enfim, um documento do Ministério, de 18 de Fevereiro de 1963 dá números muito mais modestos: cerca de 800 000 caixas no primeiro ano e será preciso aguardar 1973 para atingir o famoso número de 4 milhões de caixas.

— A indústria francesa de conservas é arcaica, rotineira e incapaz de se transformar, apesar da substancial ajuda do governo. Feita a prova da sua incapacidade, porque, impedir a implantação da Libby, que será o choque brutal, mas necessário, para a modernização desta indústria?

— Por último dizia-se que se os franceses recusassem a implantação da Libby, ela iria instalar-se em Itália e concorreria com os nossos produtos.

De todos estes boatos, não era fácil separar a verdade do suposto. Mas havia uma pessoa que tinha a chave do problema, o Sr. Pisani, ministro da Agricultura, e que passaria por Monpilher em princípios de Fevereiro de 1963.

### **As declarações do Sr. Pisani em Monpilher**

Efectivamente a 6 de Fevereiro, o Sr. Pisani recebe em Monpilher os dirigentes das organizações agrícolas do Hercul e do Gard. Detalhe estranho: os representantes do Centro de Jovens Agricultores foram omitidos da lista de convites elaborada pelo Ministério da Agricultura e enviados aos interessados pelos dois «perfeitos». Teriam eles errado por estarem na frente de combate de todo este negócio? Facto mais grave: como considerassem estar presentes à reunião, foram expulsos da sala e só puderam regressar depois duma vivíssima intervenção junto do Gabinete do Ministro.

O Sr. Pisani expoz as grandes linhas do caso, que toda a gente conhece. Afirma opor-se às compras de terras pela Libby, bem como à importação de conservas provenientes dos Estados Unidos, que seriam embatadas na fábrica Libaron. Só aceitará importações segundo um planeamento preciso e só de início.

Mostra os lados interessantes do negócio: grande produção, exportação muito importante, perigo de ver a fábrica instalar-se em Itália se não for aceite, etc..

Pede a opinião das organizações agrícolas acerca do principio da localização da fábrica. As notabilidades políticas da região, desde os socialistas aos gaulistas, são pela implantação, bem como o professor Milhau, desde que os contratos entre a Libby e os agricultores sejam bem estudados e respeitados. Os dirigentes agrícolas do Gard opõem-se. Igual posição tomam os jovens que consideram o assunto demasiado grave para se comprometerem tão rapidamente.

Na sua conclusão, o Sr. Pisani, considera uma loucura não aceitar aquela oportunidade e promete transmitir uma nota às organizações profissionais acerca do projecto e dos problemas que ele levanta.

Depois desta visita o caso fica esclarecido: o Ministério da Agricultura e o Governo deram entrada à Libby. Falta vencer as últimas resistências locais, engodando as pessoas por contratos vantajosos. Contratos de 12 anos para os aspargos, de 25 anos para os pêssegos. Mas quem será então ministro da Agricultura? Quem estará no poder? Entretanto serão tomadas decisões e os agricultores terão à sua frente um outro governo.

A nota prometida pelo Sr. Pisani aparece a 18 de Fevereiro de 1963. Nada contém que não seja já conhecido das organizações agrícolas. É, no fundo, um bom resumo para «meninos bem comportados». Nenhum problema é levantado, contrariamente ao que prometera o ministro.

As coisas estão neste pé no fim de Março. A construção da fábrica Libaron iniciou-se em Vanvert num terreno de 15 ha, comprado pela Companhia Francesa SUNBEL. Os franceses habituaram-se depressa a comer os «Produtos Alimentares Libby». Porque, então, todo este sarilho? Porque esta excitação dos novos — como alguém o disse — contra a Libby?

### **Os jovens têm as suas razões**

O que alguns chamam excitação é, de facto, o resultado duma reflexão séria e dum conhecimento esclarecido do comportamento dos «trusts» internacionais. Esta atitude, não é, além disso, exclusiva dos novos. Se é certo que os novos — no caso presente o Centro Nacional dos Jovens Agricultores — foram o ferro de

lança nesta acção, tanto no plano nacional como regional, a quase totalidade dos dirigentes profissionais nacionais e uma boa parte dos dirigentes regionais, pelo menos no Gard, partilham o seu ponto de vista.

O primeiro argumento — e de peso — é que eles viram funcionar a *integração* tanto em França como no estrangeiro. Sabem que ela conduz à proletarização dos agricultores, mesmo que seja com «cadeias douradas».

Aos que pretendem que os perigos da integração podem ser evitados rejeitando-se contratos individuais entre os agricultores e a firma integrante, substituindo-os por um contrato colectivo negociado pelo conjunto dos agricultores e a dita firma (tal como é proposto pela Libby e apoiado por certos dirigentes agrícolas do Hérault e, segundo parece, pelo Ministro da Agricultura) respondem eles que a experiência dos contratos colectivos feita pelos agricultores americanos revela, ao fim e ao cabo, inconvenientes quase tão graves como a integração individual.

Tão importante e desejável é que os produtores se agrupem para negociar um contrato colectivo com uma firma comercial, como estes tipos de agrupamento (cooperativas de produtores ou sindicatos de venda) são insuficientes. *Não podem ser eficazes, a não ser que ao mesmo tempo os agricultores dominem directamente 30 ou 40 % do mesmo sector, através de empresas cooperativas* (o sublinhado é do tradutor).

A sua segunda razão assenta numa análise muito mais profunda da sociedade económica em que vivem e do poder económico dos agricultores nos 20 anos futuros. Eles vêem claro no que será a evolução. E porque vêem claro não temem atirar-se para a frente pois é o seu próprio futuro que está em jogo; é a sua sobrevivência como agricultores responsáveis. Ora a «Libby» é a primeira grande manifestação, aos olhos da opinião agrícola e da opinião francesa no seu conjunto, do que será no futuro a distribuição dos produtos alimentares e do que dentro em pouco, vai açambarcar o poder económico na posse dos agricultores. Eles não temem a «Libby» por poderosa que seja. Consideram sim que seria uma traição não chamar

fortemente a atenção para o prototipo do que arrisca — se se não defendem —, colocar os agricultores sob um domínio comparável aos dos assalariados no capitalismo industrial.

### As três frentes

Desde a *Libertação*, o sindicalismo agrícola concentrou a luta sobre os preços agrícolas, o famoso «preço prévio»,<sup>(1)</sup> objecto de tantas declarações e congressos profissionais. Depois, sob a forte pressão dos jovens, apoiados pelos mais clarividentes dos anciões, o sindicalismo teve que fazer incidir a sua luta igualmente no domínio das estruturas. Luta eficaz pois que conduziu à Lei de Orientação Agrícola e à Lei Complementar<sup>(2)</sup>. O combate está longe da vitória e tanto a «frente» dos preços como a das estruturas são duas «frentes» de luta permanente.

Mas eis que essas próprias lutas correm o risco de serem inúteis, se a batalha se não trava desde já numa terceira «frente», muito mais vasta e muito mais difícil.

Que se passa com efeito? Do mercado local o escoamento dos produtos agrícolas passou para o domínio dos armazéns regionais ou das marcas<sup>(3)</sup> regionais e desde agora para o das marcas<sup>(3)</sup> nacionais, que tomam pouco a pouco a supremacia, normalizam os seus produtos, limitam, por exemplo, os queijos a 4 ou 5 variedades de grande consumo, sobre as 450 que comporta a França.

Mas a urbanização crescente da sociedade, a multiplicação dos locais de venda com grande movimento, as possibilidades de criação de «cadeias» de armazéns extremamente poderosos, o aparecimento de grandes mercados internacionais como a Europa dos Seis, permitindo vender o mesmo produto a centenas de milhões de consumidores, numa palavra, as possibilidades consideráveis que o consumo em massa dum mesmo produto alimentar à escala europeia e mesmo mundial, condu-

(Continua na pág. 614)

(1) «*préalable des prix*» — limite atingido o qual só então entram em modificação os preços dos produtos agrícolas.

(2) Disposições legais francesas sobre direitos de arrendamento agrícola, etc..

(3) O termo «marca» tem aqui o significado de designação comercial ou industrial privada.

## Eng. José Duarte Amaral

Foi há pouco nomeado Presidente da Junta Nacional das Frutas o Eng. José Duarte Amaral. Esta escolha para a chefia dum organismo de coordenação económica de tão grande projecção no sector agrícola, tem para nós um significado particular. É que consideramos o Eng. Duarte Amaral como «da casa», quer pelos laços de amizade que a ele nos ligam, quer como colaborador da *Gazeta das Aldeias*, e do *Manual Enciclopédico do Agricultor Português*.

Dai a satisfação que sentimos em registar o júbilo em o vermos escolhido para funções de grande destaque, a que correspondem também grandes responsabilidades e árdua tarefa.

O momento é azado para arquivar alguns dados do seu «curriculum» de técnico distintíssimo.

Nascido a 19 de Março de 1920, formou-se pelo Instituto Superior de Agronomia em 1943, com a alta classificação de 18 valores, apresentando um trabalho que marcava já as suas tendências para os assuntos económicos — Estudo Económico Comparativo de Algumas Culturas no Ribatejo».

Funcionário da Junta Nacional das Frutas de 1945 a 1958, onde exerceu, a partir de 1947, o cargo de Chefe do 2.º Serviço Técnico. Foi convidado para dirigir a Repartição de Estudos Económicos e Relações Exteriores criada pela reforma da Direcção-Geral dos Serviços Agrícolas de Dezembro de 1957. Chefiou a referida Repartição de Junho de 1958 a Junho do ano corrente.

Desempenhou o cargo de Secretário Técnico da Comissão Nacional da FAO e é o representante da Direcção-Geral dos Serviços Agrícolas no Conselho de Cadastro.

É membro da Associação Internacional dos Economistas Agrários e colaborador do Centro de Estudos de Economia Agrária da Fundação Gulbenkian.

Entre a colaboração diversa prestada



à imprensa agrícola portuguesa figuram vários artigos publicados na *Gazeta*.

Publicou diversos livros entre os quais:

- *As Frutas e os Produtos Hortícolas Portugueses no Brasil*, em 1948.
  - *A Evolução do Mundo Rural*, 1958.
  - *A Conservação da Batata*, 1959.
  - *Os Citrinos* edição do *Manual Enciclopédico do Agricultor Português*, 1959.
- A mesma editorial está publicando um volume sobre *As Pomóideas*.
- *Funções de Produção*, 1960.
  - *Para uma nova Socied. Rural*, 1960.
  - *A Comercialização dos Produtos Agrícolas*, 1963.

A sua obra *O Desenvolvimento Económico do País e a Posição da Agricultura*, publicada em 1958 mereceu o Prémio Anselmo de Andrade (Ensaio Político e Económico) no concurso dos Prémios Literários (1958) do SNI.

Participou em várias missões ao estrangeiro, Congressos, reuniões da FAO e da CDE, etc..

Salientamos a missão de estudo ao

(Conclui na pág. 614)

# A produtividade das fruteiras

Por JOSÉ MADEIRA LOBO  
Eng. Agrônomo

(Conclusão do n.º 2500, pág. 589)

## B — CAUSAS EXTERNAS

### a) — Clima

A fecundação constitui uma fase muito delicada, portanto sensível à acção do microclima, do solo, dos amanhos, insectos polinizadores, pragas e doenças.

Dos elementos climáticos o que tem maior influência é a temperatura.

Os órgãos sexuais são particularmente sensíveis a baixas temperaturas, variando a resistência consoante o estado em que se encontram.

Os limites inferiores são sensivelmente para a maceira:

5° — Antes do aparecimento das pétalas;

3° — Quando estas surgem;

1,5° — Em plena floração.

Dado a frequência, em certas regiões, de geadas tardias na altura da floração, facilmente se podem avaliar os prejuízos que estas causam, devido ao número de flores que impedem de vingar.

Interessa portanto, em princípio, que as variedades cultivadas floresçam o mais tarde possível, por forma a fugirem à acção das geadas tardias.

Têm também acção nociva as temperaturas elevadas acompanhadas de tempo

seco, pois que estas secam as secreções dos estigmas prejudicando a floração.

A fecundação tem uma temperatura óptima, quando é inferior, o tubo polínico leva muito tempo a chegar ao óvulo e este perde a receptibilidade. Assim as variedades de ameixoeira D' Agen e Quetsche D'Itália são consideradas autoestéreis em Inglaterra e autoférteis nos Estados Unidos.

O estado de tempo que mais facilita a fecundação é o calmo e tépido, com um céu sereno e nublado, sem grandes diferenças de temperatura.

São particularmente nocivas as diferenças bruscas, especialmente ao androceu. Os nevoeiros são também indesejáveis, já porque fazem rebentar o grão de pólen por excesso de turgescência, já porque concorrem para o abaixamento de temperatura que é, como vimos, prejudicial, já ainda porque provoca a aglutinação dos grânulos de pólen.

As chuvas, especialmente as prolongadas têm uma acção muito prejudicial sobre a fecundação. São responsáveis por muitas perdas, tendo sido devido a elas que se dá com frequência o desavinho das vinhas e a perda da frutificação das oliveiras nas primaveras muito chuvosas.

A acção das chuvas podem exercer-se:

Dificultando a saída do pólen das aberturas das anteras;

Diluindo as secreções estigmáticas o que torna impossível a germinação do pólen;

Provocando o inchamento e rebentação do grão de pólen;

Impedindo a visita dos insectos polinizadores.

A acção do vento depende da respectiva velocidade. A sua acção é favorável se a velocidade é reduzida, ajudando a fazer o transporte do pólen, dum as flores para outras, pertencentes a árvores diferentes e de diferentes variedades, por vezes de pomares vizinhos. Pode no entanto ser muito desfavorável se for violento arrastando o pólen para fora da zona do pomar, quebrando flores e ramos e impedindo que este se fixe aos estigmas.

#### b) — Fertilizantes

A presença de elementos fertilizantes é responsável pelo equilíbrio a que já se fez referência, indispensável à fecundação e criação do fruto.

Para que este fenómeno se dê nas melhores condições é indispensável que estejam presentes todos os elementos e nas proporções devidas — os elementos nobres — azoto, potássio e fósforo em percentagens altas, e os elementos mínimos em pequenas doses. A falta ou o excesso de elementos mínimos pode ser responsável por anomalias no processo da produção, impedindo-o ou dificultando-o.

#### c) — Falta de outras variedades polinizadoras

Verificamos que as fruteiras são, em regra, sui-incompatíveis, havendo portanto necessidade, para que possam frutificar, de terem junto delas outras variedades da mesma espécie que tenham afinidades com elas, isto é, que o pólen seja apto a fecundá-las.

Interessa portanto ver para cada variedade quais as que são compatíveis com ela, portanto com possibilidades de serem suas polinizadoras.

Essas variedades deverão satisfazer aos requisitos seguintes:

Produzir pólen fértil em abundância; A sua floração ser simultânea com aquelas que se destinam a fecundar;

Serem compatíveis com as variedades que vão fecundar.

Quando se projecta um pomar é portanto fundamental que as variedades que o constituem satisfaçam, entre outras, às condições atrás referidas.

#### d) — Falta de insectos polinizadores

Na Natureza existia um equilíbrio que foi quebrado depois da generalização dos insecticidas, destruindo-se não só os insectos maus como também os seus depredadores portanto colaboradores do homem.

Dentre os insectos benéficos que foram ou estão a ser dizimados figuram as abelhas e outros que, visitando as flores em busca de néctares, eram os transportadores do pólen dum as para outras.

Hoje a vida das abelhas num pomar é difícil devido às contínuas aplicações de insecticidas, deste facto resulta uma diminuição sensível da população apícola e, conseqüentemente, dificuldade na realização da polinização cruzada.

A necessidade da utilização de insecticidas é uma realidade a que se não pode fugir pelo que se deve aumentar a percentagem de árvores polinizadoras e proteger dentro do possível as abelhas.

A instalação de colmeias no pomar justifica-se não tanto pelo mel que produzem mas principalmente pela sua tão interessante acção na polinização cruzada.

Aconselha-se a instalação de apiários nos pomares devendo estes ter, por cada hectare plantado, duas a quatro colmeias.

Há certos aspectos ligados à fecundação que interessa ainda considerar.

*Xénia* — Designa a influência que o pólen tem sobre o desenvolvimento e características do fruto.

Diz respeito às modificações que o fruto pode sofrer resultantes de ser derivado da fecundação deste ou daquele pólen.

O fruto derivando do desenvolvimento

do ovário não deverá, pelo menos à primeira vista, ser influenciado pelo pólen, que o fecunda.

Segundo alguns investigadores verifica-se uma influência dos tecidos resultantes da fecundação sobre os tecidos provenientes do desenvolvimento vegetativo, sendo esta influência derivada duma acção hormonal, segundo uns, ou da acção recíproca entre os tecidos, segundo outros.

O fenómeno é aceite por alguns pomologistas e negado por outros.

No momento actual parece que se não deve dar grande atenção ao caso, pois os partidários da *xénia* não indicam resultados práticos susceptíveis de se imporem por forma a que o facto deva ser considerado na prática.

Assim, quando se projecta um pomar, deveremos, na escolha das variedades, ter apenas em atenção o problema da polinização, devendo as polinizadoras satisfazer unicamente às condições que atrás se referiram.

*Partenocárpia* — Para algumas espécies é necessário o estímulo da acção do tubo polínico para que se dê o desenvolvimento do ovário e conseqüentemente se forme o fruto, para outras essa acção é dispensável, constituindo frutos sem sementes.

É vulgar nas uvas, var. Sultanina, Black Monnucka, Pirovano 75, etc., nos citrinos, var. Baía, nos dióspiros kaki, etc..

A *partenocárpia* verifica-se nas pomóideas mas é muito rara nas prunóideas.

No caso particular das pomóideas o fenómeno é indesejável, pois o desenvolvimento do fruto não é regular o que torna os frutos menos apreciados, devendo estes ser considerados de 2.ª escolha. Pode ser provocado artificialmente fazendo-se pulverizações com hormonas, prática que começa a generalizar-se na cultura do tomate.

*Apogamia* — O fenómeno da *apogamia*, fecundação virgem, é muito raro.

Consiste na produção de frutos com sementes mas sem fecundação prévia.

Foi apenas constatado na var. de maçeira Transparente de Croncels.

Quando se instala um pomar não se deve portanto contar com este fenómeno, mas escolher antes variedades consociáveis por forma a que a polinização fique assegurada.

Do exposto se conclui:

I) — A auto-esterilidade é regra entre variedades frutícolas (pomóideas e prunóideas), pelo que se não devem plantar pomares estremos duma só variedade.

II) — A inter-esterilidade ou inter-incompatibilidade é também frequente, pelo que se deve ter o máximo de cuidado na escolha das variedades tendo-se em vista que a polinização fique devidamente assegurada.

As variedades a consociar deverão satisfazer, sob este ponto de vista, aos requisitos seguintes:

a) — Serem inter-compatíveis ou inter-fértis, isto é, que o pólen duma fecunde as outras e vice-versa.

b) — Que floresçam na mesma época.

Para a solução deste problema deverá consultar-se sempre um técnico ou uma publicação especializada.

III) — Os pomares de pomóideas e prunóideas, especialmente os primeiros, devem sempre ser constituídos por duas ou mais variedades podendo estas ficar dispostas em blocos da mesma variedade, ou dispostas em filas alternadas.

O pomar moderno tende a especializar-se, constituído apenas por uma espécie e dessa espécie cultivando-se apenas duas o máximo três variedades.

Para que a escolha seja bem feita deve o problema da polinização ficar devidamente resolvido, devendo ser considerado à luz das noções que se indicaram.

Nos pomares de citrinos dado que neste grupo se verifica a auto-fecundação e a partenocárpia o problema da polinização não se põe. Conseqüentemente os pomares podem ser constituídos por uma única variedade, dispensando-se a consociação.

## A propósito do

# Parque Nacional da Península de Setúbal

Pelo Prof. C. M. BAETA NEVES  
Eng. Silvicultor

**N**ÃO tem tido entre nós grande sucesso a propaganda e divulgação sobre o interesse cultural e nacional da Protecção da Natureza, difícil como é, em meio tão pouco culto, fazer vingar ideias que exigem um nível de educação muito superior ao nosso.

Podia no entanto ser um pouco mais rico o resultado final do esforço dispendido, se tivesse havido maior apoio das entidades oficiais a que o assunto diz respeito, mas a atitude de suspeição em que se colocaram, não deixou tirar desse esforço todo o proveito oferecido pela sua rara persistência, incontestável oportunidade e inigualável entusiasmo.

Resta-me a esperança de que a geração seguinte, liberta das peias responsáveis pela inibição imposta, possa ainda vir a tirar algum partido da luta travada contra a ignorância e a tacanhez dos espíritos mal intencionados.

Surgiu entretanto a ideia de ser criado um «Parque nacional» na Península de Setúbal, ideia que, embora lançada pelo «Gabinete de Urbanização» da Câmara Municipal de Almada, tem a encabeçá-la o nome do Architecto José Rafael Botelho, cujo entusiasmo pela Protecção da Natureza o coloca entre os raros que entre nós se têm batido por tão útil como mal compreendido movimento cultural.

É a esse Parque nacional que eu de-  
sejo dedicar este artigo, não só pela sua  
aprovação entusiástica como pela colabo-  
ração que me foi pedida, embora apenas  
num caso particular dos muitos aspectos  
que lhe dizem respeito.

\* \* \*

Ainda que se possa discordar, num ou  
noutro pormenor, da orientação proposta



Mata Nacional dos Medos (povoamento de Pinheiro manso,  
com sub bosque de Zimbro)

para levar até à realização prática a ideia  
fundamental de defender as riquezas natu-  
rais da região, quanto à necessidade  
dessa defesa não pode haver quaisquer  
divergências.

A célebre ponte sobre o Tejo, cujo

andamento se anuncia repetidamente e a par e passo, além das muitas consequências úteis e benéficas que justificam a sua



Lagoa de Albufeira

construção, também virá a ter grandes e graves inconvenientes; e entre eles sobressai a inevitável invasão da «Outra banda», nomeadamente da «Costa» e da Arrábida, pela população lisboeta e por aquela outra que venha ali fixar-se, ou afluir em determinadas épocas do ano.

A valorização de estas áreas pela Urbanização e de outras pelo Turismo, aguçando o apetite do negócio, chamam para si a atenção dos muitos que, indiferentes aos interesses colectivos e nacionais, apenas pensam em aumentar as suas contas nos Bancos e favorecer assim o predomínio destes na orientação económica de tais negócios, numa íntima colaboração de autodefesa.

E ainda que possa atribuir-se um certo exagero a quanto se afirma, ficará a demonstrar a sua veracidade não só a realidade dos factos como a evidência das suas nefastas consequências em relação a movimentos culturais, como o da Protecção da Natureza, cujo único objectivo é o bem comum. Urge assim defender na Península de Setúbal todas as riquezas naturais que nela exis-

tam e cuja sobrevivência possa estar ameaçada por essa invasão, a qual, dada a ignorância que infelizmente nos caracteriza, não deixará de possuir uma índole incompatível com a defesa e conservação dessas riquezas.

Importa, portanto, pôr em execução, tão rapidamente quanto possível, todas as medidas que directa ou indirectamente possam evitar a catástrofe que se anuncia.

Quem conheça a Mata Nacional dos Medos, a Lagoa de Albufeira e a Serra da Arrábida, e saiba compreender o valor que possuem sob o ponto de vista da Protecção da Natureza, não poderá deixar de aceitar como justas essas medidas, por mais drásticas que elas possam ser.

Não pode uma qualquer geração, se quere estar à altura das responsabilidades nacionais que lhe correspondem, deixar prejudicar de qualquer forma o Património da Nação, e pior ainda quando se trata de bens naturais cuja reconstituição é na maior parte das vezes impossível, ultrapassado certo limite de delapidação.



Mata do Vale do Solitário, na Serra da Arrábida

A Mata Nacional dos Medos, apesar de ser administrada pelos Serviços Florestais do Estado, e estes terem a preo-



cupação de a defenderem das contingências da exagerada presença humana, nomeadamente durante o Estio, mesmo assim não deixa de estar ameaçada pela progressiva degradação.

A Lagoa de Albufeira, actualmente aguardando destino conveniente e apropriado, têm-se mantido ultimamente numa situação de expectativa, inteiramente incompatível com o seu melhor aproveitamento, tanto pela Protecção da Natureza como pelo Turismo.

E a Serra da Arrábida, só já não está completamente perdida porque a Casa Palmela, proprietária das zonas de maior interesse, chamou a si o ingrato papel da sua defesa, embora com prejuízo próprio, enquanto o Estado não intervém no sentido de garantir, por legislação apropriada, a perenidade de tão notável como rara amostra da nossa vegetação Florestal, «climax», da natureza mediterrânica.

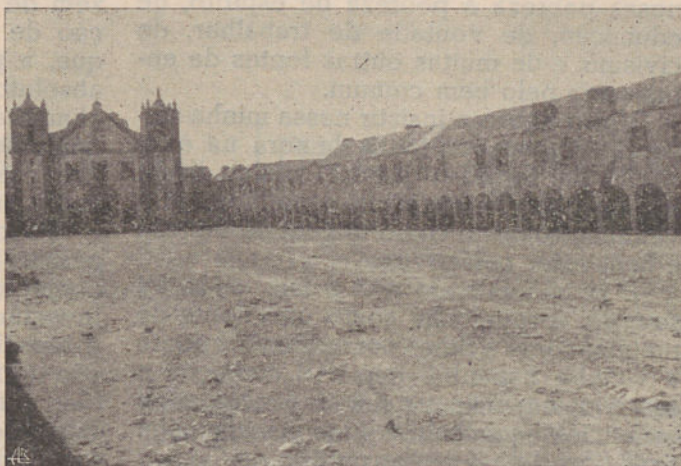
Não cabem, neste conjunto de riquezas naturais de maior interesse nacional, outros atractivos turísticos da região,



Convento da Arrábida

como os monumentos ou preciosidades arquitectónicas que possui, no entanto não posso deixar de fazer referência ao

estado de abandono em que se encontram as construções do santuário da Senhora do Cabo, cujas ruínas são uma



Santuário da Senhora do Cabo

indecorosa demonstração do nosso desleixo turístico.

Tal preciosidade, assim como o convento da Arrábida, cujo estado de conservação é ao contrário bastante satisfatório, pelo significado religioso que traduzem, pela elevação de espírito que envolvem e inspiram, têm de ser, no enquadramento do Parque Nacional a constituir, os locais de maior relevo no sentido da vibração mística que nele possa ser também procurada, para além do simples prazer de contemplar a sua raridade arquitectónica.

\* \* \*

O *slogan*, a certa altura divulgado, de que Portugal era um País pobre, nunca teve, quanto a mim, um fundamento real que não só o justificasse como lhe emprestasse qualquer interesse estimulante sentido da reacção construtiva a que quisesse dar origem.

Antes, pela lei do menor esforço, foi aceite e adaptado por muitos para justificar a inércia, a falta de iniciativa e as

deficiências da sua actividade pública.

Sempre lhe reagi, atribuindo mais a nossa pobreza à pobreza de espírito, de educação, de vontade de trabalhar, de civismo e de muitas outras fontes de entusiasmo pelo bem comum.

Volto agora a insistir nessa minha discordância, ao ver tanta demora na execução das medidas que ao Turismo dizem respeito, tendo em vista o melhor aproveitamento deste como origem de riqueza e bem estar colectivos.

E já não falando nos países onde foi sempre aproveitado como uma fonte de receita, como a Suíça por exemplo, aponto a vizinha Espanha, que mal começou a sentir a afluência de turistas e os seus benefícios económicos, logo se organizou para tirar dela o maior partido.

Nós, contemplando o maravilhoso azul do céu e a grandiosidade dos nossos horizontes marítimos, deixámo-nos adormecer à espera que o Turismo desista, ou que outros venham explorar as nossas riquezas, como já vai acontecendo em algumas das mais afamadas regiões com interesse para tal fim, como seja, por exemplo, o Algarve.

A Península de Setúbal, ameaçada como está, como consequência da construção da ponte sobre o Tejo, por uma ocupação turística desordenada, merece que seja a tempo defendida de todos esses males, que a pouco e pouco nos vêm inferiorizando e desfalcando em riquezas naturais.

Bom seria que a tempo as entidades competentes tomassem as medidas necessárias para que, pelo menos neste caso, não chegássemos atrasados, nem deixássemos serem os outros a realizar aquilo que não só é nosso como nós sabemos, pelo menos alguns, o verdadeiro valor que possui.

E não continuemos a justificar a nossa inércia com uma pobreza, que só existe porque não queremos trabalhar com a orientação e ritmo que as circunstâncias do Mundo de hoje impõem; o mal está no nosso clima, que é demasiado ameno e favorável à praga.

Fotografias do Autor

## O caso da "Libby"

(Continuação da pág. n.º 606)

zem de maneira muito rápida à constituição de grandes conjuntos internacionais que, a partir de 1980, serão os senhores absolutos da distribuição dos produtos alimentares em certos sectores. Esses conjuntos existem já: a maioria é americana, tal como a Libby, alguns ingleses, muito poucos europeus.

Todos sabem perfeitamente o que se passará nos próximos 20 anos; eles, esses conjuntos, pagaram o que foi preciso, investindo biliões em estudos e pesquisas e amanhã dezenas de biliões na edificação de infra-estruturas comerciais. Todos eles têm o seu plano de penetração na Europa e avançam as suas «pedras» neste vasto xadrês, tal como a Libby com a sua fábrica Libaron. — (Continua).

---

## Eng. José Duarte Amaral

(Conclusão da pág. 607)

mercado brasileiro de frutas, em 1948; a visita aos centros produtores de frutas e batata nos E.U.A. em 1950; os Congressos da Uva e do Vinho em 1953 em Roma e em 1959 na Argélia; um estágio na Universidade de Nottingham (Inglaterra) sobre a gestão da empresa agrícola em 1958; fez parte da delegação portuguesa ao exame das políticas agrícolas da OCDE em 1956 e ao exame anual da situação económica portuguesa efectuada pela mesma organização em 1962; acompanhou os Secretários de Estado da Agricultura às reuniões ministeriais do Comité da Agricultura da OCDE em 1958 e 1961; participou em várias reuniões técnicas da OCDE em Roma, Amsterdão e Bad Kreuznach (Alemanha); fez parte da delegação portuguesa às conferências Plenárias da FAO em 1959 e 1961; participou na XI Conferência Internacional dos Economistas Agrários no México (Cuernavaca), 1961; fez parte da delegação portuguesa às negociações bilaterais realizadas em 1963 em Genebra com os países da EFTA, etc..

Endereçamos ao Eng. Duarte Amaral as nossas saudações e votos de inteiro sucesso nas difíceis funções que foi agora chamado a desempenhar.

# Primeiro, vem a Investigação

Por MIGUEL EUGÉNIO G. DE MELO E MOTA  
Eng. Agrônomo

«**P**RIMEIRO, vem a Investigação», é o título dum capítulo duma publicação do Departamento da Agricultura dos Estados Unidos (U. S. D. A.) intitulada «Você e o U. S. D. A.» editada já neste ano de 1963.

É um lugar comum, nos Estados Unidos, dizer que a eficiência da sua Agricultura e a riqueza de que desfruta se devem, em primeiro lugar, à sua magnífica Investigação Científica. Tudo o resto seria impotente e de nada valeria sem uma poderosa Investigação. É evidente que a investigação, isolada, sem um bom serviço de assistência técnica (extensão) e variados outros complementos, não poderia dar à Agricultura o nível que ela tem. Mas, como se encontra na base de todo o progresso e como tudo vai depender daquilo que a investigação fizer, os americanos compreendem muito bem que, «primeiro, vem a Investigação». Aliás, a regra não é exclusiva da Agricultura, mas aplica-se de forma igual a todos os sectores. A Agricultura, arte essencialmente local, dependendo do solo e do clima, torna essa investigação mais necessária, por não ser fácil «importá-la» do estrangeiro.

Os Estados Unidos debatem-se há anos com problemas enormes de superprodução, que custam ao tesouro quantias fabulosas em subsídios e armazenagem. Poderia parecer, à primeira vista, um paradoxo investir outras quantias fabulosas em problemas de investigação que, necessariamente, resultam em agravamento do primeiro problema. Qualquer

mentalidade tacanha muito espertamente aconselharia cortar drásticamente as despesas com a investigação — para duma cajadada matar dois coelhos, pois com certeza isso resultaria em redução da superprodução. Felizmente, uma tal ideia não passa pela cabeça dos dirigentes do U. S. D. A. Os Estados Unidos sabem que tudo o que se progredir na evolução da Agricultura representa para qualquer país um aumento de riqueza infinitamente mais valioso do que momentâneos problemas de superprodução. Esse progresso representa melhores condições de vida para a população e constitui um seguro valioso para o futuro. Se os Estados Unidos necessitassem, neste momento, de aumentar substancialmente a sua produção agrícola, poderiam fazê-lo instantaneamente, sem qualquer dificuldade. Esse «pormenor» vale muito, especialmente nos tempos que vão correndo...

Nos Estados Unidos o trabalho dum agricultor produz hoje alimento para 27 pessoas, três vezes mais do que era possível há menos de vinte anos. Aqui, nos Estados Unidos, uma família gasta na sua alimentação, em média, 20% das suas receitas. Na Europa Ocidental (incluindo os países ricos) esse valor é de 30 a 45% e na Rússia mais de 50%. Estes números dizem alguma coisa em relação ao nível de vida nos Estados Unidos.

Só a investigação acerca da utilização dos produtos, encontrando novas utilizações e procurando novos mercados, deu ao país, em vinte anos, um valor calculado em mais de 70 milhões de contos,

com um dispêndio de cerca de 6 milhões de contos. Isto é, só neste sector, a investigação produziu, em vinte anos, mais de dez vezes o valor dispendido. Estes números são perfeitamente normais e mais duma vez, nestas colunas, tenho tido ocasião de chamar a atenção para o facto. Num artigo em que descrevi o Laboratório de Produtos Florestais, em Madison, no Estado de Wisconsin, mencionei que o Governo Federal dos Estados Unidos recebe 70 dólares de impostos, a mais, por cada dólar que investe na investigação sobre produtos florestais. A Investigação não é apenas rentável; ela representa um investimento fabuloso, que o país não pode dar-se ao luxo de dispensar.

Disse, no princípio, que estas ideias da importância capital da Investigação Científica são lugar comum nos Estados Unidos. Infelizmente, o mesmo não sucede entre nós e a primeira batalha a vencer é a de «convencer» desse facto o público e os dirigentes. É verdade que muito frequentemente ouvimos alguns dos mais altos dirigentes, não só na Agricultura, afirmarem, em discursos, a importância da Investigação. Os actos, porém, não estão muito de acordo com os discursos e a Investigação Científica—em todos os sectores—continua em Portugal a ser uma enteada que se tolera com dificuldade e que se põe em último lugar, depois de muita coisa mais vistosa, embora menos urgente. Há, por isso, que impor a ideia de que «primeiro, deve vir a Investigação».

Se há que impor essa ideia aos que, em discursos, declaram ser a investigação de importância fundamental, mais difícil e necessário é impô-la àqueles—e não são poucos—que ainda consideram a Investigação um «luxo» apenas «acessível aos países ricos». E essa ideia é bastante vulgar, mesmo em sectores e pessoas que deviam já ter informação suficiente para lhes provar o contrário. Outras vezes, também com certa frequência, deparamos com aqueles defensores duma investigação limitada, tratando apenas dos problemas que possam garantir um resultado «prático» imediato. É evidente que esses problemas terão que ser atacados e resolvidos, mas se o não forem

no âmbito duma investigação mais vasta, de maior visão e que se ocupe também dos problemas básicos fundamentais, podemos ter como certo que os outros—os tais de natureza «prática»—nunca chegarão a ser resolvidos. Aliás, disso temos abundantes provas...

Não é só uma Investigação em tamanho natural que falta à nossa Agricultura. Outros sectores necessitam, também, que ser ampliados até ao nível mínimo necessário. A assistência técnica é, sem dúvida, um dos mais importantes e há cerca de um ano, nestas colunas, mostrei um caso que, no dia em que houver uma assistência técnica de tamanho suficiente, poderá dar ao país a bagatela de um milhão de contos, a mais, por ano. E muitos outros milhões aguardam que os desenterremos.

\* \* \*

O após guerra viu a formação de blocos económicos abrangendo vários países. Se, nalguns casos, os blocos são definidos por áreas de domínio político ou ideológico, noutros—e os mais eficientes—o bloco visa essencialmente um melhor aproveitamento das condições naturais de cada país membro, com o consequente benefício para as suas populações.

Qualquer país isolado, por muito vasto, rico e poderoso que seja, terá muita dificuldade em competir com esses blocos e os Estados Unidos, o caso mais típico dum desses países, já tem, neste momento, sérias dificuldades ao enfrentar o Mercado Comum. Países mais pequenos, economicamente mais débeis e fundamentalmente menos desenvolvidos—entre os quais temos que contar Portugal—podem, talvez, sobreviver isolados, mas com um nível de vida médio que podemos considerar desgraçado. Por essa razão e como reacção ao Mercado Comum (o grupo dos seis) se formou a Associação Europeia do Comércio Livre (o grupo dos sete) de que fazemos parte. Eventualmente, é natural e desejável que, resolvidas as dificuldades actuais, os dois grupos se venham a reunir num grande bloco europeu.

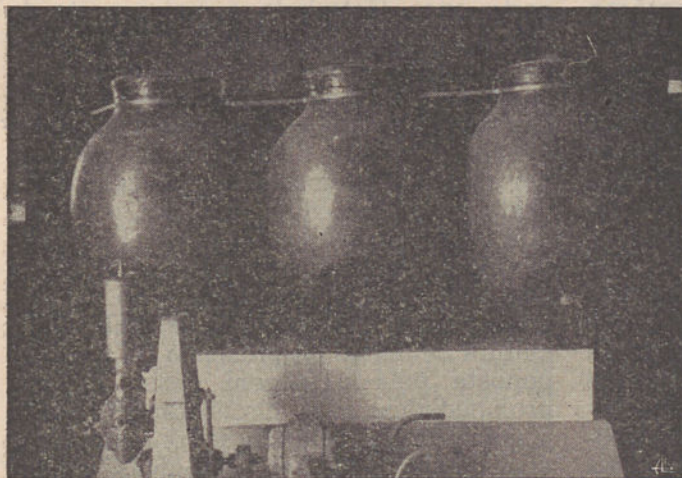
Qualquer membro dum destes blocos económicos deve, porém, contar anteci-

(Conclui na pág. 628)

# Vinhos que se distinguem

Por H. BONIFÁCIO DA SILVA  
Engenheiro Agrônomo

**A**INDA há relativamente pouco tempo, escreveu o Eng. Agrônomo Mário Pato um artigo intitulado «Vinhos de Qualidade», onde nos dá a conhecer algumas das preciosidades produzidas no País. Citava os «vinhos da Massuça, do concelho de Azambuja, que bem podiam rivalizar com os vinhos espanhóis do



Relíquias dum passado, as velhas talhas de barro têm que ser abandonadas

Priorato»; os vinhos dos terrenos argilo-calcários de S. Mateus, do concelho de Anadia e de Casal Comba do concelho de Mealhada; os belos vinhos de Barrô, até Mourisca, Aguieira e Arrancada, do concelho de Águeda, colhidos nos grés ferruginosos.

Anteriormente, tínhamos nós apontado outros tipos de vinhos, que despen-

dem aromas agradáveis e um paladar que encanta pela finura que se sente. Estão neste caso, os célebres vinhos brancos das Gaeiras já consagrados, obtidos a partir da casta Roupeiro e Vital; os vinhos típicos de Pinhel, criando-se em terrenos graníticos, provenientes do Rifete e Marufo; o vinho de Lafões cor de «cravo»,

da casta Amaral, produzidos pelas videiras cultivadas em bordaduras nos campos de cultura; os vinhos do Alto Concelho de Alenquer de Arruda dos Vinhos; os da Marmeleira e de Assentiz, do concelho de Rio Maior e os de Pontével, do concelho do Cartaxo. Com tais vinhos, poder-se-iam constituir reservas, que viriam a ser óptimos meios de propaganda dos nossos produtos. E acrescentava aquele distinto técnico: «Com estes vinhos, bem vinificados e bem conservados durante dois ou três anos, poderíamos vir a concorrer com os vinhos franceses, espanhóis e italianos, nos mercados permanentemente consumidores,

como os da Inglaterra, Bélgica, Holanda e países nórdicos, indicando-se assim, o caminho a seguir pelas nossas regiões demarcadas de vinhos de mesa, cujos vinhos, decorridas algumas dezenas de anos, após a sua demarcação, continuam praticamente desconhecidos nos mercados externos».

E continuando, a caminhar através das

zonas vinícolas do País, exceptuando as regiões demarcadas, se nos dirigirmos para o sul, e penetrarmos nessa extensa e monótona província, para além do Tejo, onde os raios solares dardejам com intensidade, encontram-se núcleos produtores de óptimos vinhos, que já se distinguiram no passado, e que actualmente, mercê de uma técnica afinada, a sua fama começou a ressoar na abóbada do templo de Baco.

Já no século passado, no espírito das gentes ligadas ao vinho, se instalava a ideia de que o Alentejo era «terra de mau pão e de mau vinho». E era este afinal o «prolóquio» que errava de boca em boca.

Mas por mera força das circunstâncias por vezes o acaso tem muito peso, os vinhos desta província impuseram-se, tornaram-se conhecidos e muito apreciados. Foi necessário, um terrível flagelo muito divulgado, para se conhecerem os vinhos alentejanos. Em certo ano, deu-se um ataque intenso de oídio, que arrasou quase totalmente, as vinhas de Portugal, escapando à acção nefasta desse terrível parasita, as vinhas desta região calmosa.

Os seus vinhos começaram então a surgir nos principais centros consumidores, nomeadamente, em Lisboa. Apareceram nas exposições internacionais da época, e em boa hora, pois os vinhos aí apresentados foram distinguidos, tendo sido distribuídos um primeiro prémio, e um terceiro. Sobressaiam as suas qualidades organolépticas, por serem muito aromáticos e providos de suavidade.

Em Londres, figuraram numa exposição em «Albert Hall», sendo elogiados e deveras apreciados pelos provadores ingleses. Em Berlim, foram igualmente distinguidos, onde tiveram excelente classificação, merecendo boa nota os da Vidigueira, Cuba e Alvito, comparando-se ao vinho francês Chablis.

A sua fama começava a alastrar e já A. A. Aguiar admitia que o Alentejo podia tornar-se «numa das províncias mais fluorescentes do reino, porque não falta terreno apto para a produção se o quiserem aproveitar».

A imunidade das videiras ao fungo provocador da doença—o oídio, atribuíam-se ao facto destes terrenos serem ricos em potássio—um dos elementos considerados essenciais à sua alimenta-

ção, pois, é dos princípios, que a vinha mais necessita. Além disso, na composição dos solos, existe sílica, calcário e argila, elementos julgados indispensáveis à obtenção de vinhos ricos em álcool e dotados de aromas excepcionais.

Pensava-se, que as terras da região de Estremoz não deviam possuir tanta aptidão para a cultura da vinha, como os terrenos ao sul do Alentejo, por exemplo, de formação granítica.

Conforme explicou Ferreira Lapa, a videira faz penetrar as suas raízes através das fendas das rochas xistosas, que são foliadas. E não é em vão, que a videira se aventura a introduzir o sistema radicular nas «fendas e estaladuras das rochas nem as enfia entre as folhas dos xistos; é porque aí existe humidade, oxigénio e ácido carbónico, e nesse intervalo, encontram maior quantidade de potássio devido à alteração dos silicatos. É foi portanto a abundante nutrição alcalina, conforme analisou Ferreira Lapa, a causa primária destes vinhedos terem escapado à doença, que grassara intensamente, em certo ano, destruindo a maior parte da cultura, em todo o continente.

Na região, dotada de um clima quente e seco, encontra-se uma rede hidrográfica muito pobre, aparecendo de vez em quando algumas ribeiras, que suavizam um pouco a calmaria tão característica desta zona. Em Monsaraz, obtém-se um dos melhores vinhos do Alentejo, talvez devido ao facto dos terrenos se situarem nas cercanias da confluência do rio Degebe com o Guadiana. É natural, que a cultura beneficie da presença da frescura imposta pela passagem desse rio nas proximidades. Esta circunstância, aliada a uma técnica apurada, e conjuntamente com outras condições ecológicas, explica naturalmente, a produção de vinhos tão excepcionais.

Entre os vinhos tintos predominam os palhetes. O aroma é vinoso, sabor levemente doce, são perfumados, e têm gás carbónico. Os vinhos brancos são alambreados, e com boas características gustativas. Os vinhos melhoram com o envelhecimento, adquirindo superiores qualidades organolépticas. Esta região tem boas condições para produzir belíssimos vinhos de pasto, quando se decidirem a

# A cultura da Nogueira e as vantagens da sua expansão

Por  
COLUMBANO TAVEIRA FERNANDES  
Eng. Silvicultor

(Continuação do n.º 2497, pág. 459)

**P**ELO que se expôs nos dois primeiros artigos parece não haver dúvida de que o lavrador poderá desde já iniciar a expansão da cultura da nogueira pois dispõe de um método de defesa bastante eficaz contra a principal doença que a assola, além de toda a assistência técnica necessária a um êxito assegurado enquanto não for possível encontrar clones resistentes.

Os estudos sobre a nogueira se bem que ainda em início, permitem já enormes possibilidades para uma rápida expansão da sua cultura sobretudo do ponto de vista frutícola, tipo de exploração que de momento mais deve interessar à lavoura do País.

Se bem que certos pormenores de carácter científico não interessem grandemente ao lavrador supomos vantajoso referir neste artigo e no seguinte os ensaios laboratoriais e estudos realizados para a identificação do parasita causador da morte das nogueiras a fim de que se conheçam as dificuldades com que os técnicos lutam para se conseguirem os meios indispensáveis ao combate às doen-

ças das plantas e sua defesa quando qualquer foco apareça num povoamento.

## Isolamento do parasita

Quando uma nogueira se mostra com sintomas de doença procura-se no tronco ou raízes a necrose característica do mal e com um machado extrai-se dos bordos uns pedaços de lenho de forma a abranger a região onde o parasita está em actividade tendo o cuidado de os envolver em algodão humedecido.

Seguidamente transportam-se para o laboratório a fim de se proceder ao isolamento, operação que tem como objectivo conseguir que o parasita, dado a sua característica saprofítica, passe da madeira para um meio de cultura apropriado.

Para atingir o fim que se pretende, prepara-se o meio de cultura fazendo previamente um cozimento de cenoura para obter um extrato aquoso o qual normalmente se apresenta ácido pelo que terá de ser corrigido para ficar com um pH 7 (neutro). Ao líquido obtido depois de filtração junta-se uma certa percentagem de agar e ferve-se em autoclave durante alguns minutos. Obtém-se desta forma gelose de cenoura que em seguida se esteriliza em tubos de ensaio no mesmo aparelho. Esta gelose é disposta em placas de Petri.

Após a solidificação por arrefecimento colocam-se nela 3 pedacinhos de lenho retirados dos bordos da necrose (Fig. 1), introduzindo-se em seguida as placas numa estufa de incubação funcionando a uma temperatura de 26° C. Normalmente após 2 a 3 dias desenvolve-se nas placas um fungo de aspecto semelhante ao algo-

---

abandonar os velhos processos de vinificação e de conservação dos vinhos.

Com a criação das adegas cooperativas previstas, elevar-se-á com certeza ainda mais a sua qualidade.

Pois, se em tempos idos, estes vinhos foram notáveis, porque não se hão-de superiorizar aos do passado, agora, que temos uma técnica mais evoluída?

ção. Para evitar possíveis infecções o miceta é transportado para tubos de ensaio contendo o mesmo meio de cultura e de novo se coloca na estufa para se desenvolver.

Alguns dias passados e depois de uma observação prévia e de um estudo preliminar, sobretudo do aspecto macro e microscópico das hifas (filamentos míce-

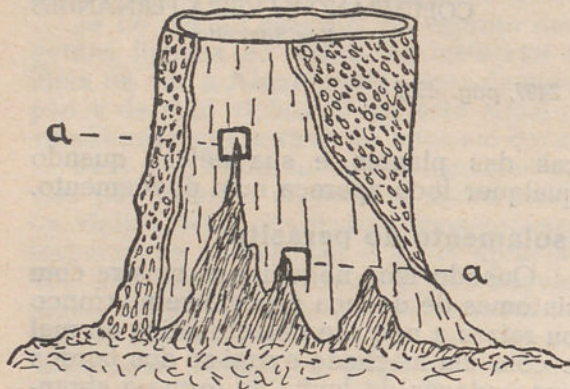


Fig. 1 — Mancha escura na base do tronco de uma noqueira atacada pelo mal da «tinta»  
a) Ponto de onde se deve colher o material para isolamento do parasita

liais), para verificar se se trata de uma cultura pura procede-se à inoculação de jovens noqueiras. É o primeiro ensaio para verificar se estamos em presença de um parasita e qual o seu grau de virulência. Na verdade, todos os estudos e ensaios requeridos para a sua identificação só poderão realizar-se se constarmos que o miceta isolado é parasita da espécie de onde foi isolado. Não chegamos é certo a conhecer as suas características do ponto de vista morfológico, biológico ou fisiológico mas estas só interessa estudar desde que alguns dias após a inoculação se verifiquem nas noqueiras sintomas semelhantes aos observados nas árvores de onde o parasita se isolou e por fim sucumbem.

Confirmado o parasitismo há que investigar qual a espécie a que pertence de entre as já estudadas ou se estamos em presença de uma nova espécie ou variedade. Os estudos a realizar são fundamentais não só para uma identificação perfeita mas ainda porque deles depende encontrarem-se ou não os processos que nos possam permitir combater o mal nas

árvores doentes e preservar as sãs de serem infectadas.

Do isolamento do parasita à sua identificação e por último à descoberta dos métodos de combate vai um longo caminho. É necessário por vezes anos de trabalhos exaustivos para se conseguirem resultados favoráveis.

Esta nossa afirmação não é exagerada pois como é do conhecimento geral muitas doenças humanas existem para as quais se não conhecem ainda métodos eficazes de combate embora dezenas senão de milhares de investigadores tudo tenham feito para as debelar.

O que se passa em relação ao homem e ao reino animal também se verifica no mundo vegetal e as dificuldades aumentam quando se trata de espécies de grande longevidade vegetativa como o caso da noqueira, castanheiro, etc..

Há que realizar muitos e variados estudos, conjuntamente com múltiplos ensaios no laboratório e campo para se chegar a conclusões satisfatórias pois são inúmeros os factores que influem favorável ou desfavoravelmente. Eis porque muitas vezes a lavoura não pode ser apoiada rápida e eficientemente embora os técnicos tudo façam nesse sentido. Porém, a sanidade vegetal é factor condicionante da expansão económica da cultura agrícola e florestal. Sem plantas sãs, vigorosas e resistentes às doenças como sem bons métodos de defesa contra as mesmas não é possível uma agricultura progressiva.

Par tal motivo a técnica tem de agir com a maior rapidez possível procurando nos laboratórios a identificação do mal e as formas de o combater.

Eis porque após o isolamento e a verificação de que o miceta obtido é um parasita se procede a estudos sobre o aspecto macroscópico das hifas vegetativas, desenvolvimento micelial (conjunto de hifas) etc., semeando-se o fungo em placas de Petri contendo meios de cultura diversos, uns gelosados e outros líquidos para observar o seu comportamento perante eles. São ensaios que nos permitem verificar quais os meios de cultura mais favoráveis ao desenvolvimento do parasita quando colocados a uma determinada temperatura e um estudo compa-



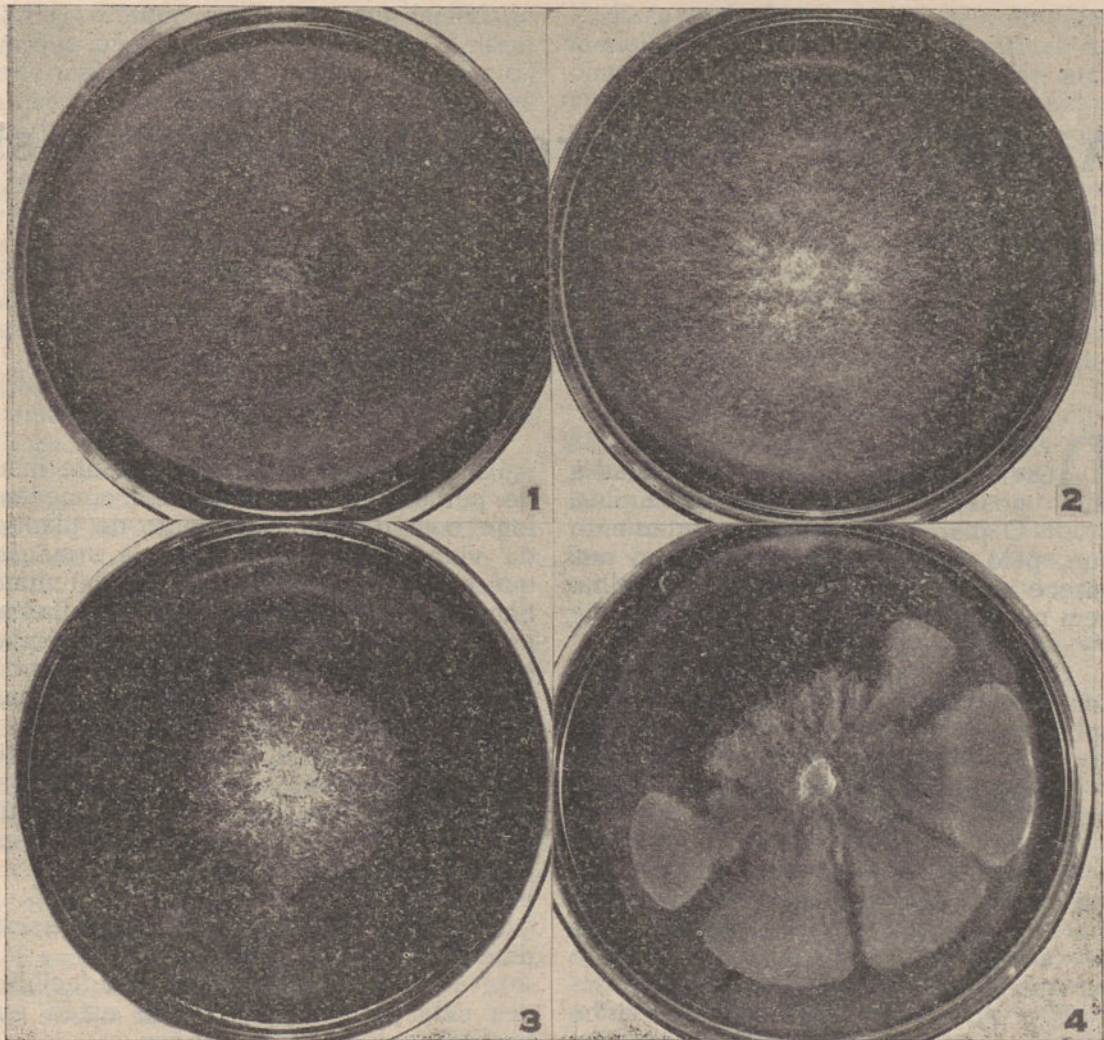


Fig. 2 - O desenvolvimento e aspecto macroscópico do micélio do fungo isolado da noqueira, em meios de cultura diferentes, podem ser elementos preciosos na sua identificação  
 1) - Cenoura; 2) - Batata; 3) - Malte; 4) - Castanha

rativo com os fungos já estudados em condições semelhantes.

Ao centro das placas de Petri, contendo meios gelosados de cenoura, malte, ameixa, milho, trigo, aveia, castanha, ervilha e batata, coloca-se uma rodela de meio centímetro de diâmetro retirada de placas com gelose de cenoura onde 6 dias antes se tinha semeado o fungo a estudar. Após alguns dias constata-se que qualquer dos meios é propício ao seu desenvolvimento, o que prova o seu acentuado grau de polifagia, embora em

alguns deles tenha mais rápido crescimento como se pode verificar na Fig. 2. Durante alguns dias procede-se a medições diárias do desenvolvimento micelial e pelos resultados obtidos e sua comparação com os alcançados em condições idênticas relativamente a fungos já estudados, ficamos com um precioso elemento de identificação.

Ao mesmo tempo semeia-se o miceta a estudar em meios líquidos diversos e submete-se a ensaios os mais variados

(Continua na pág. 640)

# Ajudai-nos! Protegei-nos! Salvai-nos!

Por LUÍS BIVAR  
Eng. Agrónomo

(Continuação do n.º 2499 pág. 546)

**D**ESTA vez os remédios a aplicar à nossa agricultura são mais simples. O pior é que para um tratamento que, pelo menos à primeira vista, nos parece simples, não há ainda a aparelhagem necessária.

Começemos pelo *Cooperativismo* que, como já disse, é um dos remédios de aplicação local para o vinho, que sofre por causa do nosso baixo nível de vida.

Repitamos um pouco algumas velhas verdades.

Havendo, como há, pouco dinheiro, o minhoto só bebe à vontade se o vinho for barato. Portanto ele não pode ter um bom preço como nos outros países (a começar pela vizinha Espanha), a não ser quando há colheitas muito fracas.

E, mesmo assim, aparece logo o vinho maduro a pôr um travão à subida dos preços; embora o homem do Minho prefira o verde, muitas vezes não tem outro remédio senão beber o maduro, subjugado pelos imperiosos argumentos da sua bolsa.

Ora o vinho é, em geral, o produto que, nas terras de encosta, mais lucro dá ao lavrador minhoto; o milho, como já tenho dito e redito, chega a dar prejuízo, muitas vezes encoberto pela falta duma contabilidade singela.

Urge, pois, valorizar o vinho. Mas como?

Para que ele remunere, há dois caminhos a seguir, como todos sabem: ou vendê-lo bem ou produzir muito, abaixo preço de custo... e arranjar-lhe saída, embora com pequena margem de lucro.

O segundo caminho é bastante mau de percorrer. As dificuldades começam logo com o condicionamento do plantio da vinha e com a necessária armação que, no Minho, é bastante cara: continuam com as podas, tratamentos e colheita, muito mais dispendiosos do que na vinha baixa, e só acabam, a bem dizer, quando se transforma o precioso verde em boas notas do Banco de Portugal.

Por isso vamos enveredar pelo primeiro, tanto mais que, como veremos, o cooperativismo, além de nos permitir vender o vinho mais caro, contribui, em grande parte, para que ele nos saia mais barato.

E será o caminho do Cooperativismo difícil de atingir e percorrer?

Não. Pelo contrário, tudo são facilidades pela parte daqueles que estão em condições de as proporcionar.

A bem dizer, além da inevitável espera, só são precisos, como no caso de muitas enfermidades corporais, dois requisitos: é necessário absolutamente necessário que os *doentes*, isto é, os vicultores da região em causa, tenham condições e vontade de fazer o *tratamento*.

Esperemos que tal aconteça nos concelhos, (e tantos são!) onde a acção salutar das adegas cooperativas tão necessária é.

No Minho, em quase todos eles o vinho também é um doente, ou antes, é um pobre que enfraquece e adoce com grande facilidade.

De facto, tal como os indigentes, ele vive isolado. Muitas vezes tem mau pas-

sadio; *adoece* e *morre* com facilidade porque não se trata de saber se ele tem enfermidades graves (casses, azedia, etc.) ou se tem ou caminha para enfermidades mortais, como por exemplo a *volta*.

Quando muito, tal como fazem alguns pobres, só lhe chamam o *médico* quando o mal já não tem cura.

Mas o vinho verde ainda tem outro padecimento grave, ou melhor, uma afecção que faz *adoecer* o dono: o baixo preço porque é vendido ao comércio.

Todos os seus males inclusivamente este último, se podem remediar duma forma bastante satisfatória com as adegas cooperativas.

Estas em geral são concelhias; mas, se as circunstâncias o permitirem ou aconselharem, podem abranger mais do que um concelho.

O Estado, mais ou menos directamente, presta-lhes valiosa ajuda, não só técnica como também financeira.

De facto a Junta de Colonização Interna empresta-lhes, a baixo juro e longo prazo de amortização, uma boa parte do capital necessário. E outros organismos, tais como a Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes, dão-lhes valiosos subsídios.

Mas, é claro, para que as adegas vão àvante, para que lhes sejam concedidos esses empréstimos e subsídios, é necessário como acima se disse, que haja boas condições e interesse da parte dos futuros sócios fundadores.

Quanto a este, o interesse, é ainda o Estado que procura despertá-lo, quer por meio da Imprensa quer com reuniões onde se faz ver aos agricultores quais as vantagens das adegas cooperativas.

Quanto às condições, é necessário, evidentemente, arranjar sócios que garantam o movimento, comprometendo-se a entregar anualmente, às adegas a fundar, as uvas equivalentes a um certo número de pipas de vinho.

Muito embora outros já o tenham feito por várias vezes, exporei aqui, a traços largos, as vantagens destas associações.

As cooperativas são sociedades cujo fim é favorecer não o capital mas sim os seus sócios, ou melhor, a actividade dos seus sócios, que, em geral, são em número avultado.

Essa actividade tem as mais diversas modalidades. Assim, há cooperativas de compra, de venda, de transformação, etc., conforme o seu fim é comprar produtos para os seus sócios, vendê-los, transformá-los, etc..

As cooperativas não prestam serviços ao capital. Quando ele é preciso vão arranjá-lo, mas apenas lhe dão o juro usual; os lucros, chamemos-lhe assim, destinam-se aos sócios, pelos quais são distribuídos proporcionalmente ao movimento de cada um durante o período que se considerar.

Nas adegas cooperativas os sócios são obrigados a entregar, (nos anos normais, evidentemente) uma quantidade mínima de uvas; e, conforme as circunstâncias o permitirem ou aconselharem, irão tendo, mais cedo ou mais tarde, um ou mais financiamentos por conta do vinho a vender.

As vantagens destas cooperativas são muitas e muito grandes.

Se o agricultor vai fazer instalações nas suas terras, já não tem de se preocupar com lagares e adegas nem com o dinheiro que essas coisas lhe custariam. E, se já as tem, poderá dar-lhes outro destino, libertando-se das preocupações com a sua conservação e, sobretudo, com a preparação dos apetrechos e vasilhas para fabricar e armazenar o vinho.

Como se sabe, o pessoal assalariado, além de rarear e ser relativamente caro, é cada vez mais fraco; e, como também se sabe, não é a qualquer um que se pode confiar os cuidados que uma adega exige, por pequena que seja.

Quanto às vasilhas há duas coisas importantes a considerar. Se elas estão em más condições, arriscamo-nos a perder ou prejudicar o vinho; e, se o ano é farto, podemos ver seriamente atrapalhados, por não termos onde o meter, mesmo provisoriamente.

Há dois anos a falta de vasilhas foi tão grande que houve, aqui para o norte, quem as alugasse por uns tantos dias, e, se se ultrapassasse esse curto prazo, o aluguer subia escandalosamente, conforme o contrato que, previamente, se estabelecia.

Com as adegas cooperativas todos esses problemas desaparecem. Elas tem

cubas muito grandes onde, a não ser em casos excepcionais, se pode armazenar todo o vinho das colheitas abundantes e até conservar aquele que, por ter na altura preços muito baixos, convém reter, a aguardar uma subida razoável.

Foi graças a essas possibilidades que a Adega Cooperativa de Entre Braga e Cávado fez uma bela operação que muito regozijo causou entre os seus associados.

No ano de 1961, como acabei de dizer, a produção de vinho foi abundantíssima.

Muita gente viu-se obrigada a utilizar o mais variado e impróprio vasilhame, e houve até quem vendesse o vinho à saída do lagar, evidentemente ao desbarato, porque não tinha onde o deitar.

Depois continuou-se a vendê-lo senão ao desbarato pelo menos por preços pouco ou nada compensadores.

Porém a referida adega, que dispunha de vasilhame suficiente, não vendeu o vinho como a maior parte da gente da região; guardou-o nas suas cubas que, sendo de cimento e muito bem construídas, estavam em condições de o conservar perfeitamente, tanto mais quanto é certo que ele fora fabricado também em muito boas condições.

Os lavradores que não eram sócios não tinham outro remédio senão vendê-lo, já porque precisavam das vasilhas para o novo, já porque ele se estragaria, já porque necessitavam de dinheiro.

Os da adega conservaram-no durante muito tempo graças às facilidades que tinham, entre as quais havia uma muito importante: a adega adiantou-lhes dinheiro por três vezes. E, assim, foram recebendo \$50, \$40 e \$30 por cada quilograma de uvas entregues, o que totalizou, mais ou menos 1.200\$00 por pipa.

Chegado o momento oportuno, começaram as vendas, conseguindo-se obter um bom preço médio. E os sócios tiveram a agradável surpresa, com que, aliás, já contavam mais ou menos, de receber uma quantia bastante importante.

Em resumo, eles, além das facilidades dos adiantamentos, conseguiram realizar 1.850\$00 por pipa, quando é certo que os outros venderam o seu vinho entre 500\$00 e 800\$00!

Desculpem-me este longo arrazoado, mas, apesar da propaganda que já se tem

feito às adegas cooperativas, julguei-o oportuno, visto que não há como os factos, e sobretudo factos expostos muito concretamente, para convencer os incrédulos e os derrotistas.

E, já agora, tenham paciência, porque ainda vou fazer mais um bocadinho de propaganda.

Como acima se disse, graças às adegas cooperativas pode-se produzir mais barato. E, caso haja conveniência, pode-se produzir muito, porque, não há o condicionamento das vasilhas, das adegas... e do dinheiro para adquirir ou aumentar uma coisa ou outra.

Há, porém um terrível *mas*, a que há pouco me referi. *Mas* não basta produzir; é preciso vender, e vender com lucro satisfatório.

Ora, neste aspecto, mais uma vez as adegas cooperativas prestam grande auxílio aos seus sócios, pois não só beneficiam a qualidade como também a uniformidade do vinho, o que, comercialmente, é de importância fundamental.

Vamos a um exemplo, para esclarecer a questão.

Um agricultor consegue colocar no estrangeiro, por bom preço, meia dúzia de pipas do seu vinho. O comprador gosta e pede mais; mas que seja igual.

E o que faz o nosso homem se o não tem? Ou é sério e confessa que não dispõe de mais, ou envia vinho diferente, contribuindo assim para o descrédito do nosso mercado.

Não há dúvida de que os nossos vinhos verdes são muito bons e de que, se os soubermos negociar, têm obrigação de dar bons lucros, quando exportados. Mas, para tal, além de terem boas qualidades é necessário que mantenham sempre o seu tipo.

Ora isso, para grandes quantidades, só se pode conseguir praticamente com as adegas cooperativas, que tendem a progredir, ou com as grandes empresas particulares que, pelo menos para bem dos vinicultores, não deviam aumentar. Embora elas o ajudem a negociar os seus vinhos a verdade é que lhes levam uma boa parte dos lucros que eles, se estivessem bem organizados, poderiam meter ao bolso.

# MONDA DE FRUTOS

Por JOAQUIM ABRANTES ZENHAS  
Eng. Silvicultor

(Conclusão do n.º 2500 pág. 578)

**A** monda dos frutos deve ser feita, por forma a que todos os frutos fiquem com espaço suficiente, mas sem excessos, para o seu desenvolvimento; os frutos conservados devem ficar dispostos no ramo de maneira a que este suporte em boas condições o seu peso, sem que corra o risco de vir a quebrar-se; o volume total dos frutos deixados deve ser proporcional ao estado de vigor da fruteira.

Portanto, desde que aos produtos seja dado o espaço necessário para que se desenvolvam em boas condições, as fruteiras pouco vigorosas devem ser objecto de mondas mais intensas do que as que se apresentem vigorosas.

Num mesmo ramo, em especial se for comprido, a intensidade da monda deve aumentar da base, para a extremidade, para que a sua resistência mecânica não seja afectada e não venha, por isso, a quebrar pela acção do peso da fruta.

Em primeiro lugar devem ser suprimidos todos os frutos que se apresentem com má conformação ou defeitos, bem como quaisquer sintomas de doenças e ataques de insectos; seguidamente suprimem-se todos os outros, que estejam em excesso, de maneira a que todos os frutos a conservar fiquem devidamente espaçados.

Nos anos de frutificação abundante, a monda dos frutos tem que ser mais intensa, do que noutros em que a fruteira apresente poucos frutos vingados. Toda-

via, mesmo nos anos de má frutificação, os frutos devem ser mondados, porque não sendo a sua distribuição uniforme por toda a ramagem, podem apresentar-se, o que não convém, disseminados irregularmente em pequenos «amontoados».

Nestes casos, monda-se menos, mas mesmo assim, tem que se mondar, para que a cada fruto sejam dadas as devidas condições necessárias ao seu desenvolvimento.

Justificada a necessidade da monda, há que ponderar bem, para cada caso concreto, as vantagens que lhes são inerentes, e o custo da operação.

Há variedades, que podemos reputar de luxo, que dado o valor atingido pelos seus frutos, requerem cuidados extremos de granjeio, entre os quais a monda, embora laboriosa, tem que ser feita com todo o esmero. Os frutos destas variedades, porque são bem pagos, têm também que ser objecto de selecção rigorosa, o que implica terem de ser produzidos em boas condições, para darem depois da colheita pequenas quantidades de frutos de segunda escolha e de refugo.

Outras variedades, porém, e algumas espécies, como a ameixeira e o damasqueiro, não exigem selecção tão cuidada dos seus frutos, e porque estes atingem menores preços de venda, a monda pode deixar de ser tão cuidada, para que fique também mais barata. Contudo, fazer o trabalho com mais superficialidade, não

implica que se faça sem critério e se permita desmazelo na sua condução.

Dadas as diferenças de tamanhos dos frutos das diversas espécies, e para cada uma destas das suas variedades, é muito relativa a grandeza a aconselhar para os espaçamentos respectivos.

Como norma dão-se, no entanto, a seguir mais algumas indicações de carácter prático, relativas a várias espécies.

*Pessegueiro* — Esta espécie é das que se apresenta mais exigente quanto à monda, sendo também a que melhor paga o trabalho correspondente.

A monda deve ser feita por forma a que os frutos fiquem espaçados, uns dos outros, 8 a 12 centímetros, podendo-se deixar frutos opostos num mesmo ramo.

Nas árvores muito novas tem que se mondar com mais intensidade, deixando, portanto, os frutos mais distanciados.

*Damasqueiro* — A monda dos frutos desta espécie deve ser conduzida de maneira a deixar um único fruto por esporão, e a espaçar nos ramos mistos os frutos para que se não toquem ao atingirem o seu completo desenvolvimento.

*Ameixeira* — A monda dos frutos é operação necessária a todas as variedades de ameixeira, tornando-se muito precisa às variedades japonesas e americanas que, em geral, frutificam em excesso. Nestas variedades há, por vezes, que mondar com grande intensidade, suprimindo-se 50, 60 e até 70% dos frutos vingados, o que torna o trabalho laborioso e caro.

Nem sempre a melhoria de qualidade obtida desta forma para a produção da ameixeira é suficientemente compensadora. Mas o facto em si, advém mais da exploração de variedades com reduzido interesse comercial, do que do custo da operação.

Todavia, convém não encarecer muito a cultura. Para isso, embora a monda seja feita na intensidade requerida, não precisa de ser muito minuciosa, para que se possa fazer com mais rapidez. Depois de mondados, os frutos devem ficar intervalados pelo menos 2 a 3 centímetros.

*Macieira* — A monda dos frutos desta espécie deve ser orientada, tendo em atenção os dois princípios seguintes:

1.º Em cada esporão só se deve conservar um fruto, ou no máximo dois.

2.º Ao longo dos ramos os frutos devem ficar distanciados, um dos outros, 10 a 15 centímetros.

*Pereira* — Nesta espécie a monda não é tão precisa, como no caso da macieira, podendo mesmo deixar de ser feita nos anos de fraca produção.

Porém, sempre que seja grande o número de frutos vingados há toda a vantagem em os mondar, condicionando ao seu tamanho e ao vigor da pereira, a intensidade da monda. Nas variedades de frutos mais pequenos, estes devem ficar espaçados de 7 a 10 centímetros; nas variedades de frutos grandes o intervalo terá que ser maior, da ordem dos 10 a 15 centímetros.

*Videira* — Também nesta espécie, quando se trate da exploração de uvas de mesa, a monda dos frutos pode revestir-se de certo interesse, desde que se tenha em vista a produção de cachos isentos de defeitos e com todos os bagos uniformemente desenvolvidos.

A operação, que aqui se denomina cinzelagem, não visa a supressão de cachos; tem antes por objectivo a supressão de alguns bagos e até mesmo de partes do cacho, para que este fique com forma regular e todos os bagos, depois de maduros, se venham a apresentar com igual tamanho e idêntica coloração.

\* \* \*

Dado que o trabalho de mondar os frutos, quando feito normalmente, é caro e, por vezes, até difícil de executar por falta de mão-de-obra, têm-se procurado fazê-lo ultimamente por meios químicos.

Na sua essência o método consiste em pulverizar as fruteiras, depois de todas as flores terem desabrochado, com produtos químicos, que exercendo a sua acção sobre os órgãos sexuais da flor, tornam algumas estéreis. Dentre os vários

(Conclui na pág. 638)

# *Adubações de cobertura no arrozal*

## Melhor oportunidade para adubar

Por JOSÉ FARINHA  
Regente Agrícola

COMO regra fazem-se duas adubações de cobertura no arrozal, embora um ou outro proprietário seja partidário apenas de uma, este facto porém não significa que uns e outros não tenham razão. Como a adubação de fundo de certo modo condiciona o número de adubações em cobertura, é evidente que sempre que se faz uma boa adubação de base, sem que daí resulte inconveniente de maior, pode dispensar-se uma das coberturas.

Há orizicultores que são francamente partidários de substanciais adubações de fundo, especialmente quando a orientação orizícola seguida é a plantação, único caso também em que tal orientação é de aconselhar, pois adubar bem em sementeira directa, podem resultar daí sérios riscos em consequência da monda. Em contrapartida outros são partidários de leves adubações de fundo, mas fazem em período próprio duas adubações em cobertura, maiores ou menores consoante as necessidades aparentes da seara.

Do longo contacto que temos tido com esta seara leva-nos a manifestar aberta preferência pela segunda modalidade, porque é nossa convicção que ela nos permite uma mais segura ou eficaz orientação técnica e económica, para além de muitas razões de ordem prática que não mencionamos por agora.

Depois destas ligeiras anotações vejamos qual a melhor oportunidade para adubar em cobertura. Por razões múltiplas nunca deve adubar-se antes da monda, porque por efeito de uma cultura orizícola intensiva a que vêm sendo submetidos os

terrenos entregues à cultura do arroz, de um modo geral apresentam-se excessivamente sujos «monda», pelo que adubar antes de mondar é correr um duplo risco. Perdem-se fertilizantes em benefício das ervas daninhas, sobem incomparavelmente mais os encargos da monda, por outro lado e como consequência lógica da cultura intensiva, as adubações azotadas devem incidir principalmente sobre as necessidades das plantas, e se assim não fizermos vão-se grande número de possibilidades de defesa do orizicultor.

Em regra a primeira adubação leva-se a efeito cerca de um mês a mês e meio depois do início da plantação, quando o arrozal está ainda em «erva» como correntemente se diz, e ainda de acordo com o que já acentuamos relativamente à monda, pela sua elevada importância, não esquecer este pormenor. A segunda adubação só se leva a efeito no período final do «emburrachamento» da seara, quando já se vê uma ou outra espiga, e tal como para o primeiro caso, nunca antes da segunda monda se tal se verifica que há necessidade.

Ainda como medidas preliminares mas indispensáveis para o problema em questão, a medida que a monda avança vão-se cortando as águas de rega a fim de que um ou dois dias depois seja possível adubar nas melhores condições.

Depois da adubação a seara permanece assim por um período variável de cinco a oito dias, de modo a permitir a conveniente dissolução do fertilizante e a sua penetração no solo acompanhado da

última humidade do terreno. Transposta esta fase, volta-se à rega normal, uma vez que daqui por diante a água não deve faltar mais no arrozal até à sua completa maturação.

### **Quantidades mais aconselháveis por hectare**

Como facilmente se compreende não se pode dizer com rigor e naturalmente muito menos com acerto, que esta ou aquela quantidade de adubo é que devem gastar-se. A observação directa do arrozal, o conhecimento das quantidades gastas em fundo, as possibilidades do próprio terreno, são para o orizicultor experimentado os elementos mais seguros para a determinação das quantidades a gastar em cobertura. Sucede ainda que, as quantidades a gastar também variam consoante se verifica necessidade de antecipar ou retardar as coberturas. Por outro lado e também de acordo com o que é do conhecimento geral, têm diferentes finalidades cada uma das coberturas — enquanto que a primeira tem um efeito estimulante sobre as plantas ainda relativamente novas, a segunda vai por assim dizer em socorro da planta numa das suas fases mais ingratas, como é a que antecede o espigamento. As adubações azotadas são indispensáveis no arrozal, o azoto é, passe a expressão, a mola real desta seara, sem azoto em quantidade, não há arrozal digno desse nome. A segunda adubação como temos vindo a acentuar, deve fazer-se o mais perto possível do espigamento, deste modo consegue-se um mais rápido aparecimento das espigas, a sua maior uniformidade, e sem dúvida uma melhor granação, quer dizer, a adubação nesta quadra imprime novas forças às plantas, dá-lhe novo alento para as suas mais importantes missões — floração e granação — que ao fim e ao cabo hão-de ditar o valor económico da seara.

Como está bem de ver não vamos aqui afirmar que 500 quilos de sulfonitrato de Amónio divididos por duas coberturas, são a quantidade ideal para todos os arrozais, é evidente que não. Pois se é certo que aquela quantidade se pode considerar insuficiente para um ou outro arrozal, pode contudo considerar-se excessivamente elevada para outros. Posto que os

números que adiante se indicam estejam longe de ser tidos como os ideais para todos os arrozais, a verdade é que também os indicamos mais com a ideia de servirem de elemento de confronto entre o que cada um faz.

Assim, para a primeira cobertura aconselha-se um lote composto de 250 quilos de sulfonitrato, a que se juntam 100 quilos de súper 18%. Em circunstâncias normais com este tipo de adubação a seara atinge bom aspecto vegetativo nesta primeira fase.

A segunda cobertura antes de mais deve estar condicionada com o desenvolvimento vegetativo da seara e com o seu aspecto geral. De um modo geral para esta segunda adubação apenas se emprega um adubo azotado — sulfato de Amónio ou sulfonitrato de Amónio — as quantidades normalmente variam entre os 250 e os 350 quilos, conforme as necessidades.

---

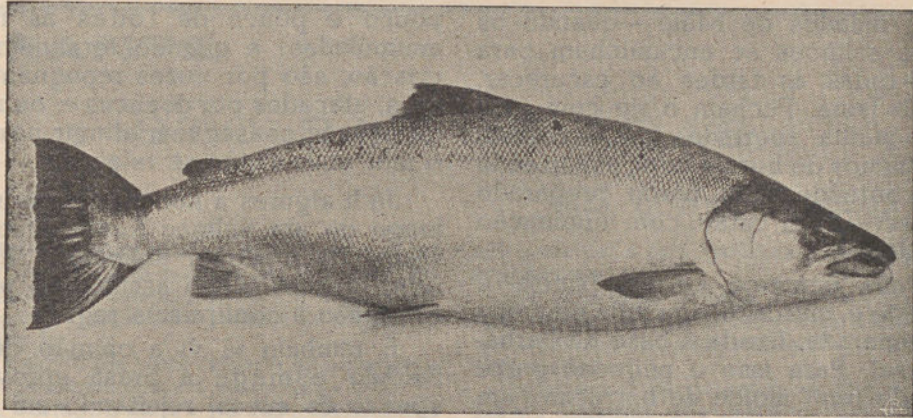
## **Primeiro, vem a Investigação**

(Conclusão da pág. 616)

padamente com uma competição muito séria dentro do próprio bloco. Demolidas as barreiras alfandegárias proteccionistas, circulando os produtos livremente, é óbvio que o mercado pertencerá a quem produzir melhor e mais barato. E hoje, em quase todos os sectores, é a ciência quem, mais, às vezes, que as condições naturais, determina como produzir melhor e mais barato. Um país com deficientes condições naturais para determinado sector mas com elevado nível técnico é capaz de produzir melhor e mais barato do que outro que apenas disponha de boas condições naturais. Não nos vemos nós, que dispomos de condições magníficas para a produção de uva de mesa, batidos pela Holanda ou a Bélgica a vender noutros países esse produto?

A nossa Agricultura tem que produzir mais, melhor e mais barato. Exige-o não só o consumo nacional mas também a competição com outros países. E não é possível a qualquer Agricultura produzir mais, melhor e mais barato se não dispuser duma Investigação Científica em tamanho natural.





## CAÇA E PESCA

# Mistérios da vida do Salmão

por ALMEIDA COQUET

*Desde que o Salmão entra nos nossos rios, pouco mais sabemos dele, além do que se conhece durante a sua vida no mar.*

(The Salmon, J. W. Jones, D. Sc. Ph. D.)

**I**STO afirma o notável cientista e investigador J. W. JONES no princípio do seu magnífico livro sobre a vida do Salmão do Atlântico.

No entanto, na sua longa carreira de estudo da vida dos salmonídeos, em especial a do *Salmo salar*, muito já tem conseguido esclarecer. Há anos que conseguiu montar no rio Alwen um posto sub-aquático, tendo observado e filmado diversas fases da procriação. Ali tem passado horas e horas, num ambiente frio e húmido, desconfortável ao máximo, à espera de momentos que só os peixes podiam oferecer quando muito bem quisessem...

Tudo aquilo, portanto, que com grande sacrifício e paciência, ele e os seus colaboradores conseguiram ver e verificar, tudo isso tem imenso valor e representa hoje verdade indiscutível.

Mas há ainda muito para desvendar.

Que dizer do instinto que obriga os pequenos salmões a sair ao mar? É passado tempo, bem alimentados, crescidos, porque regressam aos rios? E se, como se afirma, voltam ao rio onde nasceram, como conseguem eles a orientação para essa viagem?

Até agora não há outro processo para se poder afirmar se o Salmão volta ao rio onde nasceu, senão pondo-lhe uma *marca* antes da sua saída.

Só em 1906 se iniciaram estas marcações em Inglaterra. A percentagem dos peixes regressados tem sido naturalmente pequena, sem que isso tenha conseguido, no entanto, fazer diminuir a marcha das investigações. Assim, o que primeiro se começou a fazer só num rio, foi estendido a outros, e actualmente é prática rotineira em vários deles.

No rio Wye, por exemplo, desde 1958 e durante a época que vai de meados de

Março a meados de Maio — quando os pequenos salmões se encaminham para o mar — todas as tardes ao escurecer, começa a faina. Fecham o rio com uma rede de malha apertada, que levantam mais ou menos de hora a hora, esvaziando o seu conteúdo num barco preparado para o serviço em curso, com iluminação apropriada.

Aí, cada pequeno salmão (*smolt*) é *tagged*, isto é, marcado com uma pequena chapa numerada, fixada à base da barbatana dorsal. Para isso o pequeno peixe é colocado num molde de borracha com água durante a operação e volta ao rio dentro de poucos segundos.

Este ano, além da chapa numerada, cortaram-lhe parte da barbatana adiposa. Desta forma, quando um pescador capturar um salmão, facilmente distingue logo que se trata de um peixe «*marcado*» pelo corte daquela barbatana, procurando em seguida a chapa numerada (muitas vezes pouco visível) para a remeter às autoridades competentes. E pagam-lhe um prêmio de 10 chelins (40 escudos) por cada chapa, a fim de promoverem o interesse pela sua devolução.

Em cinco anos foram *marcados* 14 508 *smolts*, dos quais só 22 foram identificados no rio Wye e ainda no Severn, e até no mar. Procura-se estabelecer proporção no número de peixes regressados, por rios, e só mais tarde se poderá chegar a alguma conclusão.

Outro mistério ainda sem explicação é o jejum do Salmão durante a vida no rio. E porquê? E então, se não se alimenta, porque ataca a isca oferecida pelo pescador, seja um devão, mosca, minhoca, colher, peixe ou camarão?

J. W. JONES, no livro citado, diz: — «O Salmão não se alimenta no rio; têm-se examinado enorme quantidade de estômagos de salmões, todos vazios e sem o menor traço de alimento trazido do mar. Não deve haver dúvida que iniciaram o seu prolongado jejum, doutra forma *todo o povoamento de um rio seria destruído se os salmões que entram se alimentassem aí, com a voracidade com que o fazem durante a sua vida no mar*».

E tanto assim, que vindos do mar, com uma carne forte, eles vão dispendo a

pouco e pouco de todas as reservas acumuladas; e quando terminam a procriação, são por vezes repugnantes, magros, atacados por doenças e, ou morrem, ou poucos conseguem atingir novamente o mar onde então se refazem.

Já li algures a notícia de que no estômago de um Salmão foram encontrados restos de qualquer animalejo semi-digerido. Mesmo sendo assim, não passa da excepção a confirmar a regra.

E também já vi a opinião de que o Salmão esmaga a presa aproveitando apenas os sucos, rejeitando em seguida a parte sólida. Provas? Nenhunas. Pelo que prefiro aceitar a opinião de J. W. JONES acima transcrita.

Poderá o leitor, perguntar que haverá de útil nestas investigações todas sobre a vida do Salmão, tarefa que se arrasta há tantos anos e que tão difícil se mostra para desvendar tantos mistérios?

À parte as razões que justificam sempre a intervenção dos cientistas para saberem das maravilhas da Natureza, há a necessidade de se conhecer a verdade, para que se possa contribuir com práticas e ajudas, capazes de contrabalançarem os prejuízos que o Homem causa, cada vez com mais frequência, contrariando o que a Natureza nos legou, e que tanta vez malbaratamos na ânsia de colhermos certos proveitos.

O caso do Salmão é um deles. A poluição das águas, principalmente de esgotos industriais e mineiros, o corte das correntes com as barragens — terminando com os desovadouros — e a pesca dos cardumes de Salmões no alto mar, são tudo coisas que só causam destruição.

Como em esgrima, terão os cientistas que «parar e responder», isto é, inutilizar o ataque adversário e sugerir um sistema novo compensador do prejuízo.

Mas para isso, terão que investigar e estudar. E como o Salmão representa uma enorme riqueza para o Reino Unido, tornar-se evidente que há que evitar a destruição da «galinhã dos ovos d'ouro».

Vem a propósito lembrar que nos rios ingleses há outros trabalhos em curso do

(Conclui na pág. 635)

## ISTO DAS CRIADAS...

Pelo CONDE D'AURORA

O serviço doméstico, a famulagem, como antes se dizia, e até se lhe chamava "família", a criadagem é um dos mais nevrálgicos e candentes problemas sociais da actualidade.

Há todavia um certo respeito humano em o discutir publicamente, no nosso País.

É, Portugal, aliás, uma das poucas terras do Mundo onde há ainda algumas criadas de servir.

Lá por fora é avis rara, o pessoal doméstico, e o serviço caseiro está limitado ao do Senhor e da Senhora (ela a lavar pratos, ele a enxugá-los)—e às mulheres a dias.

É certo que estas, vindas no seu automóvel próprio e ganhando às vezes nas suas duas horas salários fabulosos (por vezes um dólar à hora)—ajudadas pelo material moderno, aspirador, aquecimento, água canalizada e esgoto, habitações pequenas "funcionais", ausência de bugigangas e respectivas prateleiras, e criação dos C.T.T. e até ausência de livros e redução da roupa de nylon a poucas unidades—não têm o trabalho de antanho.

É desde que as refeições passaram de "seis cobertas" ao prato único—e este é vendido pré-cozinhado nos super-mercados, também a coiza mudou muito.

A que será devida a crise, perguntam-se os sociólogos?

É entre tanto factor desde a atracção da fábrica com suas oito horas de trabalho diário contra dezasseis de liberdade total, desde o prestígio da profissão industrial ou comercial — e o desprestígio do trabalho sopeiral—esquecem quase sempre o mais importante factor: o da criadagem ter deixado de ser tratada como família, como parte integrante da família—a decadência actual da família.

Acabou a casa, o lar—hoje só se trabalha numa freguesia, se dorme noutra e se diverte ainda numa terceira—onde fica a necessária estabilidade da Família.

E a Família, o lar reduziu-se ao mínimo—acabaram as grandes casas e as casas grandes.

Dispenseira, mordomo, feitor, criada de quarto, chefe de mesa, chefe de cozinha, roupeira, engomadeira—são termos já não aplicáveis às casas particulares.

É na carência actual da criadagem, perante a sua deficiente qualidade profissional—não terão também muita culpa os Patrões?

Insurge-se a Sociedade contra o trabalho fabril noturno e o de mais de oito horas diárias—e as criadas, que trabalham o mínimo de 16 horas diárias quando não mais, e que mesmo

nas restantes 8 estão sujeitas a interromperem seu descanso?!...

E o quarto de criadas, o único sem dimensões legais, das casas modernas, subtilmente aprovado no projecto respectivo a título de arrumação?

Falta, quase generalizada, de interesse pela pessoa humana que serve a "entidade patronal"...

E falta quase total de profissionalismo por banda do pessoal doméstico.

Eu, pessoalmente, tenho ensinado a engraxar o calçado a um bom par de criadas—e sete anos fiz eu próprio a minha cama (no Verão, que de Inverno dormia entre os cobertores).

Porque tive uma filha dezoito meses criada de todo o serviço na Grã-Bretanha; e aturei meio século de famulagem em quatro continentes: posso falar de cadeira.

São maus, os Patrões, na grande maioria.

Mas as criadas?

Sabem, de cozinha, o "trivial"—que é nada.

E essas são as que pedem 300\$00 a 400\$00, e de comer e aposentoria, equivalente a mais de outro tanto, o que dá perto de dois contos mensais para uma família regular de cinco pessoas.

Ora na indústria auferem, a seco, sempre menos, na generalidade (salários mínimos especializados, de 15\$50, cerâmicos, txêteis, fosfo-reira, etc.).

Parece que devia encarecer o ordenado, a riqueza de aptidões profissionais domésticas—mas, ou por falta de procura ou de oferta, não sucede assim.

Onde a cozinheira de 1.ª, de casa particular, a pedir na escala dos mil a mil e quinhentos escudos—e os mereça?

Problema candente—e ainda agravado pela exigência dos motoristas, como se a carta de condução, hoje, não fosse quase como a da correspondente terceira classe...

Mas o homem que possa legalmente conduzir um veículo automóvel, mesmo se incapaz de limpar uma vela, desentupir um carburador ou mudar uma bobina—já exige o salário mínimo e as mais condições de motorista!

Talvez tivesse sido uma grande medida social, a utilização do Decreto-Lei n.º 44579 para refrescar, fiscalizando-a, a classe do pessoal doméstico—digo-o sem qualquer ironia ou subentendido.

Não o previram, e temos duas grandes classes desprotegidas—e as Donas de casa todas na eminência do excesso de trabalho e consequente depressão nervosa!

# Secção Feminina

## O açafate do bebé

É um presente dos mais apreciados a cestinha para as roupinhas e acessórios de banho. Se tiver alguma amiga em vésperas de ser mãe, pode economizar bastante dinheiro fazendo o seu próprio presente. Pode forrar-se um açafate rectangular com seda branca e fazer uma cobertura acolchoada também branca (pode usar-se o tafetá que é bastante barato) e cheia de algodão em pasta ou sumaúma. No forro, e na parte que fica para o exterior convém aplicar uns bolsos largos, da mesma seda, que são muito úteis para meter alfinetes de bebé, um lencinho de assoar e outros utensílios miúdos. Um folhão de organdi é então aplicado por dentro próximo do bordo superior e seguro ao forro com um pesponto largo. Um outro folhão muito mais



elástico muito fino e branco, que se cose apenas nas extremidades que se prendem fortemente ao forro. Deve levar uma bainha bastante grande para fazer peso, sendo certo que fica muito mais fino.

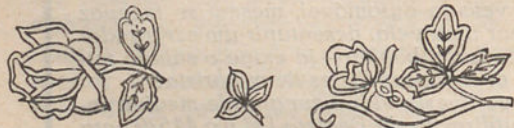
Esta bainha é feita em recorte largo, conforme vai indicado no desenho junto e é coberta do lado direito por um ponto de pé feito com algodão de seda um pouco grosso igual ao empregado nos restantes motivos. Estes podem ser executados em ponto do pé ou, se se quiser ter um pouco mais de trabalho mas com melhor resultado, então se executará em ponto de sombra, que pode ser a branco ou a um tom muito suave.

Aplicar-se-ão dois lacinhos de fitilhos de cetim de cada um dos lados das asas, que devem forrar-se também.

## Babinhas de bebé entre os 6 e os 20 meses

Este modelo de babinha é muito útil quando os Bebés começam a comer por sua mão, visto que resguarda todo o peito e evita assim que se sujem ou molhem as roupas.

É feita toda inteira, apertando ao lado com umas fitas largas e como tem um decote largo não precisa abotoar nas costas. O melhor tecido para esta confecção é o piqué, pois lava muito bem, assenta bem e não é desconfortável. A golinha pode ser simples e de broada com ponto de recorte ou richelieu, e neste caso o bordado consta de ilhós que devem ser feitos a branco, ligeiramente anilado. O restante bordado pode ser igualmente a

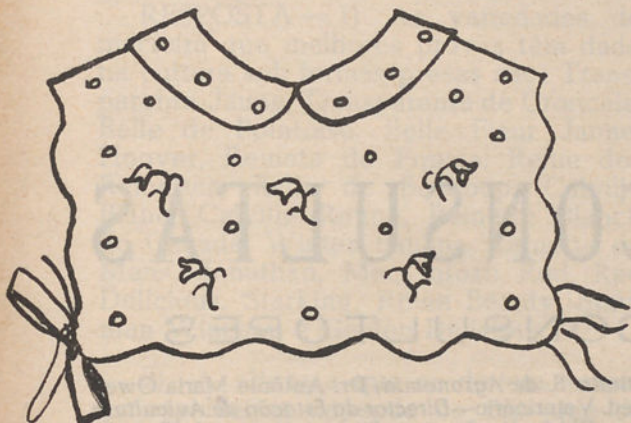


largo cobre o rebordo e a parte exterior, caindo a toda a altura do açafate de modo a escondê-lo completamente.

Este folhão é preso ao açafate por um

branco ou então poderão fazer-se os motivos de flores em tons de rosa ou azul muito suaves ou a verde clarinho.

Se a gola for dupla, isto é, forrada,



então os ilhós devem ser substituídos por bolas que poderão ser bordadas à cor predominante nos outros motivos.

A pequena campânula pode ser bordada a cheio ou, para quem dispuzer de mais tempo, a crivo, o que lhe dará maior leveza e graça.

É claro que estes motivos podem ser escolhidos à vontade e qualquer desenho se adapta a uma babinha de bebé, desde que seja pequenino e delicado.



### Conselhos úteis às donas de casa

—Se uma escova fica demasiadamente mole, por ter sido lavada em água bastante quente, pode remediar-se imediatamente esse mal se a mergulhar numa solução de água fria e sumo de limão, deixando secar sem a passar novamente por água fria. Se a escova for de nylon não há nada a fazer.

—Quando as palpebras se apresentam um pouco avermelhadas, ou mesmo congestionadas, banham-se com a seguinte solução: 200 gramas de água fervida, 100 gramas de água de colónia, 25 gra-

mas de ácido bórico, 50 gramas de água de rosas.

—Os objectos oxidados mergulham-se numa solução de cloreto de estanho quase saturada e deixam-se assim por algumas horas conforme a extensão da oxidação. Tiram-se deste banho, lavam-se com água e depois com amoníaco; feito isto secam-se rapidamente. Os objectos, adquirem, regra geral, o aspecto prateado, mas basta esfregá-los com um pano de lã para que voltem à cor normal. Podem depois pulir-se com álcool puro e gesso-crê.

## Mistérios da vida do Salmão

(Conclusão da pág. 630)

mais alto valor para a sobrevivência do Salmão.

Citaremos:

a) — A marcação dos desovadouros existentes e cálculo dos Salmões que ali desovam.

b) — Determinação das possibilidades de destruição dos pequenos salmões (*parr*) por depredadores naturais e remoção destes para outros rios onde não entra o Salmão para procriar.

Veja o leitor a lógica de todos estes trabalhos. E quem ordena e protege a execução dos mesmos? O MINISTRY OF AGRICULTURE AND FISHERIES.

Que me perdõem estabelecer a comparação com o que por cá se passa, não direi quanto ao Salmão (embora muito ainda se pudesse tentar), mas principalmente quanto às trutas, de mar e de rio, em que tanto há para fazer e nada vemos feito ou a caminho de ser feito...

Seja de quem for a culpa, só vemos as horas e os dias a desfilarem mais rápidos do que nunca, sem aproveitarmos uma riqueza incontestada: A PESCA EM ÁGUAS DOCES.

É também um mistério a desvendar, para nós tão importante como os mistérios da vida do Salmão para os cientistas da especialidade.

# 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*; Duílio Marques, Eng. Agrónomo; 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*.

### I — AGRICULTURA

N.º 84 — Assinante n.º 41 703 — Lisboa.

#### AS CINZAS COMO FERTILIZANTE

PERGUNTA — Peço o favor de me informar se as cinzas, provenientes dum forno de cal, cujas cinzas são constituídas de madeiras de demolições com pregos calcinados com cal e cinzas de madeira, podem ser empregadas, com vantagem, como adubo para árvores de fruto e se as mesmas podem ser empregadas à vontade ou em quantidade reduzida, e qual, por cada árvore de fruto já com mais de 2 anos, as mais novas, e outras com muito mais anos.

RESPOSTA — As cinzas dos vegetais valorizam-se principalmente pela potassa, quase toda sob a forma de carbonato, e, seguidamente, pelo fósforo, em combinações mais ou menos insolúveis em água. Essas cinzas provenientes de fornos de cal têm, sem a menor dúvida, um valor fertilizante aproveitável. Ao certo, só a análise o poderia avaliar.

O teor dos elementos citados varia com a espécie de árvore à qual se foi

buscar a madeira, e com as substâncias estranhas encorporadas — no caso que se trata.

Poderá aplicar à volta de dois quilos para as plantas mais novas, e até 5, progressivamente, para as mais idosas. Deve aguardar o período invernal, ou primaveril, para a adubação. Se lhe adicionasse uns 100/200 gramas de cal azotada, melhorava muito a adubação. — *M. Ramos*.

### II — FRUTICULTURA

N.º 85 — Assinante n.º 44 184 — *Ribeira Grande (Açores)*.

#### A CULTURA DA MACIEIRA EM ESPALDEIRA

PERGUNTA — Desejando fazer uma experiência com a cultura de macieira em espaldeira, venho pedir o favor de me prestar as seguintes informações:

- 1.º — Quais as melhores variedades de macieiras que se adaptam a este sistema de cultura?
- 2.º — Quais as alturas mais aconselháveis para as espaldeiras?

3.º - Há algumas variedades de pereira que também se possam adoptar a este sistema?

4.º - Há alguns livros que tratem especialmente este assunto? Agradecia o favor de mos indicar.

RESPOSTA — 1) As variedades de macieira que melhores provas têm dado na cultura sob formas presas são: Transparente Jaune, Transparente de Croncels, Belle de Pointoise, Belle Fleur Jaune, Hoover, Reineta de França, Reine des Reinettes, Belle de Boskoop, Calville Blanc, Calville Rouge, ReINETTE Blanch do Canadá, Winter Banana, ReINETTE du Mans, Jonathan, Mac Intosh Red, Red Delicious, Starking, Rome Beauty, Stayman Winesap e Golden Delicious.

2) A altura a que se devem formar as espaldeiras depende do tipo que se escolher: palmetas (regular de ramos obliquos, regular de braços horizontais e irregular), Bouché Thomas, sistema Lepage, ou cordão Ferragutti.

Essa altura varia entre 0,25m e 0,60m, dimensões a que devem ser atarracadas as hastes das árvores que se destinam às espaldeiras.

3) As variedades de pereira mais interessantes são: André Desportes, Brecoce de Trévoux, Beurré de Amandis, Beurré Hardy, Beurré Lebrun, Roosevelt, Conseiller à la Cour, Doeyne du Comice, Soldat Laboureur, William's Duchesse, Beurré Royal, Curé, Triomphe de Jodoigne, Jeanne d'Arc, Beurré d'Aremberg, Beurré Naghin, Doyenne d'Hiver, Le Lectier, Notaire Lepin, Presidente Drouard.

4) Na minha recente publicação ARBORICULTURA INTENSIVA, da Livraria Luso-Espanhola — Rua Nova do Almada n.º 86 — Lisboa, encontra tudo o que possa interessar sobre a cultura, instalação e formação de espaldeiras de pereiras ou de macieiras, bem como todos os métodos de cultura intensiva. — *Madeira Lobo.*

**VINHOS - AZEITES** — Executam-se todas as análises de vinhos e seus derivados, azeites, banhas, manteigas e todos os produtos de alimentação. Venda de todo o material de análises e reagentes. Cursos de aprendizagem de análises e tratamento de vinhos. Análises de recurso e peritagens em Laboratórios Oficiais, por técnico diplomado. Dirigir ao Estabelecimento Vinó-Vitô, R. Cais de Santarém, 10-1.º dirt.º — LISBOA — Telefone P. B. X. 27130.

## VII — PATOLOGIA VEGETAL E ENTOMOLOGIA

N.º 86 — Assinante n.º 29 884 — Marco de Canaveses.

### LEPRA DO PESSEGUEIRO

PERGUNTA — Venho pedir a subida fineza de me informar qual o tratamento que devo fazer, e a época, a uns pessegueiros que possuo mas que este ano foram atacados por uma moléstia que lhes encarquilhou as folhas, e os frutos estão todos imperfeitos, como poderá verificar pela amostra que envio.

RESPOSTA — A doença que molestou as folhas e os frutos dos seus pessegueiros foi a «lepra». Neste momento a sua incidência tende a diminuir, mesmo a desaparecer.

No entanto aos frutos aplique enxofre em pó por meio duma torpilha. Pode com igual resultado aplicar um enxofre molhável veiculado em água na dose recomendada pelo fabricante. Futuramente no período Outono-Inverno aplique 3 vezes de forma perfeita em pulverização a seguinte calda:

Água . . . . .	100 litros
Cal . . . . .	4 Kg
Sulfato de cobre . . . . .	2 »
Arakol . . . . .	1/2 »

Os períodos de aplicação serão: logo a seguir à queda da folha; precedendo 3 semanas o desabrochamento floral; e ainda um tratamento intermédio a realizar entre as aplicações prescritas. — *Benevides de Melo.*

## XVII — ENOLOGIA

N.º 87 — Assinante n.º 4 184 — Alfândega da Fé.

### SOBRE DOIS VINHOS

PERGUNTA — Envio duas amostras de vinho branco a fim de que se digne examiná-las e dizer-me o que se lhe oferecer.

Amostra n.º 1:

RESPOSTA — O vinho tem um elevado grau alcoólico (14º), mas tem uma

acidez volátil exageradamente alta, muito acima do limite legal (2.44).

Esse vinho encontra-se fora de lei e sem tratamento possível.

Aconselho a sua destilação depois do tratamento seguinte:

Por cada 100 litros do vinho, aplique-lhe 85 gr de carbonato de cálcio em pó fino. Bata o vinho, várias vezes, durante 2 dias.

Deixe o vinho em repouso, 1 ou 2 dias. Tome o vinho, sem arrastar as borras, e proceda à sua destilação. Assim conseguirá uma aguardente boa.

*Amostra n.º 2:*

O vinho está são. Convém não esquecer as trasfegas e atestos com vinho rigorosamente são.

Por cada 100 litros de vinho aplique 30 gr de ácido tartárico e, no dia seguinte, aplique 10 gr de metabissulfito de potássio. — *Pedro N. Bravo.*

---

## XVIII — CONSERVAÇÃO DE CARNES

---

N.º 88 — *Assinante n.º 38 612 — Oeiras.*

### FRAGILIDADE DA PELE DOS SUÍNOS

PERGUNTA — Há já dois ou três anos consecutivos, não me recordo bem, que após a matança do porco, ao pendurá-lo pelo chambaril, depois de já chamuscado e raspado, o coiro e o toucinho dos membros posteriores, se rasgam, tal como se a pele e a carne, não aguentassem com o peso do resto do corpo. Nestas condições os presuntos ficam inutilizados para serem tratados como tal e têm de ser desmanchados para irem juntar-se à carne destinada aos chouriços.

Diz o pessoal que isto é motivado pelo facto de se tratar de porcos muito novos e como tal muito tenrinhos.

Ora, os porcos que eu costumo mandar matar são «Large-White», com cerca de um ano e com bom peso, portanto já criados.

Haverá algum processo de evitar que, de futuro, isto venha a suceder?

RESPOSTA — Aquela depende de vários factores, como a finura da pele, que por sua vez depende da raça, idade, variando até de individuo para individuo.

Numa carcaça dum porco novo, bem cevado, e pendurado pelos posteriores no chambaril, é vulgar ver-se a pele estalar na região dos presuntos.

O excesso de calor, quando se chamusca o porco, também pode até certo ponto provocar o rasgamento da pele. Temos um exemplo bem nitido nos leitões assados. Quanto mais novos, gordos e bem tostados, mais a pele estala.

Torna-se necessário verificarem-se as causas.

Para evitar este inconveniente, partindo da hipótese, que a pele é muito fina e o peso é bastante acentuado, indicamos o seguinte:

Depois do porco estar lavado e pronto para abrir, executa-se esta operação por exemplo sobre a banca onde foi sangrado o que quer dizer que não se pendura no chambaril como normalmente se faz. Com a cabeça estendida ao comprido, tiram-se as tripas, as miudezas, separa-se a cabeça do corpo e cortam-se os presuntos, que se penduram pelos tendões. A cabeça para escorrer bem também deverá ser pendurada.

O que resta da carcaça é que será pendurado no chambaril, ou pelas abas, ou pelos membros anteriores, com o auxílio de ganchos.

Actuando desta forma estamos convencidos que o senhor assinante poderá mandar preparar os apetecidos presuntos. — *Carrilho Chaves.*

---

## XXIII — DIREITO RURAL

---

N.º 99 — *Assinante n.º 42 335 — Figueira de Castelo Rodrigo.*

### CAMINHOS PÚBLICOS E PRIVADOS. SERVIDÕES

PERGUNTA — Para melhor apreciação do assunto referente à consulta feita em 29 de Dezembro do ano findo, junto envio o «croquis» das propriedades em causa.

Os réus, modestos proprietários, segundo o direito, parece terem razão, mas como os autores são senhores «tipo feudal», que mandam destruir tudo quanto se oponha à sua passagem, ordenando o arranque de meia dúzia de videiras, embora novas, e cortar o arame que servia de suporte a cerca de 250, não alimentam ilusões e... por isso,



relacionado com o mesmo assunto, há os seguintes factos:

Há cerca de 70 anos foi feita a estrada municipal que liga a freguesia à sede do concelho, atravessando várias propriedades denominadas «sortes», por o local ter sido um baldio que foi dividido em courelas, depois sorteadas pelos habitantes da freguesia.

Antes da estrada ser feita, a Poente dessas sortes, havia o caminho público ECA que deixou de ser utilizado por ser depois mais comprido que a estrada. O primeiro dono da propriedade contígua que hoje pertence a M. A. R. incorporou-o na sua propriedade; o segundo proprietário, a quem foi vendida em 1925, colocou postes e aramé farpado e não mais consentiu que por lá passasse ninguém. Parece ter sido assim que apareceu a primeira propriedade privada. E, assim, aparecem encravadas as propriedades dos autores e réus.

O caminho EH, embora exista há mais de 50 anos, não era público, como não era público o caminho HZ, que ainda não tem 40 anos de existência. Um e outro, portanto são abusivos, embora actualmente sejam utilizados por pessoas, animais e carros, durante todo o ano, e os donos das propriedades não cultivem o local por onde existem.

Em resumo: desapareceu o caminho ECA e com o seu desaparecimento ficaram encravadas as propriedades dos autores e réus. Com o aparecimento do caminho EHZ desencravou-se a propriedade dos réus, ficando ainda encravada a dos autores. E esta deixaria de ser encravada se o verdadeiro dono, que ainda é vivo, não tivesse dividido o casal pelos dois filhos, visto a autora e o dono da propriedade, a Poente, de A. G., serem irmãos e ainda o pai ser vivo.

Em «A vida jurídica do cidadão português», a fls. 105, lê-se: São públicas... e pertencem a essa categoria:

1.º — As estradas, pontes e viadutos, construídos e mantidos a expensas públicas, municipais ou das freguesias (art. 379.º).

E a folhas 430. — Características essenciais dos bens do domínio público, no direito português:

- a) a sua inalienabilidade
- b) o imprescritibilidade
- c) a sua impenhorabilidade.

Nas anotações ao artigo 379.º do C. C., lê-se: «Os bens públicos, descritos no artigo 380.º, pertencem em plena propriedade à Nação, por direito de soberania, e no uso de todo o mundo, formam parte do território nacional, e não podem ser alienados, nem adquiridos por prescrição».

Nas anotações ao artigo 380.º: «São cousas públicas ou do domínio e uso público as estradas qualquer que seja a sua classificação, reais ou distritais, ou municipais, ou vicinais.

A significação de estrada, no dicionário que tenho à mão, é a seguinte: «via pública, mais ou menos larga, que conduz de um lugar a outro».

E a de caminho: «faixa de terreno por onde se transita».

Em face do que acabo de transcrever, desejo saber:

1.º — Se o caminho ECA, incorporado na propriedade contígua de M. A. R., a Nascente das propriedades encravadas, pode voltar ao domínio público, embora actualmente só aproveite aos

autores e réus. Há muitas testemunhas que ouviram dizer aos pais e outras pessoas que existia o caminho; há uma testemunha que tem 50 anos e se recorda ainda do então dono da propriedade que incorporou o referido caminho, andar a desfazer o bardalhão que separava a propriedade do caminho. Na estrada municipal, nos locais A e B são ainda bem visíveis as calçadas que davam acesso ao caminho do lado Norte e em frente da calçada B, na propriedade dos autores, existe ainda uma bem acentuada portaleira no ponto C e no caminho XE, existente, no local F ainda é bem visível o bardalhão que indica a continuação do caminho para Sul. Em 1894, na Conservatória do Registo Predial, a propriedade que incorporou o caminho, foi registada com as seguintes confrontações: Norte, Sul e Poente, com caminho público, confrontações estas feitas voluntariamente pelo proprietário. Em 1915 foi feita segunda hipoteca e não se fez discriminação do prédio por esta ter sido feita em 1894; a propriedade é mais larga do que as vizinhas que, como elas, fazia parte do baldio que foi dividido em sortes de largura igual.

2.º — Se o caminho EHZ, feito abusivamente, embora há mais de 40 anos, se tornou público ou se os proprietários o podem tirar.

3.º — E no caso de o tirarem, se a servidão que é aparente e existe há mais de 40 anos para duas propriedades, que ficariam encravadas, persiste ou é preciso requerê-la.

Se uma servidão pode ser cedida a outros pelo proprietário que a obteve e se o proprietário que é obrigado a cedê-la a pode utilizar também.

RESPOSTA — A. Em princípio os caminhos públicos, como bens do domínio público, são realmente imprescritíveis. Assim a situação criada pelos proprietários que anexaram o antigo caminho público (ECA) é ilegal. No entanto há quem entenda que se o abandono do uso pelo público for seguido de longa usurpação por um particular a coisa perde a sua natureza pública e, embora a situação de facto seja anti-jurídica, pela sua longa duração merece respeito e como que se sobrepõe à lei (*Pugliese*, in «Prescrizione acquisitiva, n.os 78 e 80 e outros, citados por Cunha Gonçalves, *Tratado*, III, pág. 113). Tal opinião parece-me bastante discutível, mas não se deixa de apontar.

B. Quanto ao caminho EHZ já difícil se torna dar uma resposta. Ele é utilizado pelo público, há mais de 40 anos e permanentemente, mas esse uso, ainda que fosse imemorial parece não conferir ao caminho o carácter de público, desde que não tenha sido feito, ou posteriormente apropriado, por uma pessoa colectiva de direito público (Cfr. art. 380.º do Cód. Civil).

Neste sentido, são, por exemplo, os

Acs. de 10 de Abril de 1934 — in *Direito*, 67, pág. 49 —, de 19 de Junho de 1938 — in *Rev. Leg. Jur.*, 72 pág. 11 —, de 18 de Outubro de 1949 — in *Boletim*, 15, pág. 365 — e de 24 de Outubro de 1950 — in *Boletim*, 21, pág. 323 —, todos do Supremo Tribunal de Justiça.

E da mesma opinião é o Prof. Dr. Marcello Caetano, mestre incontestável e incontestado de Direito Administrativo, no seu *Manual*, 4.<sup>a</sup> ed. (1957), a págs. 567.

Existe no entanto uma outra corrente que entende que o uso público imemorial origina uma presunção de que o caminho foi feito ou apropriado por uma pessoa de direito público (Acs. do S. T. J. de 12 de Junho de 1936, de 5-3-37 e de 18-XI-41).

Parece que é de aceitar a 1.<sup>a</sup> corrente exposta, pois, quando muito, o uso pelo público traduz unicamente ou a mera constituição duma servidão ou a mera tolerância de um uso cívico.

E se assim é, o que não garantimos como doutrina única (aliás, como acima disse, os nossos Tribunais também têm hesitado na solução a dar), os proprietários do caminho EHZ podem vir a impedir que ele seja utilizado, embora na prática me pareça que tal seja difícil pois um uso pelo público que data já de 40 anos tem por vezes uma *força de facto* inelutável...

C. Mas se realmente os proprietários do caminho EHZ, podem, em princípio, impedir a sua utilização pelo público, já não me parece que o possam fazer em relação àqueles prédios que, sem esse caminho ficassem encravados. E isto porque, se por um lado o caminho se não tornou público, por outro lado constitui a servidão de passagem a que esses prédios tinham direito por estarem encravados, e que é utilizada pelos seus proprietários há mais de 30 anos.

D. Uma servidão «é um encargo imposto em qualquer prédio, em proveito ou serviço de *outro prédio*» (art. 2267.<sup>o</sup> do Código Civil). Quer dizer, portanto, que uma servidão qualquer é uma *relação entre dois prédios* e não entre duas pessoas ou entre um prédio e uma pessoa.

Sendo assim os proprietários do prédio serviente (aquele que é sujeito à servidão) só têm obrigações em relação aos proprietários (possuidores, usufrutuários,

mandatários, criados, etc.) dos prédios dominantes (os que beneficiam da servidão), pelo que a servidão não pode ser utilizada por mais ninguém, pois tudo se deve passar como se fosse o *próprio* prédio dominante a utilizar a servidão.

Por outro lado, dado que a servidão não implica uma transferência de propriedade, mas é um simples encargo imposto em propriedade alheia, o proprietário desta pode utilizá-la, desde que dessa utilização não resulte prejuízo ao exercício da servidão pelos proprietários do prédio dominante. — A. M. O. *Pinheiro Torres*.

---

## Monda de frutos

(Conclusão da pág. 626)

---

produtos ensaiados os que têm dado melhores resultados são o ácido cresílico e alguns derivados do alcatrão da hulha, para as pomóideas, e o dinitro-orto-cresilato de sódio para as prunóideas.

O tratamento tem que ser feito em data oportuna e bem determinada, o que o torna de difícil execução, depois de já se ter dado a fecundação de parte conveniente das flores; quando feito um pouco antes pode anular toda a colheita, mas se for feito com algum atraso pode não ter já quaisquer efeitos benéficos, por a maior parte das flores já se encontrar fecundada.

No caso da pereira e da macieira o tratamento deve ser feito, quando a flor central de cada roseta já haja sido fecundada, e à sua volta se encontrem ainda cerca de 10 % de flores sem terem atingido esta fase.

A oportunidade de tratamento, a natureza do produto usado, a concentração das caldas e ainda as condições climatéricas, são os factores que decidem do êxito alcançado com a monda química dos frutos.

Nas pequenas explorações achamos vantajoso continuar a fazer a monda dos frutos manualmente. Nas grandes explorações, no entanto, dada a grande simplicidade de execução do método químico, há toda a vantagem em ser usado.



# INFORMAÇÕES

## Sobre a Pesca nos Rios

### Portaria n.º 19988

Atendendo a que já se encontram classificados, além dos considerados na Portaria n.º 19908, de 19 de Junho de 1963, mais alguns cursos de água, ou seus troços, cujas características para o exercício da pesca estão dependentes da existência ou da facultade da pesca de salmonídeos, consequentemente sujeitos ao disposto no § 2.º do art. 29.º do Dec.-lei n.º 44623;

Usando da facultade conferida pelo art. 84.º do Dec.-lei n.º 44623 e por força da base XXXIII da Lei n.º 2097, de 6 de Junho de 1959;

Manda o Governo da República Portuguesa, pelo Secretário de Estado da Agricultura:

1.º São considerados abrangidos pelo disposto na primeira parte do § 2.º do art. 29.º do Dec.-lei n.º 44623, de 10 de Outubro de 1962, todos os cursos de água existentes nos concelhos dos distritos de Braga, Bragança, Porto, Viana do Castelo e Vila Real.

2.º Ficam excluídos do corpo do número anterior os troços dos cursos de água que a seguir se indicam:

a) Rio Lima — todo o percurso a partir de Ponte da Barca até à sua foz;

b) Rio Vez — todo o troço compreendido entre a confluência do rio Ázere e o rio Lima;

c) Rio Cávado — todo o percurso a partir da Ponte do Prado (estrada nacional n.º 201) até à sua foz;

d) Rio Ave — todo o percurso a partir da Ponte de Brito (estrada nacional n.º 206) até à sua foz;

e) Rio Douro — todo o percurso a partir de Barca de Alva até à sua foz;

f) Rio Sabor — todo o troço compreendido entre a confluência da ribeira de Sendim ou de Zacarias e o rio Douro;

g) Rio Tua — todo o troço compreendido entre a junção dos rios Rabaçal e Tuela e o rio Douro;

h) Rio Pinhão — todo o troço a jusante da

mata do Bragão, situada próximo da povoação de Celeiros, até ao rio Douro;

i) Rio Corgo — todo o troço a jusante de Vila Real até ao rio Douro;

j) Rio Tâmega — todo o troço compreendido entre a confluência do rio Bessa e o rio Douro.

## Sobre a Classificação dos Trigos

### Portaria n.º 19956

Manda o Governo da República Portuguesa, pelos Secretários de Estado da Agricultura e do Comércio, ao abrigo do art. 3.º do Decreto-lei n.º 43346, de 22 de Novembro de 1960, por proposta do Instituto Nacional do Pão, o seguinte:

1.º Para os efeitos do art. 3.º do Decreto-lei n.º 44571, de 12 de Setembro de 1962, será classificado como «trigo rijo de grão claro» o «trigo rijo» (*Triticum durum*) de cor entre amarelo ambarino e amarelo-acastanhado, que contenha uma percentagem não excedente a 60% de grão total ou parcialmente amolecido. Nesta percentagem pode existir um máximo de 10% de grão de trigo de outros tipos (mole ou rijo comum).

2.º Método de análise e classificação do trigo:

1) Procede-se à homogeneização da amostra, de modo a representar bem o lote de trigo que se pretende classificar.

2) Retiram-se 100 grãos, que se cortam numa guilhotina, e verifica-se o número de grãos de factura vítrea:

a) Se o número de grãos obtidos é de 15, ou inferior, o trigo deve ser classificado de «mole»;

b) Se o número de grãos obtido é superior a 15, mas inferior a 40, o trigo deve ser classificado de «rijo comum»;

c) Se o número de grãos obtido for igual ou superior a 40, há que proceder do modo indicado na alínea seguinte.

3) Da amostra obtida pesam-se 100 g e separam-se os grãos de trigo mole e rijo comum dos grãos de trigo rijo claro:

a) Se, feita esta operação, o peso dos grãos de trigo mole e rijo comum ultrapassar 10 g, o trigo será classificado como «rijo comum»;

b) Se o peso dos mesmos grãos for igual ou inferior a 10 g, separam-se dos grãos de trigo rijo claro os que se apresentarem total ou parcialmente amolecidos (bragados) e pesam-se; em seguida, adiciona-se este peso ao peso dos grãos de trigo mole e rijo comum.

Se a soma exceder 60 g, o trigo é «rijo comum»; se a soma não exceder 60 g, o trigo classifica-se de «rijo de grão claro».

4) Se o número ou peso do grão, quanto à fractura ou à cor, for próximo dos limites indicados, deve repetir-se a análise, e, não sendo os ensaios concordantes, procede-se a uma terceira análise, considerando como valor representativo o número resultante da média dos três resultados apurados.

3.º Fica revogada a Portaria n.º 18 217, de 17 de Janeiro de 1961.

## Estação Vitivinícola da Beira Litoral

### Anadia

#### Curso Intensivo de Vinificação

A Estação Vitivinícola da Beira Litoral, em Anadia, vai realizar de 2 a 7 de Setembro o 57.º CURSO INTENSIVO DE VINIFICAÇÃO, da série iniciada há 35 anos, mantida ininterruptamente, correspondendo desta maneira ao interesse que os mesmos têm despertado entre os viticultores e negociantes de vinho.

Este Curso será inaugurado no dia 2 de Setembro, com a primeira palestra às 10 horas e terá a coadjuvação de algumas casas comerciais que exporão material de sua representação e fabrico.

A inscrição é livre e gratuita, bastando que os interessados a peçam por escrito, em simples postal ou carta, indicando o nome, morada, profissão e habilitações literárias.

### Plantas nos parques e prados para aves

Os avicultores, quando proporcionam um parque ou prado às suas aves, devem ocupar-se das plantas que nele crescem e verificar se são realmente indicadas para a alimentação das aves. Nos parques e prados, instalados em terras húmidas e encharcadas, desenvolvem-se muitas vezes plantas prejudiciais, até venenosas. Como se sabe, principalmente os perus, patos e gansos são exageradamente sófregos e, como tal, muito pouco exigentes na escolha dos seus alimentos. Devoram o que lhes aparece pela frente — incluindo plantas que lhes podem causar a morte. Porém, essas plantas nocivas não aparecem apenas nos terrenos húmidos, encontrando-se também noutros tipos de terras com condições favoráveis. De qual-

quer modo deverão ser prontamente eliminadas antes de causarem prejuizos.

## Batatas na alimentação das galinhas

As batatas cozidas, embora muito apreciadas pelas galinhas, constituem, um alimento pobre e insuficiente devido à sua falta de proteínas necessárias tanto para o desenvolvimento dos animais como para a produção de ovos. Uma galinha, ao consumir diariamente 0,5 kg de batatas, ingere apenas 5 gr de proteínas, quando necessita cerca de 15 a 20 gr.

Estando-se forçado, por qualquer motivo, a estabelecer uma alimentação para galinhas à base de batatas, estas devem ser fornecidas em mistura com outros alimentos, ricos em proteínas.

## A cultura da Nogueira

### e as vantagens da sua expansão

(Continuação da pág. 621)

por meio dos quais nos seja possível encontrar elementos de caracterização que nos permitam uma identificação perfeita e integrá-los num sistema de classificação. Por vezes surgem dificuldades enormes para se obterem os elementos de identificação sobretudo os relativos aos órgãos de reprodução, considerados como os mais importantes no estudo de um fungo, pelo que muitas doenças de natureza criptogâmica são difíceis de identificar.

No entanto a defesa de uma planta e o combatê ao mal quando infectada não podem ser eficazes sem se conhecer de que parasita se trata, como se comporta, número de hospedeiros, factores agro-climáticos que mais influem na sua propagação, natureza dos seus órgãos vegetativos e reprodutivos, etc..

Quanto ao parasita da nogueira com características idênticas àquele que provoca a «doença da tinta» no castanheiro não foi fácil estudar os seus órgãos de reprodução pois apesar de termos ensaiado todos os métodos preconizados por Petri e outros Micologistas só conseguimos resultados satisfatórios seguindo um processo especial sobre o qual nos pronunciaremos num próximo artigo.

(Continua)



# A C. U. F.

(SECÇÃO AGRO-QUÍMICA)

põe à disposição dos Agricultores

## a) Produtos para combater males e pragas

**Agrial 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, à 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 munda 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.

A VENDA EM TODOS OS DEPÓSITOS E REVENDADORES DA

## Companhia União Fabril

Av.<sup>a</sup> do Infante Santo—LISBOA-3  
(Gaveto da Av.<sup>a</sup> 24 de Julho)

Rua do Bolhão, 192-3.º — PORTO

## Viveiros da Quinta do Tamariz

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 da Quinta do Tamariz, Lda.**

Carreira — Silveiros (Minho)

Telef. 71 — NINE

3684

O MELHOR CAFÉ

É O DA

**BRASILEIRA**

61, Rua Sá da Bandeira, 91

Telefones, 27146, 27147 e 27148 — PORTO

(Envia-se para toda a parte)

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

2854

1583



### DINHEIRO

Emprestamos  
qualquer  
quantia sobre  
propriedades

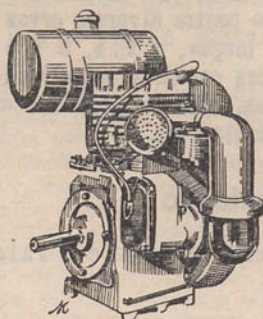
.....  
Não cobramos  
avaliações  
aos prédios

.....  
Consulte-nos

Centro Predial do Norte

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

3840



*Motores a petróleo*

## “WISCONSIN”

*sempre em armazem*

**PEÇAS DE RESERVA ORIGINAIS**

*Distribuidores exclusivos em Portugal*

**CASA CAPUCHO**

**LISBOA - PORTO**

3996

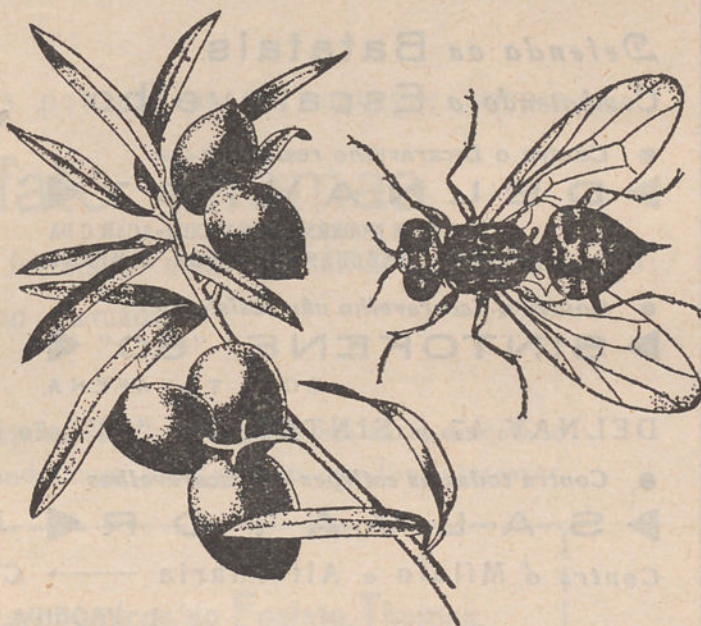
# Lebaycid®

um insecticida



3860

para o combate à  
**Mosca da Azeitona**  
e suas larvas



O LEBAYCID caracteriza-se pelo seu **elevado poder insecticida e longa duração** (cerca de dois meses) e aplica-se nas **azeitonas** destinadas a **conserva** ou para a **extracção de azeite**.

Em condições normais, bastará um só tratamento para eliminar todos os inconvenientes resultantes dos ataques da mosca da azeitona.

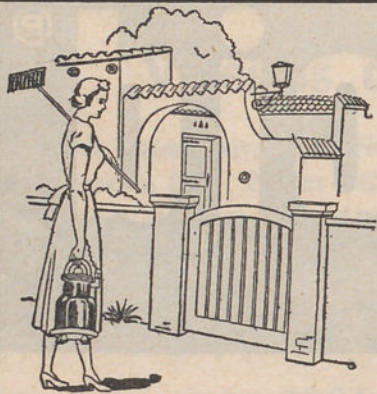
.....

«Bayer» **Secção Agrícola-Leverkusen-Alemanha**

REPRESENTANTES PARA PORTUGAL:

**S. A. R. L. QUIMICOR** — Secção Agrícola  
Rua Sociedade Farmacêutica, 3 — LISBOA





# "VIBRO-VERTA"

A BOMBA SUBMERSÍVEL ELECTROMAGNÉTICA

PARA:

Usos caseiros - Pequenas regas - Lavagens a pressão

BARATA \* CONSUMO INSIGNIFICANTE \* PORTÁTIL

Não requer cuidados nem instalação especial

Liga-se a qualquer linha monofásica da iluminação

*Demonstrações grátis*

9877

REPRESENTANTE GERAL J. L. DUARTE DE ALMEIDA, SUC. RA  
 PARA RUA DE S. MIGUEL, 61 - PORTO  
 PORTUGAL E ULTRAMAR TELEF. 26515

## Defenda os Batatais Combatendo o Escaravelho

- *Contra o Escaravelho resistente*

▶ **DELNAV 47** ◀

O MAIS MODERNO INSECTICIDA-ACAR C DA  
 DA HERCULES POWDER COMPANY

- *Contra o Escaravelho não resistente*

▶ **SINTOFENE "60"** ◀

COM TOXAFENA

DELNAV 47 e SINTOFENE "60" são inofensivos para as abelhas

- *Contra todas as estirpes de Escaravelhos*

▶ **SALVATOR** ◀

À BASE DE ARSENIATO DE CHUMBO

*Contra o Míldio e Alternaria* —→ **CARBANE "S"**

Conceituados produtos | PROCIDA  
 HERCULES POWDER C.º

3919

Representantes exclusivos:  
**A. F. Gouveia, Lda.**

LISBOA - Av. Inf. Santo, 52-1.º - Telef. 675081/2  
 PORTO - R. Santos Pousada, 614 - Telef. 44573



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.º**  
 14 - R. dos Corneiros - LISBOA  
 12 - P. da Batalha - PORTO

MECÂNICA E ELECTRICIDADE  
 EM TODAS AS APLICAÇÕES

1149



# Fosfato Thomas

O ADUBO ideal

para os SOLOS de Portugal

Nas terras pobres em cal empregue sempre

## Fosfato Thomas,

o único adubo fosfatado com cal activa e neutralizante existente no mercado.

2890

Envie-nos hoje mesmo este cupom, em carta ou colado num postal, marcando com uma cruz o que lhe interessar.

A O S

A

### Serviços Agronómicos do Fosfato Thomas

Rua D. João V, n.º 29-3.º D

LISBOA-2

Queiram gratuitamente:

- Enviar-me literatura.
- Fornecer-me instruções para a colheita de amostras de terra para análise (as despesas da análise ficam a cargo do agricultor).
- Visita do vosso Engenheiro.

Nome .....

Morada .....

# à Lavoura

- 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.
- Matoescaravelho Flecha**
- Emulsão Flecha-Clor** à base de chlordane



**PODEROSO INSECTICIDA**  
*para todas as culturas*

- Emulsão Flecha-B**  
à base de Lindane
- Emulsão Flecha-Malatone**  
à base de Malation
- Fungicida Cobragan 50**  
50 % de cobre
- Zincobril**  
combinação oxiclureto de cobre e Zineb
- Emulsão Fosfortion Flecha**

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

A VENDA NAS BOAS CASAS

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

3940

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

3056

**Ourivesaria**  
**ALIANÇA**

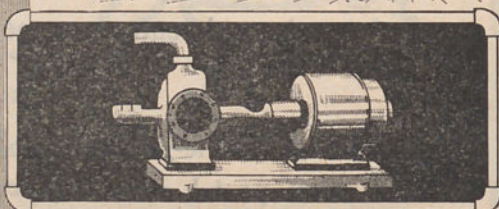
PORTO  
191, R. das Flores, 211

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



**MELHORES**

REGAS... PARA **MAIORES COLHEITAS...**



TUDO PARA REGAS

**PINTO & CRUZ, L.**

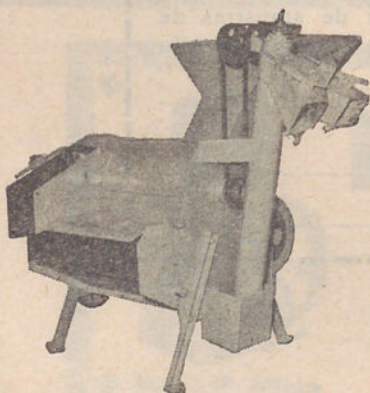
60 • R. ALEXANDRE BRAGA • 64 - PORTO  
TELEFONES • 26001 (P. P. C.)

**MOTORES • BOMBAS • TUBOS**

2177

# Descarolador de Milho

COM LIMPEZA COMPLETA E ENSACAMENTO



- *Modelo 1963*
- *Leve-Prático-Económico*
- *Rendimento elevado*

ENVIAM-SE CATÁLOGOS

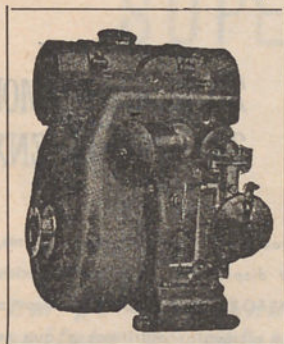
FÁBRICA DE MÁQUINAS AGRÍCOLAS  
**A Camponesa**

VILA NOVA DE FAMALICÃO

3059

# 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-Á 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



**Funda Elástica**  
S/ MOLAS E S/ PELOTAS

**CASA XAVIER**

Albino Pinheiro Xavier, Filhos  
ORTOPEDISTAS

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



## Máquinas Agrícolas

### Grupos Moto-Bombas e Motores "BERNARD"

*Tararas de diversos tamanhos, Prensas, Esmagadores, Charruas, Semeadores e Sachadores nacionais e estrangeiros "Planet", Tractores marca "Ocrim" e "International", etc.*

SEMENTES de Horta, Prado e Jardim    ADUBOS simples e compostos

Pedidos ao: **Centro Agrícola e Industrial, Lda.**  
Telef. 25865/6      307, Rua de Santa Catarina, 309—PORTO      Teleg. «Agnos»

## Senhores Lavradores

A «CASA MALTA»,  
fornece nas melhores  
condições:

Máquinas  
Agrícolas  
de todos os tipos.

Adubos,  
Insectidas e  
Fungicidas

para todas as culturas  
e tratamentos, tais  
como: Acticupro,  
Ultraenxofre, Cobre  
Sandoz, Sulfato de  
Cobre inglês, Thio-  
vit, etc, etc.

Sementes para  
Horta, Jardim  
e Pastos,

incluindo bolbos re-  
cebidos directamente  
da Holanda, Jacintos,  
Narcisos, Iris, Tuli-  
pas, Ranúnculos,  
Anémons, etc., etc.

No interesse de V.  
Ex.<sup>a</sup>, consulte sempre

**Malta & C.<sup>a</sup> L.<sup>da</sup>**

R. Firmeza, 519—PORTO  
Telefone, 20315

2897



# SULFATO DE AMÓNIO

COM  
21% DE AZOTO AMONIACAL  
E  
23%—24% DE ENXOFRE

As melhores produções obtêm-se quando a planta,  
além de poder dispor dos nutrientes essenciais  
— AZOTO, FÓSFORO e POTÁSSIO — encontra  
no solo outros elementos nutritivos a que se  
tem atribuído interesse secundário. Entre estes,  
o ENXOFRE desempenha um importante papel,  
sobretudo nas culturas de Crucíferas. (couve, nabo,  
etc.) e Leguminosas (trevo, luzerna, etc.)

Graves deficiências de ENXOFRE foram já veri-  
ficadas em diversos países e estão levando os  
técnicos responsáveis a preconizar a utilização  
de adubos que, além de elementos nutritivos  
principais, apresentem elevado teor de ENXOFRE.

O SULFATO DE AMÓNIO, o adubo que  
contém maior teor de ENXOFRE, garante uma  
conveniente fertilização em AZOTO e evita o  
aparecimento de deficiências em ENXOFRE.

AP/1E

3104

## Esmagador-Desengaçador ACAL

para média exploração (cerca de 3.500 kgs. de uva/hora)

*Desengace perfeito*

podendo, contudo, *não desengajar*

*Eliminados* todos os contactos metálicos indesejáveis • *Construção* e cilindros  
em excelente madeira • *Trabalho* impecável • *Accionamento* eléctrico

Para entrega imediata: **ACAL**—Avenida Rodrigues de Freitas, 74-1.º—PORTO



**Cruz, Sousa & Barbosa, L.da**

R. D. João IV, 567-2.º—PORTO—Tels. 27656 e 27657

P A P É I S E  
MÁQUINAS GRÁFICAS

2457

Animais saudáveis! Plantas vigorosas! Melhores produções!

só com  
**SUPERFOSFATO DE CAL**



Em pó ou granulado com 18% ou 42% de ácido fosfórico, sulfato de cálcio, enxofre, magnésio e elementos mínimos.

O superfosfato da SAPEC está indicado para todos os solos, para todas as culturas e para todos os climas.

**S. A. P. E. C.**

Lisboa: R. Victor Cordon, 19—Tel. 30715

Porto: R. Sá da Bandeira, 746-1.º D.to—Tel. 26444

Depósitos e Revendedores no Continente, Ilhas e Ultramar

**PASTAS**  
Comerciais e  
de Estudantes

**MALAS**  
em couro, chapeadas e para avião



1943

CONSERVAM-SE MALAS  
= NÃO CONFUNDIR =

**José Apolinário**

31 - R. do Loureiro - 33  
(Pegado à Pensão de S. Bento)

TELEFONE, 23636—PORTO

Use

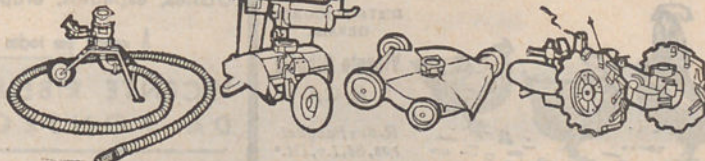


também para regar...

QUE LHE SERVIRÁ PARA:

Semear, Sachar, Lavrar, Gradar, Segar, Ceifar, Roçar mato, Transporte de mercadorias, Pulverizar ou Atomizar, Cavar vinhas ou pomares, e até mungir as suas vacas.

PEÇA PROSPECTO OU DEMONSTRAÇÃO



Agência Geral Gutbrod R. José Falcão, 152-156-Tels.: 20947 e 20948-Porto



**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»**

# Electro-Bombas

desde o mais pequeno monofásico até ao maior trifásico multicelular

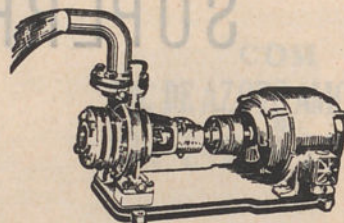
Proteja o seu grupo com um automático **BROOK**  
ou com interruptor de boia

Tubos em ferro e plástico

CONFIEM na grande experiência da

## Casa Cassels

Rua Mousinho da Silveira, 191 — PORTO  
Avenida 24 de Julho, 56 — LISBOA



3927



## CHINCHILLAS

A criação mais fácil e rendosa no clima ideal de Portugal! As peles de CHINCHILLA são as mais valiosas da actualidade com mercado firme e procura superior à oferta. As CHINCHILLAS «ECO», detentoras dos melhores prémios, produzem das melhores Peles. Porque não inicia já a sua criação, com alguns casais ou unidades polígamas? *Hankham European Chinchilla Organization. Hankham — Inglaterra. Eurochilla, Lisboa.* Informações no norte:

**António Sampaio — FAFE**

3965

## 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, drogeries, aviários, etc.

DISTRIBUIDORES  
GERAIS:

**Vicente Ribeiro  
& C.ª**

R. dos Fanqueiros, 84, 1.º, Dt.º  
**LISBOA**



2692

## HERPETOL

### PARA DOENÇAS DA PELE

UMA GOTA DE HERPETOL

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

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

para todos os casos de eczema húmido ou seco, crostas, espinhos, erupções ou ardência no pele.

À venda em todas as farmácias e drogeries

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

RUA DA PRATA 237 — LISBOA



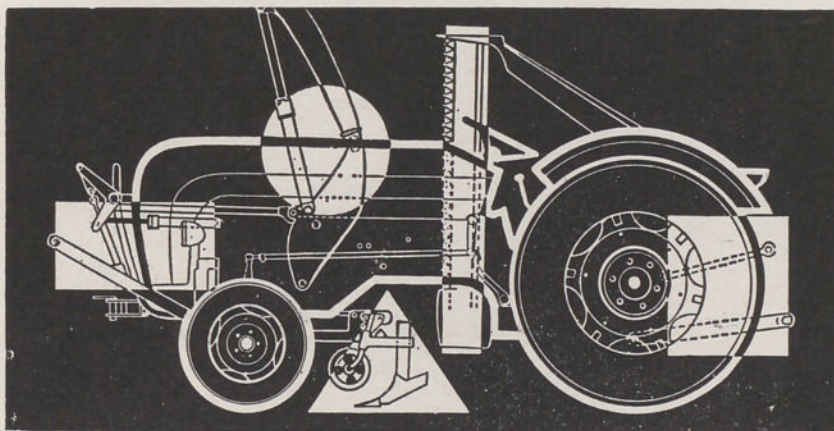
2111

CORREIAS — MANGUEIRAS — COLAS

# GOOD YEAR

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

3643



*Standard Star Super 329 E*  
*Standard J Master*

15, 28, 33, 42 E 55 HP.

novo sistema hidráulico com regulação de profundidade e amplificação de aderência. Sistema central com cinco circuitos para levantador de 3 pontos frontal, pá carregadora, gadanheira, levantador trazeiro de 3 pontos e elevador entre eixos

blocagem do diferencial

cilindros independentes

embraiagem mecânica e hidráulica tipo Voith

arrefecimento por ar, patente Porsche, regulado por termostato, com aviso sonoro no caso de ser atingida a temperatura limite

COMPLETA GAMA DE ALFAIAS

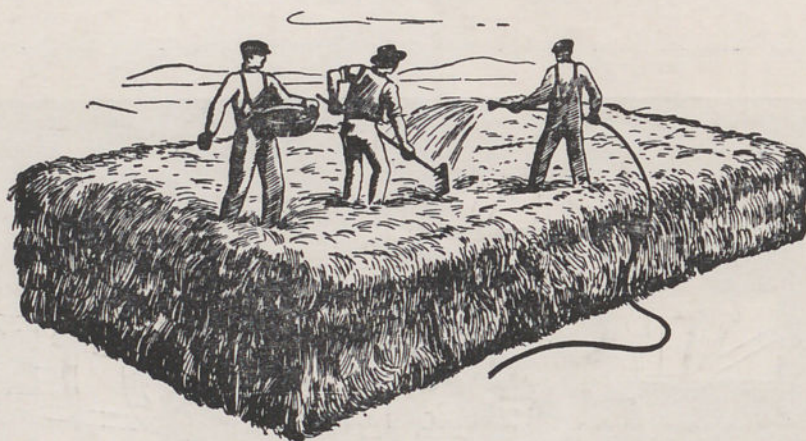
**símbolo  
de economia,  
duração,  
robustez e  
rendimento**

**PORSCHE - DIESEL**

**J. J. GONÇALVES SUCESSORES**

LISBOA — PORTO — ÉVORA — BRAGA — SANTAREM

AGENTES EM TODOS OS DISTRITOS



## *Snr. Lavrador*

A matéria orgânica é indispensável para se obterem bons rendimentos.

Transforme as suas palhas em óptimo estrume utilizando

8165

# CIANAMIDA CÁLCICA

(CAL AZOTADA)



COMPANHIA PORTUGUESA DE FORNOS ELÉTRICOS

INSTALAÇÕES FABRIS  
CANAS DE SENHORIM



SERVIÇOS AGRONÓMICOS  
LARGO DE S. CARLOS, 4-2.º  
LISBOA - TELEF. 368989